

גלוטן וכשרות לפסח

הרב יהודה גולדפישר

רב משיב בפרויקט שאלות ותשובות בהלכה ורפואה -

מכון שלזינגר לחקר הרפואה ע"פ התורה שע"י בי"ח שערי צדק

הקדמה: בשל הדמיון בין הזהירות מקמח חיטה בפסח לבין חשש זה אצל חולי צליאק, עולות לעיתים שאלות מתבקשות, מה היחס בין כשרות לפסח לבין נוכחות גלוטן במוצרים: האם כל מוצר ללא גלוטן הוא בהכרח כשר לפסח? האם כל מוצר כשר לפסח הוא בהכרח ללא גלוטן? האם כשכתוב על מוצר 'ללא חשש שרייה' - ניתן לומר בוודאות שהוא לא מכיל גלוטן?

א. האם כל מוצר ללא גלוטן הוא כשר לפסח?

תשובת הרב מיכאל קולסקי[1] - משגיח כשרות בכיר בחברת שטראוס-עלית:

לא. ישנם מוצרי מזון שהם ללא גלוטן אך יש בהם רכיבי חמץ.

גלוטן הוא חלבון שנמצא בחיטה, אך יש בחיטה רכיבים נוספים שניתן להפרידם באופן שלא יהיה חשש גלוטן, אולם הם חמץ גמור. לדוגמא 'עמילן חיטה' - מייצרים ממנו גלוקוז, ואף שניתן לייצרו ללא גלוטן הוא חמץ גמור. דוגמא נוספת היא 'קליפת גרעין החיטה' - מייצרים ממנה סיבים תזונתיים, אף שניתן לייצרה ללא גלוטן, היא חמץ גמור. דבר זה נכון אף ברכיבים נוספים.

סיכום: העובדה שמוצר מסוים הוא ללא גלוטן אינה מעידה על כך שהוא כשר לפסח, יש לוודא שאכן המוצר כשר לפסח.

ב. האם כל מוצר כשר לפסח הוא ללא גלוטן?

לא. ישנם מוצרים רבים הכשרים לפסח אך מכילים גלוטן.

בפסח אין איסור לאכול מוצרים העשויים מקמח חיטה, הרי המצות עצמן עשויות מקמח חיטה! ולא רק המצות, ישנם מוצרים רבים נוספים, הכשרים לפסח, שיש בהם רכיבים המכילים קמח חיטה או גלוטן. איסור חמץ בפסח הוא על אכילת קמח חיטה שהחמיץ (וכן שאר חמשת מיני דגן שהחמיצו), אולם קמח חיטה שנאפה או נגמרה הכנתו קודם שהחמיץ כשר לפסח.

סיכום: כשרות המוצר לפסח אינה מעידה על היותו נקי מגלוטן.

ג. האם נכון לומר שכל מוצר שכתוב עליו 'ללא חשש שרויה' - הוא בהכרח ללא חשש גלוטן?
לא תמיד. יתכנו מוצרים שהם ללא חשש שרויה אך עלולים להכיל גלוטן ברמה האוסרת על מי שיש לו צליאק לאכול אותם.

מהי שרויה? למרות שהמצה נאפתה ולא אמור להיות בה קמח חיטה שאינו אפוי, יש החוששים שמא נשאר במצה קמח שלא נאפה, שכאשר יגעו בו המים הוא יחמיץ ויאסר לאכילה בפסח. מכאן נולד אותו מנהג להקפיד שלא לאכול מצה או קמח מצה שבאו במגע עם מים.

כיון שיש הנוהגים כך, ישנן חברות מזון, מסעדות ומאפיות, המייצרות מוצרי מזון 'ללא חשש שרויה' - תוך הקפדה שבמהלך יצור המוצר לא מערבים מים עם מצה או קמח מצה.

למרות זאת, עדיין יתכן שיש באותם מוצרים גלוטן!

ישנם מצבים בהם יש במוצר גלוטן אלא שהוא לא בא במגע עם מים ולכן אין חשש שרויה. יתכן שכתחליף למים עירבו מי פירות (באופן שאין חשש חימוץ), ויתכנו מצבים נוספים.

בפרט יש לחשוש שמא לא הקפידו על זיהום משני מגלוטן, היות שלא בהכרח שמסעדה או מאפיה או פס יצור המקפידים על חשש שרויה, יקפידו על מניעת זיהום משני מקמח מצה המכיל גלוטן.

אומנם ישנן חברות מזון מסעדות ומאפיות המקפידות על כך שמוצרים שהם 'ללא חשש שרויה' יהיו אף 'ללא חשש גלוטן' (כיון שבכל אופן הן מכינות מוצרים שהם ללא חשש שרויה, הן דואגות במאמץ נוסף שאותם מוצרים יהיו ללא חשש גלוטן, אף ללא חשש מזיהום משני). יתר על כן, יתכן מאוד שרוב המוצרים התעשייתיים שהם 'ללא חשש שרויה' הם אף 'ללא חשש גלוטן'.

סיכום: כמו שהדגשנו, לא כל מוצר 'ללא חשש שרויה' הוא אף 'ללא חשש גלוטן', למרות שלעיתים רבות זה אכן נכון, לפני קניית כל מוצר יש לוודא שהוא אכן נקי מגלוטן.

[1] לאור היכרותו הנרחבת עם רכיבי מזון וכשרותם, ולאחר שיחה עם נציגי חברת Roquette מהיצרנים הגדולים בעולם של עמילנים והמופק מהם