

האם מוצרים נטולי גלוטן כשרים לפסח?

הרב צבי בן ראובן

הקדמה

המוצרים המעובדים פרי תעשיית המזון המודרנית אינם דומים כלל למזון הפשוט שהיה בעבר. בתהליך ייצור המזון כיום משתמשים יצרני המזון בשיטות מגוונות, מתוחכמות ומתקדמות בעזרת מכונות משוכללות. כמו כן נעשה שימוש נרחב בתוספי מזון שונים כגון חומרי טעם וריח, צבעי מאכל, חומרים משמרים ועוד ועוד. המוצרים, אם כן, מורכבים מרכיבים שונים ומגוונים, ואלה הופכים את ההשגחה על כשרות המוצרים למורכבת הרבה יותר. כדי לגשר על פער הידע בין היצרן לצרכן, ולאפשר לצרכן לדעת מה מכיל המוצר שהוא רוכש – מחייבים גופי השלטון הנוגעים בדבר את היצרנים לציין על אריזת המוצר את הרכיבים שהמוצר מכיל, כך שמי שלא רוצה לצרוך למשל סוכר או רכיבים אחרים יכול לבחון את רשימת הרכיבים שעל האריזה ולהחליט אם מוצר זה מתאים לו או לא. בעקבות כך היה אפשר לטעון שגם לעניין כשרות אפשר להחליט אם מוצר מסוים כשר על פי סימון הרכיבים שעל אריזתו (כל זאת בהנחה שהמוצר לא עבר או לא יכול לעבור **תהליך** בעייתי כל שהוא, שהרי בדרך כלל לא מצוינים על אריזת המוצר פרטים על תהליכי הייצור). כדי להבין את הבעייתיות שיש בטענה זו, ניתן כמה דוגמאות בנושא פסח, ונראה מוצרים שלכאורה אין בהם שום בעיה מיוחדת – אך בכל זאת זקוקים לכשרות מיוחדת לפסח:

1. בגבינות צהובות שלכאורה עשויות מחלב פרה בלבד שפשוט עבר תהליך כזה או אחר של העמדה באמצעות אנזימים – מוסיפים צבע מאכל. ישנם צבעי מאכל סינטיטיים שבהם באמת נושא הכשרות פשוט יותר, אך כיום רוב השימוש הוא בצבעי מאכל טבעיים שמקורם מן הצומח. לכן, למשל, צבע מאכל כתום-צהוב E101, הידוע גם כויטמין B2, ואותו מוסיפים לגלידות, מרקים, רטבים, גבינות ועוד ועוד – צריך השגחה מיוחדת לפסח,¹ כיוון שהוא יכול להיות מיוצר ממקור חיטה או שעורה.

2. בסוכריות מכניסים היצרנים קמח שעוזר לייצב ולעצב אותן בצורה הרצויה. אפילו בפלפל שחור מערבים קמח כדי להגדיל את נפחו ולהזיל עליות.

3. בארצות מסוימות ובהן גרמניה לא צריך לציין כלל חומר משמר ברשימת הרכיבים במוצר. גם בישראל, חובת ציון רכיב ברשימת הרכיבים חלה רק כאשר שיעורו במוצר

1. הרב ישראל מאיר לוינגר, מאור לכשרות חלק ב', פלדהיים ירושלים תשע"ב, עמ' 591.

הוא מאחוז מסוים ומעלה, אך מתחת לאחוז זה אין חובה לציין. מאידך גיסא, גם אחוז קטן מאוד יכול להוות בעיה מבחינה הלכתית מצד 'מעמיד'² וכדומה שאוסר אפילו בכלשהו.³ יש לדעת שגם סוכרים הם חומר משמר, והם יכולים להיות מופקים בין השאר מעמילן, שהוא ממקור חיטה. כלומר אנחנו רואים למעשה שהמציאות המורכבת כיום מחייבת כשרות על כל מוצר תעשייתי באשר הוא. הטעם הוא שמה שאנחנו רואים ברכיבים לא נותן לנו את כל המידע שאנחנו צריכים כצורכי כשרות, וגם כאשר ניתן לנו מידע כזה, אנחנו לא תמיד יודעים לפענח אותו (לדוגמה, כאשר אנחנו רואים ברשימת רכיבים את הרכיב E101, לרובנו זה לא אומר דבר).

אף על פי כן היה מקום לומר לכאורה שמוצר שמוגדר 'ללא גלוטן' אמור להיות יוצא מן הכלל. זאת כיוון שהזהירות מהימצאותו של גלוטן במוצרים אלה היא גדולה מאוד מחשש לתביעות משפטיות במקרה של נזק בריאותי לאחד מהצרכנים.

א. מהו חמץ?

נאמר במשנה (פסחים מב ע"א): '...זה הכלל כל שהוא ממין דגן הרי זה עובר [בלאו של בל יראה ובל ימצא] בפסח'. עוד נאמר במשנה (פסחים לה ע"א): 'אלו דברים שאדם יוצא בהן ידי חובתו בפסח בחטים בשעורים בכוסמין ובשיפון ובשיבולת שועל'. ובהמשך הגמרא נאמר:

...הני [חמשת מיני דגן] אין אורז ודוחן לא? מנהני מילי? **אמר רבי שמעון בן לקיש וכן תנא דבי רבי ישמעאל וכן תנא דבי ר' אליעזר בן יעקב** אמר קרא (דברים טז, ג) לא תאכל עליו חמץ שבעת ימים תאכל עליו מצות דברים הבאים לידי חימוץ אדם יוצא בהן ידי חובתו במצה יצאו אלו שאין באין לידי חימוץ אלא לידי סירחון.

על פי גמרא זו פסק הרמב"ם (הל' חמץ פ"ה ה"א):

...אפילו לש קמח אורז וכיוצא בו ברותחין וכסהו בבגדים עד שנתפח כמו בצק שהחמיץ הרי זה מותר באכילה שאין זה חמוץ אלא סרחון.

2. מעמיד הינו חומר שיכול להיות בשיעור נמוך מאוד במוצר אך אי אפשר להתעלם ממנו ולבטלו, כיוון שהוא משפיע בצורה ניכרת על תכונות כגון מרקם, צורה ייחודית ועוד.

3. שו"ע, יו"ד סי' פז סעי' יא.

לסיכום, אנחנו רואים שרק בחמשת מיני דגן יש היכולת להחמיץ ולא בשאר מינים אחרים שבהם אין החמצה אלא סירחון. הסירחון אינו מהווה בעיה לעניין חמץ, ומצד שני לא יוכל לשמש אותנו לעשיית מצות.

ב. תערובת חמץ

נאמר בגמרא (פסחים ל ע"א): 'אמר רבא הלכתא חמץ בזמנו בין במינו בין שלא במינו אסור במשהו'. וכך פסקו הרמב"ם⁴ וה'שלחן ערוך'⁵ שחמץ שהתערב בפסח עצמו אסור את כל התערובת. עם זאת, לפני פסח החמץ בטל בשישים ככל איסור אחר,⁶ והרא"ש מוסיף שבמקרה כזה החמץ שבטל קודם הפסח מותר גם בפסח עצמו, וכך פסק גם ב'שלחן ערוך'.⁷ הרמב"ם⁸ לעומתו סבר שאפילו שהתערב קודם הפסח אסור לאוכלו בפסח, כיוון שהוא 'חוזר וניעור'. 'תרומת הדשן'⁹ מבחין בין שני סוגי תערובת: בתערובת של לח בלח הוא סובר כהרא"ש שאין האיסור 'חוזר וניעור', ואילו בתערובת של יבש ביבש הוא סובר כרמב"ם שהתערובת אסורה בפסח; וכך פסק הרמ"א.¹⁰

לסיכום, לפני פסח חמץ בטל בשישים אם התערובת לחה, או ברוב אם התערובת יבשה. בפסח עצמו חמץ אסור במשהו, ואם התערב ובטל לפני פסח ונשאר כך עד פסח עצמו, לפי ה'שלחן ערוך' – מותר; ולפי הרמ"א – מותר רק בלח, אך ביבש האיסור 'חוזר וניעור' אסור אפילו במשהו.

ג. 'מעמיד'

ב'שלחן ערוך' (יו"ד סי' פז סעי' יא) נפסק:

אם העמיד גבינה בעור קיבת כשרה, יש בה טעם בשר, אסורה. ואם לאו, מותרת. אבל המעמיד בעור קיבת נבלה, וטריפה, ובהמה טמאה, אסור בכל שהוא.

ומסביר שם הרמ"א: 'משום דדבר האסור בעצמו, ומעמיד, אפילו באלף לא בטיל'. כלומר כיוון שעור הנבלה האסורה בפני עצמה הוא זה שהעמיד את הגבינה, נתן לה את צורתה הייחודית והפך אותה מחלב לגבינה – הוא לא בטל בשישים ואפילו לא באלף. ואף שטעמו

4. רמב"ם, הל' חמץ פ"א ה"ה.

5. שו"ע, או"ח סי' תמצ סעי' א.

6. רא"ש, פסחים פ"ב סי' ה; שו"ע, שם סעי' ב.

7. שו"ע, שם, סעי' ד.

8. רמב"ם, הל' חמץ פ"ד הי"ב.

9. תרומת הדשן, ח"א סי' קיד, הובא בב"י, סי' תמצ סעי' ד.

10. רמ"א, לשו"ע שם, סעי' ד.

אינו מורגש – נוכחותו מורגשת, כיוון שהוא זה שעיצב את הצורה והמרקם של הגבינה. ה'מגן אברהם'¹¹ מביא שיש מחלוקת אם דין 'מעמיד' הוא מדאורייתא או מדרבנן, ולהלכה נראה שהוא מדרבנן.¹² עוד אומר שם הרמ"א שאם היה 'מעמיד' מותר יחד עם 'מעמיד' אסור, יש לזה דין של 'זה וזה גורם' – ומותר, והאיסור בטל בשישים. אמנם האחרונים¹³ מסייגים זאת על פי דעת התוספות¹⁴ שהיתר 'זה וזה גורם' שייך רק כאשר האיסור לא יכול להעמיד בעצמו, אך אם ביכולתו להעמיד בפני עצמו, הרי זה אסור אפילו שיש איתו עוד מעמיד מותר.

ד. 'חמץ נוקשה'

'חמץ נוקשה' הוא חמץ שאינו גמור, כגון עיסה של קמח ומים שפעם היו נוהגים להכין ממנה דבק. דוגמאות ל'חמץ נוקשה' – עיסה שרק שינתה קצת את מראה והכסיפה (גוון אפרפר מבריק), אך לא נעשה בה עדיין שום סדק,¹⁵ או חמץ שאינו ראוי כלל לאכילה.¹⁶ דינו של 'חמץ נוקשה' הוא שחייבים לבערו מדרבנן,¹⁷ ואם אינו ראוי לאכילה עד שנפסל מאכילת כלב עוד לפני זמן ביעור חמץ, לא גזרו עליו חכמים, ומותר להשהותו בפסח.¹⁸ לעניין אכילה יש שהתירו, אף שבד"כ לא מתירים 'נותן טעם לפגם' לכתחילה, כיוון שכאן נפסל מאכילת כלב עוד לפני שחל עליו שם איסור חמץ.¹⁹ ויש שאסרו לאוכלו כיוון שיש לזה דין 'אחשביה', שהאדם מחשיב את זה כאוכל בעצם אכילתו,²⁰ ולכן חכמים אסרו אותו.²¹ עם זאת, גם לדעת האוסרים ישנה מחלוקת כאשר 'חמץ נוקשה' התערב בתערובת שרובה אינו חמץ:

-
11. מגן אברהם, סי' תמב ס"ק ט.
 12. לדעת האיסור והיתר הארוך – מדרבנן; ולדעת הטור – מדאורייתא. ועי' חוק יעקב, ס"ק טז, שאין הוכחה שהטור אכן סבר כך; ועי' בפרי מגדים, סי' תמב ס"ק ט, שקיי"ל שדין מעמיד הוא מדרבנן, וכך פסק במשנה ברורה, או"ח סי' תמב ס"ק כז.
 13. ט"ז ס"ק יג. ש"ך ס"ק לו.
 14. תוס', ע"ז סח ע"ב ד"ה לרבי שמעון.
 15. מגן אברהם, שם ס"ק א.
 16. רש"י, פסחים מג ע"א; ר"ן, פסחים דף יג בדפי הרי"ף, ד"ה 'אלו עוברין'.
 17. משנה ברורה, סי' תמב ס"ק ב.
 18. רמב"ם, ה"ל חמץ פ"ד ה"ב.
 19. פרי"ח, או"ח סי' תמב ס"ק ט.
 20. ט"ז, או"ח סי' תמב ס"ק ח, ע"פ הרא"ש.
 21. שו"ע הרב, או"ח סי' תמב סעי' לב.

1. יש מתירים כיוון שדין 'אחשביה' הוא רק כאשר היחמץ הנוקשה נאכל בפני עצמו ולא כאשר מערבים אותו בדברים אחרים, ואפילו שאוכל אותו ממש.²²

2. יש שמתירים רק אם בדיעבד נפל 'חמץ נוקשה' למאכל אחר והתערב בו, כיוון שאין כאן 'אחשביה', שהרי הוא לא רצה לאוכלו ולהחשיבו כאוכל, ולא עשה זאת בכוונה.²³

ה. 'פנים חדשות'

הרא"ש²⁴ מביא בשם הרז"ה שאין לערב בתוך אוכל מין מסוים של בשמים שתחילת הווייתו היא מדם שמצטבר בתוך חלק של חיה הנקראת מושק.²⁵ רבנו יונה התיר לאוכלו, כיוון שהוא 'פרשא בעלמא' – כלומר הדם כבר איבד לחלוטין את שמו וכבר לא נחשב כאיסור. משמע מדברי הרא"ש שלא קיבל את דעתו של רבנו יונה ואסר את הדבר. הב"ח מסביר שהסיבה לאסור היא שאין ודאות שהדם אכן הפך ל'פרשא בעלמא', אך הוא לא חולק על עצם ההיתר של איסור שהפך ל'פרשא בעלמא'.²⁶ ונחלקו האחרונים בגדר 'פנים חדשות':

1. ה'חתם סופר'²⁷ התיר שמן שנעשה מזרעי ענבים של סתם יינם, כיוון שהם שינו את צורתם לחלוטין כשהפכו בעצם מיין לשמן, ויש כאן גדר של 'פנים חדשות באו לכאן'.

2. הראי"ה בשו"ת 'דעת כהן'²⁸ סובר שכל ההיתר של 'פנים חדשות' הוא רק בתערובת.

3. ה'חזון איש'²⁹ סובר שצריך שני תנאים להגדרת פנים חדשות:

(1) שבתהליך השינוי האיסור ייפסל ממאכל כלב.

(2) שתהליך השינוי יתחולל מכמה גורמים ולא רק מגורם אחד.

למעשה אומר ה'חזון איש' שאם חומר מסוים של איסור עבר תהליכים כימיים שגרמו לו באיזשהו שלב להיפסל למאכל כלב ולא להיות ראוי אפילו כחלק מתערובת – מותר להשתמש בו אפילו שבסוף התהליך הוא כבר ראוי למאכל.

22. נודע ביהודה, מהדורא תניינא יו"ד סי' נז.

23. שו"ע הרב, שם סעי' לג.

24. רא"ש, ברכות פ"ו סי' לה.

25. גם כיום נעשה שימוש בבושם זה המופק מבלוטת ריח מיוחדת הנמצאת בגופו של **אייל מושק** (Moschus).

26. כמו שראינו בדעת הרי"ף והרמב"ם לגבי חלב הנמצא בקיבה של בהמה שנפסק בשו"ע שהוא אינו מוגדר כחלב ומותר לבשלו עם בשר.

27. חתם סופר, יו"ד סי' קיז.

28. דעת כהן, סי' נד.

29. חזו"א, יו"ד סי' יב ס"ק ז.

4. בשו"ת 'אור לציון'³⁰ כתב שהיתר 'פנים חדשות' שייך רק כאשר השינוי נעשה בידי שמיים, כגון המושק שבו הדם הופך את צורתו ומהותו. ברם, אם השינוי נעשה בידי אדם כגון אפר הנקברים – הוא אסור לחלוטין כיוון שהוא אינו מהותי דיו; וכך כתב בשו"ת 'ציץ אליעזר'.³¹

ו. מהו הגלוטן?

כאמור, השאלה היא: האם אפשר להתייחס למוצר שמסומן כנטול גלוטן ככשר לפסח ללא בירור נוסף?

גרעין החיטה מורכב מגלוטן ומעמילן. הגלוטן הוא חלבון המאפשר הדבקה של מרכיבי הקמח והפיכתם לבצק עם כליאתם של הגזים והנוזלים תוך כדי תהליך התפיחה. העמילן מהווה את רובו המוחלט של גרעין החיטה, והוא זה שאוגר בתוכו את הסוכרים והאנרגיה.

מבחינת תקנות משרד הבריאות משנת תשע"א (2011), מוצרים יכולים להיות מסומנים בכיתוב 'ללא גלוטן' רק כאשר שיעור הגלוטן שבהם אינו עולה על אחוז של 0.00002 (20 חלקי מיליון). כידוע כל דגן מכיל גלוטן, ואם אין גלוטן – לכאורה אין דגן, כלומר אין חשש חמץ. אלא שבראש ובראשונה צריך לדעת שלא כל דגן מכיל גלוטן. שיבולת שועל אינה מכילה גלוטן,³² אך היא אחת מחמשת מיני דגן, ולכן ברור שבמקרה שהיא באה במגע עם מים ולא עברה תהליך מהיר של לישה ואפייה כמו מצה – היא תוגדר כחמץ גמור. עובדה זו מערערת את הקביעה שהגדרת החמץ תלויה רק בגלוטן המתפיח, ויש לומר שעצם העירוב של חיטה או מין אחר מחמשת מיני דגן עם מים ללא פיקוח של זמן – הוא האסור.

דוגמה נוספת לדגן שאינו מכיל גלוטן היא מוצרים נטולי גלוטן המכילים רכיבי חיטה ממש. זאת אפשר לראות במסמך רשמי של חברת Roquette המייצרת בין השאר סיבים תזונתיים. מסמך זה מפרט את חומרי המקור של 'דקסטרין' מבוסס חיטה. המקור הראשון שם בטבלה הוא כמובן חיטה, גלוטן ומוצריה. אך בעמודה שבה מפורט הסיכון לזיהום לא מבוקר של גלוטן במוצר – נכתב שאין סכנה כזו. בהערה שם מוסבר שמדובר במוצר מזוכך שנגזר **מעמילן חיטה**, אך הוא **נעדר גלוטן** חיטה, עובדה שנבחנה ונבדקה במדויק באמצעים מתקדמים. מצד שני, אנחנו יודעים שאפשר לקחת חיטה ולהעביר

30. שו"ת אור לציון, ח"א סי' לד.

31. ציץ אליעזר, ח"ו סי' שז.

32. פרופסור א"ס אברהם, אסיא נז-נח (כרך ט"ו א-ב) כסלו תשנ"ז, עמ' 212.

אותה תהליכים מסוימים שמונעים ממנה להחמיץ, כך שהיא לא תהיה בכל מקרה מוגדרת כחמץ. דוגמה לכך: מצות שנאפות במהירות, כמו גם חיטה שחלטו אותה³³ (אם כי חליטה אינה הלכה למעשה)³⁴ אינן חמץ, אף שבאו במגע עם מים. כמו כן, מי פירות אינם גורמים לחימוץ.³⁵ נוסף על כך, בקמח חיטה שהתערב במים יש לנו הגדרות וסימנים לזיהוי החמצה כגון סידוק של העיסה או הכספה, וכשסימנים אלה לא יימצאו, לכאורה אין כאן חמץ.

השאלה אם כן היא האם הפרדת הגלוטן מרכיב החיטה, שמונעת ממנה לתפוח, נחשבת לתהליך המונע החמצה בדומה לאפייה, חליטה, מי פירות וכיו"ב.

ז. סקירת המציאות

לצורך בירור העניין, נראה מקרה שנדון בקרב הפוסקים האחרונים בני זמנינו. המדובר הוא במפעל שבו הפרידו את העמילן מהגלוטן לצורך ייצור גלוקזה מרכיב הגלוטן, וליצור ייצור חומצת לימון מרכיב העמילן. הפרידו בין העמילן לגלוטן בתהליך של הרתחה בטמפרטורה של 100–140 מעלות צלזיוס, הוספת חומרים כימיים וערבול צנטריפוגלי.³⁶ כל התהליך נמשך דקות ספורות.³⁷ הקמח הרגיל אינו שווה בנוזלים די זמן כדי להחמיץ, מה גם שכל הזמן הזה הוא נמצא בתנועה מתמדת בדומה ללישה. בעלי המפעל מקפידים מאוד שלא תהיה שום החמצה בינתיים, כיוון שהחמצה כזאת פוגעת בהפקת הגלוקזה וחומצת הלימון בתהליך המיוחד למפעל זה. לאור ה"ל לפי ההגדרות המדעיות אין בעמילן המופרד מהגלוטן שום תכונה של חמץ, כיוון שלרוב השיטות המדעיות הגלוטן הוא הגורם לחימוץ ולא העמילן.³⁸ אלא שלהלכה ההגדרות המדעיות אינן מכריעות, וצריך להתאימן להגדרות ההלכתיות. כאשר נשאל הרב יוסף שלום אלישיב זצ"ל על נושא זה, הוא הדגיש שאין התאמה אוטומטית בנושא זה בין הגדרות ההלכה למדע, ולכן שלל הסתמכות על העובדה המדעית שאין החמצה ללא גלוטן.³⁹

33. משנה בפסחים לט ע"ב.

34. רמב"ם, ה"ל חמץ פ"ה ה"ז ועוד ראשונים; וכך פסק בשו"ע או"ח סי' תנד סע"א ג, אסרו את הדבר מחוסר בקיאות שלנו.

35. פסחים לה ע"ב.

36. הרב לוי יצחק הלפרין, 'כשרות גלוקזה וחומצת לימון בפסח', מוריה קג-קד, עמ' ס.

37. שש דקות לערך, ובמקומות מסוימים חצי דקה בלבד. יש לציין שבהודו ישנה שיטה פרימיטיבית יותר לייצור גלוטן, שבה מכינים עיסת בצק שהיא חמץ לכל דבר ועניין.

38. הרב שאר ישוב הכהן, כשרות גלוקזה וחומצת לימון בפסח, תחומין א, עמ' 83.

39. הרב רפאל הלפרין, אנציקלופדיה לבית ישראל, ח"י, ערך: חמישה מיני דגן, עמ' 148.

ח. דיון הלכתי

הרב שאר ישוב הכהן⁴⁰ רצה להתיר את ייצור הגלוקוזה הנ"ל על פי תשובת הגאון רבי חיים עוזר גרודזנסקי⁴¹ שדן בתרופה שנעשתה מיסוד מסוים שהוצא מדם בתהליך הפרדה כימי. וזו לשונו: 'לפי שע"י הפרדת הכימיה מן הדם נתייבש לגמרי ונפסל מתורת אוכל'. נוסף על כך במקרה שלנו אין 'שם איסור' כמו במקרה של הגר"ח עוזר שדיבר על דם שאסור במהותו, שהרי ראינו שבתהליך של ייצור חומצת הלימון אין חימוץ אלא אולי חשש מסוים של חימוץ, מה שאומר שהוא יהיה מוגדר לכל היותר כ'חמץ נוקשה'. לאור הנ"ל, קודם הפסח, עוד לפני שחל עליו 'שם איסור' של חמץ, כבר נעשה בו שינוי, וע"פ שו"ת תורת חסד⁴² יש להתיר אליבא דכולי עלמא. אמנם הרב שאר ישוב מדגיש שכל ההיתר מסתמך על כך שאכן אין שום חימוץ בתהליך הייצור ולפניו, מהמגע של החיטים עם המים והלאה, וכתב שאין לכך ערובה, והתיר רק בהנחה שמקפידים על כך מאוד.

למעשה, הרב שאר ישוב הכהן, הרב עובדיה יוסף⁴³ והרב לוי יצחק הלפרין התירו את העמילן המופרד מהגלוטן, אך רק בצירוף עוד כמה וכמה צדדים נוספים להקל דלהלן:

1. בתהליך מעורבים חומרים כימיים המונעים חימוץ.
2. הגלוטן והעמילן עוברים תהליכים שהופכים אותם בשלבים מסוימים ל'חמץ נוקשה' שאסור רק מדרבנן, ובתערובת מותר כיוון שאין 'אחשביה' בתערובת.⁴⁴
3. נעשה שימוש באינזימים שנותנים למקור החיטה 'פנים חדשות'.⁴⁵
4. 'זה וזה גורם' – הפקת חומצת הלימון אינה נעשית מעמילן לבדו אלא בצירוף חומרים נוספים.
5. שעת דחק מסוימת שהייתה במקרה הספציפי הנ"ל במפעל שבו ייצרו את הגלוקוזה וחומצת הלימון.

40. כשרות גלוקוזה וחומצת לימון בפסח, תחומין א, עמ' 88.

41. שו"ת אחיעזר, ח"ג סי' לא.

42. הרב שניאור זלמן פראדקין, שו"ת תורת חסד, סי' כא.

43. שו"ת יביע אומר, ח"י או"ח סי' לז; יחווה דעת, ח"ב סי' סב.

44. ע"פ הנוב"י מהדורא תניינא, יו"ד, סי' נז ולא כדעת שו"ע הרב, סי' תמב ס"ק לב-לג.

45. שלא כדעת ה'אור לציון' וציץ אליעזר שהובאו לעיל.

לעומת זאת, הרב יצחק יעקב וייס,⁴⁶ הרב בן ציון אבא שאול⁴⁷ והרב שמואל הלוי וואזנר⁴⁸ חלקו על כך ואסרו את העמילן הנ"ל, וזאת מכמה סיבות:

1. ע"פ מומחים,⁴⁹ תהליך ייצור של יי"ש (משקה חריף על בסיס חיטה/שעורה) דומה מאוד לתהליך הכימי שמפריד בין העמילן לגלוטן,⁵⁰ והוא אף נעשה 'פנים חדשות', ובכל זאת אסרו אותו הפוסקים. כל שכן בחומצת לימון הנעשית מעמילן חיטה ממש ולא רק מאידי של דגן כמו שעושים ביי"ש.⁵¹
2. אף שהמגע של החיטים עם המים נמשך רק שלושים שניות שגם בהן החיטים כבר על מסוע בדרך לטחינה – זה נחשב לתיתה שנאסרה ע"י הפוסקים באופן מוחלט, כפי שנפסק ב'שלחן ערוך',⁵² וב'משנה ברורה' (שם) כתב בשם הרמב"ם שאומר שמדובר אפילו על לתיתה ממש קרובה לטחינה.⁵³
3. אף שבמהלך הייצור העמילן נפסל לאכילת כלב – כיוון שמראש עושים זאת כדי להשתמש בו בסוף התהליך – זה לא נחשב כדבר הנפסל מאכילת כלב.⁵⁴
4. רק כשהשינוי נעשה בידי שמיים הוא מתיר את האיסור מצד 'פנים חדשות', ולא כאשר נעשה בידי אדם, והראיה מאפר הנקברים שנשאר באיסורו.⁵⁵
5. אין היתר של 'זה וזה גורם' כאשר האיסור יכול להעמיד בעצמו וההיתר לא יכול להעמיד בעצמו – ומי יערוב לנו שההיתר כאן יכול להעמיד בעצמו והאיסור אינו יכול להעמיד בעצמו? (אור לציון).

היוצא לענייננו הוא שאנחנו רואים שאף הפוסקים המתירים **ודאי לא הסתפקו בעובדה שהגלוטן הוצא מהעמילן כדי להתיר את רכיב החיטה במוצר מסוים**. זאת על אף ההגדרה המדעית שהגלוטן הוא שגורם לחימוץ. למעשה התירו רק בצירוף כמה וכמה היתרים כנ"ל ובשעת הדחק.

46. מנחת יצחק, ח"ז סי' כז (עמ' נא-נב).

47. אור לציון, ח"א סי' לד (עמ' פח).

48. שבט הלוי, ח"ד סי' מז (עמ' נו).

49. הרב שאר ישוב הכהן, כשרות גלוקוזה וחומצת לימון בפסח, תחומין א, עמ' 89.

50. אנחנו גם יודעים שיש כיום וויסקי וכן וודקה על בסיס חיטה/שעורה שמוגדרים כנטולי גלוטן.

51. מנחת יצחק, שם.

52. שו"ע, או"ח סי' תנג סעי' ה.

53. שבט הלוי, שם.

54. מנחת יצחק ואור לציון, שם.

55. אור לציון עפ"י תמורה לד ע"א.

כמו כן, הרב שאר ישוב הכהן כתב במפורש שכל ההיתר בנוי על מציאות מסוימת שבה מקפידים מאוד שלא יהיה שום חשש חימוץ בתהליך הייצור.

כיוון שכך, וכיוון שראינו גם כמה וכמה פוסקים שחולקים על ההיתר של חומצת הלימון, נראה בבירור שאין להחשיב כ'כשר לפסח' כל מוצר שמוגדר 'נטול גלוטן', וכיוון שסוף סוף יש בו את רכיב החיטה – הוא מוגדר כחמץ או לפחות כספק חמץ או חמץ נוקשה, ובודאי אין להשתמש בו בפסח.

ט. כיצד יש לנהוג במוצרים ללא גלוטן לפני פסח?

לאור כל הנאמר לעיל נרצה לברר כיצד יש לנהוג לפני הפסח במוצרים שונים שמוגדרים 'נטולי גלוטן'. אילו מוצרים צריך למכור, או אולי לבער? אילו מוצרים יש להצניע בלבד?

באופן כללי הדיון שונה מעט, כיוון שאנחנו לא דנים כאן אם מותר לאכול את המוצר אלא אם עוברים עליו בלאו של 'בל יראה ובל ימצא'. להלכה נפסק שלא רק בחמץ לבדו ישנו לאו של 'בל יראה ובל ימצא', אלא גם על חמץ בתערובת.⁵⁶ אומרים האחרונים⁵⁷ שתערובת שמותרת מהתורה ולא עובר בה על לאו של 'בל יראה ובל ימצא' אמנם צריך לבער מדרבנן, אך גם המחמירים שלא למכור חמץ גמור⁵⁸ מתירים למכרה. זאת משום שכל החשש שלא למכור הוא שמא המכירה לא תקפה ויעברו על איסור דאורייתא של 'בל יראה ובל ימצא'.

מכאן עלינו לחלק בין כמה סוגי מוצרים 'ללא גלוטן':

1. מוצרים שבאמת אין בהם חמץ, ולכן אין צורך למכרם אלא רק להצניעם. אין להשתמש בהם כיוון שסוף סוף הם לא הוכשרו לפסח, וכפי שראינו, יש צורך בכשרות לפסח באופן כללי על כל מוצר.

2. מוצרים שיש בהם תערובת חמץ או חשש לתערובת חמץ, ואיסורם מדרבנן, כגון מוצר נטול גלוטן שיש בו רכיבי חיטה. אפשר למכור מוצרים אלו במכירת החמץ, גם לפי הדעות שמחמירות שלא לכלול במכירה מוצרי חמץ גמור (כלומר, שיש בהם כזית דגן בתערובת).

3. מוצרים שיש בהם חמץ גמור, ולענייננו גם מוצרים נטולי גלוטן שיש בהם רכיב חיטה או אחד מחמשת מיני דגן האחרים כמו לחם משיבולת שועל, או וויסקי למשל, ושיעור

56. שו"ע, או"ח סי' תמב סעי' א.

57. מובאים במשנ"ב, סי' תמב ס"ק א.

58. מקורם בפוסקים המפקקים מסיבות שונות על איכותה של מכירת החמץ, וכך מובא בשם הגר"א במעשה רב אות קפא ועוד אחרונים.

החמץ שבהם גדול מכזית – אמנם אין חובה לבערם, ומותר לכתחילה למכור מוצרים אלו ולסמוך על המכירה, אך רבים נהגו לזורקם. בתוך הגדרה זו אפשר לכלול גם מוצרים שהחמץ שבהם הוא 'מעמיד'⁵⁹, משום שנפסק ש"כל דבר המעמיד הרו הוא חשוב כאילו הוא בעין ממש"⁶⁰.

ליתר פירוט של מגוון המוצרים השונים והדרכה כיצד יש לנהוג בכל מוצר ומוצר – ניתן לעיין במאמר 'באילו מוצרים יש חמץ?' שבספר כשרות כהלכה חלק א.

59. שו"ע תמ"ב סעיף ה'.
60. משנ"ב תמ"ב ס"ק כ"ה.