



Cahier des charges fromages et produits dérivés

Deux conditions sont préalables, la première : le tank (les ustensiles) soit propre et vide d'autre lait, et une surveillance rabbinique est nécessaire impérativement au début de la traite.

Le lait :

1. Afin d'obtenir un lait de norme « Halav Israël » il faut que : les vaches desquelles on obtient le lait n'est pas subies d'opération, les rendant malades ou infirmes (certaines césariennes certains déplacements de la caillette et autres intervention chirurgicales)
2. le délégué rabbinique devra s'assurer avant la traite que les ustensiles dans lesquels le lait est trait soient propres. Il devra assister au début de la traite puis ensuite pourra s'absenter et venir à sa guise. C'est pourquoi l'heure de traite doit être fixée de manière précise, la ferme doit être localisée de manière précise, les personnes en charge de la traite doivent avoir les coordonnées des surveillants et ne pas commencer la traite avant qu'il n'arrive.
3. Le tank dans lequel l'on conservera le lait devra être parfaitement nettoyé afin de conserver le lait et ne pas entrer dans un problème d'un lait stagnant 24heures dans un même ustensile, on pourra envisager plusieurs solutions
 - a) casheriser à la vapeur à 100°C le tank
 - b) avoir un deuxième tank pour transvaser le lait de l'un à l'autre et par conséquence éviter que le lait ne stagne 24 heures dans le même tank
 - c) envisager un ramassage tous les jours

A la fin de la traite le délégué rabbinique devra sceller le tank jusqu'à la prochaine traite.

C'est pourquoi il est techniquement difficile de surveiller plusieurs fermes à la fois ; il sera possible de mettre deux surveillants qui fassent la tournée en sens inverse pour plusieurs fermes.

Les yoghourts et fromage blanc :

S'ils n'ont pas d'ingrédients non Kasher de type gélatine ou autre, ou dans leur fourrage, de l'anthocyane ou de la cochenille, ils ne sont pas frappés par l'interdit du fromage.

La crème :

La crème est associée au lait et non au beurre.

Le fromage :

Pour certains fromages le lait est fermenté puis emprésuré ; le ferment doit être « Kasher Halav Israël » ou bien l'on prendra un ferment lactique sur base de lait non surveillé et l'on devra le repiquer trois fois.

Pour optimiser l'emprésurage du fromage, au lieu de prendre l'enzyme que représente la caillette, ou en terme moderne la poudre de cette présure séchée. Il faudra donc une présure Kasher

Même s'il est fait avec une présure animale desséchée, cette matière est sécrétée par le 4^{ème} estomac des jeunes ruminants, appelée caillette, il contient une enzyme qui permet au lait de cailler. En Europe les coagulants les plus utilisés sont la présure de veau et le mélange présure/pepsine bovine autres enzymes secrétées.

La présure animale n'est pourtant utilisée qu'en quantité infime, environ 0,02% du lait mis en œuvre, mais cela reste interdit religieusement.

La coagulation du lait est un stade essentiel de la fabrication du fromage. Ou si le fromage est fait avec une présure microbienne Kasher, coagulant microbien enzymatique, à l'état primaire.

Cette opération doit impérativement être faite par le surveillant rabbinique qui ensemece le lait.

En France, beaucoup de produits utilisent la présure d'origine animale et la réglementation en vigueur l'oblige, pour les fromages d'appellation contrôlée et les fromages sous label rouge.

Il existe quelques sociétés qui se ventent d'utiliser de la présure d'origine animale comme carré frais Gervais, Chavroux, Kiri, fromage société, camembert président, suprême Des Ducs, le Vasseur, Griège, Fauquet, comté Rippez, fromage Istara, fromage Salakis, fromage Louperac, fromage Maria Grimal, fromagerie Montsurs, fromage bio gramme, fromage bio d'Armorerie.

Pour fabriquer du fromage casher, l'on surveillera le lait selon le processus énoncé plus haut, l'on casherisera tout le matériel nécessaire à la fabrication du fromage, le surveillant mettra le ferment casher « Halav Israël », ou repiquera trois fois, puis il insérera la présure microbienne certifiée kasher.

L'un des problèmes essentiels après cette première fabrication est l'identification des fromages ; plusieurs moyens sont à notre disposition afin de s'assurer de la traçabilité du kasher, comme par exemple une pastille de caséine marquée sur les fromages.

La phase de saumurage devra se faire de manière indépendante des bacs de saumure des fromages non kasher, afin d'éviter toute contamination croisée avec des produits non kasher, l'on peut avoir soit un saumurage sur plateau ou une piscine dédiée pour le fromage kasher.

Les manipulations de saumurage et de brossage pourront se faire par les employés de l'usine, au moment de l'emballage il faudra marquer chaque fromage par une étiquettes Kasher du Rabinat stipulant le mode de surveillance

TOP-K INTERNATIONAL KOSHER CERTIFICATION

Bolestein 63, 1081 CS Amsterdam. The Netherlands

☎ +33 486688575 📠 +33 486688576 📞 +31 629099235

✉ contact@top-k.net 🌐 www.top-k.net