

نان مسلم اسٹورز پر دستیاب، میٹ فلیورز والی پروڈکٹس کا استعمال کرنا کیسا؟

دارالافتاء اہلسنت (دعوت اسلامی)

سوال

کیا فرماتے ہیں علمائے کرام اس مسئلہ کے بارے میں کہ کھانے کی بعض چیزیں خریدیں، تو اس پر لکھا ہوتا ہے کہ اس میں Meat Flavour شامل ہے۔ کیا ایسی چیزیں ہمارے لئے کھانا جائز ہے؟ جبکہ ہمیں یقینی معلوم نہیں کہ اندر گوشت کا کوئی جزء (Part) شامل کیا جاتا ہے یا نہیں۔ میری بہن کہتی ہیں اندر گوشت شامل نہیں کیا جاتا، بلکہ اس میں صرف گوشت کا Flavour/ذائقہ آتا ہے۔ براہ کرم اس کی شرعی رہنمائی عطا فرمادیں۔ شکریہ

جواب

Meat Flavour کو تیار کرنے میں دو طریقے اپنائے جاتے ہیں :

(1) مصنوعی طریقہ کار: Meat Flavour کو اگر آرٹیفیشل طریقے، مثلاً سبزیوں، پھلوں اور پودوں وغیرہ (پلانٹ بیسڈ اجزاء) سے (Synthetically) تیار کیا گیا ہو، تو اسے استعمال کرنے میں کوئی حرج نہیں۔ کیونکہ شرعی اصول یہ ہے کہ زمین سے اُگنے والی تمام اشیاء، مثلاً: پھل، سبزیاں اور پودے وغیرہ اپنی اصل کے اعتبار سے مباح (جائز و حلال) ہیں۔ جبکہ ان کا استعمال ضرور نقصان (Harmful) کی حد سے کم ہو اور نشہ (intoxication) کیلئے نہ ہو۔

(02) بعض برینڈز Meat Flavour کو تیار کرنے میں اصل گوشت کو Dehydrate کر کے شامل کرتے ہیں۔ ایسا فلیور جو اصل گوشت سے تیار کیا گیا ہو تو پھر اسے استعمال کرنے کیلئے اس گوشت کے حلال ہونے کی یقین دہانی (Confirmation) ضروری ہے۔ ورنہ اس طرح کے فلیور والی چیز کا استعمال کرنا جائز نہ ہوگا، کیونکہ ماکول اللحم جانور میں جب تک شرعی ذبح ثابت (معلوم و متحقق) نہ ہو تب تک اس کا استعمال حرام ہے۔

البتہ اگر پروڈکٹ کے لیبل پر فلیور کے ماخذ کی وضاحت موجود نہ ہو، اور نہ یہ پتا چل سکے کہ اسے آرٹیفیشل طریقے سے بنایا گیا ہے یا اصل گوشت کے ذریعے؟ تو پھر فتوے کی رو سے ایسی چیز کا استعمال جائز ہوتا ہے اور اسے استعمال کرنے والا گنہگار نہیں کہلائے گا۔ کیونکہ جب کوئی پروڈکٹ حلال و حرام دونوں طرح کی اشیاء سے بنتی ہو اور اس میں معلوم نہ ہو کہ آیا یہ خاص پروڈکٹ حلال چیز سے بنی ہے یا حرام سے؟ تو عند الشرح اس کے حلال ہونے کا حکم دیا جاتا ہے، اس کی وجہ یہ ہے کہ شریعت مطہرہ میں طہارت (پاک ہونا) و حلت (جائز و حلال ہونا) اصل ہے، اس لیے جب تک شے میں کسی حرام چیز کی شمولیت کا یقینی علم نہ ہو، اس وقت تک اس شے کے حرام ہونے کا حکم نہیں ہوتا۔ نیز ایسے معاملات میں بغیر دلیل و قرینہ کے پیدا ہونے والے شک و گمان کا بھی کوئی اعتبار نہیں ہوتا۔

تاہم! پھر بھی احتیاط یہ ہے کہ براہ راست کمپنی یا مینوفیکچرر سے فلیور کے آرٹیفیشل یا اصل گوشت کے اجزاء سے تیار ہونے کے متعلق تصدیق حاصل کر لی جائے۔

نوٹ: بعض علامات کے ذریعے یہ پتا چل سکتا ہے کہ کسی بھی پروڈکٹ میں موجود فلیور، آرٹیفیشل (مصنوعی) فلیور ہے یا اصل گوشت سے تیار کردہ ہے۔ مثلاً:

❖ اگر پیکٹ پر "Artificial Flavour"، یا "Synthetic Flavour" لکھا ہو تو عموماً اس سے مراد مصنوعی فلیور ہوتا ہے جو اصلی گوشت سے نہیں بنایا جاتا۔ یونہی Vegan یا Vegetarian کا نشان اس بات کی علامت ہوتا ہے کہ اس میں کسی بھی قسم کا جانور یا اس کے گوشت سے حاصل شدہ جز (Part) شامل نہیں۔

❖ اور اگر اجزاء ترکیبی (Ingredient List) میں "Beef"، "Chicken Extract"، "Meat Extract" یا "Natural Meat Flavour" جیسی عبارتیں لکھی ہوں تو یہ اس طرف اشارہ ہوتا ہے کہ فلیور اصلی گوشت سے تیار کیا گیا ہے۔

مسئلہ سے متعلق فقہی حوالہ جات درج ذیل ہیں:

زمین سے اگنے والی تمام اشیاء، مثلاً: پھل، سبزیاں اور پودے وغیرہ اپنی اصل کے اعتبار سے مباح (جائز و حلال) ہیں۔ جبکہ ان کا استعمال ضرر و نقصان (Harmful) کی حد سے کم ہو اور نشہ (intoxication) کیلئے نہ ہو۔ جیسا کہ قرآن پاک میں اللہ تعالیٰ ارشاد فرماتا ہے: ﴿فَأَخْرَجْنَا بِهٖ أَزْوَاجًا مِّنْ نَّبَاتٍ شَتَّىٰ ۖ كُلُّوْا وَارْزَعُوْا أُنْعَمَ اَللّٰهُ عَلَيْكُمْ﴾ ترجمہ کنز الایمان: تو ہم نے اس سے طرح طرح کے سبزے کے جوڑے نکالے، تم کھاؤ اور اپنے مویشیوں کو چراؤ۔ (القرآن الکریم، پارہ 16، سورۃ طہ، آیت: 53، 54)

تفسیر نسفی میں امام ابو البرکات عبد اللہ بن احمد نسفی رحمۃ اللہ القوی لکھتے ہیں: ﴿كُلُّوْا وَارْزَعُوْا أُنْعَمَ اَللّٰهُ عَلَيْكُمْ﴾ والمعنى: أخرجنا أصناف النبات آذنين في الانتفاع بهما مبيحين أن تأكلوا بعضها وتعلفوا بعضها "یعنی ہم نے یہ نباتات تمہارے لیے اس لیے نکالی ہیں کہ انہیں کھانا اور اپنے جانوروں کو چرانا تمہارے لیے مباح و جائز ہو۔ (تفسیر النسفی، طہ، تحت الآیة: 54، صفحہ 693)

رد المحتار میں علامہ ابن عابدین شامی رحمۃ اللہ علیہ لکھتے ہیں: "(الاصل الاباحة او التوقف) المختار الاول عند الجمهور من الحنفية والشافعية۔۔۔ (فیفہم منہ حکم النبات۔۔۔) وهو الاباحة على المختار او التوقف وفيه اشارة الى عدم تسليم اسكاره وتفتيره

واضراره "یعنی: (علامہ ابن عابدین شامی علیہ الرحمۃ "تن" نامی ایک بوٹی کے بارے میں کلام کرتے ہوئے فرماتے ہیں) اشیاء میں اصل اباحت ہے یا توقف؟ حنفیہ اور شافعیہ میں سے جمہور علماء کا مختار مذہب یہ ہے کہ اشیاء میں اصل اباحت ہے۔۔۔ پس اس قاعدے سے تن نامی بوٹی کا حکم بھی سمجھا جاسکتا ہے اور وہ مختار مذہب کے مطابق اس کا مباح ہونا ہے یا پھر (غیر مختار قول کے مطابق) توقف ہے اور اس میں اس طرف اشارہ ہے کہ اگر اس بوٹی کا نشہ آور ہونا یا ضرر رساں ہونا تسلیم نہ کیا جائے، تب یہ حکم ہے (ورنہ اگر نشہ آور ہو یا ضرر رساں ہو، تو اسے کھانا، جائز نہیں ہوگا)۔ ملقط (رد المحتار علی الدر المختار، جلد 6، صفحہ 460، مطبوعہ دار الفکر، بیروت)

تمام اشیاء اپنی اصل کے اعتبار سے مباح (جائز و حلال) ہیں، ردالمحتار میں علامہ ابن عابدین شامی رحمۃ اللہ علیہ لکھتے ہیں: "الاصل فی الاشیاء الاباحۃ" یعنی: اشیاء میں اصل اباحت (جائز و حلال ہونا) ہے۔ (ردالمحتار علی الدر المختار، جلد 6، صفحہ 459، مطبوعہ دار الفکر، بیروت)

ماکول اللحم جانور میں جب تک شرعی ذبح ثابت نہ ہو تب تک اس میں اصل حرمت (حرام ہونا) ہے۔ چنانچہ فتاویٰ رضویہ شریف میں امام اہلسنت، الشاہ امام احمد رضا خان علیہ رحمۃ الرحمن لکھتے ہیں: "گوشت میں اصل یہ کہ جانور بیل گائے جب تک زندہ ہے اس کا گوشت حرام ہے۔۔۔ حلت ذکاة شرعی سے ثابت ہوتی ہے، توجب ذبح شرعی معلوم و متحقق نہ ہو حکم حرمت ہے۔ ملنقطاً (فتاویٰ رضویہ جلد 20، صفحہ 288 تا 289، مطبوعہ رضا فاؤنڈیشن، لاہور)

اسی میں مزید ایک اور مقام پر ہے: "شریعت مطہرہ میں طہارت و حلت اصل ہیں۔۔۔ سوا بعض اشیاء کے جن میں حرمت اصل ہے جیسے دماء و فروج و مضار"۔ (فتاویٰ رضویہ، جلد 04، صفحہ 476، مطبوعہ رضا فاؤنڈیشن، لاہور)

جب کوئی پروڈکٹ حلال و حرام دونوں طرح کی اشیاء سے بنتی ہو اور اس میں معلوم نہ ہو کہ آیا یہ خاص پروڈکٹ حلال چیز سے بنی ہے یا حرام سے؟ تو عند الشرع اس کے حلال ہونے کا حکم دیا جاتا ہے۔ جیسا کہ فتاویٰ رضویہ میں امام اہلسنت سے سوال ہوا جس کا مفہوم و خلاصہ یہ ہے کہ: "روسر (جگہ کا نام ہے) کی شکر (sugar) جو بڈیوں سے صاف کی جاتی ہے اور صاف کرنے میں کوئی احتیاط نہیں ہوتی کہ وہ بڈیاں پاک ہیں یا ناپاک، حلال جانور کی ہیں یا مردار کی، اب اس صورت میں اس شکر کا کیا حکم ہوگا؟" تو اس کے جواب میں آپ نے ارشاد فرمایا: "ان خیالات پر مطلق شکر روسر کو نجس و حرام کہہ دینا صحیح نہیں بلکہ مقام اطلاق میں طہارت و حلت ہی پر فتویٰ دیا جائیگا تا وقتیکہ کسی صورت کا خاص حال تحقیق نہ ہو کہ اس قدر سے تمام افراد کی نجاست و حرمت پر یقین نہیں صرف ظنون و خیالات ہیں جنہیں شرع اعتبار نہیں فرماتی۔۔۔ یا اتنا یقین ہو کہ وہ اپنی بے پرواہی کو وقوع میں لاتے اور ہر طرح کی بڈیاں ڈالتے ہی ہیں پھر یہ تو نہیں کہ دائماً صرف وہی طریقہ برتتے ہیں جو نجس و حرام کر دے اور جب یوں بھی ہے اور یوں بھی تو ہر شکر میں احتمال محفوظی تو ہر گز حکم نجاست و حرمت نہیں دے سکتے۔ بلکہ جب تک کسی جگہ کوئی وجہ وجہ ریب و شبہہ کی نہ پائی جائے تحقیقات کی بھی حاجت نہیں بلکہ جہاں تحقیق پر کوئی فتنہ یا ایذا لے اہل ایمان یا ترک ادب بزرگان یا پردہ دری مسلمان یا اور کوئی محذور سمجھے وہاں تو ہر گز ان خیالات و ظنون کی پابندی نہ کرے۔" (فتاویٰ رضویہ شریف، جلد 4، صفحہ 543 تا 545، مطبوعہ رضا فاؤنڈیشن، لاہور)

شریعت مطہرہ میں طہارت (پاک ہونا) و حلت (جائز و حلال ہونا) اصل ہے، اس لیے جب تک شے میں کسی حرام چیز کی شمولیت کا یقینی علم نہ ہو، اس وقت تک اس شے کے حرام ہونے کا حکم نہیں ہوتا۔ نیز ایسے معاملات میں بغیر دلیل و قرینہ کے پیدا ہونے والے شک و گمان کا بھی کوئی اعتبار نہیں ہوتا۔ فتاویٰ رضویہ میں ہے: "شریعت مطہرہ میں طہارت و حلت اصل ہیں اور ان کا ثبوت خود حاصل کہ اپنے اثبات میں کسی دلیل کا محتاج نہیں اور حرمت و نجاست عارضی کہ ان کے ثبوت کو دلیل خاص درکار اور محض شکوک و ظنون سے ان کا اثبات ناممکن کہ طہارت و حلت پر بوجہ اصالت جو یقین تھا اُس کا زوال بھی اس کے مثل یقین ہی سے متصور نظر آئے"

لاحق یقین سابق کے حکم کو رفع نہیں کرتا یہ شرع شریف کا ضابطہ عظیمہ ہے جس پر ہزارہا احکام متفرع۔" (فتاویٰ رضویہ، جلد 4، صفحہ 476 تا 477، مطبوعہ رضا فاؤنڈیشن، لاہور)

اسی میں ایک اور مقام پر ہے: "جب تک خاص اس شے میں جسے استعمال کرنا چاہتا ہے کوئی مظنہ قویہ خطر و ممانعت کا نہ پایا جائے تفتیش و تحقیقات کی بھی حاجت نہیں"۔ (فتاویٰ رضویہ، جلد 04، صفحہ 514، مطبوعہ رضا فاؤنڈیشن، لاہور)

Meat Flavour کی تفصیلی معلومات بیان کرتے ہوئے ایک ویب سائٹ پر ہے:

Beef flavor refers to a flavoring agent derived from **real beef or artificial ingredients** designed to mimic beef's rich, savory taste. It is commonly used in various processed foods, sauces, soups, and snacks to enhance or imitate the flavor of beef without necessarily using actual beef meat. There are two primary types of beef flavor: natural beef flavor (derived from actual beef) and artificial beef flavor (made from synthetic or plant-based ingredients).

Key Information about Beef Flavor:

Types of Beef Flavor:

1. Natural Beef Flavor:

- **Source:** Derived from beef, often by boiling or simmering beef meat, bones, and fats to extract flavor compounds. It may also include rendered beef fat.
- **How it's made:** Beef and beef fat are cooked down to release the natural flavor, which is concentrated into a liquid or powder form. Additional seasonings or ingredients may be added to intensify the flavor.
- **Common uses:** This type of flavor is used in foods where the presence of actual beef or beef-derived ingredients is preferred, such as in beef-based broths, sauces, or processed meats.

2. Artificial Beef Flavor:

- **Source:** Made using synthetic or plant-based ingredients designed to replicate the taste of beef. Artificial beef flavor is often used in vegetarian, vegan, or cost-sensitive products, whereas real beef is not used.

- How it's made: A combination of yeast extracts, hydrolyzed vegetable proteins, and synthetic flavor compounds is used to mimic the umami, savory, and slightly fatty notes of beef.
- Common uses: Artificial beef flavor is used in vegetarian or vegan products, instant soups, processed snacks, and sauces where real beef is not present.

Beef Flavor vs. Beef-Type Flavor:

- **Beef flavor:** Contains real beef-derived ingredients in the natural form, providing an authentic beef taste.
- **Beef-type flavor:** Usually refers to flavors that imitate beef using plant-based or artificial ingredients, commonly used in vegetarian and vegan products.

اس کا خلاصہ یہ ہے کہ بیف فلیور، قدرتی یا مصنوعی، دونوں طریقوں سے تیار کیا جاتا ہے۔ قدرتی بیف فلیور حقیقی بیف کے گوشت، ہڈیوں یا چربی سے تیار کیا جاتا ہے، جبکہ مصنوعی بیف فلیور خمیر کے عرق، ہائیڈرولائزڈ پروٹین اور فلیوراہینسٹرز سے بنتا ہے۔ یہ پروسیسڈ فوڈز، انسٹنٹ کھانوں اور اسٹیکس میں عام طور پر شامل کیا جاتا ہے۔ قدرتی بیف فلیور ویجیٹیرین یا ویگن کے لیے موزوں نہیں، جبکہ مصنوعی بیف فلیور کو ویجیٹیرین / ویگن ضروریات کے مطابق تیار کیا جاسکتا ہے۔

وَاللّٰهُ اَعْلَمُ عَزَّوَجَلَّ وَرَسُوْلُهُ اَعْلَمُ صَلَّى اللّٰهُ تَعَالٰى عَلَيْهِ وَاٰلِهٖ وَسَلَّمَ

مجیب: محمد ساجد عطاری

مجیب: مفتی ابوالحسن محمد ہاشم خان عطاری

فتویٰ نمبر: NRL-0468

تاریخ اجراء: 07 شعبان المعظم 1447ھ / 27 جنوری 2025ء



Dar-ul-Ifta Ahlesunnat (Dawat-e-Islami)

www.fatwaqa.com

Dar-ul-ifta AhleSunnat

daruliftaahlesunnat

feedback@daruliftaahlesunnat.net

DaruliftaAhlesunnat