

הרב יוסף מרדכי זילבר
יועץ ועדת מהדרין תנובה ומומחה לחומרי גלם

כשרות הג'לטין*

ראשי פרקים

- א. הג'לטין ושימושיו
- ב. ג'לטין ממקורות לא כשרים
- ג. ג'לטין מבקר כשר
- ד. ג'לטין דגים
- ה. ג'לטין דגים במוצרי חלב
- ו. ג'לטין מקשקשים
- ז. ג'לטין בתרופות ובתוספי מזון

א. הג'לטין ושימושיו

הג'לטין הינו חומר גלם חשוב - מייצב - בתעשיית המזון ולא רק בתעשיית המזון, ואחד מחומרי הגלם המסובכים ביותר מבחינת כשרות. הג'לטין מצוי בשוק כבר כ-120 שנה והוא חלבון הקולגן המיוצר מרקמות בע"ח בלבד. כל המייצבים התחליפיים הצמחיים והסינטטים לג'לטין אינם יכולים להקרא בשם ג'לטין, בדיוק כמו שתחליפי בשר אינם נקראים בשר. יש להוסיף שאע"פ שיש הרבה מאוד תחליפים צמחיים או כימיים, אבל תחליפים אלו אינם יכולים להחליף את הג'לטין בכל הפונקציות אותם הוא ממלא אלא רק בחלק מפונקציות אלו.

יש בעולם שימוש רב בג'לטין לא כשר ולכן יש להקפיד שלא לצרוך מוצרים המכילים ג'לטין שאין מידע לגבי כשרותו. מקורות חומרי הגלם הנפוצים לצורך ייצור הג'לטין מגוונים מאוד. אפשר לייצר ג'לטין מעצמות ומעורות של בקר או דגים ואף מקשקשים.

ב. ג'לטין ממקורות לא כשרים

בעבר הלא רחוק הג'לטין היה מיוצר כמעט אך ורק ממקורות של בעלי חיים לא כשרים. כלומר, מעורות חזירים או מבקר שלא נשחט כדין. הפוסקים דנו בשאלת כשרות הג'לטין ונחלקו האם יש מקום להתיר את הג'לטין שיוצר מעצמות בעלי חיים מחמת שהעצמות אינן אסורות ומחמת שהן נפסלות מאכילה במהלך העיבוד.

האחיעזר בפסק מפורסם¹ מתיר את הג'לטין אפילו כשהוא עשוי מעורות בעלי חיים, וזאת משום שבמהלך הייצור הוא נפסל מאכילה, וסמך דבריו על הרמ"א ביו"ד סימן פ"ז האומר ש"עור הקיבה, שיושב ונעשה כעץ, וממלאים אותו חלב (כדי להעמיד ממנו גבינה), מותר; דמאחר שנתייבש הוא כעץ בעלמא, ואין בו לחלוחית בשר כל דבר שלא ראוי שהתייבש", ואמנם קיבה שייבשו אותה עד שהיא יבשה כעץ מותר להעמיד בה חלב. ומזה הסיק האחיעזר שאפשר להתיר את הג'לטין לפחות כאשר משתמשים בכמות של פחות משישים, ומכיוון שבמייצב לא נדרש בדרך כלל כמות

* שיכתוב מתוך הרצאה בכינוס הכשרות תשע"ג.

1. ח"ג ל"ג ה.

מעבר לאחד בשישים, הרי שהסומכים על האחיעזר יכלו להתשמש בג'לטין, ובתנאי שהוא אכן יוצר מעצמות יבשות ושבתהלך הייצור הוא נפסל מאכילת כלב.

פוסקים אחרים כמו הגאונים הרב אהרן קוטלר והרב משה פיינשטיין חלקו על האחיעזר וסברו שמכיוון שבסופו של התהליך הג'לטין ראוי למאכל אין להסתמך על ההיתר של נפסל מאכילה. ר' אהרן קוטלר אף חשש שייכתן ויש בכך איסור דאורייתא. בהכשרי המהדרין לא סמכו על האחיעזר וכך גם לא ברוב ההכשרים בצפון אמריקה, אך הרבנות הראשית לישראל אישרה את הג'לטין על סמך האחיעזר, ואף היא חזרה בה לפני למעלה מעשר שנים וכיום שוב היא לא מאשרת את הג'לטין הרגיל.

גם מי שלא סומך על היתר האחיעזר יכול כיום להשתמש בג'לטין שכשרותו לא מסתמכת על היתר האחיעזר - ג'לטין שנעשה מאחת משלושת המקורות הבאים - עצמות או עורות של בקר שנשחט כהלכה, עורות דגים וקשקשים.

ג. ג'לטין מבקר כשר

האג"מ וכמוהו גם הרב אהרון קוטלר התירו להשתמש בג'לטין מבקר שנשחט כדין² גם למוצרי חלב והם מחלקים שם בין איסור הג'לטין שהופק מאיסור שנתר באיסורו למרות תהליכי העיבוד ובין ג'לטין שהופק מהיתר שתהליכי העיבוד הופכים אותו לפרווה³.

ייצור ג'לטין כשר למהדרין מבקר דורש להקפיד על מספר דברים שאינם פשוטים מבחינה לוגיסטית:

א. שחיטה מהודרת.

ב. ייצור הג'לטין רק ממינועט הבהמות שהוגדרו כחלק.

ג. מליחת העורות לפני השימוש בהם.

ד. וכמובן הכשרת המפעל לפני הייצור.

ד. ג'לטין דגים

הייצור המוביל כיום בג'לטין הכשר למהדרין הוא ג'לטין הדגים המיוצר מעורות דגים כשרים. יש לדעת שלא כל ג'לטין דגים הינו ג'לטין כשר. כדי להבטיח את כשרותו המהודרת של ג'לטין הדגים יש להקפיד על שני דברים עיקריים:

1. לוודא שכל עורות הדגים הינם רק מדגים כשרים עם קשקשים (יש לקחת בחשבון שרוב ייצור ג'לטין הדגים הוא מעורות של דגים טמאים כי בדגים כשרים יש פחת גדול של הקשקשים שלא נכנסים לתהליך הייצור).

2. לבצע הכשרה מלאה למפעל לפני תחילת הייצור (כולל החלפת הקיטור). ויש לציין שההכשרה עצמה לוקחת לי ארבעה ימים לפני כל יצור ויצור).

ה. ג'לטין דגים במוצרי חלב

האם המחמירים באכילת דגים וחלב - כמו עדות המזרח וגם הרבה אשכנזים כחסידי בעלזא

2. ואף שנחלקו האם העורות הללו חייבים לעבור מליחה או שבעורות עצמם אין דם וממילא הם מותרים גם ללא מליחה, הרי שלמעשה מחמירים לדרוש מליחה לעורות הללו.

3. אג"מ יו"ד ב כ"ז ושר"ת משנת רבי אהרון, חלק א' סימן ט"ז.

למשל - מותרים להשתמש במוצר חלב שיש בו ג'לטין דגים. הגרי"ש אלישיב השיב על סמך אותם מקורות המופיעים בתשובתם של האג"מ והרב קוטלר שהג'לטין כבר לא נחשב לדגים ולכן גם המחמירים ונמנעים מאכילת דגים בחלב אינם צריכים לחשוש משום סכנה למוצר חלב שמעורב בו ג'לטין דגים.⁴

ו. ג'לטין מקשקשים

מקור נוסף לייצור ג'לטין הוא קשקשים. לכאורה, מפעל המייצר ג'לטין אך ורק מקשקשים הוא כשר למהדרין כל השנה שהרי קשקשים בהגדרתם הם כשרים⁵. אלא שדבר זה איננו פשוט. במפעל בו אני מייצר ג'לטין דגים כשר למהדרין, יש בכל ייצור כ-40 טון קשקשים שנשלחים למיכלי הפסולת. באותו מיכל פסולת יש גם עורות חזירים ובקר שלא נשחט כדין. כל הפסולת הזו מתערבת - שומן ועורות לא כשרים עם הקשקשים, ויש לי חשש גדול שפסולת זו מופרדת והקשקשים עשויים להגיע למפעל שמייצר ג'לטין מקשקשים. מכיוון שסביר להניח שבתהליך הניקיון וההפרדה והייבוש של הקשקשים מהשומן והעורות יש שימוש גם במיים חמים ייתכן מאוד והם נאסרים באיסור גמור מחמת בליעת איסורים. יש לציין שפסולת זו איננה מתאימה ואיננה מאושרת למאכל בע"ח ולכן קיימת לפחות אפשרות סבירה שהקשקשים הללו עלולים להגיע למפעל המייצר ג'לטין מקשקשים ואז גם מפעל כזה טעון הכשרה ואין אפשרות לסמוך על הג'לטין המיוצר בו ככשר ללא חשש.

ז. ג'לטין בתרופות ובתוספי מזון

חלק גדול מהתרופות משווקות בתוך קפסולות שעשויות מג'לטין, ובדרך כלל מדובר בג'לטין לא כשר (גם לא אליבא דהאחיעזר). אע"פ כן, אפשר לקחת אנטיביוטיקה ותרופות אחרות גם כשאינן מצב של פיקוח נפש מכיוון שהקפסולה איננה ראויה למאכל, וממילא פקע ממנה שם איסור, ומכיוון שבולעים את הקפסולה הרי שגם אין לכך שם אכילה וממילא הדבר מותר. גם האג"מ והמשנת אהרון החמירו רק בדבר שחוזר להיות בסופו של דבר אוכל ראוי, ואילו כאן הקפסולה איננה ראויה כלל למאכל והרי היא כפלסטיק נייטרלי.

עם זאת, בתוספי מזון יש פוסקים המחמירים בכך מכיוון שלדעתם אין בכך צורך חיוני, ובמקרה צורך מומלץ להיוועץ ברב. מסיבה זו תוספי המזון הנושאים אישור כשרות משתמשים בקפסולות צמחיות. אבל לגבי תרופות החוק לא מרשה להשתמש בקפסולות צמחיות.

ואם עוסקים בתוספי מזון יש להיות מודעים לבעיה נוספת והיא שלפעמים מוסיפים קצת גליצרין על הקפסולה, והסיבה לכך היא כדי למנוע הדבקות הקפסולות זו לזו במיוחד בקפסולות עם חומר נוזלי (שמן דגים למשל - אומגה 3) בהם מוסיפים חומר למניעת נזילה מהקפסולה שיכול להביא להידבקות הקפסולות זו לזו. הגליצרין עצמו הוא אחד החומרים הבעייתיים ביותר בכשרות ורוב הגליצרין שבעולם הוא טרף. הבעיה היותר גדולה היא שבגליצרין יש מתיקות מסוימת ויש לדון אם בכך הוא הופך את הקפסולה לסטטוס של ראויה למאכל? רבנים עמם התייעצתי בשאלה זו סוברים שמעט הגליצרין שמוסיפים לקפסולות לא מספיק כדי להפוך אותה לראויה למאכל ולכן אפשר לבלוע קפסולות אלו. אישית אני ממליץ למי ששואל אותי, לשטוף את הקפסולה לפני השימוש כך שהגליצרין ירד ושוב אין שום שאלה והג'לטין במצב הזה מותר לבליעה.

4. כך גם שמענו בשם הרב עובדיה יוסף זצ"ל, וראה את מכתבו של הרב אברהם יוסף בעמוד 46.

5. אמנם יש קשקשים (כמו כאלו שלא יורדים בקלות) שאינם מוגדרים כקשקשים לעניין סימני טהרה אך הם לא משמשים לייצור הג'לטין.

הרב אברהם יוסף
הרב הראשי לחולון
וחבר מועצת הרבנות הראשית לישראל

דעת הראש"ל"צ הגר"ע יוסף זצ"ל בענין שימוש בג'לטין דגים במוצר חלב

לכבוד

ידידי הרב רבי זאב ויטמן שליט"א
שלום רב וכוט"ס,

באשר ארי נעשה שואל בענין הכנסת ג'לטין דגים למוצרי חלב, לספרדים ההולכים בעקבות מרן הש"ע שאסור לאכול דגים עם חלב, דעת מרן אבי מו"ר הראש"ל זצ"ל להתיר בשופי, הואיל והג'לטין הוא פנים חדשות לאחר שנעשה כעפר והתבטל, ואפילו בג'לטין העשוי מבהמות רבים הם המתירים הן מרבני האשכנזים והן מרבני הספרדים, ודי לנו להחמיר בג'לטין מצד הכשרות, אך מחמת הסכנה אין מקום להחמיר יתר על המידה, ולכן מותר לערב ג'לטין דגים במוצרי החלב לכתחילה, ואף בכשרות מהדרין כך הדין. עיין יביע אומר ח"ח יו"ד סימן יא באורך רב.

בברכת התורה,
אברהם יוסף