

האם המהדרים להדליק נר חנוכה בשמן זית, האם יכולים להדליק נר חנוכה בשמן זית למאור?

תשובה: ראשית נתאר את סדר הפקת שמן זית מהזיתים בזמננו, הזיתים מובאים לאחר המסיק (קטיף הזיתים מעל העץ) אל בית הבד, שם הם נטחנים יחד עם הגרעינים למין עיסה שלשים אותה כחצי שעה בטמפרטורה של עד 30 מעלות, לאחר מכן מועברים הזיתים הטחונים אל המסחטה שמפרידה בין הנוזלים (השמן זית המעורב במוהל) לבין המוצקים (שזה הגפת), ולאחר מכן אל הצנטריפוגה שמפרידה בין השמן זית לבין המוחל המעורב בו, וכך מתקבל שמן זית כתית בכבישה קרה. בגפת לאחר הסחיטה עדיין יש כמות שמן (תלוי הדבר בזני הזיתים מהם הפיקו את השמן) ואותו ממצים בעזרת שפיכת נוזל מסיס על הגפת בחום גבוה, והנוזל הממס סופח אליו את השמן זית שנוותר בגפת, ולאחר מכן מחממים את התערובת ומגדפים את הנוזל הממס, וכך נותר השמן זית לבדו, אלא מכיון שרמת החומציות שלו גבוהה, והוא לא עבר זיקוק, אין הוא תקני למאכל ע"פ נהלי משרד הבריאות.

והנה המיצוי השמן מהגפת ע"י הממס, זה תהליך שנעשה גם במיצוי שמן מפולי סויה (וכן בקנולה ותירס וחמניות ועוד), ששוכרים את פולי הסויה ומחממים אותם מעט ומתיזים עליהם קיטור, ובהמשך התהליך מעבירים אותם לתנור ושופכים עליהם דלק מיוחד אשר סופח אליו את השמן סויה, ורק הכוספה שהיא פסולת הסויה נשארת, בשלב שלאחר מכן מפרידים בין הנוזל לבין המוצק, והשמן המעורב בדלק מועבר לדוד, שם מרתיחים אותו והדלק שנקודת הרתיחה שלו נמוכה מהשמן מתנדף מהשמן ובעזרת מכשירי ואקום מועבר הדלק למכלי עיבוי לשימוש חוזר, השמן עובר כמובן גם זיקוק ודאודורציה לניטרול טעמים וריחות וצבע כאשר נתבאר בשו"ת דברי דוד (ח"ד או"ח סי' לא אות א). תהליך זה עובר גם הגפת להפקת השמן זית ממנו, כך שתהליך זה אינו פוסל אותו למאכל, רמת החומציות הגבוהה של השמן היא קובעת את הגדרתו "שמן זית למאור", ואם היה עובר זיקוק זה היה גם ראוי למאכל כמו כל שמן זית מזוכך, אלא מכיון שהשמן מיועד להדלקה אין צורך בתהליך זה.

רמת החומציות של שמן זית כתקן לשמן זית למאכל, הינו הגדרה שקבעה מועצת הזיתים, שמן זית כתית מעולה היינו שמן זית בכבישה קרה שדרגת החמיצות שלו אינה עולה על 0.8%, שמן זית כתית משובח היינו שמן זית בכבישה קרה שדרגת החמיצות שלו אינה עולה על 2%, שמן זית כתית היינו שמן זית בכבישה קרה שדרגת החמיצות שלו אינה עולה על 3.3%. שמן זית שרמת החומציות שלו עולה על 3.3% אינו תקני למאכל אלא למאור. שמן זית מזוכך דהיינו שעבר תהליך חימום וזיקוק, רמת החומציות המאושרת למאכל הינה 0.1%. כמובן ששמן זית מזוכך אין בו את התכונות הבריאותיות של שמן זית. רמת החומציות היא נגרמת בעיקר בגלל המתנת הזיתים בין זמן המסיק להפקת השמן בבית הבד, וככל ששהו הזיתים לאחר המסיק יותר זמן רמת החומציות עולה יותר. והנה בזמן רבותינו היו שוהים הזיתים כמה ימים במעטן ואח"כ מעלים לייבש אותם בראש הגג, ומהם היו לוקחים לבית הבד להפיק מהם שמן, כמבואר במשנה (טהרות פרק ט, ובמנחות פ"ח מ"ד). בתנאים אלו רמת החומציות היתה עוברת את התקן, וזה מה שהיה בימי אבותינו, כך שההתייחסות הלכתית לשמן עם רמת חומציות גבוהה כשמן זית הפסול לאכילה אינה נכונה. ואמנם יתכן שיש בו נזק בריאותי לטווח הרחוק, אבל גם מוצרים עם רמת סוכר גבוהה או שומן בכמות גבוהה כבורקס וכדומה יתכן בהם נזק לטווח הרחוק ואין הם מוגדרים כאינם ראויים לאכילה, ומברכים עליהם את ברכתם הראויה. ועיין עוד בספר פרי אליעזר (פולק, חנוכה עמ' תקעג) שהאריך בזה ובבנין הארץ (ח"ב עמ' 189) ובהליכות שדה (גליון 221 עמ' 86).

ולכן למעשה גם המהדרים להדליק נר חנוכה או נר שבת בשמן זית, יכולים להשתמש בשמן זית למאור, אך המדליקים בפחיל צף, צריכים לבדוק שהשמן זית למאור נמשך יפה בפחיל צף, שלעיתים מפני שאינו מזוקק היטב לא נדלק יפה בפחיל צף אלא רק בפחילה מצמר גפן.