

רכיבי חלב נכרי

הרב יצחק דביר

הקדמה

בשנים האחרונות ניכרת מגמת ירידה בשימוש באבקת חלב נכרי במוצרים המיוצרים במפעלים בארץ ישראל. בה בעת, עקב התפתחות הסחר הגלובלי והאינטרנטי, מיובאים לארץ עשרות אלפי מוצרי חלב מחו"ל, בפרט שוקולדים וממתקים, שברובם ככולם משתמשים בחלב או באבקת חלב גויים. הדבר נכון כמעט לכל מוצר חלבי מחו"ל, מלבד אלו שעליהם מסומן בפירוש 'חלב ישראל'.

ישנה מחלוקת ידועה בנושא השימוש בחלב נכרי או באבקת חלב נכרי. משום כך, על פי נוהלי הרבנות הראשית לישראל, מקפידים לסמן על מוצרים המכילים חומרי גלם אלו 'לאוכלי חלב עכו"ם' או 'לאוכלי אבקת חלב עכו"ם'. סימון זה נועד כדי להודיע לאלו שנוהגים כאוסרים להימנע ממוצר זה, אך רבים סבורים שכאשר סימון זה מופיע, בכל שאר רכיבי המוצר אין שום שאלה, והסוגיה ההלכתית היחידה שבה הקלו במוצר זה היא באבקת החלב. לאור זאת, כאשר הם נוהגים כפוסקים המקלים בחלב עכו"ם או באבקת חלב עכו"ם, הם צורכים מוצרים אלו בלב שקט, גם אם הם צורכים בדרך כלל רמת כשרות גאוה. בעשותם כך הם מתעלמים משאר חומרי הגלם שמרכיבים את המוצר, מאופן ההכנה שלו, מכשרות כלי המפעל וההשגחה, שפעמים רבות מסתמכת על קולות שונות ודעות יחיד שספק אם גם בהם מקלים הפוסקים הנ"ל (באופן אבסורדי יש אף כאלו שמורים היתר לעצמם לאכול שוקולדים וכדומה ללא כשרות, תוך הנחה שהסיבה היחידה שאין עליהם כשרות היא הימצאותו של 'חלב נכרי' שבו הם מקלים, מה שכמובן אינו נכון ורחוק מן המציאות). על מנת להמחיש את הבעייתיות בזיהוי רמת כשרותו של המוצר, נעסוק כדוגמה בחומרי הגלם השונים המופקים מן החלב.

בעת שחז"ל גזרו על חלב גויים, התעשייה הייתה פשוטה, ובנמצא היו חלב וגבינה, ובהם דנו חז"ל. מאוחר יותר התייחסו גם הגאונים והרמב"ם לדינה של החמאה, ובדורות מאוחרים אנו מוצאים דיונים על תוצרים נוספים שהופקו מן החלב: מי חלב, גבינות שונות וכדומה. בימינו, עם התפתחות התעשייה, למדו לנצל את מרכיבי החלב השונים, וישנם חומרי גלם רבים המופקים מן החלב. חומרי גלם אלו מעורבים כמעט בכל מוצר חלבי, כאשר על האריזה מסומן 'לאוכלי אבקת חלב נכרי'. עלינו לברר את מעמדם ההלכתי של חומרי הגלם הללו, ואם באמת כל הפוסקים המקלים באבקת חלב עכו"ם מקלים גם באכילתם. מעמדם ההלכתי של חומרים אלו משתנה לפי אופן הפקתם מן החלב.

א. חומרי עזר המופקים בגיבון

מלבד גזרת חכמים שלא לשתות חלב גויים, שעל תקפותה בדורנו נחלקו הפוסקים,¹ הוסיפו חכמים וגזרו שלא לאכול מגבינה שגובנה על ידי גויים (עבודה זרה כט ע"ב): 'אלו דברים של עובדי כוכבים אסורין... המורייס וגבינת בית אונייקי של עובדי כוכבים'. במשנה הוסתר טעם הגזרה, משום שהייתה זו גזרה חדשה:

במערבא לא מגלו טעמא עד תריסר ירחי שתא דילמא איכא איניש דלא ס"ל ואתי לזלזולי ביה.

עקב כך הציעו האמוראים, והראשונים בעקבותיהם, טעמים שונים לגזרה זו: מחשש גילוי, משום תערובת חלב עכו"ם, משום שמעמידים אותה בעור קיבת נבלה, מפני שמחליקים פניה בשומן חזיר, מפני שמעמידים אותה בחומץ, או מפני שמעמידים אותה בשרף ערלה.

למעשה פסקו הרמב"ם² וה'שלחן ערוך'³ שהאיסור נובע מהעובדה שכדי להניע את תהליך גיבון הגבינה, יש לערב בחלב אנזימים שקושרים בין החלבונים ומאחדים אותם לגבינה מוצקה. אנזימים אלו מצויים בקיבת בעלי חיים, ומשום כך בדרך המקובלת להכנת גבינה נעשה שימוש בבעלי חיים, שכמובן לא נשחטו כדין בדרך כלל, והם 'טרפה'. בשונה מאיסור חלב גויים, שנחלקו הפוסקים מה דינו כאשר אין חשש לעירוב של חלב טמא, לעניין גבינה מוסכם⁴ שאיסורו נוהג גם כאשר לגיבון הגבינה השתמשו באנזימים שאינם מן החי, וכך פסק הרמב"ם (הל' מאכלות אסורות פ"ג הי"ד):

גבינה שמעמידין אותה העכו"ם בעשבים או במי פירות כגון שרף התאנים, והרי הן ניכרין בגבינה – הורו מקצת הגאונים שהיא אסורה, שכבר גזרו על כל גבינת העכו"ם בין שהעמידה בדבר אסור בין שהעמידה בדבר המותר, גזירה משום שמעמידין אותה בדבר האסור.

גם בימינו מקובל שימוש באנזימים מן החי, אך לאור האמור, גם אם יזוע שבהכנת גבינה זו השתמשו באנזימים סינתטיים (מיקרוביולוגים) – אסור לאכול מן הגבינה אם נעשתה על ידי גוי.

1. ראה במאמרנו בקובץ בנתיב החלב חלק ו, ניסן התשע"ו.

2. רמב"ם, הל' מאכלות אסורות פ"ג הי"ג.

3. שו"ע, יו"ד סי' קטו סעי' ב.

4. כך פסק גם השלחן ערוך, יו"ד סי' קטו סעי' ב. אך מדברי ר"ת שמובאים בתוס', ע"ז לה ע"א ד"ה חדא, הסובר שטעם האיסור הוא משום גילוי – נראה שאינו מסכים לכך, וסובר שבימינו שאין חוששים לגילוי – הגבינה מותרת.

הלכה זו משמעותית לעניין דינו של חומר הקזאין, שמעורב במוצרי חלב רבים (לעיתים כלול בשם 'חלבוני חלב') ומופרד מן החלב בשיטות שונות. לעיתים הפרדתו מתבצעת באמצעות עירוב של מחמצות בחלב, וכאשר הוא מתחיל להתגבן מלקטים את פירורי הגבן במסננת. בפשטות חומר זה אסור ככל גבינת גויים, שהרי למדנו שגם גבינת עכו"ם שהתגבנה בהיתר – אסורה. אולם ישנו הבדל מהותי בין הקזאין ובין הגבינה שעליה גזרו חכמים: הגבינה אינה יכולה להתגבן אלא באמצעות תוספת של אנזימים חיצוניים המזרזים את תהליך הגיבון, וממילא קיים חשש סביר לעירוב של אנזימים מן החי. לעומתה את הקזאין היה אפשר להפיק גם באמצעות השהיית החלב והמתנה לתהליכים טבעיים שיעברו עליו, ללא כל תוספות חיצוניות, והשימוש במחמצות (חלב שהחמיץ) נועד רק לשם זירוז התהליך. עלינו לעיין – האם גם מקרה זה כלול בגזרת גבינת עכו"ם? (מלבד דינו של הקזאין שאלה זו משמעותית לכל גבינה רכה, קוטג' או יוגורט, שגם אותם מחמיצים במחמצות ולא באנזימים).

בשאלה זו הסתפק כבר הסמ"ק,⁵ וב'איסור והיתר הארוך'⁶ העיד שבצרפת נהגו להיתר ובארצות אחרות אסרו. גם ה'שלטי גיבורים'⁷ נטה להיתר, וכן ב'פרי חדש';⁸ 'חתם סופר';⁹ 'שלחן גבוה';¹⁰ ו'ערוך השולחן'.¹¹ מאידך גיסא, פוסקים רבים אסרו את השימוש בגבינה רכה, אף שהיא מתגבנת בעזרת מחמצות, בהם הרדב"ז,¹² ובשו"ת 'הלכות קטנות'¹³ העיד שרבני ירושלים אסרו זאת, וכן בעל 'כנסת הגדולה'¹⁴ ושו"ת 'חקקי לב'¹⁵ העידו שהמנהג במקומם לאסור זאת, והחיד"א¹⁶ הורה 'דאפילו בעיר שנהגו התר בדברים אלו – שומר

5. באיסור והיתר הארוך, שער מח סעי' ז, הביא זאת בשם הסמ"ק; ובשלטי גיבורים, ע"ז טז אות ב, מובא בשם הגהות ר"פ על הסמ"ק (בשניהם לא מצאתי).

6. איסור והיתר הארוך, שער מח סעי' ז.

7. שלטי גיבורים, ע"ז טז אות ב.

8. פרי חדש, יו"ד סי' קטו ס"ק כא. וצ"ע שבחקקי לב יו"ד לח, כתב שגם הפר"ח שהתיר ריקוטא מבין שיוגורט אסור, וצריך ביאור.

9. שו"ת חת"ס, יו"ד סי' עט.

10. שלחן גבוה, סי' קטו ס"ק כד.

11. ערוה"ש, יו"ד סי' קטו, ס"ק כח.

12. שו"ת הרדב"ז, ח"ו סי' ב אלפים רצא.

13. הלכות קטנות, ח"א סי' א.

14. כנסת הגדולה, יו"ד הגהות ב"י סי' קטו ס"ק נו.

15. חקקי לב, סי' לה.

16. שו"ת ברכה, יו"ד סי' קטו ס"ק ה.

נפשו ירחק מהם'. וכך פסקו גם ה'זבחי צדק'¹⁷ וה'חכמת אדם'¹⁸.

בשו"ת 'אגרות משה' (יו"ד ח"ב סי' מח) האריך הרב משה פיינשטיין לבאר את דעת המתירים, אך למעשה סיים:

למעשה איני אומר בזה היתר אבל גם איני מוחה בהמקילין... אבל לפרסם שיש מקום להתיר ודאי אינו מן הראוי.

ב. חומרי עזר המופקים בהרתחה

ככל שמתפתחת התעשייה ישנו ניצול רב יותר של חומרי הגלם השונים. אם בעבר את המים המופרדים מן הגבינה בעת הכנתה היו שופכים ללא שימוש, כיום מפיקים מהם לא מעט חומרי גלם המשמשים לתעשיית המזון, הבולטים שבהם הם 'מי גבינה', 'אבקת מי גבינה' (Whey) ו'לקטוז'. דינם של מוצרים אלו קל יותר מן החלב והגבינה, משום שבכמה מקורות מוזכרים מי גבינה כפסולת שאיסור החלב אינו חל עליה,¹⁹ אולם כאשר במהלך התהליך יש הרתחה של החלב או הגבינה (בימינו מקובל לפסטר בחום, כ-70 מעלות), המים הללו מקבלים טעם מן הגבינה והחלב, וממילא הם אסורים כמותם. על דין זה העיר לראשונה ה'שלטי גיבורים' (ע"ז טז אות ב), שדן בדינה של גבינת ריקוטה שבתקופתו היו רגילים להכינה בהרתחה:

ה'ריקוט"א עושין אותה ע"י הרתחת החלב... כיון דחיישינן בכל חלב שחלבו עובד כוכבים לחלב טמא, אי איכא הכא חלב טמא היה נ"ט בחלב טהור, ואפי' אינו נקפה עמו כלל שאינו אוכלו – מ"מ יהיב ביה טעם ואסרו...

כדומה לדבריו כתבו גם ב'שלחן גבוה'²⁰; רבי דוד פארדו;²¹ שו"ת 'נטע שורק'²²; והאריך בזה בשו"ת 'שבט הלוי'²³.

17. זבחי צדק, יו"ד סי' קטו ס"ק לה. שם הוכיח כך גם מדברי הבית יוסף, סו"ס קטו, שעסק בשאלה אימתי מותר להשתמש בחלב חמוץ – יגורט.

18. חכמת אדם, שער איסור והיתר, סי' נג סעי' לח.

19. ראה דרכי תשובה, יו"ד סי' קטו ס"ק א.

20. שלחן גבוה, שם.

21. מזמור לדוד, סו"ס קטו.

22. שו"ת נטע שורק, יו"ד סי' לד. ב'שלטי גיבורים' העיר אמנם על טעם החלב הטמא המעורב בטהור, וכן הוא גם בשלחן גבוה. אכן לסוברים שחלב גויים בימינו מותר – ודאי גם טעם החלב לא יאסור, אולם בשו"ת מזמור לדוד ונטע שורק עמדו גם על החשש של טעם הגבינה הנבלע במי הגבינה.

23. שו"ת שבט הלוי, ח"ד סי' פו.

ה'שלטי גיבורים' עצמו מעיר שאין להביא ראייה מדעת המתירים גבינה רכה לעיל, משום שככל הנראה במקומם לא נהגו להרתיח את מי החלב על מנת לגבן. אך ה'פרי חדש' (יו"ד סי' קטו ס"ק כא) כתב בפירוש:

יש להתיר מין מקפא אחר שעושים הגוים דהיינו מה שנשאר אחר שעושין הגבינה שנקרא נסיובי דחלבא מרתיחין אותו מעט מעט עד שנקפא והוא כעין גבינה ונקרא ריקוט"א בלע"ז... וזו הריקוט"א לא נכנסה תחת גזירת גבינות של גוים ואם כן למה נאסור מה שמותר מן הדין? ואיתא בירושלמי שאסור לאסור את המותר.

בשו"ת 'אגרות משה' (יו"ד ח"ג סי' יז) התקשה מדוע הפר"ח אינו חושש לטעם הבלוע במי הגבינה, וזו לשונו:

...שהפר"ח לא חש לקושיא זו כלום אף שלא שייך לומר שנתעלם זה ממנו, וכן לא מצינו שהקשו עליו גדולי הדור מרבתינו שבדורו וזורות שלאחריו הסמוכים, 24 וא"כ לא שייך שאנן נחלוק עליהם ולאסור מצד טעם הבליעה מחלב שנאסר שאוסרת עד ששים אך שצריך לידע הטעם.

למעשה מיישב ה'אגרות משה' את דברי הפר"ח שאיסור חלב וגבינת עכו"ם חל רק בעת שקונה אותם היהודי מן הגוי, אך כשהוא ביד הגוי עדיין לא חל עליו האיסור, ומשום כך גם הטעם שניתן במי הגבינה עדיין אינו טעם אסור. וזו לשונו:

ונמצא ששפיר נתפשט ההיתר להשים אבק זה במיני מאפה ומיני קענדע וכדומה כי הוא דבר המותר שלא גזרו עליו.²⁵

סיכום

בימינו כמעט בכל מוצר חלבי מעורבים חומרי גלם רבים המופקים מן החלב, וכשרותם תלויה באופן הפקתם. אם הופקו באמצעות גיבון או באמצעות בישול, היתרם פחות מקובל מהיתרו של 'אבקת חלב נכרי'. אף על פי כן חומרים אלו מעורבים במוצרים רבים

24. כאמור, ה'שלטי גיבורים' חשש לטעם החלב הבלוע בהם, ולשיטת האג"מ אין איסור בחלב גויים בפיקוח בימינו, אמנם באותה מידה קשה גם מאיסור גבינת גויים, לה מודה האגרות משה.

25. סיעתא לסברה זו לכאורה מהבנת הבית יוסף, יו"ד סי' קטו, שחמאת גויים מותרת משום שהגיעה ליהודי שלא בצורת חלב, אף שהיא מיוצרת בעצמה מחלב גויים. משמע שהאיסור אינו חל אלא בשעת הגעת המוצר ליהודי (סברה זו מהווה את הבסיס לדברי המתירים אבקת חלב גוי, עי' בשו"ת הר צבי יו"ד סי' קג). סברה זו גם מסייעת להבין מדוע התיר הרמב"ם חמאת גויים לאחר שמבשלים אותה ומסירים ממנה את צחצוחי החלב, ולא חשש לטעם הנבלע בגבינה. בנוסף מובן מדוע לא כל מי גבינה אסורים מטעם הגבינה משום 'כבוש'.

שעליהם מסומן 'לאוכלי אבקת חלב נכרי', ולעיתים אפשר לזהות אותם ברכיבים כחלבוני חלב, מוצקי חלב, שומן החלב, שומן חלב עשיר, מי גבינה, לקטוז, קזאין, וכן בשמות לוועזיים שונים. משום כך עולה כי כמעט אין כל משמעות מעשית לנוהגים היתר ב'אבקת חלב גוים', שכן זהו אך פרט אחד בין מרכיבי המוצר, ויש לבדוק ולברר את דינם של שאר חומרי הגלם המעורבים בו. לצערנו רבים אינם מודעים לכך, ולאחר ששמעו מרבותיהם שאפשר להקל באבקת חלב נכרי, סבורים הם שכאשר מופיע כיתוב זה הם יכולים לאכול את המוצר בלב שקט, בלא שהם מבחינים בין החומרים השונים המעורבים במוצר שרוב מניין ובניין של הפוסקים אוסרים את אכילתם.