

מוצרים ללא כשרות לפסח

הרב צבי בן ראובן

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 לאכול 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.

אך בדרך כלל הנחה זו אינה משקפת נכונה את המציאות המורכבת של כשרות חומרי הגלם בתעשיית המזון המודרנית. לכן, 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. היכרות קצרה עם הלכות התערובות בפסח.

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 החיטה¹, 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 משקרים, 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: E304, E302, E301, E300 ועוד רבים נוספים. לכן הם יהיו צריכים כשרות מיוחדת לפסח.²

בצבעי מאכל ישנו החומר E101 (Riboflavin) – המשמש כוויטמין B₂ ומספק בעיקר את צבעי הכתום-צהוב. הוא יכול להימצא בעיקר³ בגלידות, מרקים, רטבים, מלפפונים חמוצים, גבינות צהובות,⁴ מוצרי חלב ומזון לתינוקות. תוסף מזון זה עלול ליצור בעיה בפסח, מאחר שעל פי רוב הוא מיוצר משקרים⁵ **מקור חיטה או שעורה.**

סיכום ביניים:

ישנן דוגמאות נוספות לחומרי עזר בתעשייה המופקים מחמץ, כגון אנזימים ומחמצות מתחום החלב – להרחבה ניתן לעיין במאמר מקיף יותר בנושא הכשרות בתעשייה⁶. 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?

לשם כך נעבור לנושא הבא:

היכרות קצרה עם הלכות התערובות בפסח

אומרת הגמרא בפסחים⁷: "אמר רבא: הלכתא, חמץ בזמנו, בין במינו בין שלא במינו – אסור במשהו, כרב". כלומר רבא פוסק כשיטתו של רב, שחמץ שהתערב במאכל אחר

2. שם 274.

3. הרב ישראל מאיר לוינגר, מאור לכשרות ב, ירושלים: פלדהיים, תשע"ב, עמ' 591.

4. הרב ישראל מאיר לוינגר, מאור לכשרות, שם, עמ' 591.

5. הרב עמרם אדרעי, חומרי עזר בתעשיית המזון וכשרותם, עמ' קכ.

6. בכשרות כהלכה חלק ב עמ' 55, וכן באתר כושרות.

7. פסחים דף ל ע"א.

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,⁸ ובתערובת נוזלית – ביטול בשישים) לפני פסח – מותר בפסח, וכך פסק השו"ע ובעקבותיו עדות המזרח שנהגו לפסוק כמותו.⁹
2. לשיטת תרומת הדשן,¹⁰ 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 קמח נחשב לצורך העניין תערובת נוזלית¹¹) החמץ שהתבטל בשישים קודם פסח אינו חוזר וניעור, והתערובת מותרת בפסח. כך פסק הרמ"א ובעקבותיו עדות אשכנז שנהגו לפסוק כמותו.
3. לשיטת הרמב"ם¹² והרשב"א¹³ 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"ץ,¹⁴ 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 מזוהר בתערובת נוזלית, כך הדין גם לאשכנזים. לתימנים אכן ישנה בעיה בכל מקרה (ראה בעמוד 307 מאמר מיוחד לבני תימן בפסח).

8. ביאור הלכה סימן תמז סעיף ד ד"ה ונתבטל בשישים.

9. עיין בב"י או"ח תמז ובשו"ע שם.

10. מובא בב"י שם.

11. סמ"ג שם.

12. הלכות חמץ ומצה פרק א הלכה ה'.

13. שו"ת ח"א סי' תפה.

14. שו"ת פעולת צדיק, סימן חלק ב' סימן ק"פ, הוצאת מכון פעולת צדיק, בני ברק תשס"ג. במאמר זה בחרנו שלא לעסוק בשיטת השתילי זיתים ופוסקי תימן אחרים שכן קיבלו עליהם את הוראות השו"ע, גם בניגוד לרמב"ם.

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'¹⁵ ו'דברים דעבידי לטעמא'¹⁶.

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 מְשַׁמְרִים שלחלק מהשיטות נחשבים כמעמידים,¹⁷ 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.

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 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:

15. עיין בשו"ע יו"ד סימן פ"ז סעיף י"א.

16. עיין שם סימן צ"ח סעיף ח'.

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

1. על פי כללי סימון המוצרים, אין חובה לציין ברשימת הרכיבים חומר גלם שהשתמשו 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,¹⁸ שאומר: "ויש מיני נילו"ש שקורין קיכלי"ך [מיני מאפים שונים]¹⁹ 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 אחוז הביטול ההלכתי ובין התקן התעשייתי.
3. פעמים רבות מצוינים ברשימת הרכיבים הגדרות כלליות, כגון 'חומרי טעם וריח' או 'תמציות', שיכולים להיות מורכבים מהרבה חומרים שונים ומגוונים, כך שבעצם אין לנו שום מידע עליהם.²⁰

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

18. יורה דעה סימן קיב סעיף ו'.

19. הסוגריים אינם במקור.

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

1. 'רוטב צ'ילי מתוק קטן' של 'אסם'.²¹ **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.²² **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 יימצא בו, או יהיה כזה שלא מופק מרכיבי דגן.

3. שוקולד למריחה 'השחר העולה'.²³ **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 ייעשה שימוש בחומרים אלה.

4. מיץ אננס 100% ללא תוספת סוכר SW PREMIUM, בלו משקאות ישראל בע"מ.²⁴ **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.

21. אתר חברת 'אסם'.

22. אתר foodsdictionary, מילון האוכל של ישראל – רוטב צ'ילי WOK.

23. אתר השחר העולה.

24. אתר foodsdictionary מילון האוכל של ישראל – מיץ אננס.

4. BLU – משקה אנרגיה בתוספת קפאין וטאורין.²⁵ **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). מספר הסימון האירופי שלו הוא E101, וראינו לעיל שהוא עלול ליצור בעיה בפסח, כיוון שעל פי רוב הוא מיוצר מִשְׁקָרִים **ממקור חיטה או שעורה.**

5. אינסטנט פודינג בטעם וניל, אסם.²⁶ **רשימת רכיבים:** סוכר, עמילן, חומרים מווסתים חומציות (E339, E263, E327, E450), חומרי טעם וריח, צבע מאכל (רכז גזר), חומרים מעכבי חמצון (E307, E300).

ניתוח הלכתי: במוצר זה אנו יכולים לשים לב לכמה רכיבים בעייתיים. עמילן – יכול להיות מופק מחיטה. חומרי טעם וריח – יכולים להיות מחיטה. חומרים מעכבי חמצון (E307, E300) – 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. מה שאנחנו לומדים מהדוגמאות הללו הוא 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**'. באתר כושרות ניתן למצוא רשימה המפרטת את המוצרים שיש בהם חשש חמץ.

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:

25. אתר foodsdictionary מילון האוכל של ישראל – משקה אנרגיה BLU.

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

הסבר	מוצרים שאינם צריכים כשרות מיוחדת לפסח
אין שום תוספת חומרים מעבר למוצר עצמו	אגוזים עם קליפה
יש שחששו מהאלכוהול שבחותמות שעל הביצים – בפועל אין בכך חשש, משום שהוא מתנדף ברגע החתימה.	ביצים
אין שום תוספת חומרים מעבר למוצר עצמו	בשר לא מעובד
אין שום תוספת חומרים מעבר למוצר עצמו	גבינות עמק, גלבוה, טל העמק, טל העמק לייט, גבינת ניר, טוסטי אדם
אין שום תוספת חומרים מעבר למוצר עצמו, השטיפה נצרכת מאחר שהדג אינו ארוז, ואין הקפדה על הסביבה החיצונית שבה הדג מצוי.	דג טרי מצונן – שדורש שטיפה בלבד
אין שום תוספת חומרים מעבר למוצר עצמו	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 (במלח בישול דק ישנו לפעמים חומר מונע התגיישות שיכול להיות מופק מדגן).	מלח גס
אין שום תוספת חומרים מעבר למוצר עצמו	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/נס
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)