

הרב צבי בן ראובן

# מוצרים שלא מצוינת עליהם כשרות לפסח

## הקדמה

בכל שנה לקראת פסח וכן בפסח עצמו רבים השואלים אם אפשר להשתמש במוצרים שונים אף שלא מצוין עליהם 'כשר לפסח'. בדרך כלל שאלה זו נשאלת לגבי מוצרים שבמבט ראשון לא נראה שיש בהם חמץ: רטבים, שוקולדים, תבלינים ועוד. שאלה זו נובעת מן הסתם מתוך הנחה שאם לא מצוינים ברשימת הרכיבים חיטה או אחד מחמשת מיני דגן האחרים, מוצר זה אינו מכיל חמץ, ולכן - 'מדוע לא ניתן לאוכלו בפסח?'. כבר כאן נציין כי במספר מצומצם של מקרים יש אמת בהנחה זו, ואכן בסוף מאמר זה ישנה רשימה של מוצרים שאינם צריכים כשרות לפסח.

**ואולם בדרך כלל** הנחה זו אינה משקפת נכונה את המציאות המורכבת של כשרות חומרי הגלם בתעשיית המזון המודרנית. כדי לענות על השאלה מדוע לא ניתן לאכול מוצרים אלה בפסח, יש צורך לכתוב (בתמציתיות) על שני נושאים:

1. רקע קצר על תעשיית המזון של ימינו.

2. תקציר הלכות התערובות בפסח.

## א. תעשיית המזון בימינו

בתהליך ייצור המזון כיום משתמשים יצרני המזון בשיטות מגוונות המשלבות תחכום טכנולוגי ומכשור משוכלל. הייצור כולל שימוש נרחב באלפי סוגים שונים של חומרי גלם: תמציות טעם וריח, צבעי מאכל, חומרים משמרים ועוד ועוד. הדברים מגיעים עד כדי כך שאפילו חטיף שוקולד תמים יכול להכיל עשרות, ובמקרים מסוימים אף מאות (!) סוגים של חומרי גלם ורכיבים שונים שברובם המוחלט כלל אינם מגיעים לרשימת הרכיבים המצוינים על גבי אריזת המוצר.

דוגמה לכך היא חומרי טעם וריח שנמצאים במוצרים תעשייתיים רבים. אחד החומרים הנפוצים ביותר בתעשייה מבין חומרי הטעם והריח הוא חומר העזר E621, הידוע יותר בשמו 'מונוסודיום גלוטמט'. תפקידו לחזק ולהגביר את הטעם הטבעי שנמצא בחומרי הגלם השונים המצויים במוצר. חומר זה לרוב הינו כשר, כיוון שהוא מיוצר בין השאר מגלוטן, חלבון החיטה,<sup>1</sup> אך כיוון שכך, בפסח צריך השגחה מיוחדת כדי שיהיה שימוש

1. הרבנות הראשית לישראל, מדריך למפקחי כשרות, עמ' 37.



דווקא במונוסודיום המופק מחלבון צמחי שאינו מחיטה או מאחד מחמשת מיני דגן האחרים (או מקטניות, למנהג יוצאי אשכנז).  
 דוגמה נוספת לכך היא חומרים מְשֻׁמְרִים, שגם הם נפוצים מאוד בתעשיית המזון המודרנית, שבה יש צורך בסיסי להאריך את חיי המדף של המוצרים, כלומר את טווח הזמן שבו המאכלים יחזיקו מעמד לפני שיתקלקלו.  
 חומרים משמרים רבים יכולים להיות מופקים מרכיבי חיטה: E300, E301, E302, E304, E307 ועוד רבים נוספים. לכן הם יהיו צריכים כשרות מיוחדת לפסח.<sup>2</sup>  
 בצבעי מאכל ישנו החומר E101 (Riboflavin) - המשמש כוויטמין B<sub>2</sub> ובעיקר מעניק למוצרי המזון את צבע בגוני כתום-צהוב. הוא יכול להימצא בפרט<sup>3</sup> בגלידות, מרקים, רטבים, מלפפונים חמוצים, גבינות צהובות,<sup>4</sup> מוצרי חלב ומזון לתינוקות. תוסף מזון זה עלול ליצור בעיה בפסח, מאחר שעל פי רוב הוא מיוצר מְשֻׁמְרִים<sup>5</sup> **ממקור חיטה או שעורה.**

### סיכום ביניים

ישנן דוגמאות נוספות לחומרי עזר בתעשייה המופקים מחמץ, כגון אנזימים ומחמצות מתחום החלב, להרחבה ניתן לעיין במאמר<sup>6</sup> שבו כתבתי על התמורות והשינויים בתעשיית המזון. אך על כל אלה נשאלת השאלה - האם חומרים אלה אינם מתבטלים בתערובת שהם נמצאים בה? האם בגלל שיעור מזערי של חומר שמופק מרכיבי חמץ אין אפשרות לאוכלו בפסח?

## ב. תקציר הלכות התערובות בפסח

נאמר בגמרא בפסחים (ל ע"א): 'אמר רבא: הלכתא, חמץ בזמנו, בין במינו בין שלא במינו - אסור במשהו, כרב'. כלומר רבא פוסק כשיטתו של רב, שחמץ שהתערב במאכל אחר שאינו חמץ - אוסר אותו אפילו בכמות מזערית ואינו בטל בשישים ואפילו לא באלף, ולמעשה אינו בטל כלל.

נביא בקצרה את שיטות הראשונים בפירוש גמרא זו להלכה:

(1) לשיטת הרא"ש, המרדכי ועוד ראשונים, חמץ שהתבטל (בתערובת יבשה - ביטול ברוב,<sup>7</sup> ובתערובת נוזלית - ביטול בשישים) לפני פסח - מותר בפסח, וכך פסק ה'שלחן ערוך' ובעקבותיו עדות המזרח שנהגו לפסוק כמותו.<sup>8</sup>

2. שם 274.
3. הרב ישראל מאיר לוינגר, מאור לכשרות ב, ירושלים: פלדהיים, תשע"ב, עמ' 591.
4. הרב ישראל מאיר לוינגר, שם, עמ' 591.
5. הרב עמרם אדרעי, חומרי עזר בתעשיית המזונות וכשרותם, ירושלים: המכון לחקר הכשרות, תשנ"ב, עמ' קכ.
6. 'התפתחות של תעשיית המזון והשלכותיה על שומרי הכשרות', אמונת עתיך 120 (תשע"ח), עמ' 76-87.
7. ביאור הלכה, סי' תמוז ס"ק ד ד"ה ונתבטל בשישים.

(2) לשיטת תרומת הדשן<sup>9</sup> - חמץ שהתבטל ברוב בתערובת יבשה לפני פסח - אסור בפסח, משום שבפסח האיסור שבו חוזר וניעור, כלומר 'מתעורר' ואוסר את התערובת, ואין ביטול לא ברוב ולא בשישים. לעומת זאת בתערובת של 'לח בלח' (תערובת נוזלית. גם קמחים או אבקות שונות שהתערבו אלה באלה נחשבים לצורך העניין תערובת נוזלית<sup>10</sup>) החמץ שהתבטל בשישים קודם פסח אינו חוזר וניעור, והתערובת מותרת בפסח. **כך פסק הרמ"א ובעקבותיו עדות אשכנז** שנהגו לפסוק כמותו.

(3) לשיטת הרמב"ם<sup>11</sup>, הרשב"א<sup>12</sup> ועוד, חמץ שהתבטל בתערובת לפני פסח - בין לח ובין יבש, חוזר וניעור ואוסר בפסח, ולא משנה אם זו תערובת יבשה או נוזלית. **כך פסק המהרי"ן<sup>13</sup> ובעקבותיו בני תימן** שנהגו לפסוק כמותו.

לפי זה יוצא שלשיטת הספרדים חמץ שנמצא במוצר תעשייתי אינו אוסר את המוצר אם הוא בטל בתערובת לפני פסח, ואם מדובר בתערובת נוזלית, כך הדין גם לאשכנזים. לתימנים (שנוהגים לפסוק כרמב"ם) אכן ישנה בעיה בכל מקרה. אלא שישנם הרבה מקרים שבהם ללא קשר לפסח אין ביטול בשישים, כל שכן לא ברוב. שני המקרים המרכזיים שבהם אין ביטול אפילו באלף הם 'מעמיד'<sup>14</sup> ו'דברים דעבידי לטעמא'<sup>15</sup>.

(1) **מעמיד** הוא חומר שמעצב את צורתו או מרקמו של המאכל, ולכן גם כאשר השיעור שלו בתערובת מזערי - הוא אינו בטל, משום שהנוכחות שלו מורגשת גם כאשר מערבים רק מעט ממנו במאכל. דוגמה מעשית לכך היא חומרים מְשַׁמְּרִים שלחלק מהשיטות נחשבים כמעמידים<sup>16</sup>, ולכן לא יתבטלו אף לפני פסח, ואפילו ביחס של אחד לאלף. יוצא שמוצר שמכיל חומר מעמיד שמקורו בחמץ - אסור בפסח גם אם שיעורו בתערובת הוא מזערי.

(2) **'דברים דעבידי לטעמא'** - דברים העשויים לטעם, כלומר תבלינים או תמציות טעם המצוינים לא פעם על גבי המוצר כ'חומרי טעם וריח'. גם חומרים אלה אינם בטלים בשישים, שהרי הסיבה לכך שאיסורים בטלים בשישים היא שביחס כזה בדרך כלל אין מרגישים את טעמם. משום כך, תבלינים וחומרים שמרגישים אותם גם כשמערבים אותם בכמות מזערית ביחס למאכל כולו - אינם בטלים אפילו באלף.

8. עי' בב"י, או"ח סי' תמז; שו"ע או"ח סי' תמז.

9. מובא בב"י שם.

10. סמ"ג מובא בב"י או"ח סי' תמז.

11. רמב"ם, הל' חמץ פ"א ה"ה.

12. שו"ת הרשב"א, ח"א סי' תפה.

13. שו"ת פעולת צדיק, ח"ב סי' קפ, הוצאת מכון פעולת צדיק, בני ברק תשס"ג.

14. עי' שו"ע, יו"ד סי' פז סעי' יא.

15. עיין שם, סי' ס' צח סעי' ח.

16. למשל דעת הגר"מ אליהו, הובאה בספר הכשרות כהלכה, עמ' קסט.



## למעשה

חמץ שנמצא במוצר מסוים והתבטל עוד לפני פסח, מותר בפסח לשיטת הספרדים, ואם זו תערובת נוזלית (כולל אבקתית) מותר גם לשיטת האשכנזים. לשיטת התימנים (הנוהגים כרמב"ם) - אסור בכל מקרה. אם החמץ במוצר נמצא שם בשביל לעצב את צורתו או את מרקמו, או לחלופין לתת לו טעם ייחודי - לכל השיטות הוא אינו בטל אפילו באלף. כלומר מוצרים שיש בהם רכיב מזערי של תבלין או מייצב או משמר ממקור של חמץ - אסורים בפסח לכל העדות. יש לציין שבהרבה מן המקרים, עיון ברשימת הרכיבים לא יספק לנו את המידע הנדרש, וזאת מכמה סיבות:

1) על פי כללי סימון המוצרים, אין חובה לציין ברשימת הרכיבים חומר גלם שהשתמש בו במהלך הייצור ואין לו תפקיד במוצר הסופי (חומר כזה נקרא 'תסחיב'). כך למשל אם מרחו שמן על תבנית כדי שהמאפה לא יידבק אליה, אפילו שמעט מהשמן ימצא את דרכו למוצר הסופי - אין צורך לציין אותו ברשימת הרכיבים. דוגמה הלכתית לאיסור זה מביא הרמ"א בהלכות פת עכו"ם,<sup>17</sup> שאומר:

ויש מיני נילו"ש שקורין קיכלי"ך [מיני מאפים שונים] שאופין אותם על ברזלים

**ומושחין הברזל בשעת אפייה בחלב או חזיר, באותן יש ליזהר ולאסרן.**

כלומר רואים כאן שהמאפים עצמם מותרים, אך מאחר שבתהליך הייצור מעורב חומר עזר אסור - אין להשתמש במוצר הסופי.

2) ישנן מדינות (לא רבות) שבהן ישנו תקן של שיעור מסוים שבפחות ממנו אין צורך לציין רכיב המתווסף למוצר. בחלק מהמדינות למשל לא צריך לציין רכיב ששיעורו קטן מ-2% מהמוצר, כלומר עד יחס של 1/50. מבחינה הלכתית לעומת זאת צריך בהרבה מהמקרים ביטול בשישים - 1/60, כלומר עד 1.66% מהמוצר. יוצא שלמעשה לא תמיד אפשר לדעת אם המוצר אכן כשר לספרדים, משום שיכול להיות שבמוצר ישנו רכיב ממקור של חמץ שאינו מצוין ברשימת הרכיבים ואינו בטל בשישים, כי שיעורו במוצר הוא 1.8% למשל - בדיוק בטווח שבין שיעור הביטול ההלכתי ובין התקן התעשייתי.

3) פעמים רבות מציינים ברשימת הרכיבים הגדרות כלליות, כגון 'חומרי טעם וריח' או 'תמציות', שיכולים להיות מורכבים מהרבה חומרים שונים ומגוונים, כך שבעצם אין לנו שום מידע עליהם.<sup>18</sup>

## דוגמאות מעשיות

להלן כמה דוגמאות הממחישות את הצורך בכשרות לפסח במוצרים שונים. **יש להדגיש** שהמוצרים המובאים כאן כדוגמה אינם נמכרים ככשרים לפסח, ואין בהם שום הונאה

17. רמ"א, יו"ד סי' קיב סעי' ו.

18. הרב עמרם אדרעי, מדריך לכשרות המזון, עמ' 27.

חס וחלילה. הם מובאים כדוגמה למוצרים שממבט ראשון אינם נראים ככאלה המכילים חמץ.

(1) רוטב צ'ילי מתוק קטן של 'אסם'<sup>19</sup> רשימת רכיבים: סוכר, מים, חומץ, פלפל אדום מוחמץ, מלח, עמילן מעובד (E1442), ירקות מיובשים (בצל, פלפל אדום, פלפל צ'ילי [0.2%]), תבלינים, שמן צמחי, מייצב (קסנטן גאם), צבע מאכל טבעי (מיצוי פפריקה).

**ניתוח הלכתי:** נתבונן בשני רכיבים מתוך רשימה זו:

(א) עמילן מעובד: פעמים רבות מופק העמילן מחיטה, כך שיש צורך בהשגחה שבייצור לפסח הוא יופק ממקורות אחרים: תפוחי אדמה וכיו"ב.

(ב) 'תבלינים' - הגדרה כללית שאין לדעת מה היא טומנת בתוכה. יכולים להיות תבלינים שמעורבים בהם קמח או חומרי גלם אחרים המופקים מחמץ, כגון אלכוהול.

(2) רוטב צ'ילי Wok של חברת סורי אינטרפודס.<sup>20</sup> **רשימת רכיבים:** מים, סוכר, צ'ילי אדום, שום, עמילן טפיוקה מעובד E1442, מלח, מווסת חומציות, חומר מייצב E415, צבע מאכל E160, מעכב חמצון E300.

**ניתוח הלכתי:** במוצר זה העמילן אינו בעייתי מבחינת כשרות לפסח, משום שמקורו אינו בחיטה אלא בטפיוקה שאינה חמץ. ואולם בסוף רשימת הרכיבים מופיע חומר מייצב E300 שראינו לעיל שהוא מופק מרכיבי חיטה. אם רוצים שמוצר זה יהיה כשר לפסח, צריך השגחה מיוחדת שחומר זה לא ימצא בו, או שיהיה במקומו חומר דומה שלא מופק מרכיבי דגן.

(3) שוקולד למריחה 'השחר העולה'.<sup>21</sup> **רשימת רכיבים:** סוכר, שמנים מהצומח, קקאו (10.5%), חומר מתחלב (לציטין סויה), חומרי טעם וריח, ונילין, מלח.

**ניתוח הלכתי:** אפשר לראות כאן ברשימה 'חומרי טעם וריח'. כפי שלמדנו לעיל, חומרים אלה בחלקם יכולים להיות מופקים מחיטה. אם רוצים שמוצר זה יהיה כשר לפסח, צריך השגחה שלא יעשה שימוש בחומרים אלה.

(4) מיץ אננס 100% ללא תוספת סוכר Sw Premium, בלו משקאות ישראל בע"מ.<sup>22</sup> **רשימת רכיבים:** מיץ אננס, מעכב חמצון (E300).

**ניתוח הלכתי:** כפי שראינו לעיל, E300 הינו חומר מייצב המופק מחיטה. מוצר זה אינו כשר לפסח, משום שהמייצב יכול להיות מופק מרכיבי דגן.

(5) Blu - משקה אנרגיה בתוספת קפאין וטאורין.<sup>23</sup> **רשימת רכיבים:** מים (87.35%), סוכר (10.80%), חומצה ציטרית E-330 (0.58%)... ריבופלבין (B2), קובלמין (B12).

**ניתוח הלכתי:** כדי לא להלאות את הקוראים, לא הבאנו כאן את כל רשימת הרכיבים הארוכה של מוצר זה. כמעט אחרון ברשימת הרכיבים ניתן למצוא את הריבופלבין (B2).

19. אתר חברת 'אסם'.

20. אתר foodsdictionary, מילון האוכל של ישראל - רוטב צ'ילי WOK.

21. אתר השחר העולה.

22. אתר foodsdictionary מילון האוכל של ישראל - מיץ אננס.

23. אתר foodsdictionary מילון האוכל של ישראל - משקה אנרגיה BLU.



מספר הסימון האירופי שלו הוא E101, וראינו לעיל שהוא עלול ליצור בעיה בפסח, כיוון שעל פי רוב הוא מיוצר מִשְׁמָרִים **ממקור חיטה או שעורה**.

(6) אינסטנט פודינג בטעם וניל, אסם.<sup>24</sup> **רשימת רכיבים:** סוכר, עמילן, חומרים מווסתי חומציות (E450, E327, E263, E339), חומרי טעם וריח, צבע מאכל (רכז גזר), חומרים מעכבי חמצון (E300, E307).

**ניתוח הלכתי:** במוצר זה אנו יכולים לשים לב לכמה רכיבים בעייתיים.

(א) עמילן - יכול להיות מופק מחיטה.

(ב) חומרי טעם וריח - יכולים להיות מחיטה.

(ג) חומרים מעכבי חמצון (E300, E307) - חומרים מייצבים אלה מופקים מחיטה.

כפי שאנו רואים, גם במוצר זה שבמבט ראשון לא נראה ככזה המכיל חמץ - נדרשת השגחה מיוחדת לפסח שתוודא את החלפת הרכיבים הללו בכאלה שאינם מופקים מדגן.

## סיכום

ישנן, כמובן, עוד דוגמאות אין ספור למוצרים ורכיבים הדורשים כשרות לפסח - גם כאשר במבט ראשון הם אינם נראים ככאלה. מהדוגמאות הללו אנחנו למדים שבעידן האוכל התעשייתי שלנו ישנם הרבה רכיבים שיכולים להוות בעיות כשרות בכלל ובפסח בפרט. לכן, כאשר נערוך קניות לקראת פסח ובפסח עצמו - **ברובם המוחלט** של המוצרים חובה עלינו לחפש את הכיתוב '**כשר לפסח**'. **עם זאת**, כפי שהזכרנו בראש המאמר, ישנם מוצרים פשוטים שאין בהם שום תוספות, כך שאין בעיה לצרוך אותם ללא כשרות לפסח. להלן טבלה המפרטת מוצרים אלה.

מוצרים שאינם צריכים כשרות מיוחדת לפסח	הסבר
אגוזים עם קליפה	אין שום תוספת חומרים מעבר למוצר עצמו
ביצים	יש שחששו מהאלכוהול שבחותמות שעל הביצים - בפועל אין בכך חשש, משום שהוא מתנדף ברגע החתימה.
בשר לא מעובד	אין שום תוספת חומרים מעבר למוצר עצמו
גבינות עמק, גלבוע, טל העמק, טל העמק לייט, גבינת ניר, טוסטי אדם	אין שום תוספת חומרים מעבר למוצר עצמו
דג טרי מצונן - שדורש שטיפה בלבד	אין שום תוספת חומרים מעבר למוצר עצמו, השטיפה נצרכת מאחר שהדג אינו

24. אתר foodsdictionary מילון האוכל של ישראל - אינסטנט פודינג וניל.

מוצרים שאינם צריכים כשרות מיוחדת לפסח	הסבר
	ארוז, ואין הקפדה על הסביבה החיצונית שבה הדג מצוי.
דג פילה קפוא ללא תוספות	אין שום תוספת חומרים מעבר למוצר עצמו
דג פילה בציפוי קרח	אין שום תוספת חומרים מעבר למוצר עצמו
הודו (לא מעובד)	אין שום תוספת חומרים מעבר למוצר עצמו
חמאה תנובה בלבד	אין שום תוספת חומרים מעבר למוצר עצמו
יין - חוץ מיין שמיוצר באיטליה	אין שום תוספת חומרים מעבר למוצר עצמו
ירקות קפואים רק של סנפרוסט המיוצרים במגדל העמק	אין שום תוספת חומרים מעבר למוצר עצמו
מלח גס	אין שום תוספת חומרים מעבר למוצר עצמו (במלח בישול דק ישנו לפעמים חומר מונע התגיישות שיכול להיות מופק מדגן).
סודה	אין שום תוספת חומרים מעבר למוצר עצמו
עוף לא מעובד	אין שום תוספת חומרים מעבר למוצר עצמו
שמן זית כתית	אין שום תוספת חומרים מעבר למוצר עצמו
קפה שחור / אבקת נס קפה	אין שום תוספת חומרים מעבר למוצר עצמו
שמן קוקוס כתית בכבישה קרה או אורגני	אין שום תוספת חומרים מעבר למוצר עצמו
תה שחור פשוט	אין שום תוספת חומרים מעבר למוצר עצמו
תמר פשוט (לא גוש תמרים בוואקום, לא ממרח תמרים)	אין שום תוספת חומרים מעבר למוצר עצמו

