

כשרות יוגורט הקפיר¹

ראשי-פרקים:

- א. מהו הקפיר?
- ב. גרעיני הקפיר - הדיון ההלכתי
- ג. הסיבות להיתר
- ד. שאלת "אין מבטלים איסור לכתחילה" ביחס ליוגורט הקפיר
- ה. עמדת הרב י.מ. לוינגר
- ו. סיכום

בשו"ת **מראה הבזק ח סימן לב** נתפרסמה תשובה בנושא כשרות יוגורט הקפיר. וזו לשון השאלה והתשובה:

שאלה:

האם מותר להכין ולאכול יוגורט קפיר ביתי?

תשובה

- א. מותר להשתמש בגרעיני הקפיר לצורך הכנת היוגורט, ולאכול יוגורט זה מיד, במידה ומדובר בגרעינים שכבר השתמשו בהם זמן רב. למי שאינו סומך על "חלב החברות", ההיתר מותנה בכך שאת היוגורט הכין יהודי, מחלב ישראל.
- ב. המחמירים שלא לשתות מ"חלב החברות", יכולים להשתמש בגרעיני הקפיר כדי ליצור יוגורט מחלב ישראל, וממנו יכינו יוגורט שני שאותו יוכלו לאכול.
- ג. אם היוגורט שהוא מקבל עתה הכין גוי, יכין ממנו יוגורט ראשון, מהראשון יוגורט שני וכן הלאה עד הרביעי. את היוגורט הרביעי מותר לאכול.
- ד. יוגורט קפיר המיוצר בתהליך תעשייתי חייב הכשר, ככל מוצר תעשייתי אחר.

א. מהו הקפיר?

בהערות לתשובה מוסבר מהו משקה הקפיר ומהם גרעיני הקפיר היוצרים את המשקה: הקפיר הוא משקה חלב (דומה ליוגורט) שמקורו בקווקז ומופק בתסיסה חיידקית.

תהליך הייצור הוא כדלהלן: משרים גרעיני קפיר בתוך חלב, ולאחר יממה החלב הופך לקפיר. בסיום התהליך מסננים את גרעיני הקפיר ומשתמשים בהם לייצור יוגורט נוסף וחוזר חלילה.

1. המאמר כתוב אמנם על שמי אך יש להדגיש שרובם המוחלט של הדברים שלהלן הינם ציטוטים מתשובה שנכתבה בשו"ת **מראה הבזק ח. סימן לב**. ובכל אופן מכיוון שהתשובה במראה הבזק הינה קצרה ביותר וכמעט כל החומר הרב שלהלן כתוב בהערות והיה צורך לערוך מחדש את הדברים שיתאימו לחוברת בנתיב החלב הרי האחריית על הניסוח והצורה הנוכחית של התשובה היא עלי. כמו"כ, לאחר סקירה מפורטת של התשובה הנ"ל הובאו גם דברים של הרב לוינגר בנושא זה וכן השלמה שהוספתי אני.

היחס המקובל בין הגרעינים לבין החלב הוא אחד לחמישים. אולם לא מדובר בקו ייצור תעשייתי. יתרה מזו, הכמויות משתנות לפי שיטות ההכנה שבהן נוקטים המשתמשים, מצבם של הגרעינים וכן לפי הטמפרטורות שבהן משרים אותם בחלב. לכן סביר להניח שפעמים רבות היחס הוא של אחד לשישים.

כאשר מעוניינים לשמור את הגרעינים לפרק זמן מסוים בלא להכין יוגורט חדש, משרים את התערובת בתוך כמות חלב קטנה.

גרעיני הקפיר הם צירוף של חיידקים פרוביוטיים ושמרים במטריצה של חלבונים, ליפידים וסוכרים. הצירוף המדויק של חיידקים ושמרים משתנה מתערובת לתערובת. המשקה שנוצר מוגז קלות ומעט אלכוהולי.

תהליך הייצור הראשוני של גרעיני הקפיר

קשה עד בלתי אפשרי להתחקות אחר תהליך הייצור המדויק מכיוון שהוא שמור בסוד אצל הכפריים באזור הקווקז. באחד העיתונים המדעיים מתואר התהליך כך: לוקחים שק מעור של עז, שוטפים אותו במים סטריליים וממלאים אותו בחלב פרה מפוסטר ובפלורת המעי (צמחיית המעי - חיידקים שנמצאים באופן תקין במערכת העיכול) של כבשה. במשך שתי יממות שומרים אותו בטמפרטורה של כ-25 מעלות צלזיוס ומנערים את השק כל שעה. לאחר שהחלב מתגבן מחליפים שלושת רבעי ממנו בחלב טרי. כך עושים במשך שנים עשר שבועות. במשך הזמן מופיע בהדרגה על הקיר הפנימי של השק קרום ספוגי לבן. מעבירים קרום זה לחלב פרה מפוסטר ושם מתפתחים גרעיני הקפיר. יש לציין כי אף שהם קרויים גרעינים בלשון המדעית, הם רכים כמו גרגרי קוטג'.

התרבות הגרעינים

בכל תהליך הכנת קפיר גם הגרעינים עצמם עוברים תהליך של התרבות משמעותית. כמו כן חלק מהגרעינים מתפורר ומתערבב ביוגורט. נמצא שלאחר תהליך הכנת היוגורט, הגרעינים המסוננים הם תערובת של הישנים והחדשים.

אם כן הרכיבים מהם מיוצרים גרעיני הקפיר עד כמה שידוע לנו - חלב גויים (ובהערה נכתב שם שעל פי מקורות מסוימים משתמשים גם בחלב גמלים), עור עז ופלורת המעי שודאי מגיעים מנבלות. ויש מקורות שמעידים שמשמשים גם בתערובות נוספות הכוללות חומץ ואולי מדובר בחומץ יין. כך שפשוט וברור שהגרעינים המקוריים אסורים ואולי יש בהם גם איסור גבינת נכרים שהרי הם למעשה גרעיני גבן שנוצרו מהחלב בעזרת האנזימים שמצויים בעור ובמעי.

ב. גרעיני הקפיר - הדין ההלכתי

מחברי התשובה שוללים את האפשרות להתיר את הגרעינים מחמת שהם אינם ראויים לאכילה מכיוון שהם ראויים להתסיס ולייצר יוגורטים ודומים בכך לשאור שאינו ראוי לאכילה והוא אסור מכיוון שראוי לחמץ בו עיסות אחרות והביאו ראיות שהלכה זו נאמרה גם בשאר איסורים ולא רק בשאור.

כל השאלה היא לגבי ה"דורות" הבאים של גרעיני הקפיר אלו שמגיעים אלינו אחרי שהם שימשו כבר לעשיית מאות ואולי אלפי יוגורטים ולמעשה לא נשאר מהגרעינים המקוריים דבר.

הנחת המחברים היא שלכאורה הגרעינים המקוריים התבטלו מזמן בגרעינים החדשים שנוצרו והגרעינים החדשים נעשו אמנם מחמת הגרעינים האסורים המקוריים אך הם גדלו על בסיס חלב

מותר (למי שסבורים שחלב החברות איננו אסור באיסור חלב נכרים)².

בהערה ארוכה מאריכים מחברי התשובה להוכיח מדוע אין לומר איסור מחמת טעם כעיקר או מבחינת איסור מעמיד.

המחברים מביאים ראיות שאין אומרים חתיכה נעשית נבילה בספק וכאן יש ספק אם הייתה נתינת טעם או שהיה ביטול בשישים. ואף שיש חולקים על כך וסבורים שגם בספק אומרים חנ"נ הרי לדבריהם בנדון דידן אין ספק שבמהלך ייצורי היוגורט לאורך שנים רבות מאז השימוש הראשון בגרעינים המקוריים בוודאי שהיה לפחות פעם אחת שהיה שישים בחלב כנגד הגרעינים וממילא אז הגרעינים החדשים שנוצרו כבר לא היו אסורים ובמשקה הבא שעשו כבר הייתה תערובת של גרעיני איסור והיתר ואז כבר בוודאי היה שישים כנגד גרעיני האיסור ותוך כמה ייצורים נוספים לא נשאר כל זכר מהגרעינים האסורים.

לדבריהם יש להתיר גם אם אחר כך השרו את התערובת בתוך חלב קטנה שאין בה שישים כנגד הגרעינים המקוריים, מכיוון שגרעיני האיסור בטלים ברוב ההיתר, והכלל הוא שמין במינו בטל ברוב. ואף שגרעיני ההיתר נכבשים עם גרעיני האיסור, ובשולחן ערוך (יו"ד קט, ב) פסק שבמקרה כזה האיסור חוזר וניעור, מכל מקום הרמ"א שם כתב שבמקום הפסד יש להקל כדעת החולקים על שיטה זו ואין אומרים שהאיסור חוזר וניעור.

סיבה נוספת להקל היא שיש מחלוקת בראשונים אם אמרינן חנ"נ באיסור כבוש והרמ"א בתורת חטאת (סי' לח, ב) והש"ך (יו"ד סי' קלד ס"ק טז) כתבו שאפשר להקל בהפסד מרובה. ובשו"ת דעת כהן (ענייני יו"ד סי' נב) כתב שבמקום ספק אפשר לכתחילה לסמוך על המקלים.

ואף שבנדון דידן ישנו איסור ודאי של חלב גויים, מכל מקום לדעת הפרי מגדים (יו"ד סי' צז שפתי דעת ס"ק א) לא אומרים חנ"נ בחלב גויים. ועוד, שאין ודאות שלא היה מצב של שימוש רצוף בגרעינים להכנת יוגורט עד שנוצר יחס של שישים בין הגרעינים הכשרים לאסורים בלא השריה בחלב מועט בינתיים, וממילא אף זה בכלל הספק.

סיבה שלישית היא שאין אומרים חנ"נ לח בלח (כן כתבו המרדכי (חולין סי' תרצז) והרמ"א (יו"ד צב, ד)).

ראייה לשלושת היתרים אלו (ב-ד) מוצאים בטור (יו"ד סי' קלד, וראה ש"ך שם ס"ק טז שכן דעת הרבה מהראשונים), שכתב שאם נפלו מים לתוך יין נסך, אפילו נפלו מעט מעט, כיון שנתרבו המים עד שאין היין נותן בהם טעם – מותר.

והקשה שם הש"ך מדוע לא נאמר שהמים הראשונים נעשו חנ"נ, וראשון ראשון יאסר? ותירץ בשלושת האופנים הנ"ל: שלא אומרים חנ"נ בשאר איסורין; או שלא אומרים חנ"נ בצונן; או שלא אומרים חנ"נ בלח בלח. ודברי הש"ך נאמרו אפילו אם אין הפסד כלל.

ועוד הוסיפו שאולי אין אומרים כלל חנ"נ אחר חנ"נ אחר חנ"נ שהרי בשאר איסורים לא גזרו חנ"נ אלא משום בשר וחלב, ובבשר בחלב עצמו אינם נעשים חנ"נ אלא בזמן התערובת הראשונה.

לגבי שאלת איסור הגרעינים החדשים מטעם מעמיד סבורים המחברים שיש להתיר מהסיבה

2. השאלה מתייחסת לאדם שקיבל את הגרעינים מחברים שהגרעינים גדלו אצלם במהלך יצירת הרבה יוגורטים כאלו וגם מי שנתן לשואל הוא לא יד ראשונה של הגרעינים הללו אלא אולי יד מאה ואולי אף הרבה יותר מכך ממקבל הגרעינים הראשון שהשתמש בגרעינים המקוריים האסורים.

שאינן איסור מעמיד מההעמדה השלישית ואילך, וזאת על סמך התוספתא (פסחים ב, א): "חמץ של כותיים מאימתי מותר אחר הפסח? של בעלי בתים אחר שלש שבתות של אפייה". כלומר, חמץ של כותיים אסור אחר הפסח ואע"פ כן אחרי שלושה סבבים של אפייה מותר להשתמש בבצק השלישי להחמצת בצק רביעי.

בהיתר זה של העמדה שלישית האריכו בהערה שם לבאר היטב את הסוגיה ולבחון האם יש מקום להשתמש בהיתר זה בנדון דידן וכדלהלן:

בטעם ההיתר מבארים בירושלמי (עבודה זרה ה, יא): "אותה העיסה השנייה לא מאיסור והיתר מתחמצת? אמר רבי ירמיה בשם ריש לקיש מאן תנא חמיצן של כותיים רבי לעזר... רבי הילא בשם ריש לקיש: ירדו לחמיצן של כותיים כרבי לעזר". דהיינו שהעיסה מתחמצת מהאיסור המקורי ומההיתר החדש, והדין הוא זה וזה גורם (=זוז"ג) - מותר. אלא שבחמץ של כותיים החמירו כרבי אליעזר שזוז"ג אסור. לאחר שלוש פעמים אף רבי אליעזר מודה שמותר, כיוון שהאיסור כלה ואין כאן אפילו זוז"ג.

לפי זה בנדון דידן כיוון שהסקנו שאין לומר חנ"נ ולאסור גם את הגרעינים החדשים, הרי שכאשר תערובת גרעיני האיסור (הישנים) וההיתר (החדשים) העמידו את הגרעינים הבאים - יש כאן מצב של זוז"ג ומותר. ממילא אין צורך להמתין אפילו שלוש פעמים מדין מעמיד.

אולם תוספתא זו נפסקה בעיטור (חלק ב הלכות ביעור חמץ) וברבינו ירוחם (נתיב ה חלק ה) כפשוטה וללא הסבר הירושלמי. ולפי דבריהם כתב הבית יוסף (יו"ד סי' קטו): "ויש ללמוד מכאן למי שעבר והעמיד חלב בחלב חמוץ של גוים ולקח חלב זה והעמיד בו אחר ומהאחר אחר - שמותר ליקח מחלב שלישי זה ולהעמיד בו חלב אחר ואוכלו, דלאחר שלוש פעמים כבר כלה חלב של גוים".

הבית יוסף (שם) הבין שפסיקת רבינו ירוחם והעיטור אינה מסויגת כפי שסייגה הירושלמי, ונכונה אף בחלב גוים. נמצא שבנדון דידן אין להתיר מיד מחמת זוז"ג ורק אחרי שלוש תערובות יש להתיר (יש להקשות על הירושלמי והפוסקים מדוע לא נאמר חנ"נ? ראה בשו"ת מנחת יצחק (חלק ו סי' עג). ונראה לתרץ שאדרבה, מהברייתא יש ללמוד חומרה זו שאומרים חנ"נ מחמת המעמיד. לדעת הירושלמי חומרה זו שייכת דווקא בחמץ של כותיים, ולדעת הבית יוסף היא שייכת אף בחלב גוים. התוספתא מלמדת אותנו שלא נאמרה חומרה זו אלא כאשר אפשר עדיין לומר שזוז"ג, כלומר שהאיסור המקורי עדיין גורם לחלק מהתהליך, אך כאשר כלתה השפעתו - אין להחמיר עוד).

אמנם הקשו קדמונים מדברי הראב"ן (סי' ח הובאו דבריו במגן אברהם סי' תמב ס"ק ט) שכתב שבשם שנתחמץ בשמרי דבש, ואותו דבש הוא רביעי או חמישי לדבש שנתחמץ בשמרי שכן - אסור להשהותו מטעם שמעמיד חשוב כאילו הוא האיסור עצמו. ולכאורה היה צריך להתיר שם מטעם זוז"ג (ראה בספר מקור חיים סי' תמב ביאורים ס"ק ו ובמגן האלף סי' תמב ביאורים ס"ק ו שדנו בדברי הראב"ן מדוע אין בזה משום זוז"ג, אך דבריהם אינם עולים יפה עם מה שכתב הבית יוסף הנ"ל).

וכן הקשה באליהו זוטא (סי' תמז), ונשאר בצ"ע אם אפשר להקל כבית יוסף שהרי הראב"ן לא השתמש בקולא זו גבי חמץ. וכתב ששאל את ר' משה כהן מירושלים והוא תירץ שיש לחלק בין חמץ, שאסור במשהו, לבין שאר איסורים. אך האליהו זוטא הקשה על דבריו שהמעמיד אינו מתבטל לעולם אפילו באיסורים שאינם אוסרים במשהו. המנחת יצחק (חלק ו סי' עג) הסיק

מחמת זה שקולת הבית יוסף ורבינו ירוחם לא התקבלה אלא באיסורי דרבנן קלים כגון חלב גויים וחמץ שעבר עליו הפסח, אך לא באיסור חמץ בפסח ואיסורי תורה אחרים. בדומה לזה, לדעת שולחן ערוך הרב (או"ח תמב, י) יש לחלק בין איסור שיש לו עיקר מן התורה לאיסור שאין לו עיקר מן התורה. הירושלמי והבית יוסף אחריו התיירו בחמץ שעבר עליו הפסח שאין לו עיקר מן התורה, וכן בחלב של גויים, ואילו הראב"ן אסר בחמץ לפני הפסח שיש לו עיקר מן התורה.

ולפי זה יש להחמיר בקפיר, שהרי גבינות הגויים נידונות לכל הפחות כאיסור דרבנן שיש לו עיקר מן התורה (ש"ך יו"ד סי' קי, כללי ספק ספיקא, ס"ק יז-יט).

גם מדברי היד יהודה (סי' פז בפירוש הארוך ס"ק כו) נראה שיש לאסור, שהרי כתב שיש לחלק בין מקרה שהמעמיד אינו אלא זרז לתהליך שהיה יכול להתרחש באופן טבעי, כמו החמצת עיסה או גיבון גבינה, שכל עיסה וחלב נעשים לשאור וגבינה אם משהים אותם זמן רב, ולכן בזו"ג מהסוג הנ"ל אין האיסור ניכר. לעומת זאת מעמיד שיוצר תהליך שאינו יכול להתרחש אלא באופן מלאכותי, כהתססת הדבש, שאין הדבש מחמיץ מעצמו לעולם, מכיוון שרק הגורם הראשון גרם לכל התהליך - אנו דנים כאילו האיסור הראשון נמצא בכל התערובות מכאן ואילך והוא אוסר (הדבש הוא חומר משמר טבעי כמבואר בגמרא (בבא בתרא ג ע"ב) שהורדוס טמן תינוקת בדבש במשך שבע שנים. וראה הסבר נאה במאמרו של הרב יוסף מרדכי זילבר, השימוש במחמצות שמקורן בחלב גויים, בנתיב החלב, חלק א עמ' 61). ולפי זה בנדון דידן לא יהיה היתר לקפיר, היות שיוגורט כזה לא היה נוצר באופן טבעי אלמלא המעמיד הראשון.

אולם הדגול מרבבה (יו"ד סי' קטו על הט"ז הנ"ל) יישב את הסתירה בין הבית יוסף לראב"ן. הראב"ן דן כשידוע בוודאי שהעמיד את הדבש בחמץ, ואילו הבית יוסף היתר בחלב גויים שאינו אסור אלא מספק (וצריך לומר שגם שאור של כותים אינו אסור אלא מספק, שמא לא אפו בשאור זה בשביעי של פסח שלנו). ולפי זה, גם בנדון דידן יהיה היתר בהעמדה שלישית.

כמו כן, בשו"ת פנים מאירות (חלק א סי' קז) דחה את דברי הראב"ן מפני דברי הירושלמי והתוספתא הנ"ל, ואף שלא מלאו ליבו להיתר את הדבש בשתייה בפסח, "אבל לשהותו נראה דמותר". ובאמת בשולחן ערוך הרב (הנ"ל) כתב שיש לסמוך על דבריו אפילו לשתות בפסח אם משום שלא נתיר לו לשתות יהיה לו הפסד מרובה. וכן פסק בערוך השולחן (שם, כב).

עוד יש לומר שאף הראב"ן היה מקל בנדון דידן, שכן כל הסיבה שלא קבלו את דינו של רבינו ירוחם בדינים חמורים היא מפני שהכלל שאומר שאחר שלוש פעמים כלה האיסור המקורי אינו ודאי מבחינה מציאותית, וממילא אין לסמוך עליו אלא באיסורים קלים. אולם בנדון דידן, שברור לחלוטין שגרעיני האיסור כלו לגמרי ופנים חדשות באו לכאן, לא נאמרה החומרה של מעמיד. ויש להוסיף לכך שפשטותם של דברי הירושלמי מורים שמותר מיד, ואדרבה הבית יוסף הוא המחמיר.

ג. הסיבות להיתר

ואם כן מסקנת המחברים היא שיש להתיר את היוגורט מכיוון שלא אומרים חנ"נ וממילא האיסור לא נותן טעם; ואף לאוסרים אין זה אלא מדרבנן; ועוד שלא ברור שיש לפנינו איסור כללי; ואף אם במקור ישנו איסור - הרי איסור זה עבר מזמן מן העולם בהעמדות רבות; ואף האוסר בהעמדות רבות יתכן שיתיר כאן שאינו אסור אלא מפני הספק; ואף האוסרים כשיש לאיסור דרבנן עיקר מן התורה הקלו בהפסד מרובה ולא קבעו מסמרות בדבר.

לגבי היחס בין הבית יוסף שהתיר רק את התערובת השלישית של החלב שהוחמץ בחלב גויים,

סבורים המחברים שכאן אין צורך בשלוש פעמים מכיוון שבניגוד למקרה של הבית יוסף שם השתמשו בחלב האסור עצמו, הרי שלצורך יצירת הקפיר אין משתמשים בחלב האסור, אלא רק בגרעיני הקפיר המסוננים. בגרעינים עצמם אין איסור חלב גויים, שהרי חלב טמא אינו מתגבן. עם זאת, אף שמשנן את גרעיני הקפיר, אי אפשר לסננם לגמרי ועל כרחך חלק מהחלב האסור נכנס לחלב החדש יחד עם גרעיני הקפיר. ואף שמעט חלב זה מתבטל בחלב החדש, מכל מקום אין מבטלים איסור לכתחילה.

על כן נראה שלא יאכל מהיוגורט הראשון שמכין בחלב ישראל, אבל יכול לאכול מהיוגורט השני.

ד. שאלת "אין מבטלים איסור לכתחילה" ביחס ליוגורט הקפיר

אלא שלכאורה יש לאסור לתת את הקפיר שנלקח מגויים ולתתו לתוך חלב שלנו, אף שאינו אוכל אלא את היוגורט השני, שהרי גורם בזה לבטל את חלב גויים האסור המעורב בין גרעיני הקפיר, ואין מבטלים איסור לכתחילה (ראה שולחן ערוך יו"ד צט, ה) ואפילו באיסור דרבנן שאין לו עיקר מן התורה אין מבטלים, וכל שכן באיסור דרבנן שיש לו עיקר מן התורה שאסור להנות מביטול זה גם בדיעבד (ראה בית יוסף שם). כך גם דייק בכנסת הגדולה (הגהות בית יוסף יו"ד סי' קטו אות נט) מדברי הבית יוסף (יו"ד סוף סי' קטו), שהתירו להעמיד בחלב השלישי רק בדיעבד. וכן כתב גם ביד יהודה (סי' פז ס"ק כו סוף ד"ה כתב הבית יוסף). ראה גם בדרכי תשובה (סי' קטו ס"ק מט).

ברם, המהרי"ט צהלון (סי' פא) התיר להעמיד חלב ישראל על ידי חלב גויים אפילו בתערובת ראשונה, וכתב שלא שייך לומר שזהו ביטול איסור לכתחילה מכמה טעמים: ראשית, שאין כאן ודאי חלב טמא אלא רק ספק; ועוד שאינו חפץ לאכול את החלב הטמא, "ולא אמרינן אין מבטלין איסור אלא בדבר שחפץ בו ורוצה להתירו ומרבה עליו להתירו ולבטלו, אבל בכהאי גוונא אינו חפץ בו ואדרבה קץ בו – לא מקרי ביטול איסור לכתחילה".

ואף שהקשה על דבריו ביד יהודה (שם) שמכל מקום אין לבטל איסור לכתחילה גם כשאין כוונתו להתירו, יש לומר שזה דווקא אם אוכל את התערובת הראשונה, כמו שהתיר המהרי"ט"ץ, אבל אם אין כוונתו לאכול את התערובת הראשונה, מדוע יהיה אסור לערב? והלא חלב גויים נאסר רק באכילה ולא בהנאה. ואמנם נאסור את התערובת באכילה כדין מי שביטל איסור במזיד, אך אין תערובת זו אסורה בעצם, אלא רק באיסור גברא לאכול ממנה. ולכן יוכל להעמיד בה את התערובות הבאות, ואז אינו מבטל איסור אלא היתר.

כעין מחלוקת זו, אם מותר לבטל איסור כשאינו רוצה אלא ליהנות ממנו באופן המותר, מצאנו גם במקום אחר: הפרי תואר (סי' צט סוף ס"ק ח) כתב שאין לבטל איסור כדי להאכילו לגוי, כגון שהיו לו שתי חתיכות של היתר ורוצה להניח לפני הגוי שלוש חתיכות, שאין לערב חתיכה של איסור עמהן, שהרי סוף סוף מבטל איסור, אך ר' דוד פארדו במזמור לדוד (מהד' ליורנו עז ע"א) חלק וכתב: "דכל שאין כוונתו לבטל האיסור, אף על גב דודאי מתבטל ממילא – בזה לא מיקרי מבטל איסור לכתחילה... והכא נמי אין כוונתו לבטל האיסור, אלא להרבות הדרון לגוי, ולגבי הגוי ליכא איסור כלל, דגוי אכיל נבילה".

אמנם אפשר לומר שאף הפרי תואר יודה שבנדון דידן יש להתיר, שהרי אין בחלב גויים אלא איסור דרבנן, והוא אסור שם בביטול איסור דאורייתא. והחילוק מבואר, שדווקא באיסור דאורייתא, שהוא איסור חפצא - אין לבטל, שאם יעשה כן נמצא שהוא מכשיר את מה שהתורה אסרה. אבל

איסורי דרבנן אינם אלא בגברא (עיין נתיבות המשפט חו"מ סי' רלד, ביאורים ס"ק ג). ממילא כשהוא מבטל בדרך אגבית – אינו מבטל איסור בחפצא, ואף הגברא כבר ראוי היה ליהנות מאיסור זה באופן המותר. ועוד שבנדון דידן אפשר לצרף להיתר את דעת המקלים בחלב החברות (ראה אגרות משה יו"ד חלק א סי' מו-מט).

לגבי האמור בתשובה בסעיף ג' שאם הוא מקבל את גרעיני הקפיר מגוי יש כן להקפיד על שלוש העברות ולהתיר רק מהיוגורט הרביעי מסבירים המחברים שהבית יוסף התיר לשתות רק מהחלב הרביעי ואילך. ועל פניו גם כאן יש להתיר רק מהיוגורט הרביעי ואילך, משום שלקפיר שהכין גוי יש דין גבינות גויים.

אלא שעדיין יש לחלק ולומר שלקפיר שבדורות ההמשך אין דין גבינות גויים אף אם יצרוהו גויים, היות שאופן הייצור של דורות ההמשך אינו מאפשר העמדה בקיבת גויים בניגוד לגרעינים המקוריים שאותם יש לאסור משום גבינות גויים. ואין לחוש שהגרעינים שבידו הם הגרעינים המקוריים שזה חשש רחוק מאוד. וכשם שהתירו חמאה של גויים במקום שלא נהגו בה איסור (ראה שולחן ערוך יו"ד קטו, ג), שמכלל חלב גויים האסור יצאה ולכלל גבינת גויים האסורה לא באה.

דומה הדבר למה שהתיר הפרי חדש (יורה דעה קטו, ס"ק כא) את נסיובי דחלבא של גויים ואת גבינת הריקוטה שמכינים אותה מתוצרי הלוואי של ייצור גבינה, ושהכנתה לעולם אין משתמשים בעור קיבת נבילה. ואף שבמזמור לדוד חלק על דבריו, זה מפני שבריקוטה מעורבת גם גבינה רגילה (ראה דרכי תשובה סי' קטו ס"ק ל), אבל כאן יש לומר שגם לדעת המזמור לדוד אפשר להקל.

אולם אפשר לטעון שהקפיר הראשון מיוצר על ידי העמדה בקיבת נבילה, ואף שכל דורות ההמשך אינם נוצרים באופן זה, מכל מקום היות שעל מעט מהקפיר חלה גזירת חז"ל בגבינות - חלה הגזירה על כל הקפיר, ואף שרק מיעוט קטן נוצר באופן האסור. והמחברים מסכמים שאף שנראים דברי המקל, מכל מקום מכיוון שאין כמעט הפסד אם נחמיר לומר שמותר לשתות רק מהיוגורט הרביעי, נראה שכך יש לנהוג וכאמור לעיל, באופן זה אין משום ביטול איסור לכתחילה.

עד כאן מסקנת מחברי התשובה בשו"ת מראה הבזק.

ה. עמדת הרב י.מ. לוינגר

מסקנתם להיתר מוסכמת גם על הרב לוינגר שהעביר לי את הדברים הבאים שפורסמו או נתפרסמו כבר בספרו מאור לכשרות:

אחד החומרים הפרוביוטיים החשובים הוא היוגורט. הבקטריות יוצרות היוגורט מסוגלות לעבור את הקיבה כמעט ללא נזק ולהתיישב במעיים. מדובר בסוג בקטריות השייכות לקבוצת הלקטובצילוס המחמצנות את סוכר החלב בצורה מיוחדת. כיצד הופרדו בקטריות אלה ומאיזה חומר הן באו לא ידוע. ידועה זהותן ודרך פעולתן. הן נמצאות במעי האדם ואם הגיעו משם לא ידוע. מגדלים אותם מזה מאות שנים בחלב.

מבחינת ההלכה, אם גדלו את בקטריות היוגורט במשך ארבעה דורות בחלב ישראל, אין סיבה לאוסרם.

הקפיר ידוע כאחד הפרוביוטים היעילים בהפרעות עיכול. גם הוא חלב שהוחמץ באמצעות בקטריות. כיצד מופק הקפיר, לא ידוע לנו. היום הוא מופק מתרכובת אם, שהוכנה אף היא מתרכובת אם וכו'. תרכובת האם הראשונה הוכנה כנראה מתוכן מעיים שהוכנסה לחלב בחמת עור. מה היה תוכן

המעיים, האם היה מדובר בעור המעיים או רק בתוכן לא ידוע. כמו כן לא ידוע לנו מה היתה חמת עור זו. האם היתה מעור קיבה או עור חיצוני, עור לח או יבש. לפי התיאורים הנמצאים בספרות, הדברים לא ברורים. מאז הוכנה תרכובת האם עברו הרבה, אולי למעלה ממאה, שנים. גם לא ברור, נשאר בסוד מגדלי הצאן והבקר בהרי הקוקז, אם נעשתה פעם אחת תרכובת האם, או שהיה זה תהליך מקובל לעשייתו. תרכובת האם היא פטרית הקפיר, שהיא תרכובת בקטריות, עם חמרים שמקורם בעמילן, סוכר החלב ועוד. פטרית הכפיר מסוגלת ליצור קפיר ולהמשיך להתקיים ולפעול שוב ושוב. חמרי היסוד שהופקו לפני עשרות (כנראה אפילו מאות) שנים היו כמויות קטנות הנמדדות בגרמים בודדים. פטריות הקפיר שגודלו בחלב מגיעות ליותר ממאה גרמים. גם היום מספיק לקחת גרם בודד וניתן ליצור ממנו פטרית קפיר בגודל של מאה גרם. (ייתכן שבגודל מסוים הפטריה מתחלקת).

החומר שהופק ממעי הבהמה לא היה משהו כמו הקפיר. לכן אין סיבה לאסרו, כי בוודאי התבטל. הוא נוצר בהשפעת חמת העור. אם חמת העור היתה מעור או מעור קיבה, כנראה חסר משמעות, כיון שלא מדובר בקיבת עגל יונק, אחרת היתה נוצרת גבינה. אם כך, אין בעור אנזים ספיציפי, אלא משהו כללי של העור. ביחד נוצר הקפיר.

האיסור העיקרי יהיה כמו ביוגורט, חלב עכו"ם. גם כאן תהיה האפשרות לגדל מספר דורות בחלב ישראל.

אנליזה של הקפיר מראה במידה מסויימת את ההשלכות ההלכתיות. החומר החי בתוך הקפיר מורכב מבקטריות ופטריות בהרכבים מסויימים. הללו בונים ביחד עם חמרים פרהביוטיים (בעיקר רב סוכרים), כנראה בנוכחות חמרים הנמצאים בעור, את פטרית הקפיר. החומר העיקרי הם היצורים הצמחיים, בקטריות ופטריות הנמצאות באופן טבעי במעיים. אל המעי מגיעים כל החמרים הללו דרך המזון ובטבע, כנראה, מעי הכבש או הבקר ממלא את מקום העור כמפעיל, אבל לא כיוצר את הפטריה. הפטריה הנראית לעין בתוך החלב היא משהו שנוצר במעין שיתוף כל הגורמים הללו. היא מתפתחת וגדילה בתוך חלב ויוצרת את המשקה או הדייסא הנקראת קפיר.

החמרים הנמצאים בפנים הם חמרי פסולת הנמצאים במעי הבהמה ואינם ראויים למאכל כלב. לכן הבעיה של אוכל לא כשר אינה קיימת. בתעשייה לא משתמשים בפטרית הקפיר אלא באבקה המיוצרת ממנה. אבקה זו שוב אינה ראויה למאכל כלב ולכן בוודאי שמשקה זה אין בו שאילה.

עד כאן דברי הרב י.מ. לוינגר שליט"א.

1. סיכום

ולסיום אוסיף שאולי יש לדמות את המקרה של גרעיני הקפיר שמצמיחים גרעינים חדשים בכל ייצור של יוגורט להלכה שנפסקה ברמב"ם הלכות מעשר פרק ו':

"הזורע את הטבל בין דבר שזרעו כלה בין דבר שאין זרעו כלה אם אפשר ללקטו קונסין אותו ומלקטו, ואם צמח אין מחייבין אותו לעקור והגידולין חולין, ואם היה דבר שאין זרעו כלה אפילו גידולי גידולין אסורין עד שלש גרנות והרביעי מותר".

מתוך הלכה זו נראה אמנם שגם אם נתייחס לגידולי הגרעינים כדבר שאין זרעו כלה הרי שדור רביעי של הגרעינים אמור להיות מותר.

מהתאור של ייצור יוגורט הקפיר עולה שכל פעם מתווספים גרעינים חדשים ולאחר ייצור הקפיר

כאשר מסננים את הגרעינים על מנת לשומרם לייצורים נוספים - ישן וחדש מעורבים. לא ברור האם המשמעות היא שמהגרעינים הישנים צמחו עוד גרעינים חדשים והישנים נשארו כמות שהם, או שמא הגרעינים הישנים גם הם התפתחו והשתנו ולמעשה הם לא אותם גרעינים ישנים ובדומה לתהליך של גידול צמח או התרבות חיידקים או תאים המתחלקים שוב ושוב ובאופן זה הם גדלים ומתרבים.

אם יש כאן התפתחות בדומה לצמח הרי שיש לדון כאן בדומה לגידולי הטבל אך גם אם מה שקורה בפועל הוא שהישנים נשארים כמות שהיו ונוספו גרעינים חדשים שרק הם צמחו מהגרעינים המקוריים הרי תמיד חלק מהגרעינים מתפוררים ונשארים בתוך היוגורט ולכן מן הסתם אחרי כמה עשרות שימושים סביר להניח שהגרעינים הישנים כבר התבטלו בחדשים או נעלמו לחלוטין ואם החדשים מותרים אחרי ארבעה דורות הרי שבסופו של דבר גרעיני הקפיר יהיו מותרים.

אלא שאם הגרעינים גדלו על בסיס חלב שלא מפוקח בעת החליבה הרי למי שסובר שחלב שאינו מפוקח אסור גם בימינו אז הגרעינים החדשים אף הם אסורים מכיוון שהם נוצרו כתוצאה משני גורמים ששניהם אסורים ואין הדבר דומה לצמח שהתפתח בתוך אדמה או מצע גידול שכולו היתר. לעומת זאת אם הם גדלו על בסיס חלב ישראל או על בסיס חלב שלא מפוקח אך למ"ד שבימינו חלב כזה לא נאסר הרי שיש כאן גורם אחד של היתר וגורם אחר של איסור ואז יש מקום לראות את הגרעינים החדשים כהיתר ובדומה לגידולי טבל.

ואם אמנם כך, הרי לאחר כמה ייצורים סביר להניח שאין כבר כמות של גרעינים ישנים שמספיקה להעמיד את היוגורט בפני עצמו ויש צורך גם בגרעינים החדשים שנוצרו ואז היוגורט שנוצר מהיתר ואיסור יהיה מותר מטעם זה וזה גורם.

אלא שיתכן וכאן לא מספיקות שלוש העברות כי רק לאחר שלוש העברות נוצרו גרעיני היתר אך מכיוון שנותרו גם גרעינים ישנים שאסורים ומכיוון שגרעינים אלו מתערבים בחלקם ביוגורט ולא רק מעמידים אותו הרי שיש לוודא לא רק שבגרעיני האיסור לא יהיה מספיק בכדי להעמיד את היוגורט אלא שגרעיני האיסור יעלמו כתוצאה מהתפוררותם אט אט לתוך היוגורטים שנעשים וזה כנראה יקרה רק לאחר עוד כמה וכמה העברות ואולי כמה עשרות העברות.