

מזכרת מועידת
משגיחי היקבים בארץ ישראל

הכנה לבציר

ה'תשפ"ד (2024)



תוכן מרתק ומתומצת
מתוך ההרצאות שנמסרו בוועידה

ברוכים הבאים בשם השם ועידה ארצית למשגיחי היקבים בישראל



לעלי נשמת
הרב דן יואל ליווי ע"ה



לעלי נשמת
הרב בערל ליווי ע"ה



הודעה חשובה לצוות המשגיחים היקרים שיחי'

ועד הכשרות OK בשיתוף עם הארגון להכשרה תורנית 'למען ילמדו' מתכבדים להודיע על פתיחת ההרשמה לתכנית מיוחדת להכשרת רבנים ומפקחי כשרות בכירים! במפגשים שבועיים - פרונטליים או בזום

בתכנית המיוחדת:

- הכרת עולם הכשרות הפרקטי
- לימוד עיוני מעמיק מהתלמוד והראשונים ועד להלכה הפסוקה בספרי האחרונים
- סיורים לימודיים לפי נושאי הלימוד • הכשרה בכתיבת דוחות כשרות מקצועיים ומפורטים
- אפשרויות השמה בגופי הכשרות המובילים
- חומר הלימוד כולל גם התאמה לדרישות מבחני הרבנות הראשית לישראל

מחיר מיוחד למשגיחים במפעלים שבפיקוח ועד הכשרות OK

אל תפספסו הזדמנות ייחודית זו להרחיב את הידע ולהתמקצע בתחום!
לפרטים והרשמה: 058-7709395

כתיבה ועריכה תורנית: הרב שלמה חיים הלוי וינפלד - חבר ועד הכשרות
עריכה והתקנה לשונית: הרב שניאור זלמן רודרמן • עימוד ועיצוב: *y.w. graphicdesign*

© כל הזכויות שמורות למכון הוצאה לאור שעל ידי וועד הכשרות העולמי או קי ©

כבר אמרו חז"ל 'שגיאות מי יבין'. ההרצאות נכתבו כפי שהכותב הביין בדעתו בעת שנמסרו. נשמח לקבל מכם כל הערה והארה על תוכן הדברים. בתיבת המייל: swinfeld@ok.org

תוכן העניינים

- 5 פתח דבר - העשרת הידע המקצועי וההלכתי ותמיכה הדדית, "איש את רעהו יעזורו"
- 6 ברכת ההנהלה הראשית לכבוד הוועידה - נכנס יין יצא סוד
הרה"ג אלי לנדו שליט"א - מנכ"ל הארגון

מדור הלכה

- 9 אחריות מקצועית של המשגיחים / סוגיית כשרות היין במקורות ההלכה / גדר יין מבושל
הרה"ג שלמה חיים הלוי וינפלד שליט"א - חבר ועד הכשרות או קיי
- 17 הכנת היקב למעשרות / גבולות ארץ ישראל לחיוב מעשרות, עולי מצרים ועולי בבל / פתרונות מעשיים כאשר אירעה טעות בחישוב הפרשת המעשרות
הרה"ג חיים יהודה הכהן שליט"א - חבר בד"ץ העדה החרדית ירושלים
- 23 דיני ערלה, הברכות ושתילים דו שנתיים / תחילת שנת הרבעי / כלאי הכרם / מעשר עני
הרה"ג ישי סמואל שליט"א הרב הראשי לרמת הגולן

מדור נהלים בכשרות

- 26 המשגיח ביקב / הגדרת סמכויות ואחריות מקצועית / אישור תוויות
הרה"ג יצחק רונפלד שליט"א - מפקח בכיר מרבני ועד הכשרות או קיי
- 29 השתלמות הלכתית ומבחנים למשגיחי כשרות לפי מתווה הרבנות הראשית לישראל / משגיח כשרות כשליח הציבור, אחריות ומחוייבות
הרה"ג שלמה סויסה שליט"א - חבר ועדת הבחינות הרבנות הראשית לישראל, אב"ד ז'אלה המשפטים
- 34 כשרות המאכלים והשפעתם על עתידו של העם היהודי
הרה"ג מאיר אשכנזי שליט"א - מד"א כפר חב"ד וחבר בית דין רבני חב"ד באה"ק

38 **יינה של תורה**
הרה"ג קלמן וויינפעלד שליט"א - חבר ועד הכשרות או קיי

פאנל מיוחד

41 **כשרות חומרי הגלם בתעשיית היין - פתרונות בייצור שמרים למהדרין**
מנחה: הרה"ג שמואל איידלמן שליט"א - מפקח בכיר ומומחה כשרות
משתתפים:

הרה"ג שלום בער הענדל שליט"א - חבר ועד הכשרות או קיי
הרה"ג משה חיים זקבך שליט"א - ראש כולל 'מקור חיים' ומחבר סדרת הספרים 'אוצר היין'
ד"ר מיכה לרר הי"ו - יועץ מקצועי ומומחה בעל שם עולמי לתעשיית היין

59 **סוד אמירת לחיים (אנגלית) The Secret of Saying L'Chaim**
ברכת הרה"ג חיים פוגלמן שליט"א - חבר ועד הכשרות או קיי



פתח דבר

כמובן על חשבון הבית והצרכים האישיים, ועל כך מגיע לכם 'יישר כוח' גדול! ישלם לכם הקב"ה כגמולכם הטוב, מידו הפתוחה הקדושה, הגדושה, המלאה והרחבה.

תודה מיוחדת לבעלי היקבים שהבינו את ערכה וחשיבותה של הוועידה, ואף שאנו עומדים כבר ממש בפתחו של בציר מאתגר, אִפשרו לכם המשגיחים להשתתף ביום הזה ואף החשיבוהו כ'יום עבודה' מלא. יהי רצון שיזכו לראות ברכה בעמלם. תודה מיוחדת למנכ"ל הארגון העולמי הרב אלי לנדו העושה לילות כימים להצלחת הארגון - על הסיוע בהכנת האירוע ותקצובו.

כמו כן תודה מעומק הלב על הסיוע בהכנת ובארגון האירוע:

מנהל המשרד בישראל הפועל כל השנה במסירות להצלחת הארגון הרב אברהם רפפורט.

מנהל הכספים הפועל כל השנה במסירות לרווחת הרבנים והמשגיחים ר' יצחק גרצמן.

הרבנים החשובים הרב יצחק רוזנפלד, הרב יעקב פרלוב, הרב דוד סילברסטון.

בטוחים אנו כי בסייעתא דשמיא חוברת זו המלאה בתוכן מקצועי ומעשיר, תהיה לזיכרון ולתועלת לצוות המשגיחים שיחיו ואף לציבור הרחב כולו.

יהי רצון שזכות ההתכנסות ולימוד התורה תעמוד לנו שלא תצא תקלה מתחת ידינו, ושנזכה לגאולה שלמה בקרוב.

הרב שלמה חיים הלוי וינפלד

עורך ראשי

יתברך הבורא וישתבח היוצר על שזיכנו להגיש לפניכם, קוראים יקרים, תוכן מקוצר מן ההרצאות ושיעורי התורה שנמסרו בוועידת משגיחי היקבים אשר התקיימה בי"א בתמוז תשפ"ד באולמי 'הפנסאים' בכפר חב"ד, על ידי ועד הכשרות העולמי או קיי.

התכנסנו לוועידה של תורה, כהכנה לבציר המתקרב ובא, בדוגמת ה'ירחי כלה' המוזכר בתלמוד, בו היו מתכנסים רבותינו האמוראים ותלמידיהם כדי להתכונן כראוי לקראת החגים. יום זה הוא חג של תורה וקדושה, שמטרתו העיקרית היא העשרת הידע ההלכתי והמקצועי של המשגיחים המסורים. כמו כן הוא נועד לאפשר היכרות אישית בין המשגיחים ביקבים השונים, באופן של "איש את רעהו יעזורו ולאחי יאמר חזק".

הרעיון לקיים את הוועידה עלה בשיחות עם המשגיחים בשטח. אבל עבורנו - רבני ועד הכשרות שגודלו על ברכי הדרכתו ומורשתו של מורנו ורבנו יו"ר ועד הכשרות הגאון רבי דן יואל ליווי ע"ה שנסתלק מאיתנו במגפת הקורונה (ל"ע) ואשר עשרות בשנים השקיע את חייו בהדרכת צוותי המשגיחים בעולם - הדבר היה טבעי ומתבקש.

תודה וברכה

הרינו להביע הוקרה מיוחדת למשגיחים המסורים, על התקופה המאתגרת מאז פרוץ 'מלחמת שמחת תורה'. יש מכם הנקרעים בין שירות מילואים בהגנה על ארץ ישראל ויושביה לבין האחזיות להמשכיות העבודה ביקב ושמירת הכשרות. כל אלו באים

נכנס יין יצא סוד

תקציר מדברי

הרה"ג הרב אלי לנדו שליט"א

מנכ"ל הארגון

אשר הוזמן לשאת דברי ברכה והערכה לצוות המשגיחים בשם ההנהלה הראשית

הלכות היין צריכים להיות חקוקים במוחותיהם ובליבותיהם של המשגיחים

ברשות הרבנים החשובים, איש איש לפי כבודו ומעמדו, וברשות משגיחי הכשרות היקרים. כפי שהנכם רואים, בארגונה של ועידה זו הושקעו משאבים רבים, בכדי להעשיר את הידע ההלכתי והמקצועי של המשתתפים.

שמעתי פעם סיפור על יהודי שהיה רגיל לבקר מעת לעת אצל רבו על מנת לזכות בברכה ובחיזוק. בכל אחד מביקוריו נהג היהודי להתעכב בחצר הרבי ימים מספר, כדי לספוג גם מן האווירה הכללית הקדושה והמיוחדת, ששררה שם.

והנה פעם אחת, אך הגיע היהודי לחצר הרבי, נכנס פנימה אל הקודש וכעבור שעה קלה החל להתארגן לחזרה מיידית לביתו.

הדבר התמיה מאוד את שאר באי החצר והם ביקשו ממנו הסבר.

"בבואי לכאן נסעתי עם 'בעל עגלה' שהוביל בעגלתו חביות מלאות יין", פתח ושיתף את חבריו התמהים. לכל אורך הדרך סיפר לי העגלון על היין וטיבו המשובח, שריחו המשכר נישא באוויר וגירה את נחיריי, אך הוא לא הציע לי לטעום מן היין שעליו דיבר בהתלהבות כה גדולה. כיוון שכך, נשארתי אפוף בריחות ובסיפורים, בלי שאפילו טיפה אחת של יין באה לגרוני...

"באותה שעה עלתה במוחי תובנה גדולה וחשובה", סיכם היהודי. לפעמים אנחנו נוטים להתבשם מן האווירה הכללית, אך לא טורחים להכניס לקרבנו תוכן פנימי אמיתי ומחייב. הפעם הזו, החלטתי, אבוא אל הרבי, אך לא אסתפק באווירה הכללית, אלא אזכור ש'דברי האלוקים חיים' וההדרכה שאני זוכה לקבל צריכים לחדור פנימה. לא להסתפק באווירה הכללית המתמוססת עם הזמן.

משגיחי כשרות שוהים ועובדים כל העת בסביבת יין. אך חשוב ביותר שהם גם ידעו ויבינו את ההלכות והדרישות הנוגעות לייצור היין בהידור, באופן שהידע הזה יחדור בפנימיות

כולנו כאן
תלמידיהם
וממשיכי דרכם
בשמירת חומות
הכשרות של יו"ר
הארגון הרה"ג רבי
דן יואל ליווי ע"ה
ואביו הרה"ג רבי
דוב בער ליווי ע"ה
ומתפקידנו לשמור
על הערכים
הללו ולבצע את
תפקידנו נאמנה



אל תוך מוחם וליבם. זאת המטרה של הועידה הנוכחית, להתאסף יחד ולשמוע הרצאות מרתקות מאת הרבנים מומחי הכשרות. נאחל לכולנו שנשכיל לנצל את ההזדמנות להעשיר את הידע ההלכתי ולהפנים את הדברים.

נכנס יין יצא סוד

בפרי הענב טמון סוד, סוד ההיפוך. מצד אחד, הפרי התמים למראה יכול להיות מקור לשמחה ועונג ואף מבוא לגילוי הסוד הפנימי של החיים ושל הדעת - "בכנס יין יצא סוד". אך מצד שני, הוא גם יכול חלילה להיות מקור לדברים בלתי חיוביים.

כאשר היין נעִשָּׂה בכשרות ובקדושה, הוא אכן מסוגל לגלות את הסוד הפנימי החבוי בלב היהודי לכל אורך מעגל החיים, החל מהברית ועד לחופה וקידושין, שבת וחג ועוד. נאמר בגמרא (פסחים קיט,ב) שלעתיד לבוא, בזמן הגאולה, דוד המלך יברך על 'כוס של ברכה' בסעודת הלוויתן של הצדיקים, וכדברי דוד המלך עצמו (תהילים קטז,ג), "כוס ישועות אשא ובשם ה' אקרא".

מבואר בספרים הקדושים, שדוד המלך זכה לכך מפני היותו קשור לספירת המלכות, עליה נאמר "לית לה מגרמא כלום". כל עניינה, שהיא מקבלת את השפע מהספירות שלמעלה ממנה. כלומר, הקב"ה אין לו דמות הגוף חס ושלום, אלא כפי שאמרו חז"ל, "לפי מעשיו הוא נקרא". לדוגמה, התורה הקדושה נקראת 'חכמתו' של הקב"ה, אף שהוא יתברך למעלה מגדר חכמה. כך, לצורך הורדת השפעה לעולם, הקב"ה ברא עשר מידות (המכונות בתורת הקבלה 'ספירות', מלשון 'אבן ספיר'). סדר הספירות מתחיל בספירת החכמה, וממשיך בספירת הבינה, ולאחר מכן דעת, חסד, גבורה, תפארת, וכו' עד לספירת המלכות. זוהי הספירה האחרונה, אשר כל תפקידה הוא לקבל את השפע מן הספירות שמעליה, וממנה השפע ממשיך ויורד באופן מצומצם ומותאם לעולם וברואיו. כיום המלכות היא אמנם למטה מכל הספירות, אולם לעתיד לבוא תתעלה ותעמוד למעלה

מכולן. משום שאת התכונה לקבל, ולהשפיע באופן המותאם לעולם וברואיו, היא כביכול מקבלת היישר ממקור השפע, במדרגות העליונות ביותר. לכן דווקא דוד המלך המסמל את ספירת המלכות הוא יברך על 'כוס של ברכה', היינו שהוא יהיה הכלי לקבלת השפע העילאי שיאיר לעתיד לבוא.

דוד המלך זכה לכך, כי הוא היה כל חייו בתנועה נפשית של קבלת עול מלכות שמים ושל התבטלות מוחלטת לקב"ה. על כן, דווקא הוא נמצא ראוי לזמן לעתיד לבוא על 'כוס של ברכה'. ולכן הוא יאמר, "לי נאה לברך".

תפקידנו לשמור על הערכים

גם אנו הצוות של OK KOSHER והמשגיחים, עלינו לזכור ולהזכיר לעצמנו, שכולנו כאן תלמידיהם וממשיכי דרכם בשמירת חומות הכשרות של יו"ר הארגון הרה"ג רבי דן יואל ליווי ע"ה ואביו הרה"ג רבי דוב בער ליווי ע"ה. שניהם כאחד היוו דוגמה ומופת ליהודים הבטלים אל הקב"ה והמוסרים את נפשם למען קידוש שמו הגדול בעולם, ומתפקידנו לשמור על הערכים הללו ולבצע את תפקידנו נאמנה.

תודה וברכה

כאן המקום גם לומר תודה לכל מי שעמל על התוכנית המיוחדת הזו, ובראשם חבר ועד הכשרות הרב שלמה חיים וינפלד שליט"א, וכל מי שסייע בידו. יהי רצון שימשיכו להצליח בכל תפקידיהם לתועלת כלל ישראל, ושבקרוב ממש נזכה כולנו לגאולה שלמה, ונשתה מיין המשומר בסעודת הלוויתן.



מדור הלכה

הלכה ופרקטיקה בסוגיית יין נסך ויין מבושל

תקציר הלכתי בענייני יין נסך

הרה"ג הרב שלמה חיים הלוי וינפלד שליט"א

חבר ועד הכשרות או קיי

קודם שניגע בהיבטים ההלכתיים השונים, ולאחר הבעת תודה והערכה - בשם כלל חברי ועד הכשרות - על מסירותכם ומקצועיותכם כמשגיחים, הנני חש צורך ומחוייבות לפתוח בדברי הקדמה קצרים בנושא האחריות המקצועית של המשגיחים כלפי בעלי היקבים.

אינה דומה השגחה ביקב להשגחה בכל מפעל מזון אחר. משגיח המפקח על כשרות היקב, עליו לתת שימת לב מיוחדת לכך שרגישות נושא הכשרות ביקב וכן העובדה שליינן אין גישה ישירה אל היין - מחייבות את המשגיח באחריות כפולה. בצד השמירה המוקפדת על נהלי הכשרות, על המשגיח מוטלת האחריות לערנות מלאה ולשימת לב מיוחדת לכל פרט ופרט. זה מתחיל מדברים בסיסיים ביותר, דוגמת הגעה לעבודה בזמן ותיאום מראש עם בעלי היקב על כל שינוי בשעות העבודה; וזה נמשך באיכות העבודה, כאשר המשגיח מגלה ערנות ומדווח בזמן אמת אפילו על דברים קטנים כגון שינוי בטמפרטורת חדר החביות, תוך שהוא מעורר לכך את תשומת ליבו של היינן; פעולה זו יכולה לשמור על איכות היין, ולחילופין חס ושלום, כאשר אין שימת לב - הדבר עלול להסב נזק ממוני כבד.

כמו כן יש להקפיד שלא לשוחח בטלפון כאשר נדרש ריכוז בעבודה. לדוגמה, כאשר משגיח עוסק בהכנת בלנד מסויים ותוך כדי עבודה הוא משוחח בטלפון, הדבר עלול לגרום לטעויות במינון או בסוגי היין, וייתכנו נזקים גדולים לבעלי היקב. ערנות, נאמנות ומקצועיות הן דרישות יסוד קריטיות להצלחת עבודת ההשגחה בכשרות.

שימת לב מיוחדת בכשרות היין

בוועידה הנוכחית אנו עוסקים בהלכות הקשורות בייצור יין. כידוע אנו מקפידים בכל

רגישות נושא
 הכשרות ביקב
 והעובדה שליינן
 אין גישה ישירה
 אל היין – מחייבות
 את המשגיחים
 ברגישות
 ובאחריות כפולה



אמירת שבח לה', לברך על היין. הדברים אמורים לגבי קידוש והבדלה בשבתות וחגים, וכן בשתיית ארבע הכוסות בליל הסדר, וכך גם בברית מילה, בחופה וקידושין, בברכת המזון ועוד. עניין זה אף נרמז בפסוקים "זָכְרוּ פִּינָן לְבָנוֹן" (הושע יד, ח) ו"נִזְפְּרָה דְדִיךְ מִיַּיִן" (שיר השירים א, ד). (על פי ה'תוספות' בתלמוד מסכת פסחים קו, א).

כפי שכולנו יודעים, נושא כשרות היין שונה בתכלית מכשרות שאר המאכלים. בעוד לגבי שאר דברי מאכל ומשקה די בכך שייצורם נעשה מחומרי גלם כשרים ותחת פיקוח כשרותי מהודר, ביין עלולה להיווצר בעיית כשרות חמורה אף לאחר שתהליך הייצור שלו כבר הסתיים. שכן גם יין שיוצר על ידי יהודי שומר תורה ומצוות ותחת פיקוח כשרותי מהודר, אם היין הזה יבוא במגע עם אינו יהודי, או אף עם יהודי המחלל שבת בפרהסיה - יהפוך הוא בלתי כשר ושתייתו תיאסר.

נעמי האיסור ב'נגלה' וב'נסתר'

מקור הדין לאסור יין שנגע בו נכרי:

מובא במשנה (מסכת עבודה זרה כט, ב, על פי ביאור הגמרא בדף נח ועוד) לגבי יין שנגע בו עכו"ם (עובד כוכבים ומזלות) שהוא נאסר בהנאה, מפני שבדרך כלל עובדי עבודה זרה משתדלים לנצל כל נגיעה שלהם ביין - לעבודה זרה. בנוסף גזרו חכמים לאסור שתיית יין שנגע בו נכרי, גם אם הוא אינו עובד עבודה זרה. והטעם לכך: "גְזַרָה מְשׁוּם בְּנִתְיָהֶם". כאשר אנשים שותים יין בצוותא, נוצר ביניהם קירוב לבבות והדבר עלול לאחר מכן לגרום נישואי תערובת והתבוללות. מהטעם הזה אסרו שתייה (ולא 'הנאה') של כל יין שנכרי נגע בו.

על איסורים אלה הוסיפו חז"ל גם שתיית יין (שתייה ולא 'הנאה') שנגע בו יהודי המחלל שבת בפרהסיה. מכיוון שאדם כזה אינו נאמן בענייני כשרות, החילו עליו דין של 'מומר לעבודה זרה'. בטעם הדבר, מבואר בפוסקים ('הלכות גדולות' (מהגאונים) סימן ס, דיני

שחיטה) שחילול שבת הוא כפירה ביסוד האמונה בבריאת העולם על פי תורתנו הקדושה, ועל כן משמעותו היא כעבודה זרה (רחמנא ליצלן). ישנם פוסקים המסבירים כי איסור זה הוא 'קנס' שהטילו על מחללי שבת, במטרה שהם יבינו את גודל קדושת השבת.

על פי קבלת האריז"ל, גזרת ההתבוללות היא רוחנית ו'פנימית' באדם עצמו, וכוונתה לכוחות הטומאה העלולים להתחבר עם מי ששותה יין לא כשר. כמו כן, מגע יד של אדם המחלל שבת בפרהסייה גם הוא אוסר את היין. דין זה מרומז בפסוק (דברים לב, לב) "עֲנַבְמוּ עֲנָבֵי רוֹשׁ אֲשֶׁכֶּלֶת מִרְרֹת לְמוֹ". לדעת רבי יוסי וכן לדעת רבי יהודה בן רבי אלעאי (בראשית רבה טו, ז), עץ הדעת עץ גפן היה, וה"ענבי ראש" שהיו בתחילת הבריאה הם שגרמו (בעטיו של חטא אדם הראשון) "מרורות" לדורות הבאים. הדברים אף רמוזים במילה "ענב'ב'מו", שכן האותיות הקודמות לאותיות מילה זו הן ס'מ'א'ל' - שמו של המלאך הרע, בבחינת הנחש שפיתה את חוה לגעת ולאכול מהגפן. ובסוד זה, שאותיות שמו של אותו מלאך רע צמודות למילה "ענבמו", גזרו את איסור שתיית יין שנגע בו נכרי.

יין מבושל לא נכלל בגזרה

יין שעבר בישול, אינו נאסר על ידי נגיעת נכרי:

המקור לכך שייך לאחר שהתבשל אינו נאסר בשתייה על ידי מגע נכרי, הוא בתלמוד (מסכת עבודה זרה לא, א). הגמרא שם מבארת, שלאחר שהיין התבשל אין בו משום 'יין נסך' ומותר לשתות אותו. וכן נוהגים למעשה, וכפי שמסופר שם בהמשך הגמרא, על האמורא שמואל שנפגש עם עובד כוכבים בשם אַבְלָט. הגישו לפניהם יין מבושל, ואַבְלָט שהכיר את דיני ומנהגי היהודים שלא לשתות יין בחברת נכרים, הרחיק את ידיו מן היין כדי שלא לאסור את שתייתו על שמואל. אמר שמואל לַאבְלָט, "הרי אמרו, יין מבושל אין בו משום יין נסך!". רש"י מסביר מיד, שייך מבושל אינו נאסר על ידי מגע נכרי והוא מותר בשתייה. וגם ה'תוספות' הביאו שכך נפסק להלכה, וכפי שרואים הלכה למעשה בגמרא, ששמואל שתה את היין על אף שאַבְלָט נגע בו.

כאן מתבקשת השאלה: מכיוון שסיבת האיסור היא, כאמור, מניעת התקרבות והתבוללות, מה יעזור בישול היין למניעת תופעה אנושית זו; האם כששני בני אדם שותים יחדיו יין מבושל אין ביניהם קירוב הדעת והלב?

על כך משיב הרא"ש, כי כפי הנראה חז"ל גזרו על מגע נכרי רק ביין שהיה מצוי בזמנם. ומכיוון שהיין המצוי בעת ההיא היה יין שאיננו מבושל, על כן יין מבושל לא נכלל גזרת החכמים, ונמצא שהוא מותר בשתייה גם אם נכרי נגע בו.

האם האיסור הוא רק על סוגי היין שהנכרים רגילים לנסך לעבודה זרה

הרמב"ם (הלכות מאכלות אסורות פרק יא, הלכה ט) מנמק את ההיתר של יין מבושל, בטעם אחר. הוא אומר שמכיוון שלעבודה זרה משתמשים רק ביין הראוי להקרבה על גבי המזבח, לכן כשחכמים גזרו לאסור יין של נכרים, הם גזרו אך ורק על יין הראוי לניסוך על המזבח. לפיכך, יין מבושל שנגע בו נכרי, אינו נאסר בשתייה כי הוא איננו ראוי לניסוך על גבי המזבח.

לדעה זו של הרמב"ם, גם יין שעירבו בו מעט ממתיק כדוגמת דבש או סוכר, יהיה מותר בשתייה לאחר מגע נכרי, כיוון שגם יין כזה אינו ראוי לניסוך על גבי המזבח (וממילא גם אינו משמש לעבודה זרה).

אבל הרא"ש והרמב"ן לא קיבלו את דעת הרמב"ם הקושרת בין יין המיועד לעבודה זרה לבין יין הראוי להקרבה על המזבח. שכן לטענתם, מצאנו שמקריבים לעבודה זרה גם פירות דקל שכידוע אינם קרבים על גבי המזבח.

לכן פוסק הרא"ש, שרק יין מבושל אינו נאסר במגע נכרי (ומהטעם הנ"ל, שיין זה לא היה מצוי בזמן החכמים והגזרה מלכתחילה לא חלה עליו).

ולדעת הרמב"ן, כל שנשאר שם 'יין' עליו ועלול לשמש לעבודה זרה, הרי הוא בכלל הגזרה אף אם אינו ראוי למזבח בבית המקדש. לפיכך, 'יין מבושל' או 'קונדיטון' שהוא יין עם כמות גדולה מאוד של דבש עד שנשתנה שמו מ'יין' ל'קונדיטון' וגם טעמו וריחו השתנו - אינם בכלל הגזרה. לעומת זאת, יין שהוסיפו לו מעט דבש, עדיין שם 'יין' עליו ועלולים לנסך גם אותו לעבודה זרה, ועל כן הוא בהחלט יאסר במגע ידו של אינו יהודי. ומה לגבי החשש מהתבוללות, כיצד הוא נמנע ביין מבושל (ולפי הרמב"ם והסוברים כמותו, גם ביין שערכו בו דבש וכדומה)?

על כך מוסבר בפוסקים (ט"ז יו"ד סימן קכג ס"ק ג, ועוד), שחז"ל קבעו את הגזרה מפני חשש התבוללות אך ורק על יין שעלול להיות מנוסך לעבודה זרה, וכלשון הפסוק (דברים לב, לח) "יִשְׁתּוּ יַיִן נְסִיכִם". לכן כל סוגי היין שאין בהם חשש של ניסוך לעבודה זרה, לא נכללו בגזרה, ומשכך גם לא נאסרו במגע נכרי.

שלושה טעמים להיתר

רבי עקיבא איגר מבאר זאת בצורה קצת שונה ובתאם לסדר הכרונולוגי בו (לשיטתו) גזרו את הגזרות השונות:

גזרה ראשונה נקבעה לאסור יינות שיוצרו על ידי נכרים - מחשש להתבוללות. בגזרה זו היין נאסר רק בשתייה ולא בהנאה. וכמו כן עדיין לא גזרו לאסור יין שבא במגע עם נכרי, כיוון שמגע נכרי ביין, הוא לבדו לא אמור לגרום להתבוללות.

גזרה זו היא בדוגמת גזרות נוספות המובאות באותו פרק במסכת עבודה זרה, כדוגמת איסור 'חֶלֶב נכרי', שכידוע אינו נאסר על ידי מגע הנכרי.

בשלב מאוחר יותר הפכו הגויים כרוכים ולהוטים אחרי עבודה זרה, והם החלו לכוון בכל מפגש שלהם עם יין - לניסוך לשם עבודה זרה. באותו הזמן גזרו חז"ל גזרה נוספת, לאסור בהנאה כל יין הבא במגע עם עובד עבודה זרה. ובאותה גזרה שנייה קבעו כי כל נכרי, גם אם אינו עובד עבודה זרה, וכן יהודי שהוא מחלל שבת בפרהסייה - מגעו אוסר את היין בשתייה (אך לא בהנאה).

לאור ביאורו של רבי עקיבא איגר, מובן בהחלט מדוע אין לאסור יין מבושל משום חשש התבוללות, שהלוא כל הגזרה לאסור יין שנגע בו אדם נכרי, הוא רק משום הרחקה מחשש עבודה זרה, וביין מבושל חשש זה אינו קיים.

על פי קבלת
האריז"ל, גזרת
ההתבוללות היא
רוחנית ו'פנימית'
באדם עצמו,
וכוונתה לכוחות
הטומאה העלולים
להתחבר עם מי
ששותה יין לא כשר



לסיכום, להיתר לשתות יין מבושל שנגע בו נכרי יש שלושה טעמים:

א. סברת הרא"ש לפיה יין מבושל אינו מצוי כל כך ולכן לא גזרו לאוסרו על ידי מגע נכרי.
ב. סברת הרמב"ם, שיין מבושל אינו ראוי לניסוך על גבי המזבח ולכן גם לעבודה זרה לא היו מנסכים אותו.

ג. סברת הרמב"ן וסיעתו, מכיוון שהשתנה שמו ל'יין מבושל' (כלומר, כשאדם מבקש להביא לו יין, הוא מתכוון ליין רגיל ולא למבושל. וכשאדם מעוניין ביין מבושל הוא מציין זאת במפורש), וגם אינו ראוי לניסוך לעבודה זרה (ללא קשר להיותו ראוי או לא ראוי למזבח בבית המקדש).

מהי טמפרטורת הבישול?

כאן נפתח דיון - שהחל עוד בתקופת הגאונים ונמשך עד לדורות האחרונים - מהי רמת הבישול ומהי הטמפרטורה הנדרשת כדי להחשיב את היין 'מבושל'. מקצת הדעות סוברות שצריך ממש להרתיח את היין. לפי דעות אחרות, צריך שיעלו מן היין אדים ושכמות היין (המקורית) תחסר. יש מפוסקי ההלכה הסוברים שהא בהא תליא, כלומר ברגע שעולים מן היין אדים - כמותו נחסרת. דעות נוספות בהלכה סוברות שכדי שיין ייחשב 'מבושל', עליו להתבשל במידה שתשנה את טעמו. שכן רק אז היין הופך בלתי ראוי לניסוך (לעבודה זרה).

[יש עוד דעות, לפיהן ניתן להסתפק בבישול קל ולהעלות את טמפרטורת היין לחום שהיד סולדת בו - כ-45 צלזיוס. וישנן עוד דעות בנושא, אך רבות הן ואי אפשר לפורטן]. בשולחן ערוך (סימן קכג,ד) נפסק להלכה שיין נקרא 'מבושל' משרתח על גבי האש, והש"ך במקום מבאר (בשם הרשב"א והר"ן) דהיינו שיתמעט ממידתו על ידי הרתיחה.

נקודת הרתיחה

למעשה, רתיחת היין אינה נמדדת בטמפרטורה קבועה, אלא היא תלויה בכמה סיבות בטבע הבריאה כפי שקבע הבורא יתברך בעולמו - המשקל הסגולי, רמת האלכוהול, הלחץ האטמוספרי הסביבתי וכו'.

במקומות שהם גבוהים מעל פני הים, דוגמת רמת הגולן, נקודת הרתיחה תהיה כבר בטמפרטורה נמוכה יחסית. ואילו במקומות שהם נמוכים מגובה פני הים, דוגמת ים המלח בו הלחץ האטמוספרי גבוה - נקודת הרתיחה תהיה בטמפרטורה גבוהה יותר.

גם לרכיבים טבעיים הקיימים בענבים - שארית הסוכר, קרקע גידולם ומרכיב הטאנין (עפֶצֶן, משמר טבעי הנמצא בקליפות הענבים, ראה ביאור בתקציר הפאנל עם ד"ר מיכה לרר עמ' 42) - יש השפעה (מסויימת) על נקודת הרתיחה.

בבדיקה שערך מפקח מטעם ועד הכשרות או קיי (זכינו והא גם מנחה הוועידה), הרה"ג הרב שמואל אידלמן שליט"א, ברתיחה בכלי פתוח, בצפון ארץ ישראל, במקומות הגבוהים - היין הגיע לרתיחה בחום של 84 מעלות צלזיוס, בעוד במקומות הנמוכים היין נזקק ל-86 מעלות צלזיוס כדי להגיע לרתיחה.

'בישול' על ידי פסטור

פוסקי הדור דנו בשאלה, האם ניתן להחשיב את היין המפוסטר כ'מבושל'. בשורש העניין עומדות שאלות כגון מהי טמפרטורת הפסטור, וכן האם על ידי פסטור היין נחסר ממידתו ומשתנה טעמו.

בדרך כלל פסטור היין הינו לצורך המתת החיידקים, והוא נעשה במפסטרט סגורה, בטמפרטורה של כ-68 מעלות צלזיוס, למשך כמחצית השעה, שלאחריה היין מתקרר וכל הנוזל חוזר למכלי היין. יוצא אפוא שבפסטור רגיל היין אינו מגיע לנקודת רתיחה וגם הוא אינו נחסר ממידתו (שכן מערכת הפסטור סגורה ואין בה שחרור של אדים).

לאור זאת, רוב הדעות (פשטות לשון השולחן ערוך וש"ך) סוברות שפסטור רגיל אינו נחשב 'בישול'. ורק לדעות הסוברות שיש נחשב 'מבושל' כבר בטמפרטורה שהיד סולדת בה (כ-45 מעלות צלזיוס) וכמו כן גם אין צורך שהיין יחסר ממידתו בפועל, אלא די בכך שאילו היה ה'בישול' (באותה טמפרטורה) מתבצע במערכת פתוחה הוא היה גורם ליציאת אדים - לדעות הללו ניתן יהיה להחשיב פסטור רגיל כ'בישול'.

יש מפוסקי ההלכה (שו"ת 'שבט הלוי' ח"ב סימן נא ועוד) הסוברים כי ביהודי, גם אם הוא מחלל שבת, ניתן להקל ביין מפוסטר, ואף שהוא לא עבר תהליך בישול עם רתיחה מלאה מגעו של אותו יהודי אינו אוסר את היין (המפוסטר).

שורת פתרונות מעשיים

ביינות שבפיקוח וועד הכשרות או קיי, לפי הוראת נשיא הארגון הרב דן יואל ליווי ע"ה, על מנת שנוכל לבשל את היין במערכת הפסטור, היקב נדרש להתקין שסתום בנקודת הרתיחה בתוך המפסטרט, כך שבזמן הרתיחה יצאו אדים דרך אותו שסתום והיין יהיה

אפשר למנוע
אי נעימות בכך
ש'מכבדים'
את האורחים
ומוזגים את היין
לכוסותיהם. יש
לזכור שבכל מצב
אסור להגיע לכלל
כעס, וצריך לשמור
על כבוד הבריות



נחסר ממידתו; כמו כן, בכדי להגיע לנקודת הרכיחה אנו מקפידים שהיין יגיע לטמפרטורה של 87 מעלות צלזיוס. כך היין גם מגיע לנקודת רכיחה וגם נחסר ממידתו. ואף לאותן דעות המצריכות שטעם היין ישתנה על ידי הבישול, רואים במוחש שיין שהתבשל ברכיחה - טעמו אכן משתנה והוא אינו ראוי ליישון למשך זמן ארוך [עד שיש אפילו דעות לפיהן יין זה אינו ראוי לקידוש וברכתו 'שהכול!'].

לסיכום, על אף שיש הסוברים כי יין מבושל ברכתו 'שהכול', ואינו ראוי לקידוש והבדלה או לארבע כוסות, עם כל זאת, במידה ואנו מארחים יהודים שאינם שומרי תורה ומצוות או שיש בסעודה נכרים - עדיף להעמיד על השולחן יין מבושל או מיץ ענבים, וניתן לקדש ולברך 'הגפן' על יין מבושל ומיץ ענבים. לדעת ה'שבט הלוי', אם החשש הוא רק מאורחים שאינם שומרי שבת, ניתן להקל ולהשתמש ביין שעבר פסטור רגיל.

במידה והיין אינו מבושל, אפשר למנוע אי נעימות בכך ש'מכבדים' את האורחים ומוזגים את היין לכוסותיהם. יש לזכור שבכל מצב אסור להגיע לכלל כעס, וצריך לשמור על כבודן של הבריות.

אפשרות נוספת היא לסמוך על דעת הרמב"ם שהזכרנו, ולהשתמש ביין שהוסיפו לו ממתק כדוגמת דבש או סוכר הגורם שינוי טעם היין למתוק. דעת הרמב"ם מובאת גם בשלחן ערוך (הלכות יין נסך קכג,ד) ושם נפסק להלכה שיין ממותק אינו נאסר. וכן פסק שם הט"ז, שיין שהוסיפו לו ממתק והשתנה טעמו - מותר גם בשתייה, [ויש שפסקו שיין שהוסיפו לו ממתק אינו נאסר בהנאה על ידי מגע נכרי, אבל עדיין יהיה אסור בשתייה וכדעת הרא"ש].

כאשר אנו מארחים יהודים שאינם שומרי תורה ומצוות, מותר להם לשתות את היין שהם בעצמם נגעו בו, אף אם אינו מבושל, ובפרט כשהם בסעודת מצווה שבה הם בתנועה נפשית מסויימת של 'עשיית תשובה' והם אינם מורדים כרגע בפרהסיה בתורה. במקרה

זה ניתן להחיל עליהם גדר 'תינוקות שנשבו' ולא קיבלו את החינוך הראוי או הושפעו מהסביבה.

זהירות מ'ראיית' נכרי

לסיום, ראוי להזכיר מה שכתב השל"ה הקדוש (ב'שער האותיות' בקדושת האכילה, בשם ספר 'טעמי מצוות' שחיבר הרב ר' מנחם הבבלי): "ראיתי אנשי מעשה שהיו מחמירים על עצמם שאפילו בראיית גוי היין, לא היו רוצים לשתותו אף על פי שלא נגע בו הערל, כיוון שנתן עיניו בו אין בו סימן ברכה. ומנהג ותיקין הוא, כיוון שהערל רואה גוון היין או ריחו, נתאווה לו במחשבתו, וסתם מחשבת נכרי לעבודה זרה. אם כן, אף על פי שהוא ביד ישראל, כבר ציירו הגוי בשכלו. ואל תתמה על דקדוק החומרה בכל שהוא, שכן כל הנשמר מיין זה, זוכה ליין המשומר בענביו, כיוון שיין משמח אלוקים בברכות. ופלא על המקלים, כיוון שדימתה התורה יין נסך לעבודה זרה, דכתיב 'ולא ידבק בידך מאומה מן החרם' - ש'חלב זבחימו יאכלו' אם 'ישתו יין נסיכם', היינו שבעבודה זרה החמירה תורה מאד ואסרה גם בכלשהו, ושתיית סתם יינם כאופן הנזכר לעיל כמוה כאכילת חלב זבחימו".

גם על פי קבלת האריז"ל יש לשמור על היין מראיית נכרי, במיוחד ביין המיועד למצוות כקידוש, הבדלה או ארבע כוסות בפסח.

ההקפדה על 'ראייה' היא רק מנכרי ולא מראיית יהודי שאינו שומר תורה ומצוות, שראייתו כמובן אינה אוסרת את היין.

שמירת חומות הכשרות

לפני כארבע שנים ב'אחרון של פסח', בעלות המנחה, בזמן שבו נוהגים בכמה מקהילות ישראל לקיים 'סעודת משיח' ולשתות 'ארבע כוסות' של יין, כדי להתחזק באמונה בגאולה הקרובה לבוא, עלה בסערה השמימה נשיא הארגון הגה"ח רבי דן יואל ליווי ע"ה שהיה מסור ונתון לשמירת חומות הכשרות, במסירות נפש ממש.

בהירות המחשבה וההדרכה ההלכתית שלו בכל נושא העומד על הפרק, חסרות מאוד לעולם הכשרות. ואנו תפילה, כי בקרוב נזכה לקיום הייעוד (ישעיהו כו, יט) "הִקְיָצוּ יִרְנְנוּ שְׂכָנֵי עֶפְרָיִם" והרב ליווי ע"ה בתוכם.

יהי רצון שנזכה בקרוב לטעום מ'יין המשומר' בגאולה השלמה, "ותחזנה עינינו בשובך לציון ברחמים", בביאת גואל צדק, אמן כן יהי רצון.

חובה להיות בקיאים להבין בדיני המעשרות

תקציר מהרצאתו של

הרה"ג הרב חיים יהודא כהן שליט"א

חבר ועד הכשרות בד"ץ העדה החרדית ירושלים

ברכת ה' עליכם

פותחים בברכה! ברכת ה' עליכם, משגיחים יקרים העוסקים בצורכי ציבור באמונה. צריכים אתם לזכור תמיד את ההלכה כפי שנפסק גם בשולחן ערוך (אורח חיים סימן לח, סעיף ח) ש"העוסק במצווה פטור מן המצווה". המשגיחים, אף שהם מקבלים שכר על עבודתם, כיוון שכוונתם היא לזכות את ישראל במאכלים כשרים, הרי הם בבחינת "עוסקים במצווה" (כמבואר שם בביאור הלכה דיבור המתחיל 'הם ותגריהם'). ישנם כמה וכמה סיפורים שהם בבחינת 'מעשה רב', על כך שבבית הדין הורו למשגיחים בשעת הצורך להתפלל ביחידות וכדומה, כדין "עוסק במצווה", לפי הצורך בשמירת נהלי הכשרות.

המפריש צריך להבין את מעשיו

בבואנו לשוחח אודות הנצרך בהכנת היקב לקראת המעשרות, חשוב מאוד לציין את דבריו של הפוסק הגדול הגאון רבי שלמה זלמן אויירבך זצ"ל בספרו 'מנחת שלמה' (חלק א, סימן נג), על כך שחובה על האדם הממונה על הפרשת המעשרות להיות בקי ולהבין את פרטי ההלכה, כולל גם את החלק המעשי בהפרשה. זהו אחד מיסודות הכשרות, להיות בקי בחשבונות הפרשה, ולדאוג לסמן בשעת קבלת הסחורה מאיזה אזור בארץ ישראל היא מגיעה, ואם הסחורה משנת 'רבעי' או 'יבול נכרי' וכדומה. נושא ההבנה והידיעה של המפריש נחוץ עד כדי כך, שלפי דעות מסוימות, אם הממונה על הפרשה אינו מבין את מעשה הפרשה, הרי זה כאילו לא הפריש, ולאותן דעות הסחורה נשארה טבל!.

לפי דעות
 מסוימות, אם
 הממונה על
 ההפרשה אינו
 מבין את מעשה
 ההפרשה, הרי זה
 כאילו לא הפריש,
 ולאותן דעות
 הסחורה נשארה
 טבל!



סדר הפרשת תרומות ומעשרות

סדר ההפרשה, כידוע לכם, מתחיל מ'תרומה גדולה'. בזה אין שיעור ומן הדין ניתן להפריש אפילו כמות קטנה מאוד, עבור כמות עצומה של סחורה (אמנם חז"ל קבעו 'מידה בינונית' שהיא 'אחד מחמישים', אבל כיום אין לנו אפשרות להפריש בטהרה וגם לא לתת את התרומה לכהן, על כן אנו מפרישים רק את הכמות המינימלית הנדרשת מעיקר הדין).

לאחר מכן מפרישים 'מעשר ראשון', המיועד ללוי, בכמות של עשרה אחוזים מכלל פירות הטבל שלפנינו. ומתוך אותם עשרה אחוזים שהופרשו ללוי, יש להפריש 'מעשר' לכהן שזה עשירית מן הכמות שאותה הפרשנו כ'מעשר ראשון' ללוי (אחוז אחד מכלל הטבל). מעשר זה המופרש מתוך ה'מעשר ראשון', נקרא 'תרומת מעשר'. ויש להפריש זאת בטהרה ולתת לכהן מיוחס. אלא ש'מפני חטאינו גלינו מארצנו' ואין לנו כיום אפשרות להפריש בטהרה, על כן אנו מפרישים בטומאה ובמקום להעביר זאת לכהן אנו נאלצים לשפוך את אותו אחוז של 'תרומת מעשר' - לאבדון.

את שאר תשעת האחוזים שאותם הפרשנו כ'מעשר ראשון' ללוי, יש להקנות ללוי המתואם עם ועד הכשרות. אותם מעשרות הרי הם חולין ביד הלוי והוא יכול להחזיר ולתת את ה'מעשר ראשון' במתנה לבעלי היקב. אך ראוי שהלוי ישאיר אצלו מספר בקבוקים כדי להראות שההפרשה הייתה כדין (ישנם יקבים המהדרים לתת את כל כמות ה'מעשר ראשון' ללוי, וברשותו של הלוי הם מחלקים זאת לעניים).

לאחר מכן מפרישים 'מעשר שני' או 'מעשר עני' - תלוי בסדר השנים. כלומר, בשנה הראשונה והשנייה והרביעית והחמישית, שלאחר שנת השמיטה, אנו מפרישים 'מעשר שני' בכמות של עשרה אחוזים מן הנשאר בפירות לאחר שהפרשנו 'מעשר ראשון'. את ה'מעשר שני' אנו קובעים לו מקום ביקב, כמופיע בנוסח ההפרשה. לאחר ההפרשה,

מצד הדין היה צריך להעלותו לירושלים ולאוכלו שם. אלא שכיום דין אכילת 'מעשר שני' בירושלים אינו נוהג, ועל כן אנו פוּדִים את ה'מעשר שני' על מטבע כפי שמופיע בנוסח הפרשת תרומות ומעשרות. את אותו מטבע יש לשמור בקדושת 'מעשר שני' ולבערו (להשחיתו) בזמן הביעור.

בשנה השלישית ובשנה השישית שלאחר השמיטה, לא נוהג דין 'מעשר שני', ובמקום זאת אנו מפרישים 'מעשר עני'. את כמות ה'מעשר עני' ניתן לחשב לפי הערך של הענבים בסמוך לכרם, ולקזז את העלויות של הפועלים בבציר ובייצור היין והשימוש במתקני היקב. את הערך המקורי (יש המעריכים זאת בכאחוז וחצי) יש להפריש תרומה לעניים, לפי ראות עיני הבעלים של היקב.

השנה הרביעית שלאחר שלוש שנות הערלה נקראת 'נְטֵע רְבִיעִי'. באותה שנה אין צורך להפריש תרומות ומעשרות. דין כל היבול של אותה שנה הוא כדין 'מעשר שני' שצריך להעלותו לירושלים, וכיום אנו פוּדִים את היבול על מטבע כפי שמופיע בנוסח הפרשת תרומות ומעשרות. בנוסף לכך, מצד הספק מה בדיוק נכלל בשנת ה'רבעי', יש המקפידים להפריש מעשרות ללא ברכה על פירות משנת ה'רבעי'. (הערת העורך - לביאור מקוצר בצדדי הספק מה נכלל בשנת הרבעי, ראה תקציר ההרצאה של הרב ישי סמואל שליט"א בעמ' 23).

על המשגיח המכין את היין המיועד להפרשת המעשרות, לוודא שהיין יהיה מדרגת חיוב גבוהה במרכז הארץ, ולא יהיה מעורב באותו יין מ'כרם רבעי'. כאמור, הפירות של 'רבעי' פטורים ממעשרות ודינם כ'מעשר שני'. משכך, אין להפריש מהם על פירות טבל רגילים. אם בטעות הפרישו מעשרות פירות משנת 'רבעי' עבור פירות טבל של שנה רגילה, הפירות נשארים טבל, ויש להפריש שוב תרומות ומעשרות.

האם הפרשת המעשרות בימינו היא מדאורייתא או מדרבנן

לדעת הרמב"ם (הלכות תרומות, פרק א) החיוב מדאורייתא להפריש תרומות ומעשרות הוא רק כאשר כל ישראל שרויים על אדמתם בארץ ישראל. אולם לדעת הראב"ד (הלכות תרומות פרק א, הלכה ה) משמע שגם היום, בדגן תירוש ויצהר - המעשרות הם מדאורייתא. וכמו כן הטור (בסימן שלא) הביא את דעת רבנו יצחק, שבגבולות עולי בבל, גם כיום החיוב הוא מדאורייתא. אבל בשולחן ערוך (שם) נפסק להלכה כדעת הרמב"ם, שבימינו חיוב הפרשת המעשרות הוא רק מדרבנן.

ישנן דעות נוספות - בדומה לדעת הראב"ד - המחלקות בין דגן, תירוש ויצהר המופיעים בתורה, לבין שאר הגידולים של פירות וירקות, אך קצרה היריעה מלפרט את כל מגוון הדעות בנושא.

גבולות ארץ ישראל למעשרות

אמנם ארץ ישראל קדושה היא, ככתוב בתורה בברית בין הבתרים (בראשית טו, יח), "ביום ההוא כרת ה' את אברם ברית לאמר לזרעך נתתי את הארץ הזאת וגו'", וירושלים של מטה מכוונת כנגד ירושלים של מעלה וכו'. אך לגבי מצוות התלויות בארץ, דוגמת

תרומות ומעשרות, החיוב התחיל רק כאשר ישראל ירשו את הארץ בזמן יהושע בן נון וכל העם היה על אדמתו. גם תוקף חיוב תרומות ומעשרות בכניסת עם ישראל לארץ לאחר צאתו ממצרים, היה פחות מאשר בעלייה שלאחר חורבן בית ראשון (בזמן עזרא הסופר) וכפי שנפרט להלן.

עולי מצרים ועולי בבל

כאשר מסמנים את גבולות ארץ ישראל, יש לקחת בחשבון את סימון גבולות ארץ ישראל בתקופת עולי מצרים, בכניסת עם ישראל לארץ ישראל בזמן יהושע בן נון. אותם גבולות, קדושתם לעניין חיוב תרומות ומעשרות הייתה מוגבלת, כך שלאחר שבני ישראל יצאו לגלות (אף אם רוב ישראל יהיו בארץ ישראל) חייבים בהפרשת מעשרות, מדרבנן בלבד. זאת מכיוון שקדושת ארץ ישראל בתקופת העלייה ממצרים הוקדשה לחיוב מעשרות רק לאותו הזמן, ולא קידשו את הארץ לחיוב מעשרות בקדושה נצחית.

כמו כן יש לקחת בחשבון את סימון גבולות ארץ ישראל בזמן עולי בבל בימי עזרא הסופר בתקופת בית שני. באותה עלייה, עזרא הסופר קידש את המקומות שבהם הם התיישבו, בקדושה נצחית המחייבת במעשרות גם לאחר חורבן בית שני. כך שקדושת אותם מקומות בהם התיישבו, במקומה עומדת; ואם יהיו רוב ישראל על אדמתם, חיוב ההפרשה שם יהיה מדאורייתא.

כאמור, בימינו כאשר אין אנו במצב של 'רוב ישראל על אדמתם', גם בפירות הגדלים בתוך גבולות עולי מצרים וגם באלו הגדלים בתוך גבולות עולי בבל, החיוב להפריש תרומות ומעשרות הוא מדרבנן בלבד. אלא שבתוך גבולות עולי בבל יש להפריש את המעשרות עם ברכה כדין דאורייתא, כיוון שקדושת אותם גבולות היא נצחית. זאת לעומת גבולות עולי מצרים, שבהם יש להפריש את המעשרות בלי ברכה.

ישנו דיון הלכתי מהו קו הגבול המדויק של עולי בבל, והנושא לא התברר כל צורכו. למעשה, חברי בית הדין בוועד הכשרות של העדה החרדית בירושלים קיבלו את הכרעתו של הרה"ג הרב יעקב בלוי זצ"ל, לפיה יש למתוח קו אוירי בין חברון לאשקלון, כשהצד הפנימי נחשב בתוך גבול עולי בבל אשר נתקדש בקדושה נצחית לעניין חיוב מעשרות, ועל כן גידולים הבאים מאותם מקומות צריך להפריש עליהם מעשרות בברכה, כדין דאורייתא. לעומת הצד החיצוני הנחשב חו"ל או גבולות עולי מצרים, שעל גידולים מאותם המקומות יש להפריש רק מדרבנן וללא ברכה.

יש הטוענים שצריך להאריך את הקו האוירי המחלק את הגבולות - עד ים המלח. ואכן, אנו מקפידים על הפרשת תרומות ומעשרות בגבולות עולי מצרים לפי כל הכללים וההידורים, אלא שההפרשה נעשית ללא ברכה.

לגבי בית שאן, מובא במסכת חולין (ו,ב), שהתיר רבי (רבי יהודה הנשיא) את בית שאן ממעשרות כדין גבולות עולי מצרים, והפרישו שם 'מעשר עני' כדי שיהיה לעניים ממה להתפרנס (ולדעת הראב"ד ההיתר בבית שאן היה רק על ירקות ופירות שבהם, לשיטתו, חיוב מעשרות הוא מדרבנן, בעוד לגבי דגן תירוש ויצהר רבי לא התיר את בית שאן). ומפני הספק, אנו מפרישים מעשרות על הגידולים של אותם מקומות והלאה - כולל

יש לציין את
 היכרותנו רבת
 השנים עם ועד
 הכשרות או קיי.
 וניכרים הדברים
 שמלאכת
 ההשגחה של
 המשגיחים נעשית
 מתוך יראת שמים
 לקיום ההלכה
 ושמירת חומות
 הכשרות



רמת הגולן - בלי ברכה. עם זאת, ראוי לציין שישנן דעות (כהגאון הרב אברהם דוב אויירבך זצ"ל ועוד) לגבי מקומות מסויימים בנגב, בגליל, וברמת הגולן - אף שהם מעבר לאותו קו אווירי שבין אשקלון לחברון - שלפיהן גם אלה כלולים בגבולות עולי בבל ועל כן יש לברך על הפרשת מעשרות מגידוליהם.

דרגת חיוב על חיובו

לכתחילה, כאשר מכינים את היין המיועד ל'תרומת מעשר', יש להשתדל להקפיד ולהכין לכל דרגת חיוב מְּקַל נפרד להפרשה. לדוגמה, אם יש אלף ליטר יין ממרכז הארץ שהוא בוודאות בתוך גבולות עולי בבל, ועוד אלף ליטר יין מעבר לאשקלון שזה כבר בשטח עולי מצרים, יש להקצות לשני היינות הללו שני מְּקַלִּים נפרדים (שבכל אחד מהם עשר ליטר 'תרומת מעשר'). ואולם כאשר אין אפשרות לכך, ניתן להפריש מיין המגיע ממרכז הארץ, שהוא כאמור בגבולות עולי בבל, גם על שטח של עולי מצרים (ותהא זו הפרשה מדרגת חיוב גבוהה של עולי בבל על דרגת חיוב נמוכה של עולי מצרים), שכן כאמור, גם בשטח עולי בבל וגם בשטח עולי מצרים החיוב בימינו הוא מדרבנן.

כאשר קונים פירות מנכרי, יש לבדוק האם הנכרי לא רכש את הפירות מחקלאי יהודי וייתכנו בעיות של ערלה. כמו כן גם יהיה צריך להפריש תרומות ומעשרות, כיוון שבזמן גמר המלאכה כאשר הפירות נעשו מוכנים לאכילה והם נקטפו ונאספו והתחייבו במעשרות, הם היו ברשותו של החקלאי היהודי וכבר נתחייבו במעשרות. בוועד הכשרות של העדה החרדית נהוג להפריש מעשרות ללא ברכה, גם מיבול נכרי.

כמו כן, כאשר רוכשים ענבים מיבול נכרי לצורך עשיית יין - אף שחיוב המעשרות בגמר מלאכה הוא רק כאשר היין מוכן לשתייה, ובשלב זה היין הוא ברשות היהודי, ועל כן

היין חייב במעשרות - עם כל זה, בוועד הכשרות של העדה החרדית נוהגים להפריש את המעשרות ללא ברכה.

כמו כן, ישנה סיבה נוספת מדוע עלינו לבדוק את מקור הסחורה. כפי שציין בדבריו הרב יצחק רוזנפלד שליט"א, בחלק מחברות החקלאות ייתכנו בעלים או שותפים לא יהודים, כמו גם חברי קיבוץ שאינם יהודים והם השותפים בקרקעות ובפירות הגדלים בשטחי הקיבוץ. מעיקר הדין (כמבואר בשולחן ערוך יורה דעה סימן שלא, סעיף יא), חלקו של השותף הלא יהודי פטור ממעשרות. על כן צריך לוודא מראש כי הסחורה המיועדת להפרשה - או ביקבים מכל היין המיועד להפרשה - מקורה הוא מגידול בבעלות מלאה של יהודי, וזאת כדי להימנע ממצב של הפרשה מהפטור על החיוב.

פתרונות הלכתיים כאשר בטעות הפרישו 'תרומת מעשר' בכמות קטנה מהנדרש

כפי שצינתי בתחילת דבריי, לכתחילה יש להקפיד להכין את המִקְל המיועד להפרשת 'תרומת מעשר' לפי חשבון כראוי. אך מה לעשות אם כבר הפרישו מעשרות, והתברר לאחר מעשה שהממונה טעה בחשבון והפריש כמות קטנה מהנדרש, וכתוצאה מכך נשאר לנו טבל שלא הופרש עליו מעשרות כראוי?

הפתרון לכך אפשרי, רק אם עדיין לא שפכו את המִקְל שהופרש ל'תרומת מעשר' לאבדון. אותו שליח ממונה מטעם היקב שקיבל הרשאה להפריש את המעשרות, יכול לפנות לבית דין ולהישאל על מעשהו, כלומר לבקש מבית הדין להתיר ולבטל את ההפרשה שנעשתה על ידו קודם לכן. אלא שזה צריך להיעשות על ידי בית דין של שלושה תלמידי חכמים מומחים בדינים אלו. על חברי בית הדין להתכנס במקום אחד, ואף אם הם לא נמצאים באותו הזמן בשטח היקב, ניתן לפנות אליהם באמצעות הטלפון. וכאמור, אם חברי בית הדין נאספים פיזית יחד באותו חדר, בסמכותם לבטל את ההפרשה.

ביטול מעשה ההפרשה מתבצע כדלהלן: הממונה שהפריש את המעשרות צריך לפנות לחברי בית הדין ולומר לפנייהם (כאמור, אפשר גם בטלפון), "אילו הייתי יודע מראש שישנה טעות בחשבון וכמות ההפרשה אינה תואמת את הנדרש על פי ההלכה, לא הייתי מפריש". לאחר מכן בית הדין אומרים לאותו ממונה: "מותר לך, מותר לך, מותר לך". בזה בוטל מעשה ההפרשה הראשון. הסחורה כולה - כולל מִקְל ההפרשה - חזרה להיות טבל, וניתן לבצע שנית את ההפרשה כראוי, בכמות הנדרשת, ללא ברכה.

סיכמנו בקיצור נמרץ כמה נקודות הנוגעות לחיוב מעשרות. יש בזה ריבוי פרטים. לכן בכל שאלה בנושא, על המשגיח לפנות למפקח הממונה מטעם ועד הכשרות, ולפעול לפי ההנחיות.

לסיום, יש לציין את היכרותנו רבת השנים עם ועד הכשרות או קיי. וניכרים הדברים שמלאכת ההשגחה של המשגיחים נעשית מתוך יראת שמים לקיום ההלכה ושמירת חומות הכשרות. יהי רצון שזכות הרב דן יואל ליווי ע"ה תעמוד לחברי ועד הכשרות להמשיך במשמרת הכשרות ושלא תצא תקלה מתחת ידיהם, עד ביאת גואל צדק במהרה בימינו.

מצוות הכרם

נקודות סיכום מהרצאה ומצגת

הרה"ג הרב ישי סמואל שליט"א

הרב הראשי לרמת הגולן

ערלה:

אחד מתפקידי המשגיח ביקב הוא לוודא - קודם הגעת הענבים ליקב - שהכרמים נבדקו ואושרו על ידי אגרונום שאין ערלה בענבים. את אישור האגרונום יש להעביר למפקח הבכיר מטעם מערכת הכשרות, ולקבל מראש את אישורו לכך.

במניין שנות הערלה יש לקחת בחשבון שני תאריכים: א. ראש השנה ב. ט"ו בשבט.

כל גפן שניטעה לפני ט"ו באב, בראש השנה (א' בתשרי) נחשבת כבת שנה. טעם הדבר, מבואר בהלכה שקליטת הגפן באדמה נמשכת 14 יום, ולאחר קליטת הגפן באדמה אם נשאר עוד שלושים יום לפני ראש השנה (א' בתשרי) נוכל להחשיב את אותם שלושים יום כשנה ראשונה משנות הערלה. לפיכך יש להקפיד מאוד לסיים את כל הנטיעות עד ט"ו באב. במקרים מיוחדים ובתנאים מסויימים ניתן, מבחינה הלכתית, לאשר נטיעת גפן המגיעה מן המשתלה בשקית עם גוש אדמה - עד ערב ראש חודש אלול. משום שבמקרה זה, השתיל מגיע עם גוש אדמה המאפשר את המשך הצמיחה ואין צורך ב-14 ימי קליטה (נוספים).

כמו כן, ישנו דיון הלכתי מה יהיה הדין בשתילים של 'חיש שתיל' המגיעים עם גוש אדמה קטן מאוד ומערכת השורשים גלויה.

גם בשתילים המגיעים בשקיות עם גוש אדמה גדול, וגם בשתילים המגיעים עם גוש אדמה קטן מאוד, על המשגיח להפנות את הבקשה למפקח מטעם ועד הכשרות ולפעול לפי הוראות הרב המפקח.

בשנה הרביעית (זו שמיד לאחר שלוש שנות הערלה) שהיא כידוע שנת ה'רבעי', יש להמתין עד לאחר ט"ו בשבט. שכן פירות שהגיעו לחנטה לפני ט"ו בשבט חל עליהם איסור ערלה, ורק פירות שמגיעים לשלב החנטה אחרי ט"ו בשבט ייחשבו בשנת ה'רבעי'. פירות אלו יש לפדות בדוגמת דין 'מעשר שני', ולאחר הפדיון הרי הם מותרים באכילה.

ישנן דעות שונות מתי בדיוק מגיע שלב החנטה בפירות - בנפילת הפרחים וציאת הפרי או מאוחר יותר כאשר הפרי ניכר לגמרי. ויש דעות, לפיהן שלב החנטה הוא רק כאשר הפרי הגיע לשליש גידולו. כאמור, גם בשנה הרביעית לשתילת העץ, כל פרי שהגיע לשלב החנטה לפני ט"ו בשבט, הרי הוא באיסור ערלה.

גם בשנה הרביעית
 שלאחר שנות
 הערלה, יש
 להמתין עד ט"ו
 בשבט, שכן פירות
 שהגיעו לחנטה
 לפני ט"ו בשבט
 של שנה רביעית,
 חל עליהם עדיין
 איסור ערלה



המבריק את הגפן:

פעמים רבות מצוי שגפן יחידה מתה (או מספר קטן של גפנים מתות) בתוך כרם שלם. וכפתרון לך, במקום לטעת גפן חדשה, החקלאי מבצע 'הברכה' של זמורה מגפן סמוכה. במקרה זה, כל עוד לא ניתקו את ה'הברכה' מגפן ה'אם' שממנה המשיכו את הזמורה, אין צורך למנות את שנות הערלה מחדש. אבל במקרה שניתקו את ה'הברכה', אפילו אם הניתוק נעשה לאחר כמה וכמה שנים, יש למנות מחדש את שנות הערלה ל'הברכה' המנותקת. כאשר אין סימון בולט ורישום כראוי - עלולים לשכוח שאותה גפן נשתלה ב'הברכה'. לפיכך, נדרש פיקוח הדוק על הכרמים ויש לוודא רישום מסודר של ה'הברכות' ומניין שנות הערלה מרגע הניתוק. כדי להימנע מאותם חששות, יש גופי כשרות שאינם מאפשרים כלל 'הברכות' או שתילה של גפנים בודדים בתוך כרם בוגר לאחר שנות הערלה.

במקרים רבים החקלאים מעוניינים, מסיבות שונות, להעביר שתילים ממקום אחד למקום אחר בתוך הכרם. יש לעשות זאת עם פיקוח מתאים, וחובה על בעלי הכרם להודיע מראש למערכת הכשרות ולפעול בהתאם להנחיותיה.

שתילים דוֹ שנתיים:

בשנים האחרונות התעורר פולמוס הלכתי בשאלה האם ניתן להחשיב את השנה הראשונה שבה השתיל גדל במשתלה, כחלק ממניין שנות הערלה. בהרצאה הוצגו הבעיות ההלכתיות וכן הפתרונות האפשריים. בכל מקרה, הנושא מצריך פיקוח רבני הדוק המתאפשר רק במשתלה שיש לה פיקוח כשרותי מגוף כשרות שמתמחה בנושא. חשוב לציין שבגלל התקלות שעלולות לצאת מזה, הדבר אינו מקובל בכשרויות המהדרין. משגיח המקבל בקשות מן הסוג הזה עליו להפנותן למערכת הכשרות.

כלאי הכרם:

התורה אסרה לזרוע בכרם כל מאכל אדם ובהמה. במקרים מסויימים הדבר עלול לאסור את השימוש בענבים. בשנים האחרונות עולה הדרישה לכרמים אקולוגיים שבהם משאירים את העשבים בכרם. השארת העשבים אף מסייעת למניעת סחף וכן ככיסוי לאדמה מפני השמש. נושא זה דורש בירור הלכתי, האם הדבר נחשב כמקיים כלאיים בכרם. בהרצאה הוצגו הדעות השונות בהלכה והאפשרויות הקיימות בכשרויות המהדרין.

מעשר עני:

לצערנו, אף שאנו מקפידים על הפרשת תרומות ומעשרות כדין, איננו זוכים לקיים כראוי את מצוות הנתינה לכהן בתרומה ובמעשר, וזאת מכיוון שאין היום כהנים מיוחסים וגם אין אפשרות לשמור על טהרת המעשרות כנדרש. ישנו מעשר אחד שגם כיום אפשר וחובה לקיימו כראוי, והוא 'מעשר עני'. יש להסביר לבעלי היקבים את החשיבות הגדולה בנתינת מעשר זה, וללמוד את האפשרויות השונות כיצד ניתן לקיים את מצוות הנתינה לעניים כפי הנדרש בהלכה.

בברכה ובתפילה שנזכה בקרוב לגאולה שלמה ולקיים את מצוות תרומות ומעשרות עם נתינה לכהן וללוי, בטהרה כראוי.



כאשר קשורים למעלה

תקציר מהרצאתו של

הרה"ג הרב יצחק רוזנפלד שליט"א

מפקח בכיר מרבני ועד הכשרות או קיי

מסופר על הצדיק רבי מאיר מפרמישילן, שבית הטבילה בעירו שכן בתחתית הר גבוה. לקראת סוף החורף כאשר האדמה נעשתה בוצית וחלקה, סללו אנשי העיר דרך סביב ההר כדי שהיורדים לטבול לא יחליקו ויינזקו. הצדיק רבי מאיר חשוב היה לו לנצל כל רגע לעבודת ה', וכדי לחסוך זמן, במקום לרדת בדרך הסלולה סביב ההר, הוא היה יורד בירידה התלולה ישירות לבית הטבילה שבתחתית ההר. פעם אחת התארחו בעיר כמה יהודים שלא הכירו את מעלת הצדיק ודרכיו בקודש, ובראותם את רבי מאיר יורד בירידה התלולה לתחתית ההר, החליטו להראות לכולם שגם הם מסוגלים לכך. כמובן כאשר הם רק התחילו לרדת מיד החליקו וניזוקו. מאוחר יותר פגשו האורחים את רבי מאיר בשובו מבית הטבילה. "רבי", שאלו אותו, "כיצד כבודו מצליח לרדת בירידה התלולה באדמה בוצית וחלקה מבלי ליפול?!". השיב להם רבי מאיר: "אָז מ'איז צוגעבונדן אויבן פּאַלט מען ניט אונטן" (כאשר קשורים למעלה, לא נופלים למטה).

קשר רציף של המשגיח עם ועד הכשרות:

לא פעם המשגיח נמצא בהתמודדות מול שלל נושאים, כדוגמת אישור חומרי גלם או אישורי ערלה ואישור למבקרים ביקב - דברים שלא אמורים להיות בטיפולו הישיר של המשגיח. המשגיח צריך 'להיות קשור למעלה' ולהפנות את הבקשות למעלה, אל המפקח האחראי לכך מטעם ועד הכשרות.

אנו נמצאים כאן ביום גיבוש לאחר תקופה קשה של קורונה ובעיצומה של מלחמה. זכות הרבנים, הרב דוב בער ובנו ממשיך דרכו הרב דן יואל ליווי ע"ה, שהשקיעו את חייהם לטובת בניית נהלי הכשרות והדרכת צוות המשגיחים, בבחינת "הזורעים בדמעה ברינה יקצורו", היא הנותנת לנו היום כוחות להמשיך ולשמור על חומות הכשרות שלא תצא תקלה מתחת ידינו.

נאמנות ומסירות בעבודת ההשגחה:

כפי שכבר ציינו קודמיי, בנוסף לתפקידי הרבים של המשגיח בשמירת נהלי הכשרות ופיקוח על צוות העובדים המאושרים לעבודה ביין, באחריותו להשתדל ולעשות כל

המפעל לא
שלח אלינו את
התווית לאישור
לפני הדפסה
כנדרש, וכאשר
המוצר הגיע
לישראל התווית
לא התאימה
לדרישות הרבנות
הראשית לישראל,
לצערנו היבואן
נאלץ להחזיר את
הסחורה לחו"ל,
בהפסד עצום



מאמץ למנוע הפסד להנהלת היקב. קורה לפעמים שיש איזושהי תקלה, על המשגיח לדווח על כך מיידית למפקח או לעדכן את המשרד; אנו בוועד הכשרות נדע לקחת אחריות ולטפל כראוי ובצורה מקצועית בכל נושא.

על המשגיח להיות מסור לעבודתו ביקב ולהיות מרוכז אך ורק בה. יש להקפיד מאוד שלא להסיח דעת ולא לשוחח בטלפון, במיוחד כאשר עסוקים בהכנת בלנדים (תערובות

של זני ענבים שונים למכל אחד). בהקשר זה אני נזכר שלפני כמה שנים, כאשר הייתי משגיח ביקב ברבדו בכרמי יוסף, התבקשתי להוסיף למכל יין מזן קברנה עוד תוספת של 10 אחוז יין מזן מרלו, כך שיווצר בלנד של קברנה עם טעם עדין של מרלו. לצערי לא הייתי מרוכז בשעת מעשה, ובטעות עשיתי הפוך - למכל המרלו הוספתי 10 אחוז קברנה. היינן, בטעימה הראשונה שהגשתי לו הרגיש מיד שלא מדובר בבלנד אותו התבקשתי להכין, והעמיד אותי על טעותי. אני כמובן הרגשתי מאוד לא נעים והתנצלתי על הנזק שנגרם. בסייעתא דשמיא הסיפור ההוא נגמר בטוב, ועד היום יש להם יין מסויים המורכב מבלנד שיצא בטעות עליה אני חתום... בכל אופן, למדתי באותו מקרה עד כמה צריך להיות מרוכזים בעבודה וכך להימנע מטעויות.

אישור חומרי גלם ותוויות:

אין צורך להעמיס על תפקיד המשגיח גם את הטיפול באישור חומרי גלם. למשגיח יש רשימה מפורטת של חומרי גלם המאושרים לשימוש ביקב, ועליו לדאוג לכך שבידי כל אחד מהאנשים הרלוונטיים - כדוגמת מנהל הרכש והיינן וכו' - תימצא רשימה זו. כן עליו לוודא שהם מודעים לכך שלגבי כל חומר גלם נוסף המתבקש לשימוש על ידי הנהלת היקב או היינן, עליהם להפנות בקשה למנהלת התיק במשרדי ועד הכשרות.



כמו כן יש לשים לב ולוודא שהנהלת היקב שולחת את התוויות לפני הדפסה לאישור של ועד הכשרות. זהו נושא רגיש, וכאשר הדבר מטופל באופן מקצועי כראוי, ומאושר מראש על ידי ועד הכשרות, נמנעים מהנהלת היקב הפסדים גדולים וגם ביזיונות על טעויות גרפיקה בתוויות.

פרייבט לייבל:

שימת לב מיוחדת נדרשת בנושא ה'פרייבט לייבל' (מותג פרטי), כאשר היקב מוכר למשווקים מסויימים בקבוקי יין עם תווית פרטית המוזמנת על ידי הלקוח המשווק.

חשוב מאוד לעדכן ולקבל אישור מראש מוועד הכשרות על התווית. כאשר התווית לא הוגשה לאישור כנדרש, ייתכן שאנשים יפנו לוועד הכשרות לברר האם התווית מוכרת, ולצערנו כאשר התווית לא מוכרת במערכת, לא נוכל לאשר שהיא בהשגחתנו. כמו כן, בתווית של 'פרייבט לייבל', על הלקוח המזמין את התווית לחתום על הסכם קצר שבו הוא מתחייב לשתף פעולה במידת הצורך ולקיים את דרישות הכשרות. לפיכך חשוב מאוד שהמשגיח יהיה בקשר רציף עם המפקח ויעדכן אותו בכל דבר בזמן אמת, וכך תימנע עגמת נפש מבעלי היקב.

לפני שנים רבות היה מפעל שהדפיס תוויות על מוצר בחו"ל ללא תיאום עם וועד הכשרות, וכאשר המוצר הגיע לישראל התווית לא התאימה לדרישות הרבנות הראשית לישראל, ולצערנו היבואן נאלץ להחזיר את הסחורה לחו"ל, בהפסד עצום.

סיכום:

לסיכום הדברים, כאשר המשגיח נמצא בקשר רציף עם הרב המפקח מטעם ועד הכשרות, הוא מקבל את הגיבוי המקצועי הנדרש וגם מונע הפסדים ועגמת נפש מיותרת מהנהלת היקב, וכאמור, "כאשר קשורים למעלה לא נופלים למטה". שנוכה כולנו להיות קשורים עם הבורא יתברך שמו.

הכול סומכים עליכם

תקציר מהרצאתו של

הרה"ג הרב שלמה סויסה שליט"א

חבר ועדת הבחינות הרבנות הראשית לישראל

ואב"ד ז'אלה המשפנים

ברשות הרבנים החשובים חברי ועד הכשרות, הרה"ג חיים יהודא כהן שליט"א חבר הבד"ץ של העדה החרדית ירושלים, הרה"ג הרב ישי סמואל שליט"א הרב הראשי לרמת הגולן, הרבנים חברי ועד הכשרות העולמי או קיי, צוות משגיחים יקרים.

מסעות ישראל במדבר מהווים הוראה נצחית במסע החיים

הקב"ה מסבב הסיבות, סידר את הוועידה הנוכחית למשגיחי היקבים בדיוק בסדרת הפרשיות שבהן רואים את חשיבות ההקפדה על כשרות היין. בפרשת השבוע (פרשת בלק) מסופר על חטא בני ישראל עם בנות מואב, "וישב ישראל בשיטים ויחל העם וכו'". בחומש במדבר באופן כללי מופיע סדר המסעות של בני ישראל במדבר, מאז היציאה ממצרים עד ההגעה לארץ ישראל. ומבואר בספרים הקדושים שמסעות בני ישראל במדבר מרמזים גם על המסעות שאותם על נשמות ישראל לעבור בדרך לתיקון העולם בביאת גואל צדק.

במסעות אלו עלינו להישמר ממוקשים אותם מציבים כוחות ה'סטרא אחרא', צד הטומאה, ובעזרת ה' יתברך להגיע אל היעד - עולם מתוקן.

מובא בגמרא במסכת סנהדרין (קו,א) לגבי הנפילה של חלק מעם ישראל בחטא עבודה זרה של 'בעל פעור', כי קדם לכך החטא עם בנות מואב, אשר גם הוא, קדם לו המכשול שהציבו המואביות עם היין. כפי המסופר שם בהמשך הגמרא, כאשר בלעם ראה שהוא לא מצליח לקלל את עם ישראל, הוא השיא לבלק עצה להחטיא את עם ישראל רחמנא ליצלן, דבר שלדעתו יאפשר לנצח אותם ח"ו. כנאמר בתורה (במדבר כד,יד), "לכה איעצך וגו'". ומה הייתה העצה? אלוקיהם של אלו שונא זימה הוא. עשה להם אהלים של קלעים [מחיצות כפי שעושים בחנויות] בהם ימכרו כלי פשתן, והושב זקנה בחוץ וצעירה בפנים. הזקנה מוכרת ביוקר והצעירה בזול. כך, כאשר בני ישראל יגיעו אליהם לרכוש כלי פשתן, הם יעדיפו את הרכישה אצל הצעירה בזול. לאחר פעמיים ושלוש הצעירה אומרת לקונה, הרי אתה בן בית [לקוח קבוע], שב ותתכבד בכוס יין, ונודות של יין עמוני מונח אצלה, מוכן מראש לכך. 'ועדיין לא נאסר יין של נכרים'. כיוון ששתה, היין בוער בו ואומר לה,

בעבר, כל ראש
 עיר יכול היה
 לסדר עבודה
 לקרובי משפחה
 וידידים ללא שום
 רקע מקצועי
 והלכתי, ולמנות
 אותם למשגיחי
 כשרות



השמעי לי [לחטא]. ומוציאה יראתה מתוך חיקה ואומרת לו, אם רצונך שאשמע לך, עליך להשתחוות לזה...
 נושא זה ממשיך גם בפרשת פנחס וכן בפרשת מטות בה מופיע הציווי "נקום נקמת ה' מאת המדינים".

זהירות ביין המסוגל לקדש ועלול גם לקלקל

היין, כאשר הוא נעשה בכשרות כפי הנדרש על פי ההלכה, הרי הוא מקדש את הזמנים ומבדיל בין קודש לחול. כמו כן היין מקרב לבבות, כנאמר במסכת סנהדרין (ק"ב) בשם רבי יוחנן, "גדולה לגימיה שמקרבת את הרחוקים". יחד עם זאת, יש לנהוג בו במשנה זהירות, שכן כידוע היין עלול גם לקלקל, וכפי שמצאנו אצל נח שלאחר צאתו מן התיבה מספרת לנו התורה (בראשית ט, כ"א), "וישת מן היין וישכר". ועוד אנו מוצאים, בסעודתו של אחשוורוש, ששתו מיינו ונהנו מסעודתו של אותו רשע, כמבואר בספר 'ערות דבש' לרבי יונתן אייבשיץ (חלק ב, דרוש ב) שכל גזירת המן הייתה בגלל שתיית יין נסכיהם. כן מובא בשם ה'חתם סופר', שהעוון היה ששתו 'סתם יינם', ועל זה נחתם גזר דינם, כיוון שעברו על 'דברי סופרים'.

בזוהר הקדוש מובא, שהיין מקדש את ישראל בכל המצוות שבהן אנו מברכים על היין, וכשהיין נעשה בכשרות הראויה הרי הוא מקדש את ישראל, אבל כאשר הוא נעשה שלא בקדושה, הרי הוא מקלקל את האדם ומטמא אותו.

הדרך הישרה לשמור על היין בקדושה היא כאשר היין נעשה בכשרות, החל מהפיקוח בכרמים על הערלה וכלאי הכרם, המשך בשאר חומרי הגלם המשמשים לייצור היין, וכלה בפיקוח על עובדי היין שיהיו כולם שומרי תורה ומצוות כנדרש על פי הלכה. האחריות הכבדה הזאת מוטלת עליכם משגיחי הכשרות, וכל בית ישראל סומך על עבודתכם, נאמנותכם ומסירותכם.

מעלת הלימוד לפי תוכנית מבחני הרבנות הראשית

עד לפני כשבע עשרה שנים לא היה מושג של מבחנים למשגיחי כשרות ברבנות הראשית. כל ראש עיר יכול היה לסדר עבודה לקרובי משפחה וידידים ללא שום רקע מקצועי והלכתי, ולמנות אותם למשגיחי כשרות. ולצערנו היו גם מקרים שבהם מונו אנשים לא מקצועיים אשר אינם ראויים למשרת משגיחי כשרות, ואין להאריך בדבר המצער. בעקבות זאת הוחלט לחייב את המשגיחים הממונים מטעם הרבנות הראשית, להיבחן על קיצור הלכות הנוגעות לכשרות, מתוך ספר 'הכשרות' של הרב פוקס. ברוך ה', מאותו זמן למדו ונבחנו כבר למעלה מחמשת אלפים משגיחים.

כאמור, באותן שנים הלימוד היה מתוך ספר 'הכשרות' הנ"ל, המקבץ דינים 'הלכה למעשה' בכל הנוגע למטבח הכשר. הספר עצמו הוא מעולה, אבל במרוצת הזמן שמנו לב, בשיחות עם משגיחי כשרות במפעלים ומסעדות, שעדיין חסר להם ידע בסיסי הנדרש למשגיחי כשרות במפעלים גדולים ובמטבחים מוסדיים. הנושא הועלה לאסיפה במועצת הרבנות, שם הסברתי שמעבר לכך שהקיצורים אינם מקיפים את כל הידע הדרוש למשגיחי כשרות, הנה כאשר לומדים מתוך הקיצורים ללא מאמץ מינימלי להבין את שורשי ההלכה, זה כמו הסיפור על הקיקיון - בספר יונה - שבין לילה היה ובין לילה אבד, ושוכחים במהרה את החומר הנלמד. לעומת זאת כאשר מתייגעים בהבנת השולחן ערוך, הלימוד נשאר חקוק במוח למשך זמן, ולא במהרה יישכח.

היו רבנים ומנהלי תוכניות לימוד שהתנגדו לרעיון, וטענתם הייתה שאין צורך להכביד על משגיחי הכשרות בלימוד השולחן ערוך. באותה אסיפה שהתקיימה עם חברי מועצת הרבנות הראשית ובה השתתף גם הרב הראשי דאז, אותם רבנים הקימו קול צעקה מדוע להכביד על משגיחי הכשרות?! הרב הראשי פנה אליי וביקש שאענה להם, בבחינת "קריינא דאגרתא איהו ליהווי פרוונקא".

פניתי לנוכחים שהיו שם - כולם אנשים ראשי בני ישראל, רבנים מכובדים - ושאלתי אותם האם מישהו מכם מוכן לאכול מאכלים בכשרות הרבנות, אפילו רק מאכלים פרווה כדוגמת פלאפל?! וראו זה פלא, אף לא אחד מהנוכחים לא היה מוכן לאכול בכשרות הרבנות, גם לא מאכלים פרווה. הסירוב היה עם הסבר יפה על כך ש...אין אפשרות לסמוך על הרבנות. הקראתי להם את נהלי הרבנות הבסיסיים, אשר כידוע הם ברמה כשרותית טובה בהחלט. שאלתי אותם, אם תדעו שהנהלים הללו אכן נשמרים בקפדנות, האם זה יאפשר לעם ישראל לאכול מאכלים שהם ברמת כשרות טובה?! כמובן שכולם השיבו בחיוב.

מכאן מגיעה הדרישה ממשגיחי הכשרות ללמידת ההלכה עם הבנה בסיסית הכוללת לימוד מתוך השולחן ערוך. הרבנות הראשית כגוף רגולטורי ממשלתי, מנחה ומגבה את הרבנויות המקומיות. ישנם נהלים מאוד ברורים ומסודרים על כל נושא הלכתי הנדרש לשמירת הכשרות. הבעיה היא שהנהלים לא יורדים לשטח, משגיחי הכשרות אינם מכירים את הנהלים ואינם בקיאים בהלכות הנדרשות.

המציאות בשטח מראה שכאשר המשגיחים מכירים את הנהלים ויודעים את ההלכות

הנוגעות לכשרות, זה מעלה את רמת הכשרות בכל החנויות והמפעלים. זה נותן להם מודעות להכיר בשאלות ובאתגרים העולים תוך כדי עבודתם, והם יודעים להפנות את השאלות למפקח הממונה עליהם. אם נסתפק בלימוד מתוך חוברת קיצור של הלכות ונהלים, בתוך זמן קצר הלימוד והנהלים יישכחו, וכתוצאה ישירה מכך, רמת הכשרות עלולה לרדת משמעותית. לעומת זאת כאשר צריך להיבחן על ההלכות מתוך השולחן ערוך, המשגיח צריך להתייגע להבין את ההלכות. וזה מסייע לו אחר כך לזכור את עיקרי ההלכות, ובוודאי מאפשר שימת לב כאשר עולה שאלה הלכתית המצריכה פנייה למפקח הממונה עליו ברבנות.

דוגמאות מהשטח וסיכום הדברים

לסיום, אשתף אתכם במעשה שהיה עם משגיח שעבד כמפקח כשרות במלון במשך כמה עשרות שנים. כאשר הגיעה הדרישה לפיה על משגיחי הכשרות לעבור בחינה ברבנות, אותו משגיח ביקש 'הקלה' משום שהוא לא ידע לכתוב בעברית. ועדת הבחינות קיבלה את בקשתו ואפשרה לו להיבחן בעל פה. בשעת המבחן ביקשתי ממנו להדגים לי כיצד מפרישים מעשרות. להפתעתי הוא ענה שהוא לא יודע. הוא מקפיד על כך שהסחורה הנכנסת לשערי המלון תהיה לאחר הפרשת מעשרות עם תעודת כשרות, כך שאין לו צורך לבצע הפרשת מעשרות. כאשר שאלתי אותו האם לא קרה שהשף קנה ירקות מיוחדים ממקור לא ידוע או ללא תעודת כשרות?! הוא הודה שזה אכן קרה כמה פעמים והוא נאלץ לסמוך על נאמנות השף שאינו שומר תורה ומצוות שהוא רכש את הירקות במקום מסודר עם תעודת כשרות.

הסברתי לאותו משגיח, כי עליו לדעת שיש הבדל משמעותי בין אדם רגיל לבין משגיח כשרות. כאשר אדם רגיל עושה חשבון נפש על המעשים שהוא עשה במשך היום או במשך השנה, ומקבל על עצמו לתקן את הנצרך, זה בין האדם לבין קונו ולא נוגע לאחרים. לעומת זאת משגיח כשרות, כאשר הוא עושה חשבון נפש, עליו לקחת בחשבון שאם הוא פיקח על הכשרות כראוי הרי הוא זיכה את הציבור במאכלים כשרים. אבל אם חס ושלום הוא לא פיקח על הכשרות כראוי, הרי הוא הכשיל את כלל הציבור במאכלים לא כשרים. משגיחי כשרות - כמו גם רבנים ומפקחים - הרי הם מהלכים על חבל דק שבין מזכי הרבים לבין מחטיאי הרבים רח"ל.

אותו משגיח חזר ללמוד את כל ההלכות הנצרכות, וכאשר הוא הגיע למבחן בפעם השנייה, הוא אכן היה בקי בהלכות הנצרכות. בסיום המבחן הוא הודה לי מאוד על כך שזיכתי אותו בלימוד ההלכות, וב"ה הלימוד נתן לו להבין טוב יותר את גודל האחריות שלו כמפקח. גם לפני שהוא למד את ההלכות על בוריין הוא שמר על הנהלים הבסיסיים, אבל הוא לא באמת הבין את המשמעות של השגחת הכשרות ואת התועלת שבדבר.

לפני כשבוע יצא לי לפגוש משגיח כשרות ותיק. אותו משגיח סיפר לי שכאשר הוא התחיל את עבודתו בהשגחה, הוא נכנס לעבודה עם כל המרץ לשמור ולשפר את רמת הכשרות. במשך השנים הוא נהיה ידיד קרוב עם חלק מבעלי העסקים שעליהם הוא מפקח, ולאחרונה הוא מרגיש שאינו מסוגל לעמוד בתוקף ובעוז מול הבעלים כנדרש.

כאשר שאלתי
אותו האם לא קרה
שהשף קנה ירקות
מיוחדים ממקור
לא ידוע או ללא
תעודת כשרות?!
הוא הודה שזה
אכן קרה כמה
פעמים



לפיכך הוא קיבל החלטה והודיע לרבנות המקומית שהוא עוזב את עבודתו כמשגיח כשרות. זה מרגש מאוד לראות יראת שמים טהורה כזאת, ואני מאחל לכל העוסקים במלאכת שמים - בעת הצורך - שממנו יראו וכן יעשו.

תודה וברכה

כאן המקום להזכיר לטובה ולברכה את ועד הכשרות או קיי. אני באופן אישי עד לעבודה היסודית להוציא את ההלכה על בוריה. ניתן בהחלט לומר כי הכשרות הזאת היא מהגבוהות בעולם. ההקפדה על כך שנהלי הכשרות יבוצעו בשטח, כולל סעיף בחוזה הכשרות מול המפעל המפרט את הוראות הכשרות עליהן גם הנהלות המפעלים מתחייבות, ועוד פעולות רבות למען שמירת וביצור חומות הכשרות. ברוך ה' שיש ועד כשרות עם רבנים נאמנים המסורים בכל ליבם לשמירת הכשרות.

כמו כן חשוב לציין כי בסופו של דבר, אתם המשגיחים האחראים על כך שאנו כצרכני כשרות המהדרין נוכל בסוף הדרך לשתות את היין בכשרות מהודרת. הקב"ה יזכה אתכם, משגיחים יקרים, שלא תצא תקלה מתחת ידכם, ונזכה לגאולה שלמה בקרוב.

כשרות המאכלים משפיעה על נפשות האוכלים

תקציר מדברי התורה והברכה של

הרה"ג הרב מאיר אשכנזי שליט"א

מרא דאתרא כפר חב"ד וחבר בית דין רבני חב"ד באה"ק

ברשות הרבנים החשובים הרה"ג חיים יהודא כהן שליט"א חבר בד"ץ העדה החרדית ירושלים, הרה"ג ישי סמואל שליט"א הרב הראשי לרמת הגולן, הרה"ג שלמה סויסה שליט"א אב"ד 'ואלה המשפטים' וחבר ועדת הבחינות ברבנות הראשית לישראל, הרה"ג הרב שלמה חיים הלוי וינפלד שליט"א יחד עם חבריו הרבנים חברי ועד הכשרות העולמי או קיי, וכמובן המשגיחים הנכבדים והיקרים.

פיקוח הכשרות כשליחות קודש ולא כמקצוע טכני

יש לנו הזכות לארח אסיפה של לימוד תורה בכפר חב"ד, אף כי הכינוס הזה עוסק בעיקרו בהיבטים כשרותיים שהם לכאורה טכניים ומעשיים. בדברים הבאים נשתדל לעמוד על הייחודיות הקיימת בפיקוח הכשרות, כיסוד וגם כשמירה על עתידו של העם היהודי. שכן כאשר מתבוננים במקורות, נוכחים לדעת ולהבין שעבודת הכשרות איננה עניין טכני, אלא היא חלק מהותי שהכל תלוי בו במידה רבה.

משגיחים יקרים, עליכם להפנים ולהיות גאים בכך שהנכם עוסקים בשליחות קודש יסודית ומהותית, אשר לה השפעה מכרעת על עתיד החיים היהודיים.

על החשיבות הרבה של השמירה על כשרות המאכלים ניתן ללמוד גם מן היחס של גדולי ישראל לדורותיהם, לנושא זה.

כ"ק אדמו"ר מליובאוויטש ערך פעם התוועדות מיוחדת שבה הוא דיבר על 'ירידת הדורות' העצומה המורגשת בעיקר בדור האחרון, בעניינים שונים, החל מנישואי תערובת (רח"ל) בהיקפים חסרי תקדים, בעולם היהודי הרחב, ועד לירידה רוחנית הקיימת בקרב ציבור שומרי התורה ומצוותיה, בהשוואה לדורות הקודמים. רבים מן הנוכחים היו

כאשר אין קדושה
במאכלים, הדבר
משפיע על נפש
האדם ובמקום
להימשך למעלה,
לענייני קודש,
נמשכים חלילה
כלפי מטה



בטוחים שהרבי יסביר ויעורר על נושא 'טהרת המשפחה' שהוא מיסודות הקיום של העם היהודי. אך למרבה ההפתעה הרבי בחר להתמקד ולעורר דווקא בנושא ההקפדה בכשרות האכילה והשתייה.

אחד מגדולי החסידים של כ"ק אדמו"ר הרש"ב (רבי שלום בער) מליובאוויטש - היה ר' איצ'ה דְּעַר מתמיד (ר' יצחק המתמיד). הוא נקרא כן מפני שהיה 'מתמיד' נפלא בלימוד התורה, נגלה וחסידות, ביום ובלילה. מסופר עליו כי בלילות (כולל לילות החורף) הוא היה יושב ולומד כשכפות רגליו נתונות בקערות עם מים קרים, כדי שלא יירדם.

ר' איצ'ה שהיה אישיות רוחנית ברמה גבוהה ביותר, הקפיד על ענייני כשרות באופן היוצא מגדר הרגיל. פעם אחת נסע ר' איצ'ה ברכבת ולא חש בטוב. הוא פנה לאיש השירות של הרכבת וביקש ממנו מים חמים מהדוד של המים החמים (סְמוֹכֵר ברוסית) שהיה זמין לטובת הנוסעים. לאחר ששתה את המים החמים התעוררו אצל ר' איצ'ה נקיפות מצפון, שמא הוא נכשל בשתיית מים שהתחממו בכלי לא כשר. אמנם באופן רשמי הדוד שימש למים חמים בלבד, אך אין ודאות מוחלטת שאיש השירות עצמו לא חימם לעצמו באותו הדוד מרק לא כשר וכיו"ב. ואף שסתם כלים אינם 'בני יומם' ואין בהם איסור, הרי אין להשתמש בכלי הבלוע מאיסור, גם אם עבר 'מעט לעת' מאז השימוש הלא כשר. נסע אפוא ר' איצ'ה אל הרבי (הרש"ב) בליובאוויטש וביקש ממנו 'תיקון' על שתיית המים החמים ברכבת. המענה של הרבי היה שעליו לקבל על עצמו... "להקפיד על כשרות המאכלים ביתר הידור". הרבי הוסיף וציין, כי יש דבר אחד בלבד שעליו מצווה אותנו התורה (דברים יב,כג) בלשון "רק חזק", והוא כשרות המזון; "רק חזק לבלתי אֶכְלֵ!"

המאכלים משפיעים על תכונות הנפש

הרמב"ם ב'מורה נבוכים' מתייחס במיוחד לאנשים נבוכים, להם נדרש הסבר שכלי על מצוות התורה הקדושה. הוא נותן הסבר שכלי גם ל'חוקי' התורה כדוגמת איסורי כלאיים

בצמחים ושעטנז בבגדים ואיסור 'בשר בחלב'. בעניין כשרות המאכלים מסביר הרמב"ם שהתורה רוצה לשמור על ה"הגיינה" של בני אדם, ולכן ציוותה לאכול רק בעלי חיים טהורים הניזונים מעשבים ומפרי האדמה, ולא מפגרים של בעלי חיים כדוגמת הבעלי חיים הטורפים.

הרמב"ן מבאר כי הסיבה לכך שבעלי חיים טמאים נאסרו באכילה, היא מפני שהם טורפים בעלי חיים אחרים. נמצא אם כן, כי כאשר אוכלים בעלי חיים טורפים, הדבר עלול להטביע באדם את תכונות הנפש השליליות של בעל החיים הנאכל על ידו. וכך הוא הדבר לגבי כל מאכל ומאכל שהאדם מכניס לתוך פיו.

בכל מאכל יש ניצוץ אלוקי

מובא בשם המגיד הגדול ממזריטש, כי בכל מאכל ישנו ניצוץ אלוקי המחיה אותו (את המאכל). וכאשר מברכים על המאכל קודם אכילתו, זוכים לברר ולזכך את אותו ניצוץ אלוקי שגם משפיע על האדם האוכל.

בקשר לכך הסביר המגיד, מדוע בעלי חיים האסורים באכילה נקראים טמאים, בעוד אלו המותרים באכילה קרויים טהורים, וזאת אף כי ההגדרות 'טומאה' ו'טהרה' אינן קשורות ישירות לדיני איסור והיתר באכילה. מבאר המגיד, כי ההסבר לכך נמצא מרומז בתורה בסוף פרשת שמיני, 'ולא תטמאו בהם וְנִטְמַתֶּם בם', כאשר במילה "ונטמתם" חסרה האות א'. בכך רומזת לנו התורה הקדושה כי במאכל לא כשר חסרה האות אל"ף, דהיינו בחינת 'אלופו של עולם', הלוא הוא אותו ניצוץ אלוקי כנזכר לעיל. כאשר הניצוץ האלוקי נמצא בהסתרה, הרי זה מאפשר אחיזה לכוחות הטומאה המשפיעים כאמור על נפש האדם האוכל. לעומת זאת, כאשר הניצוץ האלוקי נמצא בגילוי, הרי הוא מהווה מקור להשראת קדושה וטהרה. המאכל הכשר מזין גם את הנשמה ומגביר את כוחות הנפש על הגוף הגשמי.

על דרך זה מבואר גם בספר תניא קדישא, בנוגע למאכלים לא כשרים, הנקראים 'מאכלים אסורים'. ומסביר כ"ק אדמו"ר הזקן, שזה מפני שהם קשורים ו'אסורים' בידי ה'סטרא אחרא' הנקראת בתורת הקבלה 'שלוש קליפות הטמאות'. שלושה כוחות של טומאה חמורה שלא ניתן להעלותם לקדושה, והרי הם משפיעים באופן שלילי על נפש האדם האוכל את אותם מאכלים. לעומת זאת מאכלים כשרים נקראים 'מאכלים מותרים', שכן הם אינם 'אסורים' וקשורים בידי ה'סטרא אחרא'. את המאכלים ה'מותרים' - אם מברכים עליהם לפני ואחרי האכילה ואוכלים אותם כראוי לשם שמים - מעלים אותם לקדושה.

לאור כל הנ"ל, מובן בהחלט הקשר בין 'ירידת הדורות' לבין כשרות המאכלים. כי כאשר אין קדושה במאכלים, הדבר משפיע על נפש האדם ובמקום להימשך למעלה, לענייני קודש, נמשכים חלילה כלפי מטה.

עתיד היהדות בידיים של משגיחי הכשרות

משגיחים יקרים, המפתח ליידישקייט של הדורות הבאים נמצא בידיים שלכם! כאן מקום להזכיר ולהוקיר את משגיחי הכשרות המסורים לעבודתם בנאמנות, הרבה

מעבר לשעות העבודה, ובכלל זה בשעות לא שגרתיות. הקב"ה ייתן לכם כוחות להמשיך בעבודת הקודש, ושנזכה כולנו לקיום הייעוד, "את רוח הטמאה אעביר מן הארץ", בגאולה האמיתית והשלמה, בקרוב ממש.



יינה של תורה

חאת

הרה"ג קלמן וויינפעלד שליט"א

חבר ועד הכשרות או קיי

אחיי ורעי, הרבנים החשובים וצוות המשגיחים העושים מלאכתם מלאכת שמים נאמנה, בהקפדה על כשרות היין במסגרת הפיקוח של ועד הכשרות או קיי.

זכות היא לי לצרף דברי תורה וברכה לקונטרס המיוחד המקבץ את השיעורים וההרצאות שנמסרו בוועידת משגיחי היקבים בארץ ישראל, ועידה של תורה שהתקיימה בהצלחה מרובה בסייעתא דשמיא.

הגמרא במסכת סנהדרין (דף לח, עמוד א) מספרת על סעודה שהתקיימה בביתו של רבי יהודה הנשיא, בה השתתפו יחד עם רבי חייא שני בניו הצעירים של רבי חייא - יהודה וחזקיה - אשר שמרו על שתיקה במהלך הסעודה.

בהוראתו של רבי יהודה הנשיא, בישמו אותם המשמשים ביין, על מנת שיפתחו בדברי תורה. ואכן, כאשר הם כבר היו במצב של בישום מהיין, הם פתחו בדברי תורה וציטטו את הפסוק מספר ישעיהו (פרק ח, פסוק יד): "וְהָיָה לְמִקְדָּשׁ וּלְאֲבוֹן נֶגֶף וּלְצוּר מְכֻשׁוֹל לְשָׁנֵי בְּתֵי יִשְׂרָאֵל לְפַח וּלְמוֹקֵשׁ לְיוֹשֵׁב יְרוּשָׁלַם". מפסוק זה למדו, שאין בן דוד בא עד שיכלו שני בתי אבות מישראל, ואלו הן, ראש גולה שבבבל ונשיא שבארץ ישראל.

אמר להם רבי יהודה הנשיא, בניי, קוצים אתם מטילים לי בעיניי! אמר לו רבי חייא: רבי, אל ירע בעיניך, יין ניתן בשבעים אותיות וסוד ניתן בשבעים אותיות, נכנס יין (גימטרייה 70) יצא סוד (גימטרייה 70). כלומר, רבי חייא אמר לרבי יהודה הנשיא שלא ירע בעיניו מה שאמרו בניו, כי פסוק זה מרמז על זמן הגאולה העתידה, וכך גם דרשתם.

תורת הנסתר היא יינה של תורה

לאורך כל הדורות הגו גדולי ישראל בתורה הקדושה על כל חלקיה, בפשט, ברמז, בדרוש, המוגדרים כ'תורת הנגלה', וגם כ'תורת הסוד' המבארת את משמעותם הפנימית והרוחנית של פסוקי התורה ומצוותיה. מאז התגלותו של הבעל שם טוב הקדוש והתפשטות תורת

לאורך כל הדורות
הגו גדולי ישראל
בתורה הקדושה
על כל חלקיה,
כולל גם ב'תורת
הסוד' המבארת את
משמעותם הפנימית
והרוחנית של פסוקי
התורה ומצוותיה



החסידות על ידי תלמידיו ותלמידי תלמידיו ההולכים לאורו, נהפכה 'תורת הסוד' לנחלת כל עמך בית ישראל.

בספר במדבר (פרשת חוקת פרק יט, פסוק יד) אומרת התורה הקדושה: "זאת התורה אדם וגו'".

בתורת החסידות מבואר, שהתורה היא בדוגמת אדם חי, המורכב מגוף ונשמה. הגוף נתפס בחוש המישוש (חלק הנגלה), לעומת הנשמה (שהיא חלק הנסתר). קיומו של גוף בריא כדבעי, הוא דווקא בהיותו מאוחד עם הנשמה המחיה אותו, וביחד הרי הם מהווים מציאות אחת של אדם חי.

ועל דרך זה בנוגע לתורה, 'תורת הנגלה' ו'תורת הנסתר' הרי הם בדוגמת גוף ('גופי תורה') ונשמה ('נשמתא דאורייתא') שביחד הם מציאות אחת, תורה אחת. אחדות זו הקיימת בתורה ובישראל נמשכת מהקב"ה, עליו אנו אומרים (בפיוט 'יגדל'): "נעלם וגם אין סוף לאחדותו... אין לו דמות הגוף ואינו גוף", וכד בבד לומדים אנו בהלכות 'יסודי התורה' להרמב"ם, כי "יסוד היסודות ועמוד החכמות לידע שיש שם מצוי ראשון והוא ממציא כל נמצא וכל הנמצאים משמים וארץ ומה שביניהם לא נמצאו אלא מאמת המצאו".

אמנם עמוקים הם הדברים, אך כאמור זכינו לאור תורת החסידות המאירה לנו את הדברים.

וכך רואים אנו פעמים רבות, איך שללא לימוד תורת הסוד (כפי שמבוארת בתורת החסידות) קיים קושי להבין סוגיות והלכות מסויימות בתורת הנגלה.

שתיית מים שלא מחמת צימאון

לחביבותא דמילתא נזכיר ביאור קצר בעניין ברכת המים והיין, על פי תורת הנגלה בשילוב עם תורת החסידות.

בשולחן ערוך 'אורח חיים' סימן רד, סעיף ז נאמר: "השותה מים לצמא מברך שהכל נהיה בדברו". וכן הוא גם בשלחן ערוך הרב שם בסעיף יג: "אין מברכין על המים שהכל נהיה בדברו... אלא כששותה לצמא... לפי שאין הנאה לאדם בשתיית המים אלא בשעה שהוא צמא. אבל שאר משקין, שיש הנאה לגוף בשתייתן ובטעמן, צריך לברך עליהם... אף על פי שאינו תאב להם ואינו שותה ברצון אלא מחמת אונס לוגמתו שחנקתו, כיוון שמכל מקום הוא נהנה בשתייתם".

כלומר, על מים מברכים לפני השתייה רק כאשר צמאים, לעומת זאת על יין מברכים גם כאשר שותים שלא מחמת צימאון. לדוגמה, כאשר שותים מים לצורך בליעת כדור לרפואה, אין צורך לברך "שהכל נהיה בדברו" לפני השתייה. לעומת זאת כאשר שותים יין לצורך בליעת הכדור, יש צורך לברך "בורא פרי הגפן" לפני השתייה, כיוון שכאמור יש לגוף הנאה בטעם היין.

בחסידות מבואר, שמים ויין הם כנגד ספירות ה'חכמה' וה'בינה'. ספירת ה'חכמה' היא בבחינת 'ברק המבריק'. לדוגמה, כאשר אדם מחפש פתרון לבעיה כלשהי, ופתאום מבריק במוחו רעיון שמכיל בתוכו את הפתרון לבעיה, אך עדיין ללא הבנה עמוקה וברורה, זוהי נקודת ה'חכמה'. לאחר מכן מתחיל במוח תהליך של הבנה על ידי התבוננות וחלוקת הנקודה לפרטים לפי העניין בו מתבוננים, תהליך המוביל להבנה מלאה של הפתרון, וזוהי ספירת ה'בינה' מלשון התבוננות והבנה.

כך גם המים שהם כנגד ה'חכמה', להם מצד עצמם אין טעם, ולכן רק כאשר צמאים מרגישים את נחיצותם ומברכים על שתייתם. לעומת זאת היין שהוא כנגד ספירת ה'בינה', כל עניינו הוא הטעם שבו, ולכן בשתיית היין מברכים ברכת 'הגפן' גם כאשר אין צימאון לשותות יין.

כך הם הדברים גם בכל חלקי התורה, תורת הנגלה ותורת הנסתר תורה אחת היא, וזוהי 'יינה של תורה'.

תפילה אל היושב במרומים

לסיום נזכיר את דברי ישעיהו הנביא (פרק יב, פסוק א): "וְאֶמְרָתָּ בַּיּוֹם הַהוּא אֲוֹדָה ה' כִּי אֲנִפְתָּ בֵּי יוֹשֵׁב אֶפְסָה וְתִנְחַמְנִי".

פסוק זה מדבר על זמן הגאולה העתידה בביאת משיח צדקנו, ומנבא שבאותו זמן נודה לה' יתברך על ייסורי הגלות, כאשר יתגלו לעינינו עניינים נעלים שיבואו בזכות הייסורים שסבלנו בגלות.

אנו בתפילה, בבקשה ובתחנונים • לפני אבינו היושב במרומים • היושב על כיסא רחמים • את מלכותך ברצון אנו מקבלים • ועל הנהגתך הנסתרת אין אנו מערערים • אך שבורים אנו וליבותינו רצוצים • מהמחשבות שבמוחנו מתרוצצים • על הסבל הרב שבני עמנו חווים • ובמיוחד אלו שבשבי סובלים • ובידי אכזרים שבאומות מוחזקים • אנא האר לנו את הלילות והימים • גאל נא אותנו בגאולת עולמים • בביאת המשיח לו כולם מצפים • ומלאה הארץ דעה את ה' כמים לים מכסים.

כשרות חומרי הגלם בתעשיית היין

כיצד השפיעה התפתחות הטכנולוגיה על שיפור רמת הכשרות של חומרי הגלם לייצור יין, האומנם ניתן להכשיר שמרים בעלי 'ייחוס' של מאות שנים, והאם מעבדות השומרות בקנאות על סודיותן המקצועית מוכנות לפתוח את דלתותיהן בפני נציגי מערכות הכשרות • שו"ת מאלף ומרתק עם הרה"ג שלום בער הענדל שליט"א חבר ועד הכשרות או קיי, הרב משה חיים זקבך שליט"א ראש כולל 'מקור חיים' ומחבר סדרת הספרים 'אוצר היין', ד"ר מיכה לרר הי"ו יועץ מקצועי ומומחה בעל שם עולמי לתעשיית היין

מנחה: הרה"ג שמואל איידלמן שליט"א

משגיחים יקרים, בהרצאות המרתקות שמענו והחכמנו יחד בנושאים הלכתיים מגוונים, בהם דיני ערלה וכלאיים, תהליך ייצור היין ודיני בישולו. יש קו המחבר את כל תעשיית המזון ובכלל זה גם תעשיית היין והוא נושא כשרות חומרי הגלם לתעשייה. שמרים לייצור יין הינו חומר גלם בסיסי אשר בלעדיו כמעט שלא ניתן לייצר יין מסחרי. כאמור, אנו ממוקדים היום בפאנל לנושא כשרות השמרים ליין.

בפאנל משתתפים מומחים בעלי שם עולמי בכשרות, וכן מומחה בתעשיית היין: הרב הענדל שליט"א, חבר ועד הכשרות העולמי או קיי, מומחה לכשרות חומרי גלם לתעשיית המזון, עם ניסיון של שנים רבות בפיקוח כשרותי לתעשיית גידול שמרים וחידקים. הרב זקבך שליט"א, ראש כולל 'מקור חיים' ומחבר סדרת הספרים 'אוצר היין', ממשיך דרכו של אביו הרה"ג מרדכי ב"ר גרשון זקבך זצ"ל שהיה מגדולי המומחים לכשרות בתעשיית היין. וד"ר לרר הי"ו, יועץ מקצועי ומומחה בעל שם עולמי לתעשיית היין ומוותיקי הספקים של חומרי גלם לתעשיית היין.

הבדלים בין סוגי השמרים והשפעותיהם

בתעשיית המזון הכללי יש כיום מגוון מאוד גדול של שמרים, כמו כן גם בתעשיית היין קיים מגוון רחב של סוגי שמרים. נשמח לשמוע ממך ד"ר מיכה לרר, מהו ההבדל בין סוגי השמרים השונים וכיצד מתאימים את סוג השמרים למוצר המסוים אותו מבקשים לייצר. ד"ר לרר: כאשר משוחחים אודות השמרים לסוגיהם, ראשית צריך להבין ששמרים זה גוף חי, חד תאי, ממשפחת הפטריות. בדיוק כפי שבבני האדם ישנן תכונות נפש שונות בין האחד לשני ("אין דעותיהם שוות"), כך גם בשמרים ישנן תכונות שונות בין סוג אחד

**ד"ר לרר: בחוויה
 שלי כלקוח מול
 גופי הכשרות, אני
 יכול לשתף את
 התרשמותי רבת
 השנים, כי גופי
 הכשרות הרציניים
 כדוגמת או קיי וכן
 הבד"צים הגבוהים,
 פועלים באופן
 מאוד מקצועי
 ומכבד, וכי הם
 גם בעלי ידע
 והבנה מעמיקה
 בטכנולוגיית המזון**



למשנהו. משכך, גם השפעת השמרים על המוצר משתנה בין סוג לסוג. יש שמרים המדגישים את טעם הפירותיות שביין, יש שמרים אחרים המשפיעים ומאזנים את רמת הטאנינים של היין וכו'.

טאנינים הינם רכיבים הנמצאים ברקמות הקשות של קליפות הענבים, וכן גם בחרצנים שלהם. יש להם תכונות המאפשרות להם להיקשר עם חלבונים ולגרום לשינוי במבנה המרחבי. כלומר, כאשר שותים יין עם כמות טאנינים מאוזנת, היין בתוך חלל הפה מתחבר לחלבונת הרוק ורירית הלשון, ומדגיש את טעם המרירות והיובש של היין בשתייה. כאשר יש ריבוי של טאנינים ביין, הדבר עלול לגרום לתחושה לא נעימה של יובש בפה, חספוס ומרירות יתר בעת שתיית היין. זאת כיוון שהטאנינים מובילים לירידה בחומציות הפה ומורידים את רמת השמנוניות של הרוק בתוך הפה.

היין בוחר את השמרים לפי התכונות אותן הוא מבקש ליצור ולהדגיש בטעם היין. וכאמור, השמר המתאים נבחר לפי סוג היין אותו מבקשים לייצר - יין מתוק, יין אדום יבש, יין לבן ושאר כיו"ב. השמר משפיע גם על פעילות אנזימטית וכמובן גם על טעם הפירותיות שיהיה ליין.

כפיפות מלאה לדרישות גוף הכשרות

כאחד מוותיקי היבואנים של חומרי גלם לתעשיית היין, עם ניסיון של שנים רבות בעבודה מול גופי כשרות בינלאומיים בשילוב עם בד"צים מקומיים, נשמח לשמוע ממך לפי איזה קריטריונים אתה בוחר את גוף הכשרות לכל מפעל או מוצר. כמו כן נשמח לשמוע על החוויה שלך כלקוח מול גופי הכשרות.

ד"ר לרר: את העבודה מול גופי הכשרות ניתן לחלק לשני חלקים. החלק הראשון הינו בתחילת התהליך, כאשר אני מגיע לראשונה לביקור במפעל לבדיקת היתכנות של רכישת חומרי גלם עם כשרות. אני תמיד מעדיף - אם זה מתאפשר - לבחור במפעל קיים שכבר נמצא תחת כשרות. כי גם אם הכשרות איננה ברמת מהדרין, המפעל כבר מכיר בכך שיש דרישות כשרות, וכפועל יוצא מכך קל יותר להסביר לאנשיו את דרישותיה של כשרות המהדרין.

לאחר ניסיון רב שנים אני יכול לשתף, כי כבר בביקור הראשוני במפעל אני יודע לזהות האם ישנו סיכוי שגוף הכשרות יאשר את המפעל בכשרות שנתית, בפיקוח על ידי ביקורים תקופתיים, ללא צורך במשגיח תמידי. או אם יש במפעל גם קווי יצור או מוצרים שאינם כשרים, אדע מיד שיהיה צורך בקווי ייצור מיוחדים עם השגחה צמודה, בנוסף להכשרת קווי המפעל לפני כל יצור. כמו כן בדרך כלל אני יכול לזהות על פי סוגי המוצרים, האם ניתן יהיה לקבל תעודת כשרות מהדרין או אם המוצר אינו יכול לקבל תעודת כשרות. זה מצריך הבנה מעמיקה בתהליכי הייצור של המפעל, והיכרות עם מקורות חומרי הגלם, מתי ישנו חשש שהמקורות עלולים להיות טריפות מן החי וכדומה, ומתי בוודאות המקורות הינם צמחיים וכו'. הניסיון המצטבר, לאורך השנים, לימד אותנו גם למצוא פתרונות יצירתיים בנושא הכשרות, וברוך ה' הצלחתי לא פעם להביא מוצר בכשרות מהדרין, גם בתנאים מאוד מאתגרים.

החלק השני מתחיל כאשר אני כבר פונה לגוף הכשרות בבקשה לבדוק את המפעל. כאן אני מכיר בסמכותם הבלעדית של הרבנים נותני הכשרות. תפקידי הוא אך ורק לדאוג לכך שהנחיותיהם יבוצעו בשטח; לתאם מול המפעל את ביקור המשגיח ולסייע ככל האפשר ביישום הדרישות של גוף הכשרות. אני רואה את עצמי כפוף לגמרי לדרישות הרבנים נותני הכשרות.

בחירה והתאמה של גוף כשרות למוצר חדש

מטבע הדברים, גוף הכשרות נבחר בהתאם לדרישת הלקוחות. כאמור, אנו מספקים חומרי גלם לתעשיית היין, והלקוחות הם היקבים, הרוכשים את אותם חומרי הגלם. כאשר אנו מחפשים מפעל חדש למוצר מסוים, אנו מעדיפים לבחור מפעל הנמצא כבר תחת פיקוח כשרות מגוף רציני ומוכר כדוגמת או קיי. במידת הצורך, אם יש דרישה מלקוחות לכשרות נוספת של בד"ץ מקומי או שנדרש מידע נוסף בנוגע לכשרות, אני מתאם זאת מול המפעל, ומחבר בין כשרות הבד"ץ המקומית לבין הרב הממונה על המפעל מטעם גוף הכשרות הבינלאומי; ובדרך כלל הם כבר יודעים לתאם ביניהם ולעבוד בשיתוף פעולה.

אתגרים ופתרונות

כידוע לכם, כל היינות הכשרים מיוצרים עם כשרות לפסח, ללא חשש קטניות. כפי שציינתי בתחילת דבריי, שמרים זה גוף חי הצורך תזונה לצורך גדילה. תרכובת התזונה (=מצע הגידול של השמרים) עלולה להכיל קטניות או אפילו חמץ. מסיבות מקצועיות,

במשך שנים לא היה ניתן להשיג את השמרים אותם מכניסים ליון כבר בשלב הראשון שלאחר הבציר, עם כשרות מהודרת לפסח. זה היה נושא מאוד מאתגר. לצורך כך פנינו לחברת לאלמאנד שבבעלותה עשרות מפעלי שמרים ברחבי העולם. וברוך ה', כיום ישנו סניף אחד של מפעלי לאלמאנד אשר מיקומו במדינת דנמרק, המייצר את אותם שמרים הנדרשים לצורך ייצור יין כשר לפסח, בכשרות מהודרת לפסח של הרב זקבך. הרב משה חיים זקבך נמצא איתנו כאן, ובוודאי הוא ישתף בהמשך על אופן מציאת הפתרונות היצירתיים בהם השתמשנו לצורך ייצור השמרים לפסח.

לאחר שהמפעל מקבל את תעודת הכשרות, בדרך כלל המוצרים מגיעים עם תווית ועליה סמל הכשרות. לעיתים ישנם מפעלים המבקשים להימנע מהדפסת סמל הכשרות על התווית, דבר שבדרך כלל נובע משיקולים שונים במחלקת השיווק, או מחשש לחרם במדינות עוינות. בכל אופן, צריך לבדוק שהמוצר תואם את מה שנכתב בתעודת הכשרות. לעיתים שם המוצר אינו דומה ממש למה שנכתב בתעודת הכשרות. לעיתים מופיע בתעודה כי המוצר כשר אך ורק בסדרת מספרי אצווה ספציפיים שיוצרו בהשגחה צמודה. ויש אשר לפי הוראות בתעודת הכשרות, אין צורך שסמל הכשרות יהיה מודפס על גבי התווית. על המשגיח האחראי על קבלת חומרי הגלם ביקב, לבדוק ולוודא שתעודת הכשרות הינה בתוקף, ושתווית המוצר תואמת את מה שנרשם בתעודת הכשרות. בכל שאלה או ספק, עליו לפנות למפקח הכשרות הממונה עליו, ולקבל הנחיות האם לאשר את המוצר.

החוויה כלקוח מול גופי הכשרות

בחוויה שלי כלקוח מול גופי הכשרות, אני יכול לשתף את התרשמותי רבת השנים, כי גופי הכשרות הרציניים כדוגמת או קיי וכן הבד"צים הגבוהים, פועלים באופן מאוד מקצועי ומכבד. הרבנים האחראים - מעבר לידע ההלכתי שלהם - הם גם בעלי ידע והבנה מעמיקה בטכנולוגיית המזון, דוברי אנגלית מקצועית ועשירה, עם אינטליגנציה ודרך ארץ שקדמה לתורה. התנהגות מסוג זה גורמת לנו הלקוחות לכבד מאוד את גוף הכשרות על רבניהם ומפקחיהם.

שיתפתי אתכם במעט מן הידע והניסיון שצברתי. ברצוני לאחל לכם ולכולנו חיים של שלום, אחווה ורעות. תודה לכם על הזכות להשתתף בוועידה חשובה זו.

*

אחריות המשגיח בפיקוח על חומרי גלם

אחד הדברים הרגישים ביותר בתעשייה, הוא נושא הסודיות. ארגוני הכשרות, מתוקף אחריותם לכשרות המוצרים, חשופים למידע אודות חומרי הגלם והפורמולות במפעל, כמובן תוך התחייבות לסודיות מוחלטת. במשרדי ועד הכשרות או קיי ישנם שלושה רבנים במשרה מלאה, אשר כל תפקידם הוא לבדוק ולאשר חומרי גלם המתבקשים לשימוש בתעשיית המזון הכשרה. רבנים אלו, מעבר לידע ההלכתי, הינם גם בעלי ידע רחב וניסיון פרקטי בטכנולוגיית המזון. הנוהג בארגוני הכשרות הוא לסווג את חומרי הגלם לתעשיית

המזון לפי קבוצות, גרופ 1, גרופ 2, גרופ A2, וכו'. נבקש מהרב הענדל, לפרט לנו בבקשה לפי אלו קריטריונים משייכים את חומרי הגלם לקבוצות, ומה המשמעות הפרקטית בשיוך חומרי הגלם לקבוצות.

הרב הענדל: ועידה זו מיועדת ל'משגיחים', לכן לפני שנתחיל במענה לשאלות המצוינות אותן הציג המנחה, מן הראוי להקדים ולציין כי ללא קשר לסיווג חומרי הגלם לקבוצות, למשיגה בכל מפעל יש את רשימת חומרי הגלם המאושרת לשימוש באותו מפעל ספציפי. לכל משיגה יש גישה לתוכנת הכשרות שלנו עם הרשאה למדור הנקרא 'משיגה פורטל', שם המשיגה יכול לראות וגם לקבל דו"ח מעודכן עם פירוט חומרי הגלם המאושרים לשימוש במפעל שעליו הוא ממונה להשגיח, באיזה מפעל הם מיוצרים ומהי תעודת הכשרות שאמורה להיות לאותו מוצר. כאשר המפעל מבקש להוסיף חומר גלם חדש, יש אפשרות להגיש את הבקשה באופן מקוון דרך האתר 'דיגיטל כשר'. כאשר חומר הגלם מקבל אישור, זה מתעדכן גם ב'משיגה פורטל', ובנוסף המשיגה מקבל עדכון באימייל על כל הוספה או פסילה של חומר גלם.

באחריותו של המשיגה לוודא כי רשימה מעודכנת של חומרי הגלם המאושרים למפעל, תימצא גם ברשות היינן ומנהל הרכש. לפעמים קיים מחסור בחומר גלם מסויים, והמשווקים מנסים לשווק חומרים חליפיים. באחריות המשיגה לוודא שלא יוכנס כל חומר חליפי ללא אישור מחלקת חומרי הגלם. לעיתים יש חוסר מודעות להבדלים בין ארגוני הכשרות השונים ורמותיהם השונות, ומנהלי הרכש עלולים להיות מופתעים כאשר חומר גלם מסויים אינו מאושר לשימוש, אף שיש לו 'תעודת כשרות'. הם אינם מודעים דיים לרמות השונות בכשרות, ולפעמים ישנן תעודות אשר לא יכולות להיות מאושרות לשימוש במפעל. תפקידנו כנותני כשרות, לשמור על רמת הכשרות במפעל ולא לאשר חומרי גלם שאינם עומדים בסטנדרט הכשרות שלנו. יחד עם זאת, צריך להקפיד בכבודם של כל יתר הארגונים, אף של אלה שאינם עומדים בסטנדרטים שלנו, ולכן יש לעשות זאת בצורה חכמה ומכבדת.

גם כאשר מוצר מגיע עם תעודת כשרות טובה, נדרשת עדיין ערנות ובדיקה שלא ייכנס חומר גלם חלבי למוצרי פרווה וכדומה. היה לנו בעבר סיפור עם יינן של יקב בצרפת, אשר ביקש מהמשיגה להוסיף מחמצת מסוג מסויים המשמשת כתחליף לביסולפיט, וגם מועילה לשיפור טעם היין (שימוש נדיר מאוד בתחום היין הכשר). המשיגה הודיע לו שהוא צריך להגיש בקשה לאישור המחמצת לשימוש ביין, ורק לאחר האישור של מחלקת חומרי הגלם, אפשר יהיה להוסיף את המחמצת. היינן הגיש את הבקשה ולהפתעתו הוא קיבל סירוב. אף שהמחמצת הייתה בכשרות טובה, היא הייתה מחמצת שיוצרה על קו יצור חלבי, ומשכך גם המוצר סומן בתעודת הכשרות כחלבי, אף שרכיביו היו פרווה. לא היה קל להסביר לאותו יינן את קטגוריות הכשרות - חלבי, פרווה, בשרי וכו'. לכן חשוב מאוד כבר בתחילת התהליך לבנות את נהלי הכשרות במפעל בצורה מסודרת, ולוודא שכל הנוגעים בדבר יהיו מודעים לאותם נהלים.

הרב הענדל:
תפקידנו כנותני
כשרות, לשמור
על רמת הכשרות
במפעל ולא לאשר
חומרי גלם שאינם
עומדים בסטנדרט
הכשרות שלנו.
יחד עם זאת, צריך
להקפיד בכבודם
של כל יתר
הארגונים



חלוקת חומרי הגלם לפי קבוצות

כאמור, חומרי הגלם לתעשיית המזון נחלקים למספר קבוצות. נשתדל לפרט, בקצרה ממש, את משמעות קבוצות אלו וההשתייכות אליהן.

קבוצה מספר 1 (גרופ 1): מוצרים וחומרי גלם הנכללים בקבוצה זו, הינם חומרים פשוטים בהם אין כל בעיית כשרות, ומשכך ניתן לאשר אותם גם ללא תעודת כשרות. לדוגמה מלח, סוכר, פילטרים המכילים אך ורק מינרלים, או כימיקלים שונים בהם בדרך כלל אין בעיות כשרות. כל המוצרים המסווגים כגרופ 1 אינם נדרשים לתעודת כשרות. על המשגיח מוטל לוודא כי החומר גלם שמגיע למפעל או ליקב, הינו אכן אותו חומר גלם שמופיע ברשימה המאושרת. כל מוצר אחר מקביל אשר נושא שם אחר, עלול להיות כבר מורכב יותר כשרותית, ויש להגיש עליו בקשת אישור נפרדת.

קבוצה 2 (גרופ 2): חומרי גלם הנכללים בקבוצה זו, משמעותם היא, שהם מגיעים ממפעל שכולו כשר, אף שאין סימון של הכשרות על התווית. המשגיח צריך לוודא כי שם המוצר המופיע על התווית הוא אותו שם המופיע בתעודה, ומיוצר באותו מפעל המופיע בתעודה. מיותר לציין כי חומר הגלם חייב להופיע ברשימת חומרי הגלם המאושרים לאותו מפעל, ויש לבדוק גם את תעודת הכשרות ולוודא כי התעודה עדיין בתוקף.

קבוצה 2A (גרופ 2A): חומרי גלם הנכללים בקבוצה זו, נבדקו על ידי ועד הכשרות באופן פרטני (אם באמצעות ביקור פיזי במפעל או על ידי איסוף וקבלת מידע על ידנו). חומר גלם המופיע ברשימת המשגיח כמאושר לשימוש ומסווג כגרופ 2A, הינו מאושר לשימוש (על פי מחקר של ועד הכשרות) אף אם אין לו תעודת כשרות מקובלת. לאישור של גרופ 2A יש תאריך תפוגה, כמצויין ברשימה שבידי המשגיח.

קבוצה 3 (גרופ 3): עבור חומרי גלם הנכללים בקבוצה זו, נדרש כי סמל הכשרות יהיה

מודפס על התווית של החומר גלם (בדוגמת תוויות הכשרות המוצמדות למוצרים כשרים המשווקים בשוק הקמעונאי).

קבוצה 3A (גרופ 3A): על התווית של חומרי גלם הנכללים בקבוצה זו, חייבת להופיע הולוגרמה או מספר אצווה או חתימה וחותמת המשגיח (חותם בתוך חותם), לפי ההוראות המצויינות בתעודת הכשרות. זאת, נוסף על סימון הכשרות שעל גבי התווית.

קבוצה 3C (גרופ 3C): חומר גלם המשתייך לקבוצה זו חייב להגיע בצירוף מכתב של המשגיח, המפרט את מספרי האצווה הכשרים.

קבוצה 4 (גרופ 4): משמעות ההשתייכות לקבוצה זו שבה נכללים בדרך כלל משלוחים של מכלים במשאיות, רכבות או משלוחים ימיים, היא, שהמשלוח מאושר אך ורק אם הוא מגיע ממקור ספציפי המצויין בתעודת הכשרות ונשלח במיכל המאושר לכך מבחינה כשרותית.

קבוצה 5 (גרופ 5): בקבוצה זו נכללים בדרך כלל נוזלים הנשלחים במכליות, על ידי משאיות, רכבות או משלוחים ימיים, ובכל משלוח שכזה נדרש אישור של המשגיח אשר נכח בעת מילוי המכל ובדק את סגירתו (של המכל).

קבוצה 6 (גרופ 6): בקבוצה הזו נכללים חומרי גלם שבהם נעשה שימוש במפעל המייצר הן מוצרים כשרים והן מוצרים שאינם כשרים, והחומרים הללו מאושרים לשימוש אך ורק במוצרים הלא כשרים. על המשגיח אפוא לוודא, כי אותם מוצרים אינם נכנסים גם לתוך הציוד הכשר.

קבוצה 6A (גרופ 6A): נכללים בה חומרי גלם שאינם מאושרים לשימוש לצורך ייצור מוצרים כשרים, אך ניתן להשתמש בהם גם בקווים הכשרים, זאת אך ורק לאחר שהמפעל קיבל לכך אישור. חומרי הגלם הנכללים בקבוצה זו נבדקו ואושרו כי הם אינם מטריפים את הכלים (לפעמים זה בגלל שאין תהליך בישול חם, ויש ניקיונות מעולים עם חומרים פוגמים בין ייצור לייצור, דבר המשתנה בין מפעל למפעל).

קבוצה 6B (גרופ 6B): בקבוצה זו נכללים חומרי גלם שאינם מאושרים לשימוש בקווי המפעל, אך הם כן מאושרים לשימוש במעבדה, לצורכי מחקר בלבד. על המשגיח לוודא שאותם חומרי גלם אכן לא מגיעים לשימוש בשטח המפעל.

קבוצה 7 (גרופ 7): נכללים בה חומרי גלם אותם המפעל ביקש לאשר לשימוש, ומחלקת חומרי הגלם לא אישרה אותם לשימוש (על המשגיח לתת שימת לב מיוחדת, ולוודא שאכן הם לא מגיעים לשימוש במפעל).

קבוצה 0 (גרופ 0): הקבוצה כוללת חומרי גלם שעליהם המפעל מבקש אישור לשימוש, והם עדיין בתהליך בדיקה.

פיקוח על מעבדות ביקבים

יישר כוח על ההסברים המפורטים של תהליך סיווג חומרי הגלם לפי קבוצות ומשמעותן. בהמשך ישיר לכך, קיבלנו בקשה מכמה משגיחים, לפרט יותר בנושא הפיקוח על המעבדה בשטחי היקב. האם צריך לפקח על חומרי הגלם הנכנסים למעבדה, והאם יש

הרב הענדל: ישנם
נהלים ברורים באו
קיי, הקובעים כי
לא ניתן לאשר
לשימוש ביקבים
חומצה טרטריט
המופקת מ'סתם
יינם'. כבר לפני
שנים רבות ועד
הכשרות או קיי
היה החלוץ בתחום
לבצע הפקה
בייצור מיוחד של
חומצה טרטריט
אשר מקורה הוא
מיינות כשרים
למהדרין.



צורך בתפעול המעבדה על ידי המשגיח כפי שזה מתבצע בשאר המחלקות ביקב.

הרב הענדל: שאלה זו נכונה באופן כללי לכל המפעלים, וכמובן בגלל הרגישות המיוחדת של כשרות היין, היא נוגעת באופן מיוחד ליקבים.

כל יקב או מפעל מקבל בתחילת הדרך הוראות מוועד הכשרות, בהן מפורטים נהלי הכשרות. יש מקומות שבהם היקב או המפעל מבקשים להשאיר את חדר המעבדה ללא פיקוח כשרותי, על מנת לאפשר להם חופש פעולה בניסיונות לייצר מוצרים חדשים וכדומה.

במידה והמעבדה אכן לא נמצאת תחת פיקוח, עדיין אנו מבקשים להבין את תהליכי המעבדה, וזאת אף כי מוצרים היוצאים מחדר המעבדה אינם כשרים ומשכך גם אינם מאושרים לשימוש במתקני המפעל הכשרים. אנו דואגים להפרדה מוחלטת בין מוצרי המעבדה לבין שאר מחלקות המפעל או היקב. לא ניתן לאפשר שימוש במתקני המעבדה למוצרים כשרים, אלא אם יבוצעו להם הכשרה ופיקוח כנדרש.

בחלק מן המפעלים בהם ישנם חדרי מעבדות כשרים לגידול שמרים, קיימת דרישה להניח את השמרים על מצע גידול של תירוש. מובן שדרישות מסוג זה מצריכות השגחה צמודה והוראות כשרות נוספות, לפי הצורך וכנדרש על פי ההלכה.

פיקוח כשרותי בייצור שמרים

אם כבר נגענו בנושא כשרות המעבדות לגידול שמרים, יש לציין, כי כיום כל משגיח הממונה על פיקוח של מעבדה יכול להבין את תהליך גידול השמרים וכיצד מבודדים את

השמר. כאשר השמרים נשמרים בהקפאה, הבידוד נעשה באמצעות חומרים המונעים את פירוק השמר בהקפאה, חומר הדורש כמובן פיקוח כשרותי. גם בשלבי הגידול בהם השמרים נכנסים למעבדה על מצע גידול של יין, המשגיח מקבל הוראות ברורות כיצד לבצע את התהליך ביחד עם המפעל, באופן שהוא כשר למהדרין, כמו גם לדאוג למצע גידול של יין כשר ומבושל, וזאת על מנת להימנע מבעיית מגע נכרי ביין וכו'.

התהליכים שהוזכרו לעיל, מועילים כל עוד ישנם במפעל דורות קודמים של שמרים כשרים, מהם ממשיכים לגדל את הדורות הבאים של השמרים בפיקוח כשרותי למהדרין. אלא שכידוע, חלק מהשמרים הם תולדות של 'מאות שנים', בהם לא ניתן לברר את מקור השמר הראשון, והאם מצע הגידול שלו היה כשר. כיצד אם כן - או האם בכלל - מתאפשר לנו להכשיר את אותם השמרים 'בעלי הייחוס' של מאות שנים שהרי הם גדלים כבר דורות רבים על מצע גידול ללא פיקוח כשרותי העלול להיות לא כשר?

הרב הענדל: ועד הכשרות או קיי, כארגון כשרות בינלאומי, נדרש לנושא זה על בסיס קבוע ממש 'תמידים כסדרם'. ישנה כמות עצומה של מוצרים הגדלים בתנאי מעבדה ונצרכים למצע גידול כשר. זה מתחיל בגידול שמרים ליין ולתעשיית המזון, וממשיך בענף המחמצות לתעשיית החלב והגבינות, אנזימים, ויש עוד הרבה מאוד דוגמאות בנושא. ישנו צד אחד שווה בכולם, והוא התהליך הדומה בו מתחיל השלב הראשון במעבדות על מצע גידול, הנדרש להיות כשר.

כאשר אנו נדרשים להכשיר מוצר הגדל בתנאי מעבדה, בשלב הראשון נבצע חקירה מהו מקור המוצר, והאם בדורות הקודמים של המוצר הוא היה ממש טרף באיסור דאורייתא, או רק איסור דרבנן (כדוגמת 'חלב נכרי' או 'סתם יינם'); ושמה אין לנו אפשרות לברר את מקור המוצר.

כאשר מתברר כי מקור המוצר מכיל איסור דאורייתא כדוגמת שומנים מן החי, לפי נהלי הכשרות באו קיי, לא נוכל לאפשר את הכשרת המוצר, גם לא על ידי 'העמדות' (מושג הלכתי אותו נפרט בהמשך) או ביטולים שונים.

הכשרה בתהליך של 'שלוש העמדות'

כאשר מתברר שמקור המוצר בדורות הקודמים הכיל במצע הגידול איסור דרבנן, אזי לפי נהלי ועד הכשרות ישנה אפשרות להתיר את הדורות הבאים על ידי 'שלוש העמדות', כדלהלן. כמו כן, גם כאשר אין כל דרך לברר את מקור הדורות הקודמים, ובחקירת המקורות והדורות הקודמים הידועים לא מצאנו שימוש באיסור דאורייתא, גם במקרה זה נוכל להתיר את דורות העתיד על ידי 'שלוש העמדות' כשרות וכדלהלן.

לצורך הסבר התהליך נביא דוגמה מגידול שמרים. כאשר יש צורך בהכשרת שמרים אשר מצע הגידול שלהם בדורות הקודמים היה תירוש מ'סתם יינם' (איסור דרבנן), התהליך יתבצע כדלהלן:

בשלב ראשון נדאג להעביר שמר קטן מאוד, בתנאי מעבדה, למצע גידול שכולו כשר. אותו שמר המועבר למצע הגידול הכשר צריך להיות 'בטל בשישים' לגבי כל חומרי הגלם של מצע הגידול הכשר. סיום השלב הראשון הוא כאשר השמר כבר גדל וניצל את כל

מצע הגידול הכשר, כשלמעשה השמר גדל ביותר מפי שישים מגודלו המקורי (כפי שהוא נכנס למצע הגידול הכשר).

בשלב שני נדאג להעביר דגימה קטנה מהשמר שכבר גדל בשלב הראשון במצע גידול כשר, למצע גידול שני כשר. גם במצע השני אותו שמר יהיה 'בטל בשישים' לגבי כל שאר חומרי הגלם (הנמצאים במצע הגידול השני). סיום השלב השני הוא כאשר השמר כבר גדל וניצל את כל מצע הגידול הכשר, כשלמעשה השמר גדל ביותר מפי שישים מגודלו כפי שהוא היה כאשר נכנס בפעם השנייה אל מצע הגידול הכשר.

בשלב שלישי - כנ"ל בשלבים א' וב' - נדאג להעביר דגימה קטנה מהשמר (שכאמור ככבר גדל בשלב הראשון והשני במצע גידול כשר) למצע גידול שלישי כשר. גם במצע השלישי אותו שמר יהיה 'בטל בשישים' לגבי כל חומרי הגלם הנמצאים במצע הגידול השלישי. סיום השלב השלישי הוא כאשר השמר כבר גדל וניצל את כל מצע הגידול הכשר, כשלמעשה השמר גדל ביותר מפי שישים מגודלו כפי שהיה בהיכנסו בפעם השלישית למצע הגידול הכשר.

לאחר השלמת השלב השלישי נוכל להחשיב את השמרים מהדור הרביעי והלאה לשמרים כשרים.

בשנים האחרונות, ברוב המפעלים - גם ללא דרישות הכשרות - מבצעים נוהל גידול של שני דורות, תהליך שמטרתו להשביח את איכות התוצר הסופי. נוהל זה מקל עלינו בתכנית הכשרות, אך צריך לוודא שהוא מבוצע כראוי, לפי דרישות הכשרות שפירטנו לעיל (שלושה דורות כשרים, כשבכל אחד מהם השמר 'בטל בשישים' לגבי מצע הגידול הכשר, ורק הדור הרביעי יהיה מאושר לשימוש ככשר).

מקור ההיתר הנ"ל על ידי 'שלוש העמדות' מופיע בבית יוסף על הטור (יורה דעה סוף סימן קטן). מהראוי היה להרחיב בנושא, מה הם מקורות ההיתר עליהם נסמך הבית יוסף, וכן מדוע רק באיסור דרבנן נסמוך על היתר 'שלוש העמדות' הנ"ל, מאחר ויש כאן כמה פעמים 'ביטול בשישים'. אך קצרה היריעה הנוכחית מהכיל את הנושא באופן מפורט, ועוד חזון למועד בסייעתא דשמיא.

שימוש בחומצה טרטרית המופקת מ'סתם יינם'

תודה על ההסבר המפורט בנושא השמרים. ברשותכם עוד שאלה אחת בנושא 'חומצה טרטרית' אותה מפיקים מפסולת היין.

נקדים בקצרה, כי הבורא הפליא בטבע הבריאה, ונתן בכל פרי תכונות מיוחדות. בענבים (ובפירות מסויימים נוספים) קיימת חומצה טבעית המיועדת לאיזון רמת חומציות היין או הפרי. ישנם אזורים חמים בהם לפעמים היין לא סופג מהענבים כמות מספקת של חומצה, ובתקופת התסיסה חומציות היין עלולה להיות גבוהה מדי (רמת PH גבוהה), ועלולים להתפתח בקטריות העלולות לקלקל את היין. כדי להתמודד עם אתגר זה ובמקביל גם לשמור על היין טבעי 100%, מצאו לפני הרבה מאוד שנים דרך להפיק את אותה חומצה מהאבנית של היין הנדבקת לחביות שבהן היין מיושן. בתהליך מיוחד מפרידים מהאבנית את החומצה שנראית כאבקה שקופה או לבנה (בגלל הצבע השקוף היו שקראו לזה

הלומי יין). את אותה אבקת חומצה מוסיפים ליין בזמן התסיסה על מנת להוריד את רמת החומציות (רמת ה-PH). כך החומצה משמשת כנוגדן ומגינה מפני התפתחות בקטריות שעלולות לקלקל את היין.

בשנים עברו, לפי נהלי הרבנות וכפי שגם היה מקובל בעולם הכשרות, אם החומצה מופקת מפסולת יין הנשאר בחביות לאחר שרוקנו את היין מהחבית (כדוגמת אבנית הנצמדת לחביות), היו מקלפים את פסולת האבנית מהחביות, ולאחר מכן שוטפים את הפסולת ומייבשים למשך שנים עשר חודשים. הפסולת היבשה נחשבת 'יבש כעץ', בהמשך התהליך פסולת היין מוגדרת כ'אינה ראויה למאכל' והרי היא כעפרא דארעא. לאחר מכן כאשר מפיקים מאותה פסולת את החומצה הטרטרית הרי זה כדין 'פנים חדשות באו לכאן'. לפיכך היה מקובל בעולם הכשרות לאשר חומצה טרטריט גם כאשר מקורה הוא מ'סתם יינם'.

כבר לפני שנים רבות ועד הכשרות או קיי היה החלוץ בתחום - בשיתוף פעולה הדוק עם מר דוד רוימי מחברת 'ענפה כימקלים' אשר נרתם למשימה במסירות יוצאת דופן - לאסוף כל שנה את הפסולת מהיקבים הכשרים, לשלוח את הפסולת לאיטליה באריזות חתומות עם שתי חותמות, ולבצע הפקה בייצור מיוחד של חומצה טרטריט אשר מקורה הוא מיינות כשרים למהדרין. כמו כן ישנם נהלים ברורים באו קיי, הקובעים כי לא ניתן לאשר לשימוש ביקבים חומצה טרטריט המופקת מ'סתם יינם'. בשנים האחרונות גם הרבנות הראשית לישראל שינתה את הנהלים ואינה מאפשרת עוד שימוש בחומצה טרטריט המפוקת מ'סתם יינם'.

נבקש אפוא לפרט מה הן הסיבות אשר גרמו לכך כי בשנים האחרונות גם הרבנות שינתה את הנהלים.

שינוי מבורך

הרב הנדל: היסטורית, ההיתר להשתמש בחומצה טרטריט המופקת מפסולת של 'סתם יינם' מופיע בשולחן ערוך (יורה דעה סימן קכג, סעיף יד). ושם ההיתר מפורט בהתאם לתהליך שציין הרב איידלמן בשאלתו ('שאלת חכם'), על כך שהאבנית הנדבקה לחביות נשטפת במים ולאחר מכן נשאת לייבוש למשך שנים עשר חודשים, ורק לאחר מכן מתחילים בתהליך הייצור וההפרדה של החומצה מהפסולת, בבחינת 'פנים חדשות באו לכאן'. אך כנגד זה יש את תשובת הריב"ש (מגדולי הראשונים), האוסר פסולת ענבים מ'סתם יינם' אף אם הם נהפכו לעפר ואפר, וכדין עצים של עבודת כוכבים.

כיום, תהליך ההפקה של החומצה שונה בתכלית. האיסוף הוא לא מהאבנית הדבוקה לחביות היין, אלא מפסולת ענבים לחים המיובשים בתנור. כמו כן, ישנם כיום מפעלים המייצרים את החומצה, על ידי תהליך מיוחד של ייבוש והפרדת החומצה ישירות מהמיץ (סתם יינם) ולא מהפסולת, מה שהופך את הנושא למורכב יותר מבחינה כשרותית. אמנם יש דעות הסוברות כי ייבוש בתנור נחשב כמו ייבוש של שנים עשר חודשים, ובעיקר לפי הנראה בתוצר הסופי כי 'פנים חדשות באו לכאן', אין כאן לא טעם ענבים ולא טעם יין. אך ישנם פוסקים האוסרים ייבוש בתנור לפני שיחלפו שנים עשר חודשים, אף אם

במסגרת המשך התהליך הפסולת נהפכת לעפר ואפר. ללא ספק, הרבה יותר מהודר להשתמש בחומצה טרטרית המופקת מפסולת יין כשר למהדרין, על ידי צוות של עובדים שומרי תורה ומצוות.

סביר להניח שהתחדשות הטכנולוגיה, אשר שינתה את תהליך הייצור המקורי מכפי שהיה בתקופת השולחן ערוך, בשילוב עם העובדה שניתן היום להשיג בקלות יחסית חומצה כשרה למהדרין - שתי אלה ביחד תרמו לעלייה המבורכת ברמת הכשרות. נאחל לכולנו ונתפלל לקב"ה שלא תצא תקלה מתחת ידינו ושנזכה את עם ישראל ביינות כשרים למהדרין, לקיום מצוות קידוש והבדלה בבחינת יין "המשמח אלוקים ואנשים".

מהדרין' גם בפרקטיקה ולא רק כשאיפה

בהמשך לרקע המקצועי המרתק בנושא השמרים ליין עליו הרחיב ד"ר מיכה לרר הי"ו, ולאחר המידע על הכללים היסודיים בנושא כשרות השמרים שקיבלנו מפי הרב שלום בער הענדל שליט"א, נבקש מהרב משה חיים זקבך שליט"א אשר בעצמו מפקח על כמה מפעלים המייצרים שמרים לתעשיית היין, לפתוח ולהקדים מעט רקע על גוף הכשרות אותו הקים אביו הרה"ג מרדכי זקבך זצ"ל ואשר הוא זוכה בשנים האחרונות לעמוד בראשו ולהמשיך בדרכי אביו זצ"ל, כיצד כגוף כשרות קהילתי מקומי הגעתם לפקח על מפעלי השמרים הגדולים בעולם.

כמו כן, בקשר להסברים המפורטים ששמענו קודם לכן מאת ד"ר מיכה לרר אודות ההבדלים בין סוגי השמרים והשפעתם השונה על התוצר הסופי, נשמח לשמוע פירוט גם בנושא הכשרות - מה הם ההבדלים בין סוגי השמרים, כאשר לפעמים אותם שמרים עם אותה תווית, מגיעים בחלקם עם תעודה וסימון כשרות על התווית כ'כשרים לפסח', ובחלקם האחר מגיעים עם תעודה וסימון כשרות לימות השנה בלבד.

הרב זקבך: נשתדל לענות בסייעתא דשמיא לפי סדר השאלות.

את גוף הכשרות המהודר הקים אבי מורי זצ"ל לפני שנים רבות, כאשר הוא שימש במשרת אב בית דין דקהילת קודש 'שטרסבורג' במדינת צרפת. מתוקף תפקידו כרב הקהילה, הוא נדרש לפקח על כשרות מפעלי מזון. כמו כן הוא נדרש לפקח על כשרותם של מצרכי מזון יסודיים אשר נדרשו למשקי הבית של חברי הקהילה היהודית בשטרסבורג.

בתחילת דרכו, כאשר אבי מורי רק הקים את גוף הכשרות, יצא לו לשוחח עם אחד מגדולי הרבנים באירופה של אותה תקופה. אותו רב, שבעצמו היה אחראי במשך שנים רבות על פיקוח הכשרות במקומו, שיתף את אבי מתוך ניסיונו העשיר כי בפרקטיקה לא תמיד ניתן לבצע את כל ההידורים אותם אנו שואפים להטמיע בנהלי הכשרות. לאור זאת, כאשר הוא מתבקש להעניק כשרות למפעל חדש, הוא משתדל מלכתחילה לדרוש את כל ההידורים האפשריים, תוך ידיעה והבנה שבסופו של דבר, הרף הגבוה של דרישות הכשרות אותם הציג, יאפשר לו לאחר מכן מרווח מסויים של התפשרות. במילים פשוטות, אותו רב סבר כי אם הוא בונה את תכנית הכשרות לכתחילה כמהדרין, הוא יישאר בסוף לפחות עם כשרות 'בדיעבד'. אך אם הוא מלכתחילה בונה את תכנית הכשרות עם היתרים של 'בדיעבד', בסוף זה עלול להסתיים במכשלות ח"ו.

הרב זקבך:
לפעמים הדבר
דורש סיבוב
ארוך ברחבי
העולם, כולל
שיתופי פעולה
והסכמות של
מפעלים שונים,
עד אשר בסייעתא
דשמיא מגיעים
לכל המקורות
הנדרשים



אבי לקח את המילים האלו בכל הרצינות ואפילו הלך איתן צעד אחד קדימה. ביראת השמים האופיינית לו הוא קבע את נהלי הכשרות בכל המפעלים שתחת כשרותו, באופן של מהדרין, וגם לאחר מכן בפרקטיקה הוא עמד על כך שכל הנהלים יישמרו ללא פשרות או ויתורים על הדרישות ההלכתיות, בדיוק כפי שנקבע מראש בתחילת התהליך.

מגוף כשרות מקומי, לפיקוח על מפעלים בינלאומיים

העבודה היסודית אותה אבי מורי זצ"ל קבע בתחילת דרכו וממשיכה להנחות אותנו עד היום, מתבטאת בין השאר גם בכך שבכל מוצר אותו אנו מתבקשים לייצר ככשר, אנו חוקרים את מקורות חומרי הגלם מהם המוצר נעשה. לפעמים הדבר דורש סיבוב ארוך ברחבי העולם, כולל שיתופי פעולה והסכמות של מפעלים שונים, עד אשר בסייעתא דשמיא מגיעים לכל המקורות הנדרשים.

כך היה גם כאשר אבי נדרש לפקח על יצרן יין כשר עבור בני קהילתו. הוא ביקש לבדוק את כשרות השמרים הדרושים להכנת היין. בדרך זו הוא הגיע למפעל השמרים 'לאמאנד', אשר לשמחתנו שיתפו פעולה והסכימו לנהלי הכשרות אותם קבע אבי מורי זצ"ל, ובסייעתא דשמיא אותם נהלים נשמרים שם בקפידה עד עצם היום הזה.

התאמה בין תעודת הכשרות לבין התווית

בנוגע לשאלתכם אודות השמרים, אשר לפעמים מגיעים עם תעודה וסימון על התווית כ'כשרים לפסח', ולפעמים הם מגיעים עם תעודה וסימון כשרות על התווית ככשרים אך ורק לימות השנה:

ראשית, חשוב להבהיר כי כל הייצורים הכשרים לפסח מיוצרים במחלקה נפרדת לגמרי משאר מחלקות המפעל. כך ייתכן בהחלט שאותו מוצר כאשר הוא מיוצר במחלקה

הכשרה לפסח, יקבל תעודה וסימון כ'כשר לפסח'. אך כאשר הוא מיוצר במחלקה הרגילה בה עלולים להיות מיוצרים מוצרי חמץ על אותם קווים, אין שום השגחה על ניקיון או הכשרת אותם קווים בין הייצורים. כמו כן ייתכן שאותו מוצר, כאשר הוא לא מיועד לפסח, מצע הגידול שלו עלול להיות חמץ.

אפשרות נוספת היא שאכן אותו מוצר מיוצר במחלקה ה'כשרה לפסח', אך מפני שהיבואן לא הזמין את אותו מוצר כ'כשר לפסח', המפעל יבקש מאיתנו להנפיק תעודה לימות השנה בלבד וכך גם על התווית סימון הכשרות יהיה לימות השנה בלבד.

לכתחילה רצוי להזמין מראש שמרים ליין כמו גם לכל מוצרי הפסח, אך ורק עם תעודה וסימון של 'כשר לפסח'. אך כאשר המוצר כבר נמצא במפעל או ביקב ומדובר בשעת הדחק, ניתן בהחלט לפנות אלינו, ואנו נשתדל לבדוק עבורכם (לפי קוד הייצור המופיע על התווית), האם המוצר אכן מיוצר במחלקה ה'כשרה לפסח', או שמא הוא מיוצר במחלקות אחרות בהן ישנם חששות ולא יהיה ניתן לאשר אותו לפסח.

גם במוצרים אשר הם כשרים לימות השנה בלבד, יש לדוגמה ייצורים מיוחדים במפעל אשר נמצא במדינת אסטוניה, שם - לצורך הייצור הכשר - אנו משביתים את המפעל, ומבצעים הכשרה לצורך הייצור הכשר בהשגחה צמודה. כך יוצא, שלאותו מפעל ישנם מוצרים מקבילים אשר חלקם מגיעים עם תעודת כשרות מהודרת לפסח, וחלקם לחלוטין לא כשרים לפסח. ישנם כמובן קודים שונים, אך התווית דומה. לפיכך על המשגיח המקבל את הסחורה, לבדוק היטב בכל משלוח את תעודת הכשרות ולוודא כי קוד הייצור המופיע בתעודת הכשרות, מופיע גם על תווית המוצר.

במקביל, אנו כבר פנינו להנהלת המפעלים בבקשה להתחיל בתהליך של שינוי התוויות הכשרות, כך שלא תאופשר הדפסה של תוויות דומות למוצרים כשרים ושאינם כשרים. זהו תהליך הלוקח זמן ואנו מקווים לשיתוף פעולה זריז מצד המפעלים.

חקירת מקורות חומרי הגלם

יישר כוח גדול על ההסברים הבהירים גם אודות גוף הכשרות אותו הנכם מנהלים ביד רמה, וגם בנושא כשרות השמרים השונים.

אם אפשר בבקשה להרחיב מעט בנוגע לחלק המעשי, כיצד מתבצע הפיקוח בפועל במפעלי השמרים, ובאיזה שלב מתחילה ההשגחה על ייצור השמרים בהשגחתכם.

הרב זקבך: כמו שדידי הרב הענדל הסביר קודם לכן, בעולם הכשרות מקובל במקרים מסויימים להתיר את השמרים בתהליך של 'שלוש העמדות' כמפורט בשולחן ערוך. כממשיך דרכו של אבי מורי זצ"ל, אני משתדל עד כמה שידי משגת להגיע תמיד עד לשלב הראשוני בו מייצרים את הדור הראשון של השמרים. כדוגמה לכך ניתן לשתף, כי לפני כשמונה שנים קיבלתי אישור לבקר במעבדה מיוחדת בעיר טולוז בצרפת, שם מייצרים שמרים ממש מהשלב הראשוני, מה שנקרא הדור הראשון של השמרים. מנהליה של המעבדה שומרים בקנאות על סודיותה המקצועית, אך לצורך ביקורת הכשרות הם אפשרו גישה לכלל מחלקות המחקר והפיתוח שלה.

תוך כדי הביקור שמתו לב לכך כי מצע הגידול של השמר הראשוני מבוסס על מיץ ענבים טבעי, לא כשר כמובן. הצעתי לגוי הממונה על המעבדה שם, כי אנחנו נספק לו מיץ ענבים מבושל כשר למהדרין. לשמחתנו הוא הביע את הסכמתו לבצע ניסיון גידול של שמרים עם המיץ אותו אנו נספק, ואם זה יצליח הוא לא יתנגד להשתמש באותו מיץ ענבים מבושל כשר למהדרין עבור גידול השמרים הכשרים במחלקה. בסייעתא דשמיא הניסיון הצליח. המשגיח המקומי הממונה מטעמנו דואג לספק למעבדה מיץ ענבים אותו הוא מבשל בקומקום פתוח על מנת שיהיה נחסר במידתו על ידי הבישול, ויגיע גם לרתיחה מלאה, זאת כדי לצאת ידי חובה של כל הדעות. וברוך ה' מאז אותו ביקור, מקפידים במעבדה הנ"ל להשתמש אך ורק במיץ ענבים מבושל כשר למהדרין, כבר מהדור הראשון של השמרים.

בשלב השני השמרים נשלחים מאותו מפעל בטולוז, לשמירה במעבדות הבנק הראשי לשמרים, של מפעלי לאלמאנד העולמיים, השוכן בקנדה. אותו מפעל קנדי נמצא תחת הכשרות המהודרת של ועד הכשרות או קיי איתם אנו עובדים בשיתוף פעולה מלא. משם, לפי הצורך, הם מספקים שמרים כשרים למפעלי לאלמאנד הראשיים אשר מיקומם הוא בדנמרק, ונמצאים בפיקוח כשרותי שלנו.

גם חומרי גלם פשוטים עלולים להכיל תוספות בעייתיות

כידוע לכולנו, גם לאחר הסינון וההפרדה של השמרים מהיין, עדיין ייתכנו שאריות של שמרי יין או מוצקים אחרים הקיימים בפרי והעלולים לגרום לעכירות ביין. על מנת לקבל יין צלול ברמה גבוהה, מקובל ביקבים לבצע תהליך ההצללה ליין. תהליך ההצללה מסייע גם בריכוך הטעם ביינות בהם יש עודף טאנינים, וכן גם בדברים נוספים הקשורים לאיכות היין.

החומרים המשמשים להצללה בדרך כלל הם סינטטיים, כדוגמת בנטוניט (מינרל טבעי הקיים בחרסית). אך בהחלט ישנם מקומות בהם משתמשים להצללה בחומרים מהחי, כדוגמת חלבון ביצה, ג'לטין, קזאין (חלבון הקיים בגבינות), ובעבר הרחוק היה מצוי גם שימוש בדם לצורך הצללה.

חלבון ביצה הוא אמנם ידוע כחסכוני ויעיל, אך בשנים האחרונות ישנו תהליך עולמי של הגברת המודעות לנושא האלרגנים, כמו גם לנושא הטבעוניות. ועולם ההצללה עובר בעיקר לתחליפים טבעיים כדוגמת הבנטוניט.

נודה לך אם תפרט כיצד נוכל לזהות איזה חומר הצללה הינו מינרל טבעי פשוט, ואיזה חומר עלול להיות מורכב כשרותית ולגביו יש לדרוש תעודת כשרות מוסמכת.

כמו כן נשמח אם יהיה באפשרותך לשתף אותנו בהוראות מיוחדות אותן קיבלת מאביך זצ"ל, בבחינת 'זהיר טפי', בנוגע לפיקוח על כשרות היין.

הרב זקבך: כפי שכבר ציין קודם לכן הרב הענדל שליט"א, לכל משגיח יש רשימה מעודכנת של חומרי גלם המאושרים לשימוש במפעל. אין בסמכותו של המשגיח לאשר או לפסול חומרי גלם.

הרב זקבך:
מנהליה של
המעבדה
שומרים בקנאות
על סודיותה
המקצועית, אך
לצורך ביקורת
הכשרות הם
אפשרו גישה
לכלל מחלקות
המחקר והפיתוח
שלה



ניקח לדוגמה את חומר הבנטוניט, שבעיקרו הוא מינרל המופק מחרסית ולא אמור להיות בו בעיות כשרות. אך בהחלט מצוי כי מפעלים המייצרים בנטוניט מוסיפים לו לפעמים גם תערובת של קזאין שהינו חלבי כמובן, כך שגם בחומר כדוגמת בנטוניט עלינו לוודא שלא עורבבו בו חומרים נוספים. ארגוני הכשרות מודעים לכך ויודעים לעשות את ההבחנה מתי נדרשת תעודת כשרות ומתי המוצר הינו ללא תוספות. לאדם פרטי המייצר יין, מומלץ תמיד לרכוש את כל חומרי הגלם אך ורק עם תעודת כשרות מקובלת, או להתייעץ עם מומחה לחומרי גלם בתעשייה. כמו כן בנוגע לחומר הצללה המורכב מחלבוני ביצים, ישנם מפעלים עם כשרות מהודרת בהם גם בודקים את הביצים שיהיו נקיות מדם, וגם דואגים לכך שהמפעל יבצע תהליך מסויים בביצים, כך שלא תעבור עליהם 'לינת לילה' בעוד הביצים קלופות וטריות (כמבואר במסכת נידה יז,א והובא להלכה גם בכף החיים יורה דעה סימן קטז, אות צב).

אין להסתמך על 'בדיעבד' ו'בשעת הדחק'

במענה לשאלתך אודות הוראות מיוחדות אותן קיבלתי מאבי מורי זצ"ל: כפי שציינתי בתחילת דבריי, אבי מורי זצ"ל הקפיד מאוד והוא גם דאג להנחיל את זה לתלמידיו, כי אין לסמוך על היתרים אותם ההלכה מאפשרת רק 'בדיעבד' או 'בשעת הדחק'. כל אחד הלומד את ההלכה לעומקה, יכול לשים לב לכך שישנו פער גדול מאוד בין מה שנדרש מלכתחילה, לבין מה שניתן להתיר בדיעבד, כולל גם על פי שולחן ערוך ('שעת הדחק', 'הפסד מרובה' וכו'). אבי מורי זצ"ל ראה את גוף הכשרות שלו כמהדרין, ועל כן הוא הקפיד שלא לאפשר הסתמכות על היתרים 'לשעת הדחק', או דעות ראשונים שלא נפסקו להלכה, וכדומה.

הערת העורך:

'הפסד מרובה'

היתר לאדם פרטי או גם למפעלים מסחריים?

בקשר לכך אפשר לציין את המובא בפתחי תשובה (יורה דעה סימן לא, סעיף קטן ב) אודות המחלוקת הידועה בין רבי עקיבא איגר לבין החתם סופר - זכותם תגן עלינו - בנוגע לאותם מקרים שאודותיהם מובא בשולחן ערוך להלכה, כי ניתן להתיר 'בשעת הדחק' או במקרה של 'הפסד מרובה'. לדעת החתם סופר ניתן להתיר זאת, אך ורק לאדם פרטי הפונה אל הרב בשעת דחק. לעומת זאת, סוחר המשווק את סחורתו לציבור הסומך על כך שמוצריו הם בכשרות מהודרת, אין להתיר לו גם לא ב'הפסד מרובה'. מנגד סובר רבי עקיבא איגר, כי ניתן להתיר 'בשעת הדחק' גם לסוחרים, זאת מכיוון שאם לא נתיר את הסחורה ייגרם כתוצאה מכך מחסור והפסד לאדם הפרטי. הדעה הרווחת בין פוסקי ההלכה היא לשלב בין הדעות, ולהתיר היכן שניתן 'בשעת הדחק' או 'הפסד מרובה' גם לסוחרים, אך בתנאי שהדבר יפורסם ללקוחות כי הסחורה היא לא מהדרין, ורק בגלל חשש 'הפסד מרובה' התיירו את הסחורה. במילים פשוטות, בכשרות בסיסית כדוגמת רבנות רגילה (לא מהדרין), הציבור מראש מודע לכך שהכשרות מאפשרת לסמוך על היתרים שונים, ועל כן היא לא מהדרין. לעומת זאת, בכשרות ברמת מהדרין, המתיימרת להיות עם נהלים קבועים וברורים עליהם הציבור סומך, לא ניתן לאפשר לסוחרים או למפעלים לסמוך על קולות של 'שעת הדחק'. בעולם הכשרות ידוע ומפורסם וגם ראוי לשבח 'הזהיר טפי' של ועד הכשרות או קיי, להקפיד על הנהלים כפי שקבע הרב דן יואל ליווי זצ"ל, 'כשרות ללא פשרות', ובפרט בהקפדה על תהליך ייצור היין בהידור.

יישר כוח גדול להרב זקבך שליט"א על ההסברים המפורטים, אנו מאחלים לו בברכת ידידים "יארץ ימים על ממלכתו", ממלכת התורה ושמירת חומות הכשרות.

תודה לחברי הפאנל ולמשגיחים שנקבצו ובאו מכל קצות הארץ, מרמת הגולן בצפון ועד הנגב בדרום, וכל זה בתקופה מאתגרת של מלחמה, על מנת להעשיר את הידע הכשרותי. זכות זו תעמוד לכולנו שלא תצא תקלה מתחת ידינו, ושנזכה בקרוב לשתות מיין המשומר לסעודת הצדיקים בגאולה הקרובה, אמן ואמן.



The numerical value of יין (yayin), yud-yud-nun is 70, just like the numerical value of the Hebrew word סוד (secret). It is not unusual for people to get a bit rowdy after a few glasses of wine and start sharing secrets and things that nobody knew before (and,

perhaps, nobody should ever hear). Quite often, after a few drinks, people behave very differently from the way they were before the “wine entered” and they do not behave as they really should.

Now we can begin to understand the Gemara that says, “A house where wine does not flow like water is not yet included in blessings.” The true meaning of this is that in a house where people drink wine and stay the same, without changing their behavior, and remain clearheaded as if they only drank water, now that is a house that will see blessings.

It is my hope and prayer that all the OK Rabbinic Coordinators, and certainly all the OK field mashgichim, who tirelessly oversee the many wine productions while keeping a clear head and upholding our rigorous standards, will be showered with blessings.

I would like to personally thank all the Rabbinic Coordinators and field mashgichim for their commitment and dedication. I would also like to thank the winemakers for entrusting us with the holy work of certifying their wines. Most of all, I would like to thank HaKadosh Baruch Hu for giving us the opportunity and the ability and the siyata dishmaya to ensure the wine produced at these wineries is truly kosher without compromise.

L'Chaim,

Rabbi Chaim Fogelman

OK Executive Vaad HaKashrus

The Secret of Saying L'Chaim

ברכת הרה"ג חיים פוגלמן שליט"א

חבר ועד הכשרות או קיי

It is written in the Gemara (Eruvin 65):

אמר רבי חנין בר פפא כל שאין יין נשפך בתוך ביתו כמים אינו בכלל ברכה

Rabbi Chanin bar Pappa said: Anyone whose wine does not flow like water in his house is not included in blessings.

This statement is somewhat confusing. Are we suggesting that to see blessings one must constantly drink wine like one drinks water at home? To really understand this, we must first take a good look at what water is and what wine is.

Water is clear, one can see right through it, there are no hidden ingredients, no mystery, and no special craft to get it.

The Hebrew word for water is מים (mayim), mem-yud-mem. In Hebrew it is a palindrome, when you read this word backwards or forwards it is always the same.

The numerical value of מים is 90. In a Hebrew word there are revealed letters, which is how one spells out the word. There are also hidden letters, which are revealed when you spell out the name of each letter. Even when one calculates only the hidden letters and spells them out in full, mem-mem yud-vov-daled and mem-mem, they equal the same numerical value as the revealed letters (90). Any way you look at it, water is always the same.

Wine, however, is completely different. It is not transparent there's craft and mystery in how it is created, and it contains many secrets...as the saying goes, "בכנס יין יצא סוד," when wine enters the body, secrets emerge.

Highlights from the Conference
of Winery Mashgichim in Eretz Yisroel

Preparations

for the 5784 (2024)

Harvest



This publication summarizes the key insights presented at the recent conference, providing essential guidelines and updates for Mashgichim as they prepare for wine harvest.