

הרב צבי בן ראובן

זיהוי חמץ לפי רכיבים או סימון גלוטן

הקדמה

הרוצה לכתוב מדריך מפורט לזיהוי כשרות מוצר לפסח לפי הרכיבים או סימון האלרגנים, יגלה שהדבר אינו אפשרי. ידיעת הרכיבים אינה מספיקה לא רק בקשר לאכילת המוצר בפסח, שתלויה גם בכשרות הכלים שבהם השתמשו במפעל, ובכשרות הקיטור ששימש לחימום הכלים. אלא גם בקשר לשאלה איזה מוצר אפשר להשאיר בבית בפסח, ואיזה צריך למכור או לבער.

א. סימון הרכיבים

נתחיל מהסיבה הפשוטה - בשונה מהנחת היסוד המקובלת, על פי החוק לא תמיד ישנה חובה לסמן את כל הרכיבים על המוצר. בחלק מהמדינות לא חייבים לסמן רכיבים ששיעורם במוצר נמוך (פחות מ-2%), ובאחרות אין כללי סימון ברורים וכלל לא מתקיימת אכיפה על הסימון. בנוסף, רכיבים שוליים במוצר אינם חייבים בסימון. לדוגמה, כשמוכרים לחם לא צריך לסמן ברכיביו את השומן שעל התבנית. וכשהמוצר מכיל תמצית מסוימת די לסמן ברכיבים 'תמצית' בלי לפרט שהיא עצמה מבוססת מאלכוהול ורכיבים נוספים. לכך יש להוסיף שישנם חומרי גלם רבים שמופקים מחמץ ומופיעים בשמות שונים, ומי שאינו מכיר היטב את התחום אינו יודע לזהות שהם מופקים מחמץ.

ב. סימון אלרגנים

יש הטוענים בביטחון כי על סימון האלרגנים אפשר לסמוך. הרי אם יש חמץ במוצר היצרנים בוודאי יקפידו לסמן את הגלוטן ברשימת האלרגנים, מחשש להסתבך עם תביעות ענק אם חלילה יקרה משהו. הטענה אולי נשמעת הגיונית, אבל היא פשוט לא נכונה. ישנם חומרי גלם רבים שמופקים מחיטה ואינם מכילים גלוטן, הנה כמה דוגמאות: עמילן - ישנה אפשרות להפריד בין העמילן של החיטה לבין הגלוטן שבה, כך שכל מוצר שמכיל 'עמילן' יכול להיות חמץ גמור, וללא גלוטן. במהלך השנה משווק אפילו קמח לרגישים לגלוטן שמבוסס על עמילן חיטה.

אלכוהול - אלכוהול שמופק מדגנים אינו מכיל גלוטן, ולכן כמעט בכל המשקאות החריפים יש לחשוש לחמץ אף שאין בהם גלוטן. בשוק קיימת אפילו בירה משעורה שמסומנת ללא גלוטן. האלכוהול מעורב במוצרים רבים, לפעמים הוא מסומן ישירות

ברכיבים, ולפעמים הוא חלק מתרכובת אחרת שמסומנת ברכיבים, כמו 'תמצית' או 'חומרי טעם וריח'.

ממתיקים – ישנם כמה ממתיקים שמופקים גם מדגן, ואף הם לא תמיד מכילים גלוטן, כגון: גלוקוז, ומלטודקסטרין. כאשר הם מופיעים ברכיבים אין אפשרות לדעת אם הופקו מדגן והם חמץ או שהופקו ממקורות אחרים.

מלח לימון – למרות שמם, מלח לימון וחומצת לימון (נקראת גם 'חומצה ציטרית') אינם מופקים מלימון, אלא מדגנים או מקטניות. גם חומרים אלו מעורבים במוצרים רבים ואין בהם חשש גלוטן (הפוסקים נחלקו אם תהליך ההפקה שלהם מפקיע מהם איסור חמץ). לתת – לתת שעורה הוא כמובן חמץ גמור, אך לא תמיד הוא מכיל גלוטן, ואף הוא מעורב במוצרים רבים.

ויטמינים – ישנם ויטמינים שונים שמופקים גם מדגנים ונחשבים לחמץ, כגון: E, ויטמין C, ויטמין B-12 ועוד. ויטמינים אלו גם הם לא תמיד מכילים גלוטן, הם מעשירים חומרי גלם רבים, ולעיתים אף אינם מסומנים בשםם אלא בשם כללי 'ויטמינים'. לדוגמה, ויטמין B2 מופק גם מדגנים, הוא מעורב בגבינה צהובה ומוצרים נוספים, ואינו מכיל גלוטן.

שיבולת שועל – אחרונה חביבה היא שיבולת השועל, אחת מחמשת מיני דגן שחימוצם אסור בפסח, אך שיעור הגלוטן שבה מזערי ובמקרים שונים אין צורך לסמן אזהרה לאלרגיים לגלוטן בחומרים שהיא מעורבת.

המסקנה המתבקשת: הגלוטן הוא רק אחד מרכיבי הדגן, כאשר מופיע גלוטן במוצר כנראה שמעורבים בו דגנים, אך אין אפשרות לקבוע גם להיפך, שכאשר אין גלוטן המוצר אינו חמץ. אין מנוס מההבנה שכדי לזהות את כשרות המוצר לפסח נדרשת היכרות מעמיקה עם תעשיית המזון, שיטות הייצור, חומרי הגלם ועוד. לתועלת הציבור אנחנו עורכים בירורים נרחבים על מאות מוצרים ובאתר האינטרנט שלנו מופיעה רשימה המפרטת באילו מוצרים יש חשש לחמץ ובאילו לא, מוזמנים להיכנס ולהשתמש במאגרי המידע השונים.

