הרב צבי בן ראובן

דין הלפתית

א. האם הלפתית כלולה בגזֵרת הקטניות?

בכל שנה ושנה, לקראת חג הפסח ובמהלכו, מתחדש הדיון על הקטניות בכלל ועל הלפתית בפרט. הלפתית מקבלת יחס מיוחד מפאת השימוש הרב של התעשייה בתוצריה, הלוא הם שמן הקנולה המופק ממנה ובעיקר הלציטין (המופק גם מחלמון ביצים וסויה) שמעורב בממתקים לרוב (שוקולדים בעיקר), מיונז, גבינה צהובה ומיני מאפה שונים. השימוש בלציטין נפוץ בשל היותו חומר מתחלב. חומר מתחלב - על אף שמו אינו חומר חלבי, אלא כך מכונה במדע חומר שמתמוסס הן בשומנים והן בנוזלים ומאחד אותם. ביכולתו אף לאחד מוצקים ונוזלים ולשפר בכך את המרקם שלהם. בשו"ת אבני נזר[1] ישנה תשובה לגבי שמן העשוי מרעפס (המכונה 'ריבס' - עיוות של המילה הלועזית Rapeseed שהתרגום שלה הוא לפתית) שנהגו בו איסור כבר אז, ורצה השואל להתירו. למעשה כתב שם ה'אבני נזר' שהרעפס אסור כמו חרדל, כיוון שהוא גדל בשרביטים, וגם אם עושים ממנו שמן לפני פסח אין להשתמש בו - שמא יחמיץ תוך כדי הפסח כשישימו אותו בתבשיל. ברם, אם יבשלו את השמן ללא מים 'שוב אינו בא לידי חימוץ ומותר', ועדיף לעשות זאת קודם הפסח. ולהלן התשובה:

> הנה הט"ז [סי' תנ"ג סק"א] כתב טעם שנהגו איסור בחרדל אף שאינו מין קטניות רק משום שגדל בשרביטין כמו הקטניות. והכי נמי ברעפס שגדל בשרביטין. ואף שלא בא מים על הרעפס. הנה חכמים עשו הקטניות כמו חמשת המינים. וכשם שאם עשו חלב חטה בהכשר כמו מי פירות ואחר כך נתנו חלב חטה בתבשיל מחמיץ. כמו כן שמן העשוי מרעפס אם יתנוהו לתבשיל יאסור. **אך אם יבשלו השמן תחילה בלא מים. שוב אינו בא לידי חימוץ ומותר. ונכון שיבשלוהו קודם הפסח** [ההדגשה אינה במקור].

גם בשו"ת המהרש"ם[2] התיר את **שמן** הלפתית, כיוון שמיצוי השמן נעשה ביובש, וכמו שמותר לעשות מצות מחמשת מיני דגן ללא חימוץ, ק"ו שיהיה מותר לעשות שמן מקטניות **כאשר מיצוי השמן נעשה ללא מגע עם מים וחימוץ**.[3] כמו כן הוא מתיר זאת כיוון שהלפתית לא נאכלת בפני עצמה אלא רק בתור שמן - ולכן אין לגזור עליה ולהשוותה לחמשת מיני דגן. וזו לשונו:

---

1. שו"ת אבני נזר, או"ח תקל"ג.
2. שו"ת מהרש"ם, ח"א סי' קפג.
3. הרמ"א, או"ח סי' קפג סעי' א, פסק שסתם שמן קטניות מותר דווקא בהנאה ולא באכילה, כיוון שבמהלך הייצור הקטניות עוברות שטיפה במים.

בחזרה לעמוד התוכן

...דדוקא בדבר שעושין ממנו טיבול לאכילה או מעשה קדרה הוא בכלל גזירת קטניות דאתי לאחלופי אבל מין הראפס אינו עומד לשום מאכל ולא לשום טיבול רק לצורך השמן לכ"ע אינו בכלל הגזירה ומותר באכילה...

ובשו"ת 'אורח משפט'[4] התיר הרב קוק זצ"ל אפילו שמן שומשומין, שהם ודאי קטניות, מסיבת המיצוי היבש - בתנאי של טיגון מוקדם:

...אבל כל זה הוא רק בקטניות שנשרו במים, כמבואר בכל האחרונים... **אבל חלילה לאסור את המותר דהיינו השמן שומשמין שנעשה בשמירה מעולה בלא שום חשש רטיבות של מים**, ופשוט שאין חשש אפי' מערבין את השמן במים אח"כ, כי על זה לא בא המנהג כלל, וביחוד שמטגנים בתחילה את השמן שומשמין קודם שימושו, **וכל מבושל אינו מחמיץ אפילו אם היה ממיני דגן**. על כן אין שום מקום להחמיר על שמן שומשמין זה שנעשה בכשרות גמור לשם פסח, גם לערבו במים, ובפרט אחר הטיגון. והנני בזה ידידו דוש"ת באהבה. הק' אברהם יצחק ה"ק.

אך היתר זה אינו מוסכם לגמרי בפוסקים. באותו שו"ת 'אבני נזר' ישנה תשובה מאוחרת יותר שבה הוא אוסר לגמרי גם את השמן[5] ללא ההיתר הנ"ל. כמו כן, הרב צבי פסח פראנק[6] הביא את ה'מאמר מרדכי' שאסר לעשות מצות מקמח תירס, גם אם עושים אותן בכל הדקדוקים שבהם מכינים מצות רגילות. במקרה זה לכאורה לא צריך להיות שום חשש, שהרי גם אם יתבלבלו בין קטניות לחמשת מיני דגן לא תהיה בעיה, כי הרי מותר (מן הדין) להכין מצות בפסח! ובכ"ז ראה לאסור, כיוון שכולם יודעים שקטניות לא מחמיצות, ולכן יש חשש שלא באמת ידקדקו כמו במצות אמתיות, ואז אם יתבלבלו בין קטניות לחמשת מיני דגן יגיעו לחימוץ. אם כן, גם בשמן שעושים ללא שום חשש חימוץ - יש לחשוש שמא יעשוהו ללא דקדוק, כיוון שמפורסם שקטניות אינן מחמיצות, ואם יתבלבלו בין הקטניות לחמשת מיני דגן יגרמו בטעות לחימוץ שלהם. הרב יעקב אריאל שליט"א[7] סובר שכיוון שה'אבני נזר' לא התייחס לטעמים שבגללם התיר את השמן בתשובה הראשונה שהזכרנו כאן - קשה לומר שחזר בו, ולכן דבריו נשארים בצ"ע. ולכאורה אין מקום להחמיר בדין הלפתית כעין מה שכתב ב'חוק יעקב':[8]

ולעניות דעתי אין להחמיר יותר דגם קטניות עצמו חומרא בעלמא הוא והבו דלא לוסיף עלה...

כלומר אין להוסיף על גזרת הקטניות, כל שכן במקרה שלנו שבו ישנן סברות טובות להקל. להלן הסברות להקל ע"פ התשובות שראינו לעיל לגבי שמן, וכן לגבי הלציטין שבו יש סברות מיוחדות להקל:

1. ראינו לעיל ברמ"א שמה שלא נאכל בפני עצמו ולא מברכים עליו 'בורא פרי האדמה', לא נכלל בגזרת קטניות, והרי הלפתית אינה נאכלת כמו שהיא, אלא רק לאחר עיבוד.

4. אורח משפט, או"ח סי' קט.
5. שם, סי' שעג.
6. מקראי קודש, ח"ב עמ' רה, בהררי קודש שם.
7. שו"ת באהלה של תורה, חלק ב' (או"ח), סי' סז, עמ' 245.
8. חוק יעקב, סי' תנג ס"ק ט.

בחזרה לעמוד התוכן

2. הלפתית בתור לציטין נאכלת רק בתערובת ולא בפני עצמה.
3. מבירור שעשינו עם משגיחי מפעלים עולה שתהליך מיצוי השמן והלציטין מגרגירי הלפתית[9] נעשה ביובש (כמו התנאי שהראי"ה קוק דרש ב-'אורח משפט'). ואף שבחלק משיטות הסינון במפעלים מערבים מים - אין עם זה בעיה, כיוון שהסינון נעשה לאחר שכבר מיצו את השמן מהקטנית, מה גם שמוציאים את כל המים שנשארו שם, שהרי הם לא מתערבבים עם השמן.
לעומת זאת אמר לנו הרב חגי בר גיורא מהרבנות הראשית שהגרגירים עוברים הרטבה בקיטור,[10] ומיד לאחר מכן סוחטים את השמן, אך כיוון שבתוך חצי דקה מההרטבה הגרגירים נסחטים והופכים לשמן, שום דבר לא מספיק להחמיץ עד המיצוי. ברם, אנחנו יודעים שאסור להשרות דגן אפילו מעט זמן, 'לפי שאין אנו בקיאים ללתות יפה שלא יבואו לידי חימוץ בשעת הלתיתה',[11] וכן ישנו החום של הקיטור, ולכן יש כאן חשש יותר גדול לחימוץ אפילו בזמן קצר מאוד.[12] אלא שלפי הרב בר גיורא אין כלל גזרה על הקנולה, כיוון שהגזרה על קטניות נגזרה לפני שבע מאות שנה, בעוד ייצור השמן מגרגירי הקנולה החל רק לפני ארבעים-חמישים שנה, ועד אז כלל לא הייתה אפשרות להפיק מהקנולה דבר מה שניתן לאכלו.[13]
4. הלפתית אינה עומדת למאכל בפני עצמה, ומשתמשים בה רק בתור שמן. לכן לא יבואו להתבלבל בינה לבין חמשת מיני דגן, שמהם עושים מיני קדרה או תיבול לאכילה (מהרש"ם).
5. אין בשמן חשש חימוץ באופן כללי, כל שכן אם מרתיחים את השמן הזה לפני פסח ('אורח משפט'), וכל שכן אם עושים זאת לפני פסח ('אבני נזר'). אך כיוון שלא כל האחרונים התירו את השמן ע"י טיגון,[14] הרב אריאל מתיר את שמן הקנולה בטיגון לפני הפסח רק בתערובת, כמו שכתב ה'באר היטב'[15] שלא צריך אפילו שישים אלא רק רוב כדי לבטל קטניות. בלציטין זו ממילא המציאות. ואף שאסור לבטל איסור לכתחילה ברוב,[16] כותב הרב אריאל שכאן הלציטין לא מוגדר כאיסור, כיוון שהמפעל שמכניס את הלציטין - העשוי מלפתית - לשוקולד, מייצר אותו אף בשביל ספרדים, שלהם הוא מותר

9. הרב טוביה הוד, אורייתא ו (תשנ"ט), מהדורה ב', עמ' רכג-רכה. בבירור שנעשה עם אנשים שמכירים את המציאות במפעלים וארגוני הכשרות נאמר לנו שגם כיום, לאחר שמונה עשרה שנה מכתיבת המאמר הנ"ל, לא מערבים מים בתהליך המיצוי של השמן מהגרגירים (הרב ישי הוכמן, הרב מוטי הסופר, הרב יהודה שרשבסקי ועוד משגיחים בבד"ץ בית יוסף).
10. כך כותב גם הרב ויטמן בנתיב החלב חלק ב' עמ' 16.
11. משנ"ב סימן תנ"ג ס"ק כ"ז
12. משנ"ב תנ"ט ס"ק י'
13. הרבנות הראשית לישראל, היחידה הארצית לאכיפת חוק איסור הונאה בכשרות, עדכון כשרות לפסח תשע"ג מספר 11 - י' ניסן תשע"ג.
14. מאמר מרדכי, או"ח סי' תנג ס"ק ג; מקראי קודש שם, וכך סברו החכמים בבד"צ של ירושלים - מובא באורח משפט, סי' קיא.
15. באר היטב, או"ח סי' תנג ס"ק ב.
16. שו"ע, יו"ד סי' צט סעי' ה-ו.

בחזרה לעמוד התוכן

לגמרי. לכן גם מי שמחמיר בשמן קנולה, העשוי מלפתית, יכול לאכול כל מאכל שמעורב בו לציטין, כיוון שהלציטין בטל ברוב. הרב אליקים לבנון[17] התיר שמן קנולה כיוון שהוא עשוי מצמח שאינו אכיל, ולכן לא נכלל בגזרה לדעתו, והמחמיר תבוא עליו ברכה. לעומת זאת הרב זאב ויטמן,[18] רבה של חברת 'תנובה', מגדיר את הלפתית בתוך גזרת הקטניות, ולכן במוצרים שבהם יש שמן קנולה (מרגרינת 'ניקול' למשל) או במוצרים אחרים המיוצרים מלפתית, מצוין שהם לאוכלי קטניות בלבד.

ב. 'מַחזור הזרעים'

בעיה נוספת שצריך לטפל בה היא מחזור הזרעים. מחזור זרעים הוא שיטה חקלאית שבה מחליפים באופן מחזורי, על שדה אחד במשך כמה עונות, גידולים חקלאיים ממשפחות בוטניות שונות, על מנת לשמור על פוריות הקרקע ולמנוע מחלות. כלומר במקרים רבים, כאשר קוצרים את זרעי הלפתית, נקצרים ביחד אתם גם ספיחים (שאריות) של חיטה או מיני דגן אחרים משנה שעברה, ונוצרת תערובת של חיטה בתוך זרעי הלפתית. גם אם אחוז הדגן הוא נמוך מאוד - חמץ בפסח לא בטל אפילו באלף, ומכאן שתערובת זו אסורה. נשאלת השאלה - ומה בכך שדגן מעורב בתוך הלפתית? הרי התערובת נוצרת **לפני הפסח**, כלומר הדגן כן בטל ברוב, ואף בפסח עצמו התערובת מותרת והאיסור לא חוזר וניעור, כמו שרואים ב'שלחן ערוך' בהלכות פסח:[19]

> אם נתערב החמץ קודם הפסח ונתבטל בס' **אינו חוזר וניעור בפסח לאסור במשהו**, ויש חולקים.

כלומר לכאורה היה נראה לומר שחמץ לפני פסח כלל לא נחשב איסור, ולכן גם לא שייך לבטלו ברוב או אף בשישים. זאת משום שכדי שמשהו יתבטל, הוא צריך להתערב במשהו אחר ששונה ממנו, וכאן הרי החמץ כלל אינו שונה מהתבשיל שהוא התערב בו, כיוון שלפני פסח גם הוא מוגדר כהיתר. לכן אומר ה'שלחן ערוך' בדעה הראשונה ('בסתם') שחמץ **כן בטל** בשישים לפני פסח, ואף שכרגע לפני פסח החמץ הזה מותר - בכל זאת נחשב כ'שמו עליו', וכיוון שיש לו שם של חמץ, הוא מוגדר כאיסור שאפשר לבטלו. הרמ"א שם הסכים עם ה'יש חולקים' דווקא בתערובת של יבש ביבש או יבש בלח, אבל בתערובת לח בלח הסכים עם הדעה הראשונה המובאת ב'שלחן ערוך': 'ונוהגין כסברא הראשונה בכל תערובת שהוא לח בלח...'. וכתב ה'מגן אברהם'[20] שמשמע מהרמ"א שם שקמח שהתערב - נחשב לח בלח, כי מתיר שם לטחון חיטים שנרטבו אם אלה שנרטבו לא מהוות יותר מאחד חלקי שישים מהחיטים. אלא שכאן כלל לא מדובר בחמץ אלא בחיטים יבשות שגם בפסח תהיינה היתר, ואין עליהן שום שם איסור, ואומר

17. http://kosharot.co.il/show_bama.asp?id=71727
18. הרב זאב ויטמן, בנתיב החלב חלק ב, עמ' 16.
19. שו"ע, או"ח סי' תמז סעי' ד.
20. מג"א, סי' תנג ס"ק ו.

בחזרה לעמוד התוכן

הר"ן בנדרים[21] שהיתר בהיתר לא בטל! ואכן פסק ה'נודע ביהודה'[22] שסוכר שיש חשש שמעורב בו קמח חיטים מותר בשימוש בפסח רק אם בישלו אותו לפני פסח, כלומר כשכבר יש חמץ שיש עליו שם איסור ויכול להתבטל. ברם, אם לא בושל - לא התיר להשתמש בו, ועל פי זה אסרו הרב עובדיה יוסף זצ"ל והרב שלמה עמאר[23] את השימוש בכמון שהיה ידוע אז (תשס"ג) שמעורבת בו שיבולת שועל שאין אפשרות לברור אותה מפאת הדמיון בינה לבין גרגירי הכמון. לעומת זאת הגאון רבי צבי פסח פראנק[24] התיר קמח תפוחי אדמה שהיה מעורב בו קמח חיטים, כי חומרת הר"ן שהיתר בהיתר לא בטל זה רק במין במינו.[25] אך קמח חיטים עם קמח תפוחי אדמה זה מין בשאינו מינו, ולכן בטל אפילו היתר בהיתר, וכך פסק גם הרב בקשי דורון בשו"ת 'בניין אב'[26] לגבי כמון.

אך למעשה אנחנו רואים שמשום שהרב עובדיה יוסף זצ"ל ויבדל"א הרב אריאל לא רצו לסמוך על הרב פראנק - הם פסקו שהחיטים שמעורבות בזרעי הלפתית לא בטלות, כיוון שהיתר בהיתר לא בטל.

ישנן כמה דרכים לפתור את בעיית מחזור הזרעים:

1. לברור את גרעיני הלפתית.
2. לוודא שהיא אינה מגיעה משדה שבשנה שלפני הגידול שלה גודל בו אחד ממיני הדגן.
3. להרטיב את כל התבואה, כך שהדגן המעורב בה יחמיץ לפני פסח ואז הוא יוכל יתבטל בשישים, כיוון שהוא כבר מוגדר כאיסור, ואין בו הבעיה של ביטול היתר בהיתר האמורה לעיל.

לכן צריך לוודא שקונים מכשרויות שווידאו את אחת מהאפשרויות הללו. גם הרב ויטמן[27] - שכאמור חברת תנובה נמצאת תחת פיקוחו ומשווקת מוצרים שבהם יש לפתית תחת הכיתוב 'לאוכלי קטניות בלבד' - כותב שכדי להימנע מחשש תערובת חמץ בעקבות מחזור זרעים, מקפידים בתנובה להשתמש בזרעי לפתית שנבררים היטב.

למעשה:

א. **לשיטת האשכנזים** הנוהגים באיסור קטניות, אנחנו רואים שיש שהתירו לגמרי את שמן הקנולה משום שלא נכלל בגזרת הקטניות, ונותר לטפל רק בנקודה של מחזור הזרעים; יש שמתירים אותו רק בתערובת; ויש שהגדירו אותו כקטנית לכל דבר, וכל אחד ינהג כרבותיו.

ב. **לשיטת הספרדים** שלא נוהגים את איסור הקטניות, צריכים בכל זאת לשים לב לבעיית מחזור הזרעים (כנ"ל במתירים את שמן הקנולה) ולקנות מכשרויות שפותרות בעיה זו באחת מהדרכים דלעיל.

---

21. ר"ן, נדרים נב ע"א באמצעו.
22. נוב"י, מהדורא תניינא או"ח סי' עב (לקראת האמצע).
23. הגאון הרב שלמה עמר שליט"א, כשרות התבלין כמון לפסח, כתב עת ויען שמואל, ה', עמ' מ"ט-ס"ו.
24. מקראי קודש, סי' עח.
25. עפ"י פרי מגדים, יו"ד סי' סט ס"ק לה בסופו.
26. שו"ת בניין אב, או"ח סי' כג.
27. בנתיב החלב, שם

בחזרה לעמוד התוכן

ישנן כמה שיטות לטיפול בנושא מחזור הזרעים בכשרויות השונות של שמן הקנולה:
ישנן כשרויות שמקפידות להשתמש רק בתבואה שמגיעה ממקום שאין בו מחזור זרעים.
ישנן כשרויות שסוברות שכל התבואה של זרעי הלפתית מעורבת בחיטה ודגנים אחרים בגלל מחזור הזרעים, ואין אפשרות לברור אותם או להביא תבואה ממקום שאין בו מחזור זרעים. אלא שהן מתירות את שמן הקנולה כיוון שבתהליך הריכוך של הלפתית המעורבת בחיטה לא בטוח שהחימום מרכך את החיטה הקשה יותר, וכך היא נשארת מוצקה, לא יוצא ממנה נוזל בעת המיצוי שיכול להתערב בשמן הקנולה. גם אם נגיד שהחיטה הקשה כן מתרככת ויוצא ממנה סוג של שמן - ספק אם השמן הזה נחשב כדבר שיש בו חימוץ, וגם אם נגיד שיש בו חימוץ - לאחר המיצוי השמן עובר הדחה בקיטור בחום של 220 מעלות, כך שעוד לפני פסח הוא כבר עבר חימוץ בוודאות והתבטל ולא חוזר וניעור בפסח לכל השיטות, כיוון שזו תערובת של לח בלח.
ממידע שקיבלתי מהרב חגי בר גיורא מהרבנות הראשית לישראל, נוהלי הרבנות הם לכתוב ששמן הקנולה או מוצרים כאלה ואחרים מכילים לפתית או לציטין, ולא לכתוב 'לאוכלי קטניות', כדי לא להיכנס למחלוקות בעניין ולהשאיר את ההחלטה לצרכן, שהרי יש סוברים שהגזרה כלל לא חלה על הלפתית, שאינה נאכלת בפני עצמה, כמו שנכתב לעיל.
לגבי בעיית מחזור הזרעים אמר לנו הרב בר גיורא שיש ברירה של זרעי הלפתית מכל שאר הגרגירים שיכולים להיות מעורבים אתם, מה עוד שגם אם נשארו חיטים - הן לא הופכות לשמן ללא לתיתה מיוחדת.
אנחנו, בכושרות, ממליצים לקראת הפסח לברר מהי השיטה ההלכתית והמעשית של כל כשרות וכשרות, וע"פ זה להחליט במה להשתמש. אפשר כמובן לפנות אלינו לצורך בירור זה.

בחזרה לעמוד התוכן