הרב צבי בן ראובן

# כשרות חומרי הגלם המצפים פירות וירקות

## הקדמה

רבים סבורים שבפירות וירקות שאינם מעובדים אין בעיות כשרות (מלבד אלו הנוגעות למצוות התלויות בארץ, כגון תרומות ומעשרות) - מאחר שאין בהם שום תוספות וחומרי עזר תעשייתיים ומורכבים.

למעשה הנחה זו אינה מדויקת. כבר לפני קרוב למאה שנה[1] החלו לצפות פירות וירקות בדונג כדי להבריקם וכדי לשמור על מראה טרי לאורך זמן במניעת איבוד לחות, כיווץ וריקבון (הקניית חיי מדף ארוכים). בישראל ציפוי זה נפוץ במיוחד על גבי תפוחי עץ, אך נעשה בו שימוש רב וקבוע גם בפירות הדר. במדינות אחרות נעשה בו שימוש גם באגסים, אפרסקים, שזיפים, עגבניות, מלפפונים, פלפלים, בטטה ועוד. **יש לציין** שהשרייה במים חמים ואפילו שפשוף בסקוצ' אינם מסירים את שכבת הציפוי המדוברת מהפרי או הירק.[2]

לציפוי הפירות והירקות משתמשים בחומרים שכשרותם מוטלת בספק. על כן עלה נושא זה על שולחנם של הפוסקים בעשרות השנים האחרונות, ונכתבו על כך תשובות[3] ומאמרים הלכתיים[4] המבררים את מעמדו ההלכתי של ציפוי זה, מתוך היכרות עם הנעשה בשטח. במאמר זה נסקור את **היחס ההלכתי לחומרי הציפוי השונים**. לשם כך עלינו לדון בשני פרטים: חומרי הבסיס שהם הציפוי עצמו, וחומרים נוספים המעורבים בו, שמטרתם שימור, שיפור, ייצוב ויכולת עיבוד מרבית של חומרי הבסיס.

## א חומרי בסיס

בתחילה נעסוק בחומרי הבסיס של הציפוי שהם בדר"כ שלאק או שעוות הקרנובה. לגבי

1. V.Thirupathi, S.Sasikala and Z.John Kennedy ,Department of Food & Agricultural Process Engineering, Agricultural Engineering College & Research Institute, Tamil Nadu Agricultural University Scribd. 'Preservation of Fruits by Waxing'
2. הרב ישעיה סג"ל איינהורן, אור ישראל מאנסי, מח (תמוז תשס"ז) עמ' קכז.
3. אגרות משה, יו"ד ח"ב (כרך ה) סי' כד; מנחת יצחק ח"י סי' סה; קובץ תשובות הרב אלישיב, ח"א סי' עג.
4. הרב שניאור זלמן רווח, תולעת שני ח"א פרק ו סעי' מב, עמ' פ"ח הערה 41. הרב יהודה שרשבסקי, בית הלל ו' שנה ב' קובץ ב' (טבת תשס"א), עמ' סז; הרב ישעיה סג"ל איינהורן, שם; הרב צבי טייכמאן, הליכות שדה 131, עמ' 23; הרב גבריאל פרייס באתר OU.

השלאק ישנו דיון מפורסם בפוסקים האחרונים, ואותו נביא בהמשך. לא נעסוק בשעוות הקרנובה הואיל ומקורה מן הצומח והיא אינה בעייתית מבחינה הלכתית.

**1. שלאק**

אחד מחומרי הציפוי הנפוצים הוא **השלאק**[5] (Shellac), או 'חומר הזגה' - E904, המיוצר על ידי חרקים קטנים (Laccifer lacca, Kerria lacca) הגדלים על עצים בהודו, בתאילנד ובארצות סמוכות. נקבות החרקים מוצצות שרף מהעץ שהן חיות עליו, מייצרות מהשרף בתוך גופן חומר פלסטי דביק הנקרא סטיקלאק (Sticklac), מוסיפות לסטיקלאק 3-6% שומן מתוך גופן, ופולטות את הסטיקלאק כחומר הגנה מפני מזיקים וכדבק העוזר להן להיצמד אל פני העץ.

לאחר גירוד הסטיקלאק מקליפת העץ יש לזקקו, משום שהוא מעורב בחתיכות עץ ואף בשאריות חרקים. זיקוק זה נעשה בחלק מהמקרים בחימום לטמפרטורה של 80-120 מעלות, ובחלק מהמקרים בהמסה באלכוהול.

**2. מעמד הלכתי**

מאחר שבסקירת הנעשה בפועל ראינו שהשלאק לא עשוי מהחרקים עצמם אלא ממה שיוצא מהם - דנו הפוסקים אם אפשר להשוותו לדבש, שאותו התירה התורה.[6] יש לציין שישנן סוגיות נוספות בתהליך הייצור של השלאק שלא נידונו ע"י פוסקים אלה.

בשו"ת אגרות משה מתיר הרב משה פיינשטיין זצ"ל את השלאק מכמה טעמים:

סיבה ראשונה היא הגמרא בבכורות[7] שכותבת שסיבת ההיתר בדבש היא שהתורה אסרה רק מה שמתמצה מגופם של החרקים, והדבש היוצא מהדבורים רק 'מאוחסן' בגופן ולא הופך להיות חלק ממנו. בדומה לזה יש להתיר גם את השלאק, מאחר שהוא 'אינו מתמצה מגופם' של החרקים, כלומר אינו עובר שינוי של ממש בגוף החרקים.

סיבה שנייה היא הגמרא בתמורה[8] שהתירה ביצה של תרנגולת נבלה וטרפה משום שלפני שהביצה גדֵלה היא מסריחה לחלוטין, וכאשר היא מסריחה, פוקע ממנה שם האיסור[9] עד שהיא נחשבת עפר בעלמא. בדומה לכך יש להתיר שלאק, שהרי הנוזל היוצא מהחרקים מתקשה כעץ כשבא במגע עם אוויר העולם, ורק לאחר כמה תהליכים מצליחה התעשייה להופכו לאוכל.

סיבות נוספות שה'אגרות משה' מביא שם הן דעות מומחים לפיהן השלאק כלל אינו מתעכל בגוף האדם, ולכן לא שייך בו שם אכילה, וכן שהוא בטל ברוב אלכוהול במהלך הזיקוק.

הרב יוסף שלום אלישיב זצ"ל ככל הנראה לא הסכים עם ההשוואה של השלאק לדבש דבורים. ראיה לכך היא שבתשובתו בעניין השלאק הוא כלל לא מזכיר דימוי בינו ובין

5. מתוך האנציקלופדיה היהודית 'מכלול'.
6. בכורות ז ע"ב.
7. שם; וכך פסקו הרמב"ם הל' מאכלות אסורות פ"ג ה"ג; שו"ע יו"ד סי' פא סעי' ט.
8. תמורה לא ע"א; וכן פסק שו"ע, יו"ד סי' פו סעי' ז.
9. רש"י שם.



בחזרה לעמוד התוכן

דבש דבורים. ואכן ישנן שיטות מדעיות שסוברות שהוא עובר תהליכים כימיים מפליגים[10] בגוף החרק, כך שהוא כן נחשב כמתמצה מגופו. בכל אופן, הרב אלישיב התייחס רק לעובדת היותו של השלאק פגום בטעמו, וכתב שאין להתיר משום כך, מאחר שסתמא של ה'שלחן ערוך' הוא שאסור אפילו מי רגליים של חיות טמאות: 'חלב בהמה וחיה טמאה או טריפה, וצירה ומי רגליה אסורים כבשרה'.[11]

יש שרצו להתיר את השלאק בדומה להתרת שעוות הדבורים. הרי ישנם פוסקים שהתירו אותה[12] משום שהיא כלל אינה נחשבת למאכל,[13] ובנושא זה השלאק אכן דומה לשעווה, שהרי מראש, כאשר מיוצר ע"י החרקים, הוא משמש רק שכבת מגן ולא מזון. גם השימוש התעשייתי שלו אינו אכילה אלא ציפוי מבריק בלבד (**אם כי** לא ברור אם אכן ציפוי אוכלים אינו מוגדר כאוכל לכל דבר ועניין. זאת ועוד, גם לעניין שעווה אין התייחסות מפורשת של הפוסקים למציאות של ימינו שבה תעשיית המזון עושה שימוש בשעווה למוצרים אכילים, ולא כחלות דבש בלבד).

בעיה שהפוסקים לא התייחסו אליה היא תהליך זיקוק הסטיקלאק (החומר המופרש מנקבות החרקים שהוזכרו לעיל) באמצעות אלכוהול, שיכול להיות ממקור של ענבים ולהוות בעיה של 'סתם יינם'.

**סיכום**

יוצא למעשה שגם בסוגיה זו אומנם יש פוסקים שדעתם להתיר, אך למהדרין מומלץ להימנע מאכילת הציפוי - גם ע"פ חלק מהמתירים.[14]

## ב. תוספים

### 1. חומצות שומן שונות

**חומצה סטארית** (E570) - בדר"כ מקורה מן החי, ולכן אין לעשות בה שימוש ללא פיקוח הלכתי.[15]

**חומצה אלואית** - לעיתים מופקת מן הצומח, אך היא יכולה להיות גם תוצר של חומצה סטארית המופקת מן החי, ולפעמים היא עצמה מופקת ממש מן החי.[16]

הלכתית, יש להתייחס לחומצות שומן אלה כאל גליצרין (סימון אירופאי - E422), שמקורו בהרבה מקרים הוא שומן מן החי, כלומר נבלות[17] וטרפות כגון חזירים וכיו"ב.

10. הביאם במאמרו הרב יהודה שרשבסקי, בית הלל ו שנה ב קובץ ב (טבת תשס"א), עמ' סז.
11. שו"ע, יו"ד סי' פא א'.
12. הרב יהודה שרשבסקי, בית הלל ה שנה ב קובץ א (תשרי תשס"א) עמ' צג, בשם הגרש"ז אויערבך, הגרי"ש אלישיב והגר"ש וואזנר; בין השאר ע"פ פירוש המשנה לרמב"ם מסכת עבודה זרה פ"ב מ"ז; רא"ש פסחים פ"א סי' יא.
13. כך כתב למעשה הרב שניאור זלמן רווח, בספרו תולעת שני, ח"א פ"ו סעי' ל.
14. הרב גבריאל פרייס באתר OU.
15. הרב עמרם אדרעי, אנציקלופדיה לכשרות המזון, מזון מלאכותי, עמ' קצז.
16. הרב גבריאל פרייס באתר OU.
17. בהמות טהורות שלא נשחטו כהלכה.



בחזרה לעמוד התוכן

לחומצות אלה, בדומה לגליצרין, יש שני תהליכים שונים של ייצור:
1) פירוק כימי של השומן לגליצרין ולחומצה.
2) פירוק השומן בעזרת סודה קאוסטית.
התהליך הנפוץ יותר הוא הפירוק הכימי באידוי שמפריד את חומר העזר הרצוי מהחומצות השומניות. מכיוון שבתהליך זה השומן לא נפסל מאכילת אדם, והוא גם לא עובר שום תהליך שמשנה אותו מהותית ממה שהיה - אין כמעט פוסקים שיתירו אותו. ישנו דיון בפוסקים[18] על התהליך השני, שבו מערבים סודה קאוסטית בתהליך הייצור. הצדדים להיתר שיש לדון בהם קשורים בעיקר לעובדה שהאיסור נפסל מאכילת כלב, ואם כן, גם אם אח"כ בכל זאת משתמש בו במאכל - יש לו גדר של 'פנים חדשות באו לכאן', כלומר האיסור המקורי כבר אינו כאן, ולפנינו יש משהו אחר לגמרי. אך לענייננו - ציפוי הפירות, דיון זה אינו רלוונטי. למפעלים בארה"ב - שם בעיקר מצפים בפועל את הירקות והפירות - אין חובת דיווח על תרכובת החומרים המשמשים לצורך הציפוי, אלא רק על עצם הימצאותו,[19] ולכן אין דרך לוודא מהו מקור חומצות השומן שבהן משתמשים, ובאיזה תהליך ייצרו אותן. ואף שלעיתים יצרניות חומרי הציפוי טוענות שהן משתמשות רק בחומרים מהצומח - הואיל ואין חובת דיווח שתדרבן אותן לעשות זאת, ולא משתלם להן להשתמש בחומרים מהצומח, משום שהם יקרים יותר, אין לסמוך על כך.

**2. רכיבים בעייתיים נוספים**

תערובת הציפויים השונים יכולה להכיל גם את הרכיבים הבאים:
**רכיבי חיטה** - יכולים להוות בעיה של איסור 'חדש' בתקופה מסוימת של השנה.
**אלכוהול** - יכול להוות בעיה של יין נסך, או ליתר דיוק - איסור דרבנן על 'סתם יינם' של גויים (מאחר שכיום לא מצויה כל כך מציאות שבה גויים ממש מנסכים יין לעבודה זרה).
**רכיבי חלב שונים** - יכולים להוות בעיה של חלב עכו"ם.

לגבי כלל התוספים הבעייתיים, כולל חומצות השומן שבהן עסקנו לעיל, ישנן שיטות שמתירות את הציפוי על אף האיסורים המעורבים בו. זאת משום שגם אם למשל חומצות השומן עצמן יכולות להיות מיוצרות בתהליך של אידוי שאינו פוגם את האיסור כלל וכלל - בכל זאת במהלך הייצור של הציפוי, טעמה הכללי של התרכובת נפגם מאוד. כל זאת עוד לפני שהשתמשו בציפוי כדי לצפות את הפירות.
גם לאחר הייבוש של הציפוי על הפירות, אם מבודדים את טעמו של הציפוי בפני עצמו - יש לו טעם מעט פגום. לכן סברו המתירים[20] שאפשר להתיר את ציפוי הפירות והירקות. זאת על פי שו"ת 'הר צבי'[21] שהתיר משחת שיניים על אף הגליצרין המעורב בה, כי טעמו

18. ציץ אליעזר, ח"ו סי' טז; אגרות משה, יו"ד א סי' סב, שהתירו את הגליצרין באופנים מסוימים (יכול להיות שגם החזו"א, יו"ד סי' יב ס"ק ז ייכלל במתירים). לעומתם מנחת יצחק, ח"א סי' נס; חוות דעת, סי' קג ס"ק א ואור לציון, ח"א סי' לד, עמ' פח, אסרו.
19. הרב גבריאל פרייס באתר OU.
20. שם.
21. שו"ת הר צבי, יו"ד סי' צה.



בחזרה לעמוד התוכן

היה פגום. ומאחר שרוב התערובת הינה מחומרים כשרים, אפילו באיסור שטעמו אינו פגום כ"כ - התערובת מותרת.[22] אלא שההשוואה בין המקרה שבו דן שו"ת הר צבי לבין המקרה שלנו אינה מדויקת, שהרי בשו"ת שם עסק במשחת שיניים שאינה מיועדת לבליעה, אלא בדר"כ לטעימה בלבד, ואילו ציפוי הפירות נאכל לחלוטין יחד עם הפרי. מעבר לכך, יכול להיות לחומרים אלה דין מעמיד[23] שאינו בטל אפילו באלף[24] - ואפילו אם טעמו פגום. זאת ועוד, לא ברור אם טעמם אכן פגום, שהרי הציפוי אמור להיאכל יחד עם הפרי, וחומר הציפוי לא יורד בשטיפה ואפילו לא בשפשוף.[25] אם כן, סביר להניח שייצרני הציפויים דואגים שלא יהיה לציפויים טעם לא טוב, כדי שלא יפגמו את טעמה של התוצרת החקלאית שהם מצפים.[26]

עוד יש להקשות מכמה סיבות:

1) ישנם פוסקים רבים[27] שאוסרים עירוב של חומרים אסורים גם אם הם בטלים בסוף התהליך, כאשר השימוש שלהם בתערובת נעשה **באופן קבוע**.

2) ישנם פוסקים[28] שסוברים שגם אם במהלך הייצור האיסור נפסל מאכילת כלב - כיוון שמראש עושים זאת כדי להשתמש בו בסוף התהליך כראוי למאכל, זה לא נחשב 'נפסל מאכילת כלב'.

3) ה'חוות דעת'[29] כתב שרק כאשר המאכל נפסל מאכילת כלב מחמת עצמו הוא מותר, משום שהוא נותן טעם לפגם, ואפילו אם השביח אותו בחזרה אח"כ. ברם, אם האיסור נפסל מחמת דבר אחר ('עירב בו דבר מר') - כאשר הוא משביח אותו בחזרה, חוזר לאיסורו הראשון. ואם כן במקרה שלנו החוות דעת יאסור, משום שהשלאק נפגם מחמת חומרים חיצוניים והוא אינו פגום בפני עצמו[30] - ובסוף התהליך הוא משביח בחזרה.

**סיכום**

אשר על כן, גם אם ישנם המתירים את תערובת החומרים השונים הנ"ל - ודאי שלמקפידים על רמת כשרות מהודרת אין להקל באכילת הציפוי כפי שהוא.

---

22. שו"ע, יו"ד סי' קג, סעי' ב'.
23. כלומר חומר שנותן למאכל את צורתו הייחודית או מרקמו הייחודי ומשפיע על תצורתו, על אף שיעורו המזערי ביחס לתערובת כולה.
24. שו"ע, יו"ד סי' פז סעי' י'א.
25. הרב ישעיה סג"ל איינהורן, אור ישראל מאנסי, מח (תמוז תשס"ז) עמ' קכז.
26. זאת בניגוד לשימושים אחרים של שמנים אלה בתעשיית המזון, שבהם הם בטלים לחלוטין מבחינת הטעם שלהם. במקרים אלה לא מפריע ליצרנים שהשמנים פגומים בטעמם - מה שמותיר אותנו עם הבעיה של היותם מעמידים של האוכל שאותו מייצרים.
27. תשובות הרשב"א, ח"ג סי' ריד; שו"ע, יו"ד סי' קלד סעי' יג; מגן אברהם, או"ח סי' תמב ס"ק א וס"ק טו; שו"ע הרב, או"ח סי' תמב סעי' ו, וביתר פירוט בקונטרס אחרון ס"ק ה שם; שו"ת חתם סופר, יו"ד תחילת תשובה עט; משנ"ב סי' תמב ס"ק מה; גיליון המהרש"א, יו"ד תחילת סי צח, ד"ה איסור שנתערב.
28. מנחת יצחק, ח"ז סי' כז, עמ' נא-נב; אור לציון, ח"א סי' לד, עמ' פח.
29. . חוות דעת, סי' קג ס"ק א.
30. הרב יהודה שרשבסקי, בית הלל ו' שנה ב' קובץ ב', טבת תשס"א, עמ' ס"ז.



בחזרה לעמוד התוכן

# מסקנות למעשה

בארץ:

1) פירות עץ מגידול ארץ ישראל, בעיקר תפוחים, מצופים בחומר כשר, **למעט פירות הדר שבציפויים שלהם יכולה להיות בעיית כשרות,** ולכן יש להיזהר משימוש בקליפתם (יש המגרדים קליפות תפוז על גבי עוגות, או משתמשים בגרידת לימון לשימושים שונים במטבח, או בפלח לימון בכוס תה/קולה). לפני השימוש בפירות הדר יש לקלף את השכבה **החיצונית** של הקליפה.

2) לעומת זאת פירות עץ המיובאים מחו"ל עלולים להיות מצופים בחומר שרכיביו אינם כשרים. רוב התפוחים והאגסים בארץ הם מגידול מקומי שאין בו חשש, ואלה המיובאים כמעט תמיד נושאים מדבקה עם כיתוב בלועזית, וכך ניתן לזהות אותם. אם אין מדבקה, מדובר ככל הנראה בתוצרת הארץ, ואין בה בעיה.

3) בארצות שמהן מייבאים ירקות (לא פירות עץ) שונים למדינת ישראל, אין חשש של ציפוי תוצרת חקלאית.

בחו"ל:

בחו"ל אין שום פיקוח על כשרות החומרים שבהם מצופים הפירות והירקות, אך בכל זאת אפשר להימנע מאכילת פירות מצופים בחומרים בעייתיים הלכתית בדרכים הבאות:

1) רכישת פירות וירקות בחנויות של תוצרת **אורגנית בלבד.**[31]

2) בארה"ב אומנם אין חובת דיווח על תרכובת הציפויים, אך ישנה חובת דיווח במרכולים השונים על עצם הימצאותם. לכן אפשר לרכוש פירות וירקות כל עוד אין שילוט המעיד על כך שהפירות מצופים, בדומה לנוסח הזה:

Fruits and vegetables have been coated with food-grade vegetable, petroleum, beeswax, and/or lac-resin based wax or resin to maintain freshness… No fruits or vegetables have been coated with animal-based wax.

3) לקלף את הפירות והירקות שבהם יש חשש של ציפוי בעייתי (פירות הדר, תפוחי עץ, אגסים, אפרסקים ושזיפים. **בארה"ב** יש לקלף גם עגבניות, מלפפונים, פלפלים, בטטה וכמעט כל פרי וירק שיש לו קליפה הנאכלת).

באופן כללי, אפשר לבדוק אם הפרי מצופה באמצעות גירוד הקליפה עם הציפורן. אם נדבק בה כעין שעווה, סימן שהפרי מצופה (בתפוח ממילא ישנה שעווה טבעית, ולכן בדיקה זו לא תועיל). לחלופין אפשר להכניס אחד מהפירות למים רותחים למשך כדקה ולאחר מכן למים קרים, וכך הדונג ישנה את צבעו משקוף ללבן ויהיה ניכר לעין. יש להדגיש שבדיקות אלו אינן מסירות את הציפוי אלא רק מעידות על הימצאותו.

31. מובן שיש לוודא שהתוצרת שקונים היא אכן תוצרת אורגנית אמיתית העומדת תחת פיקוח עם תקן מסודר של תוצרת אורגנית. בארץ, למשל, ישנם רק שלושה גופים מוסמכים לפיקוח על תוצרת אורגנית: 'סקאל ישראל', 'אגריאור' ו-'איי קיו סי - המכון לבקרה ואיכות'.



בחזרה לעמוד התוכן