

הרב יוסף מרדכי זילבר
יועץ ועדת מהדרין לחומרי גלם

בטעם ההיתר של שלשה ביטולים* (שלש העברות)

- א. הקדמה
ב. תהליך הייצור
ג. גבינה צהובה
ד. יוגורט

כתב הב"י ביור"ד סימן קטו, והובאו דבריו להלכה בפוסקים, שחלב עכו"ם שעבר והעמיד בו חלב ישראל וחזר והעמיד בו חלב אחר, ואחר כך עוד חלב אחר, מותר להעמיד בו אח"כ חלב אחר, כי כבר כלה חלב האיסור, עכ"ל. ונקטו זה להלכה ורווח המנהג לעשות כן גם בייצורים של מוצרי חלב למהדרין, לכתחלה.

וצריך לבאר מהו טעם ההיתר, הלא החלב האסור הוא מעמיד, ומה בכך שנעשו שלשה ביטולים, הלא הכל הועמד מכח החלב הראשון, ונפסקה ההלכה שדבר המעמיד אף באלף לא בטיל. ותנו רבים מקשים הרי באו"ח סימן תמ"ב הובאו דבריו של הרמב"ן (ויש גירסא: הראב"ן) במג"א ונפסקה הלכה לגבי מי דבש שהועמדו בשמרי שיכר חמץ והעמידו בהם עוד ועוד - אסורים עד עולם, ואסורים אף בשהיה בפסח מחמת שנחשב האיסור כמו בעין, ומאי שנא הכא בחלב. ורבים מתרצים משום חומרא דפסח, שהוא אסור במשהו.

ועוד יש להבין כיצד הגיעו לידי כך שמבטלים את האיסור לכתחילה בשלושה ביטולים והרי אין מבטלין איסור לכתחילה ואם ביטלו אינו מבטל, וגם הלשון בב"י היא שהדבר מותר רק בדיעבד "שעבר והעמיד"? ואם כן, על סמך מה נהגו כל וועדי הכשרות לעשות העברות אלו גם לכתחילה? ותו, מהו הלשון "כבר כלה החלב האסור", וכי להיכן הלך?

א. הקדמה

קודם להסבר, נקדים לבאר את המציאות. החלב בשעה שנחלב, יש בו כבר חיידקי חומצת החלב, היכולים להתסיס ולהחמיץ את החלב (להעמידו) ללבן וליוגורט, ובאותו אופן אפשר גם לעשות גבינה רכה (גבינה לבנה) אם מכניסים את הלבן/יוגורט לשקית בד, ומשהים אותם לזמן מה; המים מטפטפים החוצה ונשארת גבינה רכה. מה שקורה בעצם בחלב הוא שהחיידקים הטבעיים הנמצאים בחלב מתרבים (בתנאים טובים הם מכפילים את עצמם בערך כל חצי שעה) וצורכים את הסוכר הנמצא בחלב (הלקטוז), ויוצרים חומצה. החומצה היא זו שגורמת להפיכת החלב למוצק. (אפשר גם להקריש חלב על ידי חומצה אחרת, כמו לימון/חומצת מלח וכדו', אלא שהטעם הוא טוב יותר אם ההחמצה נעשית על ידי החומצה העצמית שנוצרה על ידי החיידקים).

שיטת הקרשה זו, תתן רק מוצרי חלב רכים, כמו: לבן/יוגורט/גבינה רכה. אין אפשרות לייצר על ידי החמצה טבעית או חומצה אחרת, גבינה קשה (צהובה)!

* המאמר נערך על בסיס הרצאה בכינוס בשנת תשע"ב.

1. יש לציין שגם בחלב מפוסטר, עדיין יש חיידקים פעילים של החומצה הלקטית, ובנסיגות שעשיתי, הופך גם חלב מפוסטר ללָבָן, ללא תוספת חיידקים מהחוץ, כפי הנראה, הפיסטור אינו משמיד חיידקים אלו לגמרי.

ב. תהליך הייצור

אף שניתן להחמיץ חלב ללא תוספות חיצוניות, ע"י החיידקים הטבעיים הנמצאים בחלב, נהוג היום להוסיף לחלב תרביות חיידקים לשם החמצה. תרביות החיידקים כשמשם כן הם, חיידקים רבים, כלומר, כמות אדירה של חיידקים מרוכזים באריזה קטנה. על פי רוב מספיקה אריזה כזו להחמיץ כ-5,000 ליטרים חלב, ויש סוגים שמספיקים ליותר. אפילו בעבר שלא היו מפעלי תרביות, גם הוסיפו תרביות חיידקים בתהליך פשוט, דהיינו שלקחו כמות קטנה של לבן או יוגורט מייצור קודם שבהם כבר הספיקו החיידקים להתרבות, והוסיפו לחלב הטרי שאותו רצו להחמיץ.

הסיבה לשימוש בתרביות היא מכמה טעמים. הסיבה הראשונה והעיקרית היא לשם זירוז התהליך, כי עד שהחיידקים הטבעיים יתרבו מספיק לייצור החומצה, זה תהליך ממושך, אבל אם מוסיפים לחלב מיליוני חיידקים פעילים, התהליך מתקצר לשליש בערך. סיבה שניה – לא פחות חשובה – לשימוש בתרביות, משום שלא רק חיידקי החומצה הלקטית הרצויים, נמצאים באופן טבעי בחלב, אלא גם סוגים של חיידקים אחרים הפוגעים בחלב. ואף שעל פי רוב חיידקי חומצת החלב הם השולטים ומתגברים על החיידקים או השמרים האחרים, אבל לפעמים החיידקים האחרים מתגברים והתוצרת מתקלקלת. לכן כשמוסיפים כמות גדולה של חיידקים טובים, מבטיחים את התגברות החיידקים הטובים ואת איכות התוצרת.

הסיבה שכיום מייצרים תרביות במפעלים משוכללים, ולא משתמשים בשיטות של פעם, דהיינו תוספת של יוגורט מוחמץ מייצור קודם, משום שכך מגיעים לאיכות טובה, בטוחה ואחידה יותר מאשר הוספת יוגורט מוחמץ. יש לציין, שגם כיום ישנם מחלבות שכדי לחסוך בכסף² קונים תרבית מוכנה פעם בשנה, ובמשך כל השנה מגדלים לבד את התרביות לייצור השוטף של המפעל.

אם כן, חלב יכול לעמוד מעצמו, וכאמור, גם חלב מפוסטר, אלא שתוספת תרבית (או "לבן" מייצור קודם) תזרז את התהליך ותשפרו.

ג. גבינה צהובה

כאמור, לא ניתן לייצר גבינה צהובה ע"י החמצה בלבד, וצריך להוסיף "אינזים" הפועל ישירות על החלבונים, וגורם ליציאת הנוזלים מהחלב וליצירת הגבינה. כאן אין שום ריבוי או התפתחות של משהו, רק האינזים עצמו גורם לגיבון. אם כי חיידקי חומצת החלב הטבעיים גם הם פעילים, אבל פעילותם היא בעיקר לתוספת טעם ומירקם, יותר מאשר לגיבון, שאותו עושה האינזים. בעבר היה נהוג לקחת את האינזים מעור הקיבה של בעלי חיים יונקים. היום בעיקר מפיקים את זה בתעשייה מחיידקים ושמרים שונים. לכן אם האינזים שהוא ה"מעמיד" הוא איסור, הרי כל הגבינה אסורה, כדן "דבר המעמיד", כמו שמצינו "מפני מה אסרו גבינות של נכרים, מפני שמעמידים אותה בקיבת נבלה".

לאור זה יש הבדל גדול בין מחמצת (תרבית) ובין אינזים (הקיבה, למשל), שמחמצת רק מזרזת ומשפרת תהליך, והוא רק "גורם", ואינזים הוא "מעמיד", שבלעדיו אין אפשרות לייצר את המוצר.

ולידון דידן נראה, שיש לחלק בין "מעמיד" ל"גורם". שמעמיד הוא ניכר האיסור, ולכן אף באלף לא בטיל, אבל החיידקים הם רק "גורם", שהם מזרזים ומשפרים, ופעילותם אינה ניכרת במוצר הסופי, כי אפשר להעמיד את החלב גם בלעדיהם, ולכאורה הוא "זה וזה גורם", כלומר, אם השתמשו בחלב חמוץ של עכו"ם להעמדה, לכאורה אין לאסור החלב באכילה, משום שיש כאן "זה וזה גורם", דהיינו

2. מחיר התרביות התעשייתיות, בפרט הכשרות למהדרין, הוא גבוה

החיידיקים העצמיים שהם "גורם" היתר, והתוספת שהוסיפו, שהם "גורם" איסור, ונקטינן ש"זה זה גורם" מותר. אלא שיש מקום לטעון שאם יש בגורם האיסור להעמיד בפני עצמו, אין דין היתר של זוז"ג (עיין בש"ך ובט"ז יו"ד סוף סי' פז), וכשיש בכל אחד כדי להחמיץ, אף אם גורם האיסור בא אחר ההיתר, ג"כ אסור, כדמוכח בגמ' (ע"ז מט ע"א), ואם כן, איך שייך לומר בזה היתר של זוז"ג. ונראה שאפשר לחלק, שבאופן שבדבר עצמו אפשר להעמיד ללא סיוע מהחוץ, והגורם מהחוץ אינו מעמיד אלא מזרז, אם כן אינו נחשב כלל להעמדה, וזה עדיף מאופן ששני הגורמים – האיסור וההיתר – באים מהחוץ, שאז אף אם ההיתר בא לפני האיסור, אין לו חשיבות יותר מהאיסור, כי סוף סוף הרי הוא בא מבחוץ כמו האיסור, ויש למאכל צורך בו כמו בהיתר, אבל בחלב, שהחיידיקים הם חלק מעצם הנפעל, אין למעמיד מבחוץ שום חשיבות, כי המאכל אינו זקוק לו כלל לצורך "העמדה".

למסקנא, חלב ישראל שהועמד ע"י חלב עכו"ם בשוגג, צריך להיות מותר באכילה מדין "זה זה גורם", כי לא מצינו שפעולת זירוז לבדה תאסור באכילה (אם אין המזרז איסור הנאה), כי אין "ניכר" כח המזרז במאכל, כמו במעמיד. ואמנם אסור לעשות זאת לכתחלה, כי "אין מבטלין איסור לכתחלה", ואם בטלו אינו מבטל. וכן כתב בשו"ת חקרי לב, הובאו דבריו ב"שדי חמד" חלק ח' במערכת "חלב של נכרי" סימן ג', שהיגורטי שהועמד ביגורטי מחלב נכרים, מותר באכילה.

הנה כל זה לגבי אכילת החלב עצמו, אבל אם ירצו להעמיד בחלב הראשון שהועמד ע"י חלב עכו"ם, יהיה אסור, אף שהחלב עצמו מותר באכילה, משום שבהעמדת החלב השני, עדיין יהיה חלב העכו"ם גורם בזירוז ההעמדה, ו"אין עושים זה זה גורם לכתחלה", אבל לאחר ג' פעמים, שכבר נוצרו כמות גדולה של חיידיקי היתר, כי כל החיידיקים שנוצרו מכאן ואילך, הם "היתר", שנוצרו על ידי "זה זה גורם", והזירוז מטעם חלב העכו"ם כבר אינו ניכר, כי רוב הזירוז הוא מחיידיקי ההיתר, אין כבר שם "גורם" על חלב העכו"ם, ולכן מותר להעמיד בו. והכונה ב"בית יוסף" "כבר כלה האיסור", היינו כח המעמיד שבו. והשתא מדוייק לשון הרב ב"י, שהוא דן רק לגבי "העמדה" בחלב זה, ואינו דן כלל לגבי אכילת החלב, שמעיקר הדין החלב שהועמד בחלב עכו"ם, בדיעבד הוא מותר באכילה (אם לא הועמד במזיד, שאז הוא אסור בכל אופן, אף אם אינו מעמיד. ואף אם יש ששים כנגדו, כדין כל מבטל איסור במזיד), אלא שאסור להעמיד בו, מדין "אין עושין זה זה גורם לכתחלה", ורק לאחר העמדה שלישית, שרובא דרובא של הזירוז כבר נעשה ע"י חיידיקי ההיתר, וכבר אינו ניכר כוחו של האיסור, אז מותר להעמיד בו.

אבל גבי "מי דבש" המוזכרים באו"ח (סימן תמב במג"א), הדברים שונים, כי דבש אין לו חיידיקים או שמרים, כי כידוע דבש יכול להשמר עשרות שנים בלי להתקלקל, וידוע שדבש הוא "אנטי מיקרוביאלי", דהיינו "משמיד חיידיקים", כשהוא טהור וללא תוספת של משהו אחר, ולכן כשמערבבים בו מים כדי לעשותו "מעד", אם לא יוסיפו שמרים להתסיסו, הוא יקלוט חיידיקים מהסביבה, או מהמים או מהאוויר, ואז מסתמא יקבל חיידיקי חומץ וכדומה, והוא יהפוך לחומץ במקום ל"מעד", ולכן השמרים במי דבש אינם רק לזרז, אלא הם "מעמיד", כי בלעדיהם, המים עם הדבש יהפכו למשהו אחר בכלל, כי על פי רוב המצוי באויר הם חיידיקי החומץ. והשתא מובן הדין, שמכיון שהם "מעמיד", אף לאחר ארבעה וחמשה העמדות, הכל בא מכח השמרים הראשונים, וניכר כחם עד עולם, ולכן אסורים "עד עולם", כי הכל בא מכח המעמיד הראשון.

אבל עדיין צריך להבין, מהו ההיתר שנהגו לעשות זאת לכתחלה בחלב עכו"ם, דהרי הלשון בב"י משמע "שעבר והועמד בו", היינו רק בדיעבד, כי הרי במזיד אם ביטלו אינו מבטל. ומוכרח לומר ש"עבר" היינו בשוגג.

ואולי אפשר לחלק, שהב"י מיירי שהחלב הועמד לאכילה, ולא לצורך העמדה, ולכן אם היה במזיד לכתחלה, היה נאסר מחמת ש"אין מבטלין איסור לכתחלה", ואם ביטלו, אינו בטל. אבל כיום שעושים את הביטולים רק כדי להעמיד את החלב, מותר לכתחלה, כי ה"שלוש העמדות", עוזרות לחיידקים להתפתח באופן טוב ובטוח יותר, וההוכחה לכך, שגם מפעלי התרבות, מייצרים את החיידקים באופן של "העברות", (ויש הסבר לכך למה החיידקים מתפתחים טוב יותר בצורה של "העברות" אלא שאין כאן המקום להאריך בזה). ולכן אפשר לומר, שאין כוונתו לבטל את האיסור, אלא לשפר את המוצר. אלא שהיתר זה עדיין צריך עיון, כי הביטול הראשון הוא בכונה, כי בשלמא בשאר ההעברות, שיש כבר "זה וזה גורם" – היתר ואיסור, אפשר לומר שכונתו לטפח את ההיתר, והאיסור מתרבה ממילא, אבל בהעברה הראשונה, לא שייך לומר זאת, שאז זה רק איסור. ואולי לכן כתבו הפוסקים שלא התירו זה אלא בחלב עכו"ם שאיסור קיל, בפרט כיום שאין חלב טמא מצוי בינינו, והחלב אסור (לדעת האוסרים) רק מחמת הגזרה. ועי' בדרכי תשובה ב"יור"ד סי' קטו ס"ק מט מה שכתב בזה. ועוד אפשר לומר דסמכינן על הט"ז (יור"ד סי' קמב ס"ק טז) שהיכא שאין הנאה בשעת הגרמא, כמו בזריעה, שבשעת זריעה אין עדיין הנאה, מותר לעשות זה וזה גורם לכתחלה, ואפשר לדמות בנידון דידן, שגם כאן הנאה תהיה רק לאחר כמה שעות, ובשעת הכנסת התרבות לחלב, עדיין אין כאן הנאה (בדרך כלל ההחמצה לוקחת שעות ארוכות).

והשתא אתי שפיר מה שהב"י הביא ראייתו להתיר בשלש ביטולים, מחמץ שעבר עליו הפסח שהעמידו בו פת ולאחר שלש ביטולים מותר, ובפת דומה ממש לחלב שגם בקמח יש חיידקים ואפשר לאפות פת לאחר שהייה רבה עד שהחיידקים יתפתחו ויתפחו את הלחם, אלא שהשאור או אפילו פת שמערבים בעיסה, מזרזים את תהליך ההתפחה, ולכן שפיר דומה החלב לפת.

אמנם עדיין צריך עיון, שבע"ז דף מט שנינו: שאור של חולין ושל תרומה שהחמיצו את העיסה, אין בזה כדי להחמיץ ואין בזה כדי להחמיץ, מותר דהוי זה וזה גורם. ויש להקשות, באיזה אופן מדובר פה, אי מיירי לכתחלה, הרי "אין עושים זה וזה גורם לכתחלה", ואם עשהו, אינו בטל, כמו בדין "אין מבטלין איסור לכתחלה", שאם בטלו, אינו מבטל, ואי מיירי בשוגג, הרי ממילא יש כאן גורם היתר מלבד השאור, דהיינו החיידקים או השמרים הטבעיים.

ויש לתרץ, שהשאור פועל שתי פעולות, אחת שהוא מוסיף חיידקים ושמרים לתפחת הלחם, ופעולה שניה שהוא מחמיץ ונותן טעם חמוץ ללחם. והן אמנם שלגבי ההתפחה, יש פה הגורם של החיידקים הטבעיים שהם היתר, אבל לגבי ההחמצה, ששם פועל השאור ישירות בהוסיפו טעם חמוץ, והוא "מילתא דלטעמא עבידא", ואינו בטל, ומיירי לעולם בשנפלו בשוגג, ולכן אם יש גם חולין, הוי זה וזה גורם לגבי ה"טעם", (שגם לגבי טעם אמרינן "זה וזה גורם" – עיין באור"ח סימן שיח בטו"ז), ומדוייק הלשון "להחמיץ", ואין כתוב להתפח או להעמיד, כי אם הוא רק להתפחה, אזי בשוגג יהיה מותר כשבטל במאה, אף אם השאור הוא לבדו, ורק כשהוא נותן טעם אזי אינו בטל, וצריך שיהיה גם שאור חולין בעיסה.

ד. יוגורט

אמנם ביוגורט עדיין צ"ע, כי חיידקי היוגורט אינם נמצאים באופן טבעי בחלב, והם חייבים להיות מוספים מהחוץ, בניגוד לחיידקים המייצרים לבן וגבינה לבנה, שהם קיימים באופן טבעי בחלב, ועדיין החוקרים תוהים מהיכן הגיעו חיידקים אלו, חלק מהחוקרים טוענים שהיות ובארצות הבלקן נהגו לאחסן חלב בנאדות עור, התפתחו חיידקים משותפים מהחיידקים בעור הכבשים

והחיידקים הטבעיים של החלב, ונוצרו סוג חדש של חיידקים הנקראים חיידקי יוגורט, היוצרים מוצרי חלב בעלי חמיצות גבוהה יותר ועמידים יותר, ומהם גדלו דורות על דורות של חיידקי יוגורט שמשתמשים בהם כיום. נמצא אם כן שביוגורט המחמצת היא "מעמיד" ולא לבן רגיל, ואם כן מדוע מתיר החקרי לב את היוגורט, וכן מדוע אנו מתירים גם ביוגורט שלוש העברות?

ואולי נאמר, שכיוון שהקרשת היוגורט תהיה גם ללא המחמצת שאף חיידקי החלב עצמם יכולים להקריש כאמור, וזו היא הפעולה הניכרת ביותר (ולכן נקרא דבר המעמיד) וגם לטעם הוא מוסיף חמיצות אלא שלא אותו חוזק של חמיצות כפי שמוסיפים חיידקי היוגורט, אע"פ כן זה נקרא רק גורם המשפר ומזרז בלבד, אמנם עדיין צ"ע.

וכל זה הוא לעיוני לבד, ואיני בא לפסוק הלכה שאף שהועמד בשוגג בחלב עכו"ם, יהא מותר באכילה אף בלא שלש העברות. אבל כאמור, זו דעת ה"חקרי לב".