

אוריין מלר

כשרות הג'לטין

ראשי פרקים

- א. הקדמה
- ב. היתר הג'לטין
- ג. שיטת האוסרים
- ד. אכילת הג'לטין ביחד עם מאכלים חלביים או סתמיים
- ה. סיכום

א. הקדמה

במאמר זה נרצה לבדוק האם על פי ההלכה ניתן להשתמש במוצרים המכילים ג'לטין או לא, אך ראשית נבין בכלל מהו הג'לטין.

מהו הג'לטין

ג'לטין (נקרא גם 'מקפית') הוא חלבון קרישי המופק בעיקר מעצמות ומעורות של בהמות כגון פרות וחזירים או דגים. אולם ניתן לייצר אותו מכל חלק סחוסה של בעלי חיים.

הג'לטין משמש כחומר מייצב בתעשיית המזון, בעיקר בתחום המגדנאות (הוא משמש לייצור מוסים, קרם בוואריה, פנקוטה וקרמים נוספים). כמו כן, הוא המרכיב העיקרי בייצור מקפא (ג'לו) למאכל במגוון טעמים. סימונו על אריזות המזון הוא E441. בנוסף, הוא משמש בתעשיית התרופות לצורך ייצור הקפסולות (הכמוסות) במספר רב של תרופות (רוב הכמוסות שמיוצרות בארץ מכילות ג'לטין¹).

תהליך הפקת הג'לטין

הג'לטין כמעט ואינו נמצא בטבע בצורתו המקורית אלא הוא מופק מחלבון אחר הנקרא קולגן. הקולגן נמצא בכמויות גדולות בעצמות ובעורות בעלי חיים.

הג'לטין מיוצר בתהליך שמתחיל בהשריית חומר הגלם (העורות או העצמות) בכימיקלים כדי לרככם. תהליך הריכוך חותך את שרשראות החלבונים הארוכות

1 על פי מאמר של הרב יוסף מרדכי זילבר [בכתב העת 'הנעשה והנשמע' (בהוצאת מרכז רבני אירופה) גליון מספר 20 - ניתן למצוא באתר www.rce.eu.com] הג'לטין הוא החומר היחיד שממנו מכינים כמוסות רפואיות. מתוך המאמר הנ"ל נלקח גם תהליך הפקת הג'לטין דלקמן.

לשרשראות קצרות יותר, וכך ניתן להפוך את הקולגן לגילטין. בהשריה יש מספר שיטות: יש השריה ארוכה בסיד (קלציום הידרוקסיד) הנמשכת כ-90 יום, יש השריה קצרה עד שבועיים בסודה קאוסטית (סודיום הידרוקסיד), ויש השריה קצרה מאד הנעשית בעורות דגים ונמשכת רק כיממה או פחות. לאחר ההשריה שוטפים במים, אחר כך שוטפים בחומצות שונות, ואחרי שטיפה נוספת במים החומר מוכן לשלב המיצוי.

המיצוי מתבצע על ידי בישול העורות או העצמות במים. כדי לייעל את המיצוי מבשלים את חומר הגלם מספר פעמים, תחילה בטמפרטורות נמוכות ולאחר מכן בטמפרטורות גבוהות יותר. הבישול האחרון נעשה ברתיחה סוערת של תמיסה הכוללת מים וגילטין.

השלב הבא הוא ריכוז התמיסה כמו שעושים בייצור רכזי פירות, עגבניות או חלב. התהליך פועל על ידי וואקום ששואב את המים מהתמיסה, וכאן התמיסה מגיעה כבר לכשלושים אחוז חומר יבש. אחרי מעבר דרך מספר פילטרים החומר עובר לתהליך הסופי שבו הוא נדחס לרצועות דקות וארוכות. לאחר מכן החומר עובר לתהליך ייבוש בתנור ארוך (כארבעים מטר) שבתוכו עובר שרשרת שמפוזר עליה גילטין בצורה אחידה לכל רוחבה, והשרשרת נעה באיטיות. החומר מתייבש באיטיות כשהוא שוהה כחמש עד שש שעות בתוך התנור בטמפרטורה נמוכה יחסית. בסוף הייבוש שוברים לשבבים קטנים את הימקרוני המתקבל, ומאכסנים עד לשלב הבא.

בעיות הכשרות בגילטין

כאשר אנו מתבוננים בתהליך ההכנה של הגילטין נראה שיש בו שתי שאלות הלכתיות:

1. השאלה העיקרית נובעת מכך שייצור הגילטין בעולם מבוסס בעיקר על חומרי גלם שאינם כשרים, החל מבעלי חיים לא כשרים (50% מן היצור מקורו בעורות ועצמות של חזירים), וכלה בבהמות טרפות ונבלות. לכן נראה בפשטות שאסור להשתמש בגילטין ללא הכשר.
2. גם אם מותר להשתמש בגילטין מסוגים מסוימים, עדיין נשאלת השאלה האם מותר להשתמש בגילטין במוצרים חלביים או סתמיים (פרווה).

ב. היתר הג'לטין

ראשית נפרט את מקורות ההיתר בקצרה ובהמשך יובאו הדברים באריכות. הפוסקים המתירים להשתמש בג'לטין סוברים שהג'לטין מותר עקב תהליך העיבוד של הג'לטין. בתהליך העיבוד משתמשים בעצמות יבשות או בעורות יבשים ללא שום שאריות של בשר עליהם, ואותו שמים בתוך חומצה שתפקידה הוא לפרק את הקולגן. החומצה הזו פוגמת את הטעם של האיסור. כמו כן, מכיוון שהג'לטין לא נמצא בעצמות אלא מופק מהן, היו שרצו להגיד שפנים חדשות באו לכאן. יש להוסיף שנראה שהג'לטין יתבטל, שהרי מוסיפים מעט ג'לטין למאכל והוא מתבטל בשישים.

שימוש בעצמות ועורות שמקורם אינו כשר

לגבי השימוש בעצמות שאין עליהן בשר ואין בתוכן מח עצם מצאנו התייחסות כבר במדרשי ההלכה (ספרא ב,ד):

"מבשרם לא תאכלו" - ולא מן העצמות, ולא מן הגידין, ולא מן הטלפיים שלהם.

יוצא מכאן שאין איסור מן התורה באכילת העצמות, וממילא אין בהם נותן טעם.

בגמרא (לגבי דין בשר וחלב):

העצמות והגידים והקרניים והטלפיים שבשלן בחלב - פטור.

כן נפסק להלכה ברמב"ם (מאכלות אסורות טז,ז) ובשולחן ערוך (יורה דעה פז,ז), כאשר הרמב"ם שם מוסיף גם את העור ואומר שיש לו דין זהה לדין העצמות². אם כך אנו רואים שהאיסור של השימוש בעצמות יבשות אינו איסור דאורייתא משום שהן אינן מוגדרות כבשר. אמנם לעניין בשר וחלב החמירו חז"ל לאסור תבשיל שהתבשלו בו עצמות, אולם אין זה אומר שהם נתנו לעצמות אלו דין של איסור אכילה לגמרי. כן נראה מתוך פסק השולחן ערוך (יורה דעה צט,א):

חתיכת נבלה שיש בה בשר ועצמות שנפלה לקדירת היתר, עצמות האיסור מצטרפים עם ההיתר לבטל האיסור.

2 לעניין המקור של הרמב"ם לחידוש הזה צריך עיון, שהרי הברייתא לא כתבה כך. המגיד משנה שם כותב שהרמב"ם הוסיף את החידוש הזה מסברתו.

אם כך אנו רואים שהשולחן ערוך פסק במפורש שאין לעצמות דין של בשר אסור שנותן טעם אסור, ולכן גם בנידון דידן נראה שתהיה אפשרות להתיר את השימוש בגילטין שמופק מהן.

גלגל סיבה זו כתב הרב יחזקאל אברמסקי שהגילטין יהיה מותר, והוא מביא לכך ראיות נוספות (חלופת מכתבים שהובאה בשו"ת ציץ אליעזר בתחילת חלק ד; אמנם בסופו של דבר הרב אברמסקי פסק לאסור את השימוש בגילטין, עיין לקמן).

נותן טעם בעצמות יבשות

צד נוסף שיש להתיר נובע מייבוש ועיבוד העצמות לגמרי עד שהן הופכות לעצמות יבשות ללא לחלוחית כלל (לעיתים הייבוש לוקח שנים עשר חודש ויותר), ויש שרצו להשוות את דין העצמות היבשות לדין עור קיבה יבש שמותר להכין בעזרתו גבינה. סיבת הדין היא שדבר אסור אסור את התערובת שבה הוא נמצא רק אם הוא נותן טעם בתערובת, אבל אם הוא אינו נותן טעם אין הוא אסור את התערובת. המקור לכך נמצא בשיבולי הלקט (חלק ב, לד; מובא בבית יוסף יורה דעה פז, ונפסק שם ברמ"א להלכה בסעיף ו), שעור קיבה שיבש לגמרי מותר להכין ממנו גבינה ואין בו איסור של בשר וחלב. אמנם חשוב לציין שהש"ך על אתר כותב שלכתחילה אין ראוי לעשות כן, וכן כותב שם רבי עקיבא איגר.

אך בשו"ת הר צבי (יורה דעה פג) כתב שאף לדעת הש"ך יהיה מותר לאכול גילטין מצד שהגילטין מתייבש ונטחן במהלך תהליך הכנתו:

אבק זה שכבר נתייבש כעץ ונטחן עד אשר דק, אפשר דאינו אלא כעפרא בעלמא, ובטל מתורת אוכל... ויעויין בפתחי תשובה (פזגא) שלדברי הש"ך יורה דעה (קידגא) הוא הדין בעור של קיבת נבלה שנתייבש ונעשה כעץ.

אמנם הוא מביא שם את דעת הנודע ביהודה, שסובר שכל דבר שהיה אסור בטרם הייבוש ישאר אסור גם לאחר הייבוש, ורק דבר שלפני הייבוש היה מותר והערבוב שלו אסור אותו (כמו בשר וחלב), אז לאחר הייבוש יהיה מותר לערב אותו. לפי הנודע ביהודה יוצא שיהיה אסור להשתמש בגילטין, שהרי הוא מופק מעורות ועצמות של בעלי חיים טמאים ומנבלות.

אבל מסיים הרב פרנק שאם בתהליך ההפקה של הגילטין החומר ייפסל מאכילת כלב, אזי לכל השיטות החומר יהיה מותר, שהרי במצב כזה החומר הבסיסי מפסיק להיות אסור והופך להיות מותר. כפי שראינו בתהליך ההכנה של הגילטין החומר נפסל מאכילת כלב על ידי חומצות שונות, ולכן לדעת הרב פרנק לכאורה הדבר יהיה פשוט להתיר.

כמו כן עיין בשו"ת יביע אומר (חלק ה, יורה דעה יא), שאומר שאם הנודע ביהודה היה רואה את מקור הדברים בשיבולי הלקט הוא היה מתיר גם בדבר שהיה איסור

מלכתחילה, שהרי שיבולי הלקט מדבר שם על קיבה של נבלה שהיא אסורה מלכתחילה, ואם כך יוצא שגם הנודע ביהודה היה מתיר במקרה זה. עיין שם עוד ביביע אומר שמביא פוסקים רבים שהתירו על פי פסק הרמ"א את השימוש בחומר גלם שעברו תהליך ייבוש אף שמקורם אסור.

פנים חדשות

צד נוסף שיש להתיר נובע מדין 'פנים חדשות'. דין פנים חדשות אומר שחומר אסור שהפך לחומר אחר לגמרי בתהליך כימי הופך להיות מותר. מקור הדין הוא בדברי רבינו יונה שמביאו הרא"ש בתוך דבריו בעניין ה'מוש"ק' (ברכות ו, לה):

[חיה] שיש לה חטוורת בצווארה, ומתקבץ שם תחילה כעין דם, ואחר כך חוזר ונעשה מוש"ק - הרמ"ה הלוי ז"ל היה אוסר לאוכלו מפני חשש דם. והרב רבינו יונה ז"ל פירש דאפשר ליתן בו טעם להתיר ולומר דפירשא בעלמא הוא אף על פי שמתחילה היה דם לא חיישינן להכי דבתר השתא אזלינן, שהרי הדבש אם נפל בו חתיכה של איסור ואף על גב שהאיסור נימוח בתוך הדבש כיון שדרך הדבש להחזיר הדבר הגופל לתוכו דבש - כמו דבש דיינינן ליה ומותר, הכא נמי אף על פי שמתחילה היה דם, כיון דיצא מתורת דם - בתר השתא אזלינן, ואף על פי שנותן טעם לשבח בתבשיל. ונראה דהא אפילו ראייתו צריכה ראייה.

למרות שהרא"ש מסיים שאפילו ההוכחה של רבינו יונה צריכה ראייה, מצינו בתשובותיו (כד, ו) שהוא כן סומך על הסברא הזו:

ודבש בפסח, לא ראיתי אדם נוהג בו איסור משום חששא דעירוב קמח, דלא שכיחא, וגם נתבטל קודם הפסח. ואם באנו לאסור דבש משום חשש תערובות, נאסור אותו כל השנה, דיש אומרים שנותנים לתוכו בשר נבלה ומתהפך לדבש. והרב רבינו יונה ז"ל כתב, שאפילו נותנין בו בשר נבלה, כיון דנימוח ונתהפך לדבש - מותר, דבתר השתא אזלינן ושרי.

כך גם פסקו הטי"ז והמשנה ברורה (רטז, סעיף ב), שהתירו להוסיף את המוס"ק לקדרת האוכלין. לכן נראה שיש צד להקל בדין הג'לטין גם מן הצד הזה של פנים חדשות באו הנה.

ביטול בשישים

איסור שנתערב בהיתר - בין שהוא איסור תורה ובין שהוא איסור דרבנן - הרי הוא אוסר רק אם הוא נותן טעם של איסור בתערובת³. לכן אם התערבו איסור והיתר מין בשאינו מינו, באופן שהאיסור מתפשט בתוך ההיתר ונותן בו באופן עקרוני טעם (כגון שנתערב לח בלח, או שהתבשלו יחד), אם יש בהיתר פי ששים נגד האיסור - הכל מותר, שכך היה ידוע לחז"ל שבשיעור זה פוסק הטעם (אף על פי שיש איסורים שטעמם פוסק להתפשט בפחות משישים, מכל מקום השוו חכמים מידותיהם והצריכו לעולם ששים - עיין אנציקלופדיה תלמודית ערך ביטול בשישים).

כפי שראינו לעיל, עצמות של איסור ללא בשר כלל אינן מצטרפות לשיעור של אחד בשישים, שהרי הן לא נותנות טעם כלל כדי לאסור את התערובת, ולכן ברור לכאורה שהן ומוצריהן לא יאסרו את התערובת. מה גם שפעמים רבות הגילטין שמוסף לתערובת שיעורו פחות מאחד לשישים⁴, ואפילו אם הוא היה יכול לתת טעם - כיון שיש פחות מאחד בשישים איסור בתערובת ברור שהתערובת לא תיאסר בגלל הוספת הגילטין לתוכה.

'כל הנשרפים'

ראיה נוספת להיתר הגילטין מקורה בגמרא בתמורה (לד, א):

כל הנקברין לא ישרפו. מאי טעמא? משום דנקברין - אפרן אסור,
ונשרפין - אפרן מותר.

משמע מן הגמרא שהאפר מותר בכל שימוש ואפילו באכילה, למרות שלפני השרפה הם היו אסורים (כגון חמץ בפסח), וכן הביאו להלכה האורחות חיים (ג,לט) והמרדכי (פסחים תקמה).

היתר זה הוא אחד מן הצדדים שמביא הרב משה לוי להיתר הגילטין (שו"ת תפילה למשה חלק ד, עמודים נז-נח)⁵, שהעצמות והעורות הפכו לאפר במהלך תהליך הכנת הגילטין על ידי החומרים הכימיים, ולכן האפר מותר לאחר השריפה.

3 חשוב להעיר שדין 'שישים' אינו מדין תורה, שמדאורייתא מספיק ביטול ברוב.

4 אמנם חשוב לציין שקיימים מוצרים בשוק שיש בהם יותר מאחד בשישים גילטין, כגון מיני סוכריות גילי אחדים.

5 עיין שם שמרחיב לבאר שמה שהתיר השולחן ערוך (יורה דעה פד, יז) את אפר השרצים לרפואה הוא לא רק לרפואה אלא לכל אכילה.

ג. שיטת האוסרים

אחשביה לאיסור

האגרות משה (יורה דעה ב,כג) חלק על טעם ההיתר מצד תהליך ההכנה. לדעת הרב פיינשטיין אין אפשרות להתיר את הגילטין בגלל תהליך ההכנה שלו, למרות שחומר הגלם הופך להיות פסול מאכילת כלב. זאת משום שמדובר בתהליך שמטרתו הסופית היא לקחת את חומר הגלם ולהפוך אותו למוצר טוב יותר שראוי לאכילה. תהליך שכזה לא מבטל את שם האיסור מן החומר שהרי סוף כל סוף אין הכוונה להרוס את האוכל אלא רק להשביח אותו, וממילא אין אפשרות לומר שהוא אינו ראוי לאכילה במהלך התהליך. כך אכן כתב האור שמח (הלכות כלי המקדש א,ג), וכן כותב הרב אברמסקי⁶ (בחליפת מכתבים המובאת בפתיחה לשו"ת ציץ אליעזר חלק ד) להסביר את שיטת הרמב"ם (מאכלות אסורות יד,יא) שכל אוכל שפסול מאכילת אדם יהיה בכל זאת אסור באכילה מדרבנן. לכן לכאורה לא יהיה ניתן להתיר את אכילת הגילטין שהרי אנו מחשיבים אותו לצורך אכילה.

על דברים אלו עונה הרב משה לוי (שו"ת תפילה למשה חלק ד, עמודים נו-נז), שדין אחשביה הוא רק אם האדם אוכל את האיסור בפני עצמו שהרי אז אכילתו מחשיבה את האיסור, אבל אם האיסור נאכל שלא בפני עצמו אלא בתערובת - האיסור הפגום אינו מכשיר את התערובת.

דין מעמיד

יש מספר סייגים לדין שאיסור שהתערב בהיתר יכול להתבטל ברוב אם יש כנגדו פי שישים היתר. אחד מהם הוא 'דין מעמיד' - אם לקחתי חומר מסויים והוספתי אותו לתערובת, ואותו חומר גרם לתערובת שינוי צורה, אז החומר הנ"ל לא יתבטל ברוב אפילו אם יש רק כמות מזערית ממנו, שהרי אי אפשר לומר שהחומר הנ"ל בטל כאשר פעולתו ניכרת לעין בצורת התערובת.

אמנם יש מן הראשונים⁷ שחולקים על כך וסוברים שאיסור מעמיד נבבלה וכיוצא בה, אינו אוסר אלא בנותן טעם, ובטל בששים. לשיטה זו לא אמרו את שהמעמיד אינו

6 אמנם בסופו של דבר נוטה דעתו של הרב אברמסקי להיתר, ואסר רק בגלל סיבה צדדית כדלקמן.

7 רבינו תם במרדכי חולין תשלג ובתשובות מיימוניות מאכלות אסורות יח, תוספות חולין צט,ב סוף ד"ה לא במאה (עיין מנחת כהן ספר התערובת ג,ג ופרי חדש יורה דעה צח,ז שהתוספות דעתם כרבינו תם); ים של שלמה חולין ח,קו. עיין גם בדגול מרבבה פז, לה שמצדד כן אף בדעת רש"י בחולין קטז,ב.

בטל כלל אלא בעבודה זרה שאסורה במשהו, אבל בשאר האיסורים אם האיסור הוא חלק מן התערובת ואינו בעין לא אסרו בהנאה.

יוצא לדינא שלשיטת האוסרים יש לאסור את הגילטין שהרי כל מטרת ההוספה שלו לתערובת היא כדי להעמיד ולהקפיא את התערובת, וממילא יהיה לו דין של מעמיד שאוסר את התערובת אפילו אם יש כנגדו שישים של היתר.

אמנם גם לשיטת האוסרים יש מקום להקל ולהשוות את תהליך הכנת הגילטין לדין של קיבה יבשה כעץ שהבאנו לעיל מהרמ"א (יורה דעה פז, י):

עור הקיבה, לפעמים מולחים אותו ומייבשין אותו ונעשה כעץ וממלאים אותו חלב - מותר, דמאחר שנתייבש הוא כעץ בעלמא ואין בו לחלוטית בשר.

הפתחי תשובה (ס"ק יט) מסביר את סיבת ההיתר בכך שאין דין מעמיד בדבר שאינו נותן טעם כלל. עור הקיבה לכאורה זהה לחלוטין לגילטין, שבשניהם היה מקום לאסור מדין מעמיד, ובכל זאת הרמ"א מתיר.

כמו כן ברור שכל הדין של מעמיד הוא רק אם התערב דבר איסור בתוך דבר היתר, אבל כפי שראינו לעיל ניתן לומר שאין כאן איסור כלל בגלל שמדובר בפנים חדשות או שאין נתינת טעם בעצמות, ולכן יש סברה חזקה שלא לאסור את הגילטין מדין מעמיד.

ביטול איסור לכתחילה

טענה נוספת שהובאה נגד כשרותו של הגילטין היא שאסור לבטל איסור לכתחילה. נראה שלכאורה שאלה זו תלויה האם מתייחסים לגילטין כאיסור או לא. לכן לדוגמה הרב פיינשטיין שאוסר את הגילטין מספק כתב (אגרות משה יורה דעה ב, לב):

אבל כל זה הוא לעניין דיעבד שטעו ועשו ההעמדה מאיסור דרבנן או מספק איסור. דלכתחילה הוא אסור לבטל איסור לכתחילה אף באיסור דרבנן כדאיתא בסימן צט סעיף ו', ואף בספק איסור אסור לבטל לכתחילה מכל שכן. ואם כן אסור ליתן הכשר ליהודי שיעשה ההעמדה בדבר איסור אף רק מזרבנן וספק איסור, משום שאסור לבטל לכתחילה.

לעומת זאת, הפוסקים המתירים את הגילטין לא יסברו כלל שיש כאן בעיה של ביטול איסור לכתחילה, שהרי אין כאן כלל איסור.

כמו כן, עיין בדרכי משה פז, בשם הגהות שערי דורא שסמך על שיטה זו להקל בדיעבד. (מתוך אנציקלופדיה תלמודית ערך דבר המעמיד, הערה 43)

כבוד התורה

סיבה נוספת שהובאה לאסור את הג'לטין מופיעה בדברי הרב אברמסקי (מובא בפתחה לשו"ת צ"ץ אליעזר חלק ד):

אמנם כן להלכה לא נראה בזה איסור, אבל למעשה יש להתיישב אם לא יכשלו על ידי הוראת היתר בדבר זה אלו התועים והמתעים את אחרים באמרם שדיני התורה מקבלים שינוי כפי חפץ הרבנים ומורי הוראה בישראל.

הלא הדזשעלטין (=ג'לטין) בגלל שלא עמדו על מהותו ומחסרון ידיעה את אופן עשייתו, היה מקובל עד עתה בפי כל כדבר האסור, יען וביען שהדבר היה גלוי וידוע, שבעיקרו הוא בא מעצמות נבלה וטרפה, ומחסרון ידיעה יש שהוסיפו עוד ואמרו שעצם החומר של הדזשעלטין הוא בשר המח שבעצמות. ואין זה פחד שווא אם נחשוש שהוראת היתר בדזשעלטין תחזק את הדעה המשובשת הנפוצה כל כך בדורנו בזדון ובשגגה שהאיסור וההיתר הוא בידי הרבנים כחומר ביד היוצר. ועל כגון זה נאמר ביומא: "אל תתנו מקום לצדוקים לרדות" - "שיאמרו לפי רצונם הם עושים הכל" (רש"י שם). וזה לשון רבינו חנואל במסכת שבת: "ומהא שמעינן שאפילו דברים המותרים כגון אלו וכדומה להן המסורין לעם הארץ אין אדם רשאי להורות להן להיתר אלא יחמיר עליהן לאיסור".

אמנם צריך עיון על הטענה הזו האם היא לא תיצור מציאות הפוכה, שבני אדם השומעים את הפסק הנ"ל עלולים לחשוב שהרבנים אוסרים דברים ללא סיבה ויתחילו להקל בדברי הרבנים. כן מצאנו בדברי הרב קוק (שו"ת אורח משפט קיב, ד"ה ובאמת אגיד):

[הגר"א] חשש שלא תהיה מזה אחיזה למצדדי הפריצות של תיקונים בדת, אבל בימינו אין זאת הפרצה מסוכנת כלל, כי בעוונותינו הרבים עכשיו הרוצה לפרוץ גדר ואינו מבקש לו שום היתר מרבנים, ועושה כל מה שליבו חפץ בלא שום תיקון, ושאלת תיקונים בדת היתה ללעג ולקלס גם להמתחדשים. על כן אין שום חשש להתיר מה שהוא מותר על פי דין תורה, אף על פי שעל פי הוראה לא היה מקודם מנהג על זה להתיר. וכבר כתבתי למעלת כבוד תורתם, שאני יודע ברור תכונת בני דורנו, שדווקא על ידי מה שיראו שכל מה שיש להתיר על פי עומק הדין מתירין אנחנו, ישכילו לדעת שמה שאין אנו מתירין הוא מפני אמיתות

דין תורה, וימצאו רבים הדבקים בתורה שישמעו לקול מורים בעזרת ה', מה שאין כן כשיתגלה הדבר שישנם דברים כאלה שמצד שורת ההלכה ראויים הם להתיר, ורבנים לא חשו על טרחם וצערם של ישראל והניחו את הדברים באיסורם, יוצא מזה חס ושלוש חילול השם גדול מאד, עד שמתרבים המתפרצים לומר על כמה גופי תורה שאם הרבנים רוצים היו יכולים להתיר, ועל ידי זה יוצא משפט מעוקל.

ד. אכילת הג'לטין ביחד עם מאכלים חלביים או סתמיים

לגבי אכילת הג'לטין יחד עם מאכלים חלביים או סתמיים, הרי שעל פי מה שראינו עד כה ניתן לחלק את השאלה הזו לשתי הקבוצות השונות:

דעת המתירים: על פי דעת המתירים בוודאי שלא יהיה שום נדנוד של איסור בשר וחלב בג'לטין שהרי ההיתר שלהם בנוי על כך שאין כאן נתינת טעם בשר כלל ולכן הג'לטין מותר. ממילא הוא לא נותן גם בחלב טעם של בשר.

דעת האוסרים: לדעת האוסרים לכאורה השאלה לא מתחילה כלל שהרי בכלל יש איסור לאכול את הג'לטין. אולם יש אופנים שבהם מותר להפיק ג'לטין גם על פי דעת האוסרים, כגון שימוש בעצמות של בהמות משחיטה כשרה או שימוש בעורות דגים כשרים. שאלה כזו נשאל הגר"מ פיינשטיין (אגרות משה יורה דעה ב, כז). הוא ענה שג'לטין המופק מעורות בהמות כשרות משחיטה כשרה מותר להשתמש בהם בתור חומר גלם סתמי (פרווה). הגר"מ כותב שם שפסק זה נובע מכך שהג'לטין היוצא מן העור יש לו דין של ציר בעלמא, וציר היוצא מהעור הוא אפילו פחות מזיעה בעלמא ולכן אין להחשיבו כחומר גלם בשרי⁸. לעומת זאת שמעתי מהרב מרדכי אליהו שאוסר להשתמש בג'לטין המופק מעורות דגים למאכלי חלב כמנהג הספרדים שלא לאכול דגים בחלב.

8 כל זה נכון רק לגבי בהמות כשרות, ולא לגבי טרפות ונבלות שבהן יש איסור דרבנן מתחילה ואיסור זה לא בטל.

ה. סיכום

ראינו שיש צדדים להתיר את השימוש בג'לטין. וכן פסקו ר' חיים עוזר (אחיעזר ג, לג), ר' צבי פסח פרנק (שו"ת הר צבי יורה דעה פג), הרד"צ הופמן (שו"ת מלמד להועיל ב, כד), שו"ת דברי יוסף (סימן ו), שו"ת ציץ אליעזר (בפתיחה לחלק ד), והרב עובדיה יוסף (שו"ת יביע אומר חלק ה, יורה דעה יא).

נביא כאן את סיכום הדברים כפי שפסק הרב משה לוי (שו"ת תפילה למשה חלק ד, עמוד סו):

ג'לטין שמיוצר מבהמות וחיות טמאות מותר לכתחילה לערב אותו במאכלים שונים כדי להקרישם, כיון שהעצמות והעורות מהם מיוצר הג'לטין עוברים תהליך כימי ונפסלים מאכילה, הרי פוקע איסור טמאה מהם. וכיון שאין אוכלים את הג'לטין בפני עצמו אלא רק בתערובת אוכל שראוי לאכילה, אין לומר שמחשיבו אוכל בזה שאוכל את התערובת שבזדאי דעתו על האוכל הראוי לאכילה. ואף על פי שהג'לטין מקריש ומעמיד את האוכל שמערבים אותו בו מכל מקום אין בזה הוכחה שמחשיבו לאוכל, ומכל שכן שהעצמות והעורות והסחוס הופכים לאבק דק בתהליך עיבודם והרי הם בכלל מה שנאמר "כל הנשרפין אפרן מותר", ולא שייך לומר שכיון שאכלו מחשיבו לאוכל. וגם מותר מן הדין לייצר את הג'לטין עצמו ואינו נחשב מבטל איסור לכתחילה.

לעומת זאת ישנם פוסקים המחמירים ואוסרים את הג'לטין כיון שהם סוברים שמעיקר הדין מדובר בחומר אסור שאין לו היתר, וכן פסקו ר' אהרון קוטלר (בקובץ נועם חלק ח), ר' יצחק וייס (מנחת יצחק ה, ה) והרב מרדכי אליהו. כמו כן ישנם פוסקים שאסרו בגלל סיבות צדדיות שאינן קשורות לאיסור והיתר, כמו שראינו בדברי הרב אברמסקי.

העולה מכאן נראה שכל מי שרוצה להקל בעניין הזה - בוודאי יש לו על מי לסמוך, וגם מי שרוצה להחמיר בנושא - ראוי שיכיר את דעת המקילים, שלא יזלזל חס וחלילה במי שמתיר את אכילת הג'לטין.

