

# A-162

## © Document A-162

### Soft cheese doesn't require *gevinas yisroel*

November 2003

Milk can be curdled into cheese with rennet or acid. Cheeses such as cheddar, muenster, mozzarella, Romano, parmesan and provolone are curdled with rennet, are referred to as “hard cheeses” and definitely require *gevinas yisroel*. On the other hand, the © certifies “soft cheeses” such as yogurt, sour cream, cottage, cream and farmers’ cheese that are curdled with acid,<sup>1</sup> without requiring *gevinas yisroel*. *Iggeros Moshe*<sup>2</sup> explains that the logic of this position is that:

1. The original *gezairah* was established because of a concern that the non-Jew would use non-kosher rennet.<sup>3</sup>
2. Milk will curdle naturally into a soft cheese without the addition of any rennet (or other ingredients) and the acid is only added to hasten the process.<sup>4</sup> As such, soft cheeses shouldn't be viewed as being “cheese” as relates to the *gezairah* of *gevinas akum*.

This position seems to be a debate in the *Acharonim* as follows:

1. *Iggeros Moshe* himself is unwilling to permit the cheese and merely concludes that one shouldn't protest those that accept it.
2. *Chochmas Adam*<sup>5</sup> and *Aruch HaShulchan*<sup>6</sup> state that “our simple (or common) cheese that has no *ha'amadah* at all, requires *gevinas yisroel*” which seems to imply that even soft cheeses require *gevinas yisroel*. However, other statements by the *Aruch HaShulchan* seem to indicate that he held these cheeses do not require *gevinas yisroel*.<sup>7</sup>
3. *Shevet HaLevi*,<sup>8</sup> in a *teshuva* to R' Moshe Bernstein z"l, says that this issue is a debate with *Pri Chadash*<sup>9</sup> being lenient and *Radvaz*, *Chasam Sofer* and others being *machmir*.<sup>10</sup>

---

<sup>1</sup> When yogurt and sour cream are produced the entire milk sours/curdles; this is different than other cheeses where the curd and whey separate. Thus, the other soft cheeses have more in common with hard cheese than yogurt and sour cream do.

<sup>2</sup> *Iggeros Moshe* Y.D. II:48.

<sup>3</sup> *Shulchan Aruch* 115:2.

<sup>4</sup> Some soft cheeses include tiny amounts of rennet, which is immaterial to our discussion because that small amount of rennet isn't enough to curdle the cheese (see *Iggeros Moshe* *ibid.*).

<sup>5</sup> *Chochmas Adam* 53:38.

<sup>6</sup> *Aruch HaShulchan* 115:16 (end).

<sup>7</sup> See *Aruch HaShulchan* 115:20 & 28.

<sup>8</sup> *Shevet HaLevi* IV:86.

<sup>9</sup> *Pri Chadash* 115:21 (regarding Ricotta).

<sup>10</sup> *Responsa Radvaz* Volume 6 #2,291 (regarding yogurt), *Responsa Chasam Sofer* Y.D. 79 (regarding צוארי"ך) and others cited in *Darhei Teshuva* 115:30. See also © A-132 footnotes 26-27 and *Kaf HaChaim* 115:46-47 (regarding Ricotta).

In light of the above, why are the © and all of the other American *hashgachos* lenient regarding this issue?

דע כי כבר נהגו כל ארגוני ההכשר לעשות כן מלפני ששים שנים ויותר על פי הכרעת הגאון האדיר מרן ר' יוסף אליהו הענקין זצוק"ל שחישב כל אלה לחמאה ולא לגבינה (ואושרה על ידי מה שמסר הגאון מוה"ר ר' טובי' גאלדשטיין זצוק"ל בשמו). ובתקופה זו שבה נתפשט ההוראה להיתר היה הגאון רב הענקין ז"ל הפוסק הראשי במדינתנו ודבריו נתקבלו על כל החוגים מבלי ערעור, ומעולם לא נסתפק בה אדם על אף שמרן הגאון בעל האגרות משה יצא אחר כך לפקפק, ומאז ועד עתה נהגו כן אצל כל אוכלי חלב הקאמפאני"ס במדינתנו פה, וזה הטעם וזו הסיבה להוראה זו.

### ישראל הלוי בעלסקי

י"ח מרחשון שנת תשס"ד לפ"ק נו"א יארק

בזמן התלמוד, כנראה, כשעשו גבינה רכה, לא השתמשו כלל בשום מעמיד, ודבר זה רק הותחל בתקופה האחרונה, והיות שבגמ' הובאו כמה טעמים לאיסור זה (דגבינת עכו"ם) והאחד המפורסם הוא – מפני שמעמידים אותה בעור וכו', אף דהרמ"א החמיר כדעת רוב הראשונים לאסור אפילו בהועמד בעשבים, מכל מקום בגבינה רכה שבכלל אין בו דבר המעמיד, אי אפשר לומר שיהי' בכלל האיסור. ואף שיש מקום לבעל-הדין לטעון ולומר דלאחר שגזרו רז"ל איסור על הגבינות הנעשות בהעמדה, נכללו אף אלו הגבינות הרכות הנעשות שלא בהעמדה בתורת לא-פלוג כמו שמצאנו ברוב גזירות רז"ל שנגזרו באופן לא-פלוג, כאן קשה לומר כן, דגבינת ישראל גדרו (על פי פשוטו) הגבינה הנעשית על ידי הישראל (לפי הגדרת הש"ך, או לפי קולת הרמ"א גבינה הנעשית תחת פיקוח הישראל הרואהו), ובגבינה רכה איזו עשייה יש שמה – כי קשה לומר שמה שמשימים בקבוק החלב בחמה היינו עשיית הגבינה (או לפי דעת הרמ"א על מה יפקח הישראל המשגיח, הלא אין מכניסים כאן שום מעמיד בכלל, ואין כאן על מה לפקח). [ודברי החכמת אדם והערך השולחן בזה צע"ג. ובספר חלקת בנימין סימן קט"ו סעיף ב' בביאורים ד"ה העמידוה (דף קנ"ה-קנ"ו) אסר גם כן קט"ז צ"ז של נכרים וגם דבריו צע"ג].

ומאי דמבואר בגמרא ע"ז (לה.) דגבינה לחה פשיטא דאסורה, אלא אפילו גבינה יבשה נמי אסורה, אין הביאור בזה דלחה היינו גבינה רכה, ויבשה היינו גבינה קשה, אלא נ"ל דתרווייהו אגבינה קשה קיימי, ולחה היינו בתחילת תהליך העשייה, ויבשה היינו בגמר התהליך.

וכן הי' נ"ל שאין ביוגר"ט משום גזרת גבינת עכו"ם, דגדר גבינה היינו כשמפרידים את הקורד"ז מן הווי"י (הנסויבי), וביוגר"ט אין שמה הפרדה בכלל, אלא רק שמכניסים קולטשו"ר אל תוך החלב, והכל מתעבה (במדה מסויימת), [ובשדי חמד (מערכת חלב של נכרי – חלק ח' דף 165) הביא תשובות החיד"א מהספר יוסף אומץ שהבין בדעת הרדב"ז שיוגר"ט נכלל בכלל גזירת גבינת עכו"ם, ודבריו צע"ג וכאמור. והשדי חמד בעצמו כתב שמה ע"ד החיד"א, שאין פשטות לשון תשובת הרדב"ז סובל הבנה זו.].

### צבי שכטר

ע"ש פ' ויצא תשס"ד

---

*Kaf HaChaim* 115:49-50 cites a proof that Yogurt requires *gevinas yisroel* from *Beis Yosef* (115 end; cited in *Taz* 115:14) who says that a non-Jew's "sour milk" (i.e. yogurt or sour cream) cannot be used as a *ma'amid* (unless it undergoes three *ha'amados*). *Kaf HaChaim* assumes that the *issur* of the sour milk is *gevinas akum* but *Dagul Mirivavah* (to *Taz* *ibid.*) seems to understand that *Beis Yosef* is referring to the *issur* of *chalay akum*.

שמעתי מרב אלכסנדר שטרן שליט"א שהיה בן בית אצל הגר"מ פינשטיין זצ"ל שבביתו של הגר"מ השתמשו בגבינת קוטג' בעד הרבנית זצ"ל שהיה צורך לה, ובודאי שסמך על מה דסבר, דמעיקר הדין גבינה רכה מותרת.

מנחם גנק  
י"ה שבט תשס"ד



In light of the above, Rabbi Gordimer prepared the following list of rennet-set and acid-set cheeses:

### **Rennet-set cheeses**

Blue cheese  
Blue-mold cheese from sheep's milk  
Cheddar cheese  
    Including cheddar cheese for manufacturing & low-sodium cheddar cheese  
Colby cheese  
    Including colby cheese for manufacturing & low-sodium colby cheese  
Cold-pack cheese food  
Edam cheese  
Emmentaler cheese  
Feta cheese  
Gouda cheese  
Grated cheeses  
    Including grated American cheese food & hard grating cheeses  
Hard cheeses  
    Including hard grating cheeses  
Limburger cheese  
Monterey cheese and monterey jack cheese  
Mozzarella cheese  
    Including low-moisture mozzarella cheese & part-skim mozzarella cheese  
Muenster cheese  
    Including munster cheese for manufacturing  
Parmesan and reggiano cheese  
Pasteurized process cheese  
    Including pasteurized process cheese food & pasteurized process cheese spread  
Provolone cheese  
Romano cheese  
Roquefort cheese  
Sheep's milk blue-mold cheese  
Scamorza cheese  
    Including low-moisture scamorza cheese & part-skim scamorza cheese  
Swiss cheese  
    Including Swiss cheese for manufacturing

### **Acid-set cheeses**

Bakers cheese  
Cottage cheese  
    Including dry curd cottage cheese  
Cream cheese  
Farmers cheese  
Mascarpone cheese  
Neufchatel cheese  
    Including pasteurized neufchatel cheese spread  
Paneer  
Pot cheese  
Queso blanco  
Ricotta cheese  
Sour cream  
Yogurt