

# HALACHIC AND HASHKAFIC ISSUES IN CONTEMPORARY SOCIETY

## SERIES 2: 66 - VEGETARIAN CHEESE OU ISRAEL CENTER - SUMMER 2023

### A] HOW IS CHEESE MADE?

1.

#### Curdling

A required step in cheese-making is separating the milk into solid curds and liquid whey. Usually this is done by acidifying (souring) the milk and adding rennet. The acidification can be accomplished directly by the addition of an acid, such as vinegar .... More commonly starter bacteria are employed instead which convert milk sugars into lactic acid. The same bacteria (and the enzymes they produce) also play a large role in the eventual flavor of aged cheeses ....

Some fresh cheeses are curdled only by acidity, but most cheeses also use rennet. Rennet sets the cheese into a strong and rubbery gel compared to the fragile curds produced by acidic coagulation alone. It also allows curdling at a lower acidity—important because flavor-making bacteria are inhibited in high-acidity environments. In general, softer, smaller, fresher cheeses are curdled with a greater proportion of acid to rennet than harder, larger, longer-aged varieties. While rennet was traditionally produced via extraction from the inner mucosa of the fourth stomach chamber of slaughtered young, unweaned calves, most rennet used today in cheesemaking is produced recombinantly<sup>1</sup>.

#### Curdprocessing

At this point, the cheese has set into a very moist gel. Some soft cheeses are now essentially complete: they are drained, salted, and packaged. For most of the rest, the curd is cut into small cubes. This allows water to drain from the individual pieces of curd. Some hard cheeses are then heated to temperatures in the range of 35–55 °C (95–131 °F). This forces more whey from the cut curd. It also changes the taste of the finished cheese, affecting both the bacterial culture and the milk chemistry. ...

#### Ripening

A newborn cheese is usually salty yet bland in flavor and, for harder varieties, rubbery in texture. These qualities are sometimes enjoyed—cheese curds are eaten on their own—but normally cheeses are left to rest under controlled conditions. This aging period .... lasts from a few days to several years. As a cheese ages, microbes and enzymes transform texture and intensify flavor. This transformation is largely a result of the breakdown of casein proteins and milkfat into a complex mix of amino acids, amines, and fatty acids.

<https://en.wikipedia.org/wiki/Cheese>

- Cheese is broken down into two distinct categories: acid-set cheese and rennet-set cheese. Acid-set cheese (“soft cheese”) refers to cream cheese, cottage cheese, farmer’s cheese and other cheeses produced by adding bacterial cultures to milk. This results in the formation of soft cheese curds and whey. Rennet-set cheese (“hard cheese”) generally refers to cheeses such as cheddar, mozzarella, provolone and hundreds of other types. These cheeses are produced by adding rennet enzymes to milk, whereupon firm cheese curds form, accompanied by liquid whey.

- In mainland Europe, the prevalent practice in cheesemaking is still to use animal rennet. In the United States and in England, microbial (artificial) rennet is typically utilized, and many varieties of Portuguese hard cheese are coagulated with thistle flower.

### B] HALACHIC CHEESE MAKING - BASIC MEAT AND MILK ISSUES

2. קב"ת הנכרי ושלגבלה, הרי זו אסורה. המעמיד בעורה שלקבה (כשרה), אם יש בה בנותן טעם, הרי זו אסורה. ....

משנה מסכת חולין פרק ח משנה ה

*The Mishnah rules that milk curdled into cheese in the stomach<sup>2</sup> of a kosher cow WILL be kosher, provided the stomach does not give taste to the milk. Milk curdled in the stomach of a non-kosher animal is treif.*

1. I.e. by genetic recombination of DNA molecules.

2. Note that the halachic issues relating to rennet are very different from those relating to gelatin (see shiur 119). With gelatin, there is a question of whether the gelatin is edible (either because it came from bones, or because it was rendered inedible in the manufacturing process). Rennet is from the cow’s stomach and is considered to be edible.

3. ותמיהה לי מאי קמ"ל? פשיטא דזשר בחלב צנתינת טעם אסור! ושמא הא קמ"ל - דדוקא אם יש זה צנו"ט אסור ומשום זשר בחלב. הא אין זו צנו"ט מותר דאע"ג דמעמיד הוא, זשר בחלב צטעמא תלא ליה רחמנא כדאמר רבא לעיל 'דרך זישול אסרה תורה'. משא"כ צמעמיד צעור נבלה דאזלינן בתר מעמיד. ואף על גב דלית זיה נותן טעם רואין אותו כאלו הנבלה קיימת צעין.

חידושי הרשב"א מסכת חולין דף קטז עמוד א

*The Ritva explains that meat and milk are only prohibited on a Torah level when cooked together. Where (kosher) meat is used as as gelling agent - ma'amid - to curdle milk, this will be permitted as long as there is no meat taste in the mixture. However, where treif meat is used, its presence in the final mixture as a ma'amid is tangible, even if used in tiny quantities, and the product will not be kosher.*

4. ... שאל רבי ישמעאל את רבי יהושע ... מפני מה אסרו גבינות העכו"ם? אמר לו מפני שמעמידין אותה בקיבה של נבלה ...

משנה מסכת עבודה זרה פרק ב

*The Mishnah recounts a conversation between the Tannaim about why cheese made by non-Jews is not kosher. The first<sup>3</sup> answer is that the cheese is made with with stomach of a non-kosher animal.*

5. טעמא דנקט עור קיבת נבלה משום דמאחר שהוא צעמנו אסור כיון דאוקומי אוקים לא צטיל. אצל עור קיבת כשרה מאחר שהוא מותר צפני טעמו ולית זיה איסורא אלא משום חיבורו עם החלב, ליכא למימר הכי. דכל אימת דלא יביז טעמא לאו זשר בחלב הוא אלא האי צאפיה קאי והאי צאפיה קאי.

חידושי הר"ן שם

*The Ran explains that, with a kosher cow stomach, provided there is no taste of meat, the two ingredients - the meat and the milk - are considered separately and not as a prohibited mixture.*

6. אם העמיד גבינה בעור קיבת - כשרה, יש בה טעם בשר (ש"ך - כלומר כשאין צגזינה ס' נגד העור) אסורה. ואם לאו, מותרת. אבל המעמיד בעור קיבת נבלה וטריפה ובהמה טמאה - אסור בכל שהוא. הגה: משום דדבר האסור בעצמו ומעמיד, אפילו בארץ לא בטיל (כ"כ ב"י לדעת הרשב"א והר"ן)

שולחן ערוך יורה דעה הלכות בשר בחלב סימן פז

*This position is codified in Shulchan Aruch. Kosher cows' stomachs can be used to make cheese, as long as there is no taste of the meat in the mixture. That means that there must be at least 60 times the milk to the meat rennet product.*

7. (לה) אבל המעמיד בעור קיבת נבילה. החילוק בזו כתבו הפוסקים דעור קיבת כשירה מאחר שהוא מותר צפני טעמו ולית זיה איסור אלא משום חבורו עם הגזינה. כל אימת דלא יביז טעמא לאו זשר בחלב הוא, אלא האי צאפיה קאי והאי צאפיה קאי. אצל עור נבילה וכיוצא בו שאסור מעלמו כיון שהוא מעמיד אנו רואין כאלו האיסור צעין. ומברש"ל פסק צפכ"ה ס"י ק"ו דאפילו המעמיד צעור קיבת נבילה צטל צם' ואין דבריו מוכרחים.

ש"ך יורה דעה סימן פז ס"ק לה

*The Shach brings the understanding that we saw above - the ma'amid of a neveila is not batel, even in 1000. But he then quotes the Maharshal's position that the ma'amid of a neveila IS batel in 60.<sup>4</sup> If that is the case, why would cheese made by non-Jews ever be treif?*

## C] CHEESE MADE BY NON-JEWS - THE TALMUDIC ANALYSIS

8. אלו דברים של עכו"ם אסורין ואיסורן איסור הנאה - היין והחומץ של עכו"ם ...

משנה מסכת עבודה זרה פרק ב משנה ג

9. אלו דברים של עכו"ם אסורין ואין איסורן איסור הנאה חלב שחלבו עכו"ם ואין ישראל רואהו, והפת והשמן שלהן. רבי ובית דינו התירו בשמן.

משנה מסכת עבודה זרה פרק ב משנה ו

*The Mishnayot of the second chapter of Avoda Zara set out those foods produced by non-Jews which are not kosher, even if all their ingredients are kosher. Some are also prohibited to benefit from, such as wine. Other are simply prohibited to eat, such as milk and bread. Olive oil was originally in this list, but was later permitted.*

3. Although we will see below that this was NOT the end of the conversation!

4. The rationale behind this assumes that a ma'amid may be batel 1 in 60. In the case of kosher rennet, where the question is COLD meat and milk mixtures (which is rabbinically prohibited) the poskim are lenient. But for treif rennet, where the issue is deoraita, they are stricter. See Ravad (Torat Habayit 90b) and Maharshal Chullin 8:106. The exact parameters of ma'amid, and whether this issue is itself biblical or rabbinic go beyond the scope of this shiur.

10. אמר רבי יהודה שאל רבי ישמעאל את רבי יהושע כשהיו מהלכין בדרך. אמר לו מפני מה אסרו גבינות העכו"ם? אמר לו מפני שמעמידן אותה בקיבה של נבלה. אמר לו והלא קיבת עולה חמורה מקיבת נבלה ... חזר אמר לו מפני שמעמידן אותה בקיבת עגלי ע"ז. אמר לו אם כן למה לא אסרו בהנאה? השיאו לדבר אחר. אמר לו - ישמעאל אחי, היאך אתה קורא (שה"ש א"ב) כִּי טוֹבִים דְּדִיק מִיָּין? או 'כי טובים דְּדִיק'! אמר לו אין הדבר כן, שהרי חבירו מלמד עליו (שה"ש א"ג) לְרִית שְׁמִינִד טוֹבִים.

משנה מסכת עבודה זרה פרק ב משנה ה

*In between the two mishnayot quoted above, the question of cheese is raised. Unlike the other foods, which are simply listed as prohibited, cheese is the subject of a debate between R. Yehoshua and R. Yishmael. As seen above, R. Yehuda states that cheese made by non-Jews is prohibited because of the use of non-kosher rennet. However, this reason is quickly rejected by R. Yishmael! A second reason - that the cow stomach could be from an animal that was worshiped for idolatry - is also rejected on the spot. At that point R. Yehoshua rapidly changes the subject to a grammatical discussion about Shir HaShirim!*

11. מ"ש האי קרא דשייליה? אר"ש בן פזי, ואיתימא ר"ש בר אמי, מרישיה דקרא קא"ל: (שה"ש א"ב) שְׁקִנִי מְנַשִּׁיקוֹת פִּיהוּ. אמר ליה: ישמעאל אחי, חשוק שפתותיך זו בזו ואל תבהל להשיב. מ"ט! אמר עולא, ואיתימא רב שמואל בר אבא: גזרה חדשה היא ואין מפקפקין בה.

מאי גזירתא? אר"ש בן פזי אמר ריב"ל: משום ניקור. ולימא ליה: משום ניקור! כדעולא, דאמר עולא: כי גזרי גזירתא במערבא, לא מגלו טעמא עד תריסר ירחי שתא, דלמא איכא איניש דלא ס"ל ואתי לזלזולי בה. מגדף בה ר' ירמיה - אלא מעתה יבשה תשתרי (רשי - כל גילוי שיצט מותר. דארס של נחש חילו היה שס לא היה מניחו ליצט) ... א"ר חנינא: לפי שא"ל לה בלא צחצוחי חלב. (רשי - בין גומא של גבינה נשאר מן החלב, וחלב שחלבו עובד כוכבים ואין ישראל רואה אסור דלמא עריב זיה חלב טמא. וחלב טמא אינו עומד ואם עירב טמא צטכור הטמא נשאר עם נסיוני דחלבא הטהור שקורין מישג"א. וחלב טמא אסור מן התורה וצכורות (ו) ילפינן לה, ויש לחוש שבגומות נשאר ממנו.) ושמואל אמר: מפני שמעמידן אותה בעור קיבת נבילה. ... רב מלכיא משמיה דרב אדא בר אהבה אמר: מפני שמחליקין פניה בשומן חזיר. רב חסדא אמר: מפני שמעמידן אותה בחומץ. רב נחמן בר יצחק אמר: מפני שמעמידן אותה בשרף הערלה.

עבודה זרה לה.

*In fact, the Gemara ultimately gives 7 reasons for the prohibition of cheeses made by non-Jews:*

- (1) First reason of Rabbi Yehoshua: The non-Jews set it using the stomach of a non-kosher slaughtered calf.
- (2) Second reason of Rabbi Yehoshua: The non-Jews use the stomach of a calf that had been offered for idol worship.
- (3) Rabbi Yehoshua ben Levi: The milk may have been left exposed where snakes could poison it with their venom.
- (4) Rabbi Chanina: The milk may have been adulterated with milk of a non-kosher species.
- (5) Rav Ada bar Ahavah: The surface of the cheese may be coated with lard.
- (6) Rav Chisda: Non-kosher wine vinegar may have been used to set the cheese.
- (7) Rav Nachman bar Yitzchak: That juice of an orlah fruit may have been used to set the cheese.<sup>5</sup>

Concerning R. Yehoshua's reticence to give the correct reason at the start, the Gemara points out that, at that stage, the gezeira was new<sup>6</sup> and the reasons were not clearly set out in order to avoid opposition and laxity in observance at the time.<sup>7</sup>

12. ומפני מה לא גילה לוי א"ר יוחנן מפני שבקרב אסרום ורבי ישמעאל היה קטן ...

תלמוד ירושלמי (וילנא) מסכת עבודה זרה פרק ב הלכה ז

*The Yerushalmi's version of the episode stresses not only that the decree was new, but also that R. Yishmael was still a junior rabbi<sup>8</sup> and R. Yehoshua did not feel that he could yet be fully trusted to understand the full picture.*

13. מה שחייב שלא יודיעו סיבת איסור הוא קרבת אותה בגזירה, דילמא אתו לזלזולי בה. ולזה היה מנהגם כאשר אסרו דבר בגזירה אין מודיעים סיבת אותה בגזירה צמשך שנה עד שיתפרסם איסור אותו הדבר ויתפשט אלל הנשים והבמות, ואז יודיעו הטעם.

פירוש המשנה לרמב"ם מסכת עבודה זרה פרק ב

*The Rambam underscores the need to keep not to publicize reasons for new gezeirot, in order to avoid them being rejected before they are given chance to spread.*

5. The Rambam (Hilchot Ma'achalot Asurot 3:14) mentions setting cheese with fig juice. Today, ficain (also known as ficin), an enzyme usually from the sap of the fig, is used to make certain varieties of cheese.
6. The Yerushalmi Shabbat 2:1 lists the gezeira on cheese as one of the 18 Decrees made by Beit Hillel and Beit Shammai in the attic of Chanania ben Hezekiah ben Gurion. This would place the decree around 100 years before this! The Meiri (A.Z. 35b) addresses this and understands that the decree on cheese was not one of the actual 18 (which would give it special status - see there) but was made at that time. I have not yet been able to harmonize the chronology with the Gemara here that the decree on cheese was new. Two possible solutions are (i) that the decree was made earlier but did not spread amongst the people and was made again later; or (ii) the decree came in two stages.
7. Rashi notes that if the reasons for a decree were immediately set out, individuals could adopt a negative and mocking attitude (to Rabbis!?) and rationalize that the decree did not apply to them. Thus it would lose any real effect. If people did not know the reasons, they would assume that there could be other issues at stake which the Rabbis knew about and they would not be lax. After 12 months, when people are used to the new halachah, it is less likely that they will rebel against it.
8. See the Yerushalmi there for an analysis of the dangers of teaching difficult material to unqualified students!

14. ה בית דין שנראה להן לגזור גזירה או לתקן תקנה או להנהיג מנהג צריכין להתיישב בדבר ולידע תחלה אם רוב הצבור יכולין לעמוד בהן או אם אין יכולין לעמוד ולעולם אין גוזרין גזירה על הצבור אלא אם כן רוב הצבור יכולין לעמוד בה. ו הרי שגזרו בית דין גזירה ודימו שרוב הקהל יכולין לעמוד בה, ואחר שגזרו פקפקו העם בה ולא פשטה ברוב הקהל הרי זו בטלה ואינן רשאין לכופ את העם ללכת בה. ז גזרו ודימו שפשטה בכל ישראל ועמד הדבר כן שנים רבות ולאחר זמן מרובה עמד בית דין אחר ובדק בכל ישראל וראה שאין אותה הגזרה פושטת בכל ישראל, יש לו רשות לבטל ואפילו היה פחות מבית דין הראשון בחכמה ובמנין. ח וכל בית דין שהתיר שני דברים אל ימהר להתיר דבר שלישי.

רמב"ם הלכות ממרים פרק ב

*However, new gezeirot by the Sanhedrin had to be subject to public scrutiny! The Sanhedrin were not empowered to make a new gezeira that most of the people would be unable to uphold. If they thought that most people could cope with it and they introduced the new law, but people objected and the law was not broadly accepted, the law fell away had no authority. Even if the Rabbis thought that the law HAD been accepted, if it later became clear that it had not, a later Sanhedrin (even of lower stature) could overturn it, as happened in the case of olive oil made by non-Jews.*

## D] GEVINAT AKUM - THE RISHONIM

Which one (or more) of the 7 reasons quoted above became the ultimate halachic reason not to eat cheese made by non-Jews?

### D1] RAMBAM & RASHBAM - DAVAR SHEBEMINYAN

15. ומפני זה יתן הדין שכל חלב הנמצא ביד עכו"ם אסור - שמא ערב בו חלב בהמה טמאה. וגבינת העכו"ם מותרת שאין חלב בהמה טמאה מתגבן. אבל בימי חכמי משנה גזרו על גבינת העכו"ם ואסרום מפני שמעמידין אותה בעור קיבה של שחיתתן שהיא נבלה. ואם תאמר והלא עור הקיבה דבר קטן הוא עד מאד בחלב שעמד בו, ולמה לא יבטל במיעוטו! מפני שהוא המעמיד הגבינה, והואיל ודבר האסור הוא שהעמיד הרי הכל אסור ...

רמב"ם הלכות מאכלות אסורות פרק ג הלכה יג

*The Rambam rules that non-supervised milk is not kosher due to a Rabbinic gezeira in case it is adulterated with milk from a non-kosher animal. Non-kosher milk will not<sup>9</sup> curdle to form cheese, so all cheese must be made (even by non-Jews) from kosher milk and should be permitted. However, Chazal (at the time of the Mishnah) made a further gezeirah<sup>10</sup> not to eat cheese made by non-Jews since it is often made with non-kosher rennet. Although this will be in a very small quantity, since it is a ma'amid it will not be batel in the mixture.*

16. גבינה שמעמידין אותה העכו"ם בעשבים או במי פירות, כגון שרף התאנים והרי הן ניכרין בגבינה, הורו מקצת הגאונים שהיא אסורה שכבר גזרו על כל גבינת העכו"ם, בין שהעמידה בדבר אסור בין שהעמידה בדבר המותר - גזירה משום שמעמידין אותה בדבר האסור.

רמב"ם הלכות מאכלות אסורות פרק ג

*With regards to cheeses made from (kosher) vegetarian rennet, Rambam rules in the name of 'some of the Geonim' that these are prohibited. Even where the cheese clearly tastes different so that one can tell that it is made from non-animal rennet, this will be included in the general rabbinic prohibition of 'gevinat akum'.*

Rambam does not expressly discuss the other potential reasons given in the Gemara for the gezeira. However, he prohibits ALL cheese made by non-Jews, irrespective of whether any of the reasons apply.

17. וגבינה של כותים לא ידעתי טעם המתירים לכם. בלתי אם יטעו בטעם שנאמר עליה בגמרא (ע"ז כ"ט) שהוא מפני שמעמידין אותה בעור קיבת נבלה. ויאמרו הטועים האלה כי עכשיו שאנו בקיאים בהם שאין מעמידין אותם אלא בעשב ידוע בטל הטעם ונסתלק האיסור. וזה טעות בידם! מפני שאיסור גבינה של כותים נעשה במנין החכמים אור עולם רבותינו הקדושים. וכל דבר שנאסר במנין אף על פי שבטל טעם האיסור אין אדם רשאי לבטלו. ואפ"ל אם נמנו עליו ב"ד אחרים אין ב"ד רשאי לבטלו אלא א"כ הב"ד האחרון גדול מן הראשון בחכמה ובמנין .... ועוד כי באיסור גבינה כבר נאמר טעם אחר - מפני תערובת חלב טמא שנשארו בין נקבי הגבינה בתוכה.

ש"ת הרשב"א חלק ז סימן קו

9. In fact, cheese CAN be made today from non-kosher milk - eg pig's milk cheese. Camel's milk cheese is very difficult to make and does not coagulate with regular bovine rennet. Today, it can (with modern technology) be made using a combination of vegetable rennet and camel rennet. Cheese from donkey's milk is also possible to make today although, again, very difficult due to the low levels of casein in the milk. This prevents it from coagulating well. See [https://www.cheese.com/by\\_milk/?m=buffalo&per\\_page=20#top](https://www.cheese.com/by_milk/?m=buffalo&per_page=20#top) for cheeses produced by milk from buffalo, camel, donkey, mare, moose, reindeer and yak.

10. Note that this gezeira did not include butter made by non-Jews. Since non-kosher milk also does not normally form into butter, it will be permitted to eat certain types of unsupervised butter made by non-Jews. This is a longer subject for a different shiur iy'H.

The Rashbam explains why vegetarian cheese can never be kosher! Apart from the other reasons given in the gemara for the prohibition (which could still apply), the Rabbinic prohibition was made as a 'davar shebeminyan' - a decree made by a duly constituted Sanhedrin - which cannot be overruled, except by another Sanhedrin which is even greater.

18. .... אבל דברים שראו בית דין לגזור ולאסור לעשות סייג, אם פשט איסורן בכל ישראל אין בית דין גדול אחר יכול לעקור ולהתירן אפילו היה גדול מן הראשונים.

רמב"ם הלכות ממרים פרק ב הלכה ג

Rambam in fact goes even further and rules (as a general proposition) that any rabbinic law made as a syag - protective fence - and accepted by the Jewish people, can NEVER be overruled in the future - even by a greater Sanhedrin.

## D2] TOSAFOT

19. .... ואור"ת כי עכשיו לא מלינו טעם פשוט לאיסור בגזינת העוצד כוכבים! דהא טעם האיסור הוה משום ניקור כריז"ל דקי"ל הלכה כריז"ל אף לגבי ר' יוחנן וכ"ש לגבי שמואל. .... וליכא למיחש נמי משום עירוב חלב טמא. .... שהרי אין העוצדי כוכבים שוטים לערב זו חלב טמא מאחר שאינו עומד. חלל ודאי אין בטעם חלל משום נקור. ואנו שאין נחשים מלינו זינינו אין לחוש משום גלוי. ואין לומר דדבר שזמנין הוא ולריך מנין אחר להתייר. כי ודאי הוא כשאסרו תחלה לא אסרו חלל במקום שהנחשים מלינו. .... וגם בהרבה מקומות יש שאוכלים אותם מפני שמעמידין אותם צפרחים. וגם גאוני נרבונו התירו אותם במקומן מטעם שמעמידין אותם צפרחים. ....

תוספות עבודה לה.

Rabbeinu Tam is on record as being 'unclear' as to the reason why non-Jewish cheese should be prohibited. Tosafot ultimately conclude that the reason for the original gezeira was due to snakes who may have injected their poison into the open milk during the curdling process. Now that we no longer have snakes around us, there is no concern of poison and thus no concern in eating cheese made by non-Jews. Tosafot reject the other reasons for potential prohibition.<sup>11</sup>

• On the issue of davar shebeminyan, Tosafot is confident that this cannot apply once the entire reason for the original prohibition has disappeared.

• Tosafot also record a minhag of the Jews of Narbonne to eat cheese made by non-Jews using vegetarian rennet.

20. .... הקלו עכשו באיסורו בקצת מקומות מצד מה שידוע במנהגם ידיעה ברורה שאין דרכם בעירוב דבר טמא ושהדבר מאוס להם. .... וכן שידוע מהם שאין טחין פניהם בשומן חזיר מצד שאוכלין אותו בימים שהבשר אסור להם. וכן אין חוששין לעור קיבה מצד זה ומצד שציצי הפרחים מצויים הרבה בנייהם וידוע שהם רגילים בה. .... וכל שכן בסתם גבנותיהם שאנו פוסקים שטעם איסורם משום נקור מטעם שכתבנו. והרי עכשו אין אנו נוהרים מגלוי כלל אף במים ויין וחלב. ועל סמך זה כתבו בתוספות שלדעת אחרוני הרבנים גבנת הגוים מותרת. .... ואף בתוספות הזכירו מחוזות גדולות שביניהם שנהגו בו התר. ועוד כתבו בספר אחד לרבני צרפת שקראוהו 'ספר חתום' בשם אחרוני הרבנים שאין לחוש לעירוב חלב טמא אלא כשהגוי חולבו למכרו בחלב. אבל כל שחלבו לעצמו או לעשות גבנה אף למכור את הגבינים אין לחוש. ובחבורי קצת חכמי<sup>12</sup> בדירש מצאתי שגאוני נרבונו סמכו במלכותם לאכול גבנת הגוים מפני שרובם מעמידים בפרחים, וספק סופרים להקל. ומ"מ יש לי לדון נהי שיהו בית דין יכולים לבטל, מ"מ מנין הוא צריך לבטל ובלא בטול מנין אינו מותר. .... אבל להתיר את הענין ממילא או על ידי דורות הללו שאם ראשונים בני מלאכים אנו בני חמורים, היאך יהו נוהגין היתר בדבר שנאסר במנין?

בית הבחירה (מאירי) עבודה זרה לה.

The Meiri (14C Provence) records the practice of the Jews of Narbonne to eat cheese made by non-Jews on the basis that none of the concerns of the Talmud applied in these locales. It seems that those communities ate local cheese on the basis that MOST of the cheese was made with vegetarian rennet and the safek was regarded as a derabbanan.<sup>13</sup>

21. ... ומקצת רבותי היו נוהגים בו התר כשמזדמן שמוצאים מן הפרח גבנה. אלא שגדולי המחברים כתבו לאיסור על כל פנים ואף כשהעמידה בהתר, ומגזרה אטו אותה שיעמידה באיסור. אלא שאף הם היו מפרשים דבריהם במקום שקצתם עושים באיסור וקצתם בהתר. הא כל שכל המקום נוהגים לעשותו בהתר לא.

בית הבחירה (מאירי) עבודה זרה לה.

The Meiri suggests that even those who generally reject the kashrut of cheese made with vegetarian rennet may accept such a product when ALL the cheese in that locale was made this way.

11. As for the problem of the non-kosher meat flavor, Tosafot could rule like the view that this too would be batel beshishim, notwithstanding that it is a ma'amid, which we saw above was later quoted in the name of the Maharshal.

12. Badrash - now Béziers, 27 km north of Narbonne.

13. Presumably on the basis of the bitul.

## D3] THE PSAK IN SHULCHAN ARUCH

22. .... וכן הם דברי הרמז"ס צפ"ג מהלכות מאכלות אסורות (ה"ד) .... ואף על פי שלא כתב הרמז"ס הוראה זו אלא בשם מקל"ת הגאונים, משמע שכדצריהם הוא סובר. שאם לא כן הוה ליה להביא דברי החולקים עליהם. ומכאן תשובה לזני איטלי"א שנוהגין היתר בגזינות הגויים מפני שמעמידין אותם צפריים. ולא מלאו ידיהם ורגליהם שאפילו לדברי רבינו תם שפסק הלכה כרבי יהושע בן לוי דאמר דטעמא דאיסור גזינות הגויים הוא משום גילוי, כבר כתבתי בשם סמ"ג וסמ"ק דאע"ג דאין נוהג צינינו איסור גילוי צמשיקים, מכל מקום איסור גזינות צמקומו עומד. ובהדיא כתב כן צמ"ק לדעת ר"ת. ואף על פי שמדברי התוספות נראה שאין מחלקים בין גזינה למים צענין גילוי – דכי היכי דשרו מים לדיודן הכי נמי שריא גזינה – מכל מקום אפשר דלא למעשה אמרו כן אלא להוראה. וכן מוכיח תחלת דצריהם, שכתבו חומר רבינו תם כי עכשיו לא מלינו טעם פשוט לאיסור בגזינות הגויים. ואף על פי שכתבו שצריהם מקומות אוכלים אותם מפני שמעמידין אותם צפריים, וגם גאוני נרבונו החירו אותם צמקומו מזה הטעם, אין זה כדאי להתירם עליו .... וגם כי ככל שאר מקומות ישראל ששמענו שמעם נוהגים לאסור ואינם מצחינים בין מעמידים צפריים למעמידים צקבה. שאסור לפרוש מכלל ישראל ולפרוץ גדרן של ישראל קדושים אשר גדרו אבות העולם חכמי משנה ע"ה.

בית יוסף יורה דעה סימן קטו

*The Beit Yosef quotes the minhag of Italian<sup>14</sup> communities who also ate vegetarian cheese. He rejects this based on the opinion of the Rambam and Rashba, and also based on other opinions within the Ba'alei Hatsofot - the Smak<sup>15</sup> and the Smag<sup>16</sup> - who disagree with Rabbeinu Tam. Furthermore, it is possible that even Rabbeinu Tam did not regard his opinion as lema'aseh. The Beit Yosef concludes by criticizing those communities that are lenient on this matter as going against the mainstream psak, being 'poresh min hatzibbur', and also 'poretz geder'!*

23. גבינות העובדי כוכבים אסרום מפני שמעמידים אותם בעור קיבת שחיטתם שהיא נבלה. ואפילו העמידוהו בעשבים, אסורה. הגה: וכן המנהג, ואין לפרוץ גדר (צ"י) אם לא צמקום שנהגו בהם היתר מקדמונים. ....

שולחן ערוך יורה דעה הלכות מאכלי עובדי כוכבים סימן קטו סעיף ב

*The Shulchan Aruch rules that vegetarian cheese made by non-Jews is not kosher, and the Rema upholds that psak, reinforcing that eating such cheese is 'poretz geder'. However, the Rema leaves an opening for communities who have a long-standing history of eating such cheese.<sup>17</sup> They may continue to keep their minhag.*

24. יט ואפי' העמידוהו בעשבים אסורה. שכבר גזרו על כל גזינות העובדי כוכבים בין העמידוהו בצד האיסור בין העמידוהו בצד המותר. ... ועיין צפריים שכתבו עוד טעמים אחרים לזה ע"ש.

ש"ך יורה דעה סימן קטו

*The Shach upholds the general nature of the gezeira not to eat ALL cheese made by non-Jews (even with vegetarian rennet), and makes reference to the other possible reasons that the cheese may not be kosher.*

## E] WHAT MAKES CHEESE KOSHER?

- Firstly, there can be no animal rennet from non-kosher sources.
- Equipment used previously for non-kosher production will need to be kashered in the presence of the mashgiach.<sup>18</sup>
- Will supervision by a Jew solve the rest of the problems?

14. Note that many speciality cheeses may not be made with vegetarian rennet, by local custom or law. For example, Parmesan cheese is now a trademark protected by Italian and EU law. To be recognized as Parmigiano-Reggiano, the milk must come from cows fed solely on grass or hay. The cheese must age for at least 12 months and be produced only in a few provinces in Italy: "Parmesan" really means "Cheese from Parma," although the law also allows for producing it in the neighboring provinces of Reggio Emilia, Modena and Bologna. The rennet used in parmesan cheese must be of animal original. As such, kosher parmesan must be made with kosher animal rennet.

15. Sefer Mitzvot Katan - R. Yitzchak of Corbeil (d. 1280).

16. Sefer Mitzvot Gadol - R. Moshe of Coucy (mid 13C).

17. Are there any such communities today? The only real candidate could be the Italian community. After research and speaking to Italians, it seems that there were communities in Italy that had established mesorot to eat cheese made by non-Jews with vegetarian rennet. After the Enlightenment in the 19C, as more Jews became lax with kashrut standards, the rabbinic established became less willing to rely on these traditions, although some individuals and families continued to do so. In the modern era, since WWII, as the vast majority of kashrut standards have become centralized around the US and Israel, most Italian poskim have adopted the homogenized kashrut standards of the wider community and old mesorot have been largely abandoned. This has caused friction on a number of halachic issues, including the use of flour on Pesach itself in such a way as to avoid chimutz, and also the use of artichokes and ability to check them properly for insects. In both of these areas some Italian communities have been upset by the adoption by the local rabbanim of stricter kashrut standards upheld by the wider community over local minhagim and mesorot. However, in such areas, it is often difficult to separate between those people who are yorei shamayim and particular concerning halachah, but wish to uphold local mesorah, and others who are simply less concerned and are looking for halachic leniencies where they can. Even Italian communities which permitted cheeses produced by non-Jews were particular to avoid cheeses made with actual animal rennet (which comprise the vast majority of cheeses made in Europe!) While leniency with vegetarian rennet would fall into the parameters of the local mesorot mentioned by the Beit Yosef/Rema, any leniency with animal rennet would go way beyond this. See the Meiri above who deals with this issue for a locale where the majority of cheese is made with vegetarian rennet.

18. If the cheese is to be hot-process (i.e. the vat is heated to yad soledet bo [halachic cooking] temperatures when the cheese is made), such as with Swiss and Parmesan production, the vat must be kashered, as it will have absorbed flavor from non-kosher cheese in previous use. Even if the vat is only used for cold-process cheese (e.g. cheddar or mozzarella), it must be thoroughly cleaned. (There is no problem of kavush [cold absorption over time], as vats do not hold milk or cheese for 24 hours or more.) Cookers used previously for mozzarella cheese need to be kashered, and brine used previously for non-kosher cheese must be replaced. Brine tanks must be kashered or fully covered, so that kosher cheese does not absorb non-kosher taste from the tanks' walls. All cheese cutters must be abrasively cleansed. See <https://oukosh.org/blog/consumer-kosher/kosher-cheese/>

25. ... ואם הישראל רואה עשיית הגבינות והחליבה מותר, וכן המנהג פשוט בכל מדינות אלו. ואם ראה עשיית הגבינות ולא ראה החליבה יש להתיר זדיעבד, כי אין לחוש שמא עירב בו דבר טמא מאחר שעשה גבינות מן החלב. כי דבר טמא אינו עומד וזודאי לא עירב בו העובד כוכבים מאחר שדעתו לעשות גבינות ....

רמ"א שולחן ערוך יורה דעה הלכות מאכלי עובדי כוכבים סימן קטו סעיף ב

*The Rema rules that Jewish supervision of the making of the cheese will be sufficient to make it kosher.*<sup>19</sup>

26. ... אצל ודאי אין לחלק בין ראה הישראל עשיית הגבינות או לא. כיון שאסרו חכמים גבינות העובד כוכבים כל הגבינות אסרו. דהא אפילו העמידוהו בעשבים אסרו משום לא פלוג. א"כ ה"ה ראה שעשאן העובד כוכבים. והיינו דזמתינתין פרק אין מעמידין תנן סתמא גבינות העובד כוכבים אסורין, וגבי חלב העובד כוכבים תנן התם חלב שחלבו עובד כוכבים ואין ישראל רואהו אסור, ואם ישראל רואהו מותר. אלמא דגבינות אין חילוק בין ראה עשיית הגבינות או לא. וכן כל הפוסקים כתבו סתמא ולא חלקו בגבינות כמו שחילקו בחלב העובד כוכבים, אלא ודאי גבינות העובד כוכבים בכל ענין אסורים .... ולא מלינו שום איסור בשום מקום בגבינות של ישראל שעשאן עובד כוכבים, דעל גבינות העובד כוכבים גזרו ולא על גבינות ישראל שעשאן עובד כוכבים. וכן נוהגין ג"כ שהעובד כוכבים צבית ישראל עושים גבינות הישראל. .... אצל אם העובד כוכבים עושה הגבינות לעלמו אף על פי שהיה שם ישראל מתחלה ועד סוף – אסור משום גבינות העובד כוכבים כל דלא עביד ציב ישראל מעשה ...

ש"ך יורה דעה סימן קטו ס"ק כ

*The Shach strongly disagrees with the Rema. He rules that supervision suffices for non-Jewish milk production. With cheese, however, mere supervision will not suffice and the cheese will still be prohibited within the general gezeira of non-Jewish made cheese. To be kosher, either the Jew must own the cheese from the start, although may employ non-Jewish workers. Alternatively, the Jews must be actively involved in the making of the cheese.*<sup>20</sup>

• One important implication of this debate will be if the non-Jew wants to make the cheese on Shabbat. If the halachah is like the Rema and supervision only is required, this could be easily achieved. If the halachah is like the Shach, and active involvement or ownership is required, since active involvement will not be possible on Shabbat this makes the ownership question more critical.

#### (a) Is the halachah like the Rema or the Shach?

• Poskim have taken different views on this. The Pri Chadash<sup>21</sup> rules like the Shach. The Nodeh Beyehuda<sup>22</sup> rules like the Rema<sup>23</sup>. This is also the position of the Rav Moshe Feinstein.<sup>24</sup>

#### (b) According to the Shach's stricter position, what level of ownership by the Jew is sufficient?

• The Pri Chadash rules that if the Jew pre-orders a certain quantity of cheese, the cheese is (bedieved) considered gevinat Yisrael. Since this cheese is being made specifically for the Jew, the Jew is considered the owner as soon as the cheese is manufactured, thus eliminating the prohibition of gevinat akum. This is true even if the Jew did not participate in the manufacture.

• If the cheese is manufactured as a partnership between the Jew and the non-Jew, Pri Chadash rules that the Jew should, lechatchila, add the rennet to consider this cheese kosher. Bedieved, if he did not do so, the cheese is permitted, since the Jew is a partial owner.

• The Nodeh Beyehuda deals with a case where the Jew had rented the cheese factory. He rules that (even according to the Shach) it is sufficient lechatchila if the Jew pre-orders the cheese and owns the rennet.

#### (c) Contemporary positions:

- Some contemporary poskim permit the cheese if the Jew simply owns the rennet.
- Some require the Jew to own the milk and the rennet. The non-Jew can then buy back the cheese that he wishes to market.
- Some also require the Rav to make a kinyan on the factory equipment at the start.
- Some require the Rav to be a partial owner of the cheese.
- Other hechsherim also require a full time mashgiach.

19. In this case, it is (bedieved) sufficient to supervise the cheese making, even if the milking was not supervised. This is because treif milk is very unlikely to be used to make cheese for the reasons set out above. This issue is separate from the modern question of supervised milk and whether government supervision is sufficient for halachic purposes. Kaf Hachaim 115:34 records that the practice of the Jews of Yerushalayim in the early 20C was to buy cheese produced in Sfat where Jews participated in the cheese making process even though they did not supervise the milking process.

20. In practice this means that the Jew must add the rennet.

21. Y.D. 115:15

22. Shu't Noda Beyehudah II O.C. 37

23. He also considers this to be the position of most Rishonim.

24. Igrot Moshe YD 1:50

- In practice, many hashgachot require BOTH a mashgiach present to supervise AND for them to add<sup>25</sup> the rennet.<sup>26</sup>

## F] YOGURT AND SOFT CHEESES

- Soft cream cheeses and cottage cheeses - called 'acid-set cheese' - do not use rennet to coagulate, as they can acidify and form on their own. Are they included in the gezeira of gevinat akum?

27. גבינות עכו"ם אסרו חכמים מפני שמעמידים אותם בעור קיבת שחיתתם שהיא נבילה. ואפילו העמידו בעשבים או שנעשו ממילא - אסור דלא פלוג רבנן.  
חכמת אדם שער איסור והיתר כלל נג סעיף לח

28. ... אפילו אם ברור הוא שמעמידין בדבר היתר אסור כמ"ש הרמב"ם ... ואפילו אם בכל המדינה מעמידין בדבר היתר ג"כ אסור מפני שגבינה אסורה במנין, וכל דבר שבמנין נאסר לעולם אפילו כשבטל הטעם ... ולפ"ז לדין הגם שמעמידים אותה בעור קיבה שנתייבש כעץ דהוה כעפרא בעלמא ואין בה איסור כלל ... או גבינה פשוטה שלנו שאין בה העמדה כלל, מ"מ האיסור במקומו עומד מטעם שנתבאר.

ערוך השולחן יורה דעה סימן קטו סעיף טז

*From the Chochmat Adam and the Aruch Hashulchan it sounds like ALL cheeses, even those which do not have added rennet, are included in the gezeira.*

29. ובדבר קרים טשיז אם יש בזה איסור גבינת עכו"ם. הנה יש טעמים להתיר שלא להחשיב זה גבינה שנוטה להחשיב זה לקרים שנגלד, וא"כ הוא בדין חמאה. אבל למעשה איני אומר בזה לא היתר ולא איסור וטוב להחמיר. אבל למחות באלו שאוכלין אותו אין צריכין. ידדו, משה פיינשטיין.

שו"ת אגרות משה יורה דעה חלק א סימן נ

*Rav Moshe addresses the issue of cream cheese in this teshuva and sees both sides of the debate.*

- Many kashrut agencies, including the OU, take a lenient approach on this based on Rav Yosef Eliyahu Henkin and Rav Moshe Feinstein<sup>27</sup> who question whether those types of cheese which do not use rennet as a standard coagulant could be logically subject to the gezeira. Chazal were only concerned with rennet-set cheese, whether set by animal, vegetable or artificial rennet. Soft cheese, which does not use rennet for standard coagulation, is not part of the category of cheese included in the prohibition.<sup>28</sup>

- Obviously, ingredients and all equipment must also be kosher but, according to the lenient approach, a mashgiach would not have to be present at all times to supervise/participate the manufacture of soft cheese.

## G] VEGETARIAN, VEGAN AND KOSHER CHEESE

- Based on the above, cheese made by non-Jews and labelled as vegetarian will still be considered gevinat akum and will NOT be kosher, even if it contains only kosher ingredients<sup>29</sup>.
- Many poskim and kashrut authorities rule that soft, cream and cottage cheese are not included in the gezeira of gevinat akum and will thus be kosher if the ingredients are kosher and the product is properly certified.<sup>30</sup> Some hechsherim are stricter and require gevinat Yisrael for soft cheese too.
- Vegan cheese is made with a milk substitute and is certainly not included in the gezeira. It will be kosher if the ingredients are kosher and properly certified/approved.
- Not all kosher cheese will be acceptable to vegetarians!

25. The OU Kosher site adds on this point: "In the case of many newer cheese factories, which use automated rennet feeders rather than manual incorporation of rennet into cheese vats, the mashgiach activates the rennet feeder for each vat, entering the control room for this purpose every 45 minutes or so to be ready for the next cheese production. In the event that the mashgiach cannot monitor vat activity from this area, as well as in cases in which the milk or rennet is Jewish-owned, many kashrus agencies require the mashgiach to also maintain presence at the vat location, so as to be sure to provide the physical supervision as stipulated by the Remo."  
- see <https://oukosher.org/blog/consumer-kosher/kosher-cheese/>

26. The mashgiach will also be involved in packaging and labeling to ensure that only the kosher batch bears a hechsher. This may also involve 'negative supervision' - randomly visiting the factory when non-kosher cheese is being made to ensure that it does not carry a hechsher.

27. Igrot Moshe YD 2:48 and 1:50.

28. For more arguments justifying this position see the OU kosher article ob cit.

29. As noted above, most cheese in the US is made with non-animal - vegetable and microbial - rennet. Most cheese manufactured in mainland Europe does contain animal rennet. Furthermore, lipase - an enzyme added to some cheeses to hasten the breakdown of fat and endow a more powerful flavor - is almost always animal-derived (lipase is extracted from the tongues of domesticated animals), although artificial lipase substitutes are becoming more widespread. Romano cheese is usually treated with goat, lamb or kid lipase, and blue cheese often contains calf lipase. See <http://www.kashrut.com/articles/cheese/>

30. In the US this will mean a reliable hechsher. In European countries there are local lists which approve products, eg LBD.