

نان الکوحلک بیئر (Non-alcoholic beer) یا الکوحل فری بیئر یا زیر وزیر بیئر (0.0 Beer) پینا کیسا؟



دارالافتاء اہل سنت
Darul Ifta Ahle Sunnat

تاریخ: 17-06-2025

ریفرنس نمبر: FAM-793

کیا فرماتے ہیں علمائے دین و مفتیان شرع متین اس مسئلے کے بارے میں کہ یہاں یورپ وغیرہ میں کافی عرصے سے نان الکوحلک بیئر (Non-alcoholic beer) عام ہے، جسے عموماً الکوحل فری بیئر یا زیر وزیر بیئر (0.0 Beer) بھی کہتے ہیں، اور چونکہ یہ نشہ آور نہیں ہوتی اس لیے مسلمان بھی اسے حلال سمجھ کر استعمال کرتے ہیں تو کیا اس کا پینا جائز ہے؟

بسم اللہ الرحمن الرحیم

الجواب بعون الملک الوہاب اللہم ہدایۃ الحق والصواب

مارکیٹ میں رائج نان الکوحلک بیئر (Non-alcoholic beer) میں الکوحل بالکل نہ ہو، ایسا نہیں، بلکہ اکثر و بیشتر اس میں بھی الکوحل کی معمولی مقدار ہوتی ہے اور اگر کسی صورت میں زیر و پر سنٹ الکوحل ہو تب بھی اس میں ابتداءً الکوحل بننے کی وجہ سے وہ شے ناپاک و حرام ہو گئی اور اب اس سے صرف الکوحل کو نکال دینا اسے پاک و حلال نہیں کر دے گا بلکہ حلت کے لیے اب یہاں ماہیت و حقیقت کا بدل جانا ضروری ہے جو مذکورہ صورت میں نہیں پایا جاتا، لہذا اس کا پینا ناجائز و حرام اور گناہ ہے، ہر مسلمان کو اس کے استعمال سے بچنا لازم ہے۔

تفصیل اس کی درج ذیل ہے:

جہاں تک نان الکوحلک بیئر (Non-alcoholic beer) کے اجزائے ترکیب کا تعلق ہے تو عمومی طور پر اس میں پانی (Water)، جو کی مالت (Barley Malt)، مکئی (Corn)، چاول (Rice) اور ہاپس

(Hops) کا استعمال کیا جاتا ہے، یہ چیزیں فی نفسہ تو پاک اور حلال ہیں، مگر جب ان کا مرکب مشروب نشہ آور ہو جائے تو اس کا استعمال ناجائز و حرام ہو گا؛ کہ وہ خمر ہی کے حکم میں ہے۔ رہا نان الکوحلک بیئر (Non-alcoholic beer) کا طریقہ ترکیب تو اس کا عمل (Procedure)، اسے بنانے والی کمپنیوں (Companies) کی ویب سائٹس پر موجود ہے۔

بنیادی طور پر اس کی پروڈکشن میں تین مراحل ہوتے ہیں: (1) الکوحل والی نارمل بیئر بنانا: پہلے باقاعدہ بیئر تیار کی جاتی ہے جس میں الکوحل موجود ہوتی ہے۔ (2) الکوحل کا اخراج: بیئر بننے کے بعد اس سے الکوحل کو ایک مخصوص طریقے سے نکالا جاتا ہے۔ (3) خوشبو اور ذائقے کی بحالی: پھر وہ خوشبو اور ذائقے جو الکوحل نکالنے کے دوران ضائع ہو جاتے ہیں، انہیں دوبارہ بحال کیا جاتا ہے۔

مذکورہ بالا مراحل کے ذریعے، اولاً عام بیئر کی طرح اجزائے ترکیب میں خمیر (Yeast) ڈال کر تخمیر (Fermentation) کے عمل سے بیئر بنائی جاتی ہے، جس کے دوران قدرتی طور پر الکوحل پیدا ہوتی ہے۔ اس کے بعد، ویکيوم ڈسٹیلیشن تکنیک (Vacuum Distillation Technique) کے ذریعے، الکوحل کو ختم (یا کم) کیا جاتا ہے۔ اس کے لیے بیئر کو کم درجہ حرارت پر مسلسل گرم کیا جاتا ہے تاکہ الکوحل بخارات بن کر خارج ہو جائے۔ لیکن تحقیق کے مطابق اس طرح الکوحل مکمل طور پر ختم نہیں ہوتی بلکہ الکوحل کی ایک قلیل مقدار (تقریباً 0.05 فیصد یا اس سے کم) پھر بھی اس میں باقی رہتی ہے۔ چونکہ اس معمولی مقدار کے باوجود قانونی اصول کے مطابق اسے ”الکوحل فری پروڈکٹ“ کا نام دیا جاسکتا ہے، اس لیے اسے الکوحل فری بیئر یا 0.0 بیئر کہتے ہیں۔ پس جب اس میں الکوحل موجود ہوتی ہے اگرچہ بہت ہی معمولی مقدار تو اس کو پینانا جائز و حرام ہے؛ کہ حدیث پاک کے مطابق جس کی کثیر مقدار نشہ آور ہو اس کی قلیل مقدار بھی حرام ہوتی ہے، اور اگر کسی صورت میں زیر و پرسنٹ الکوحل ہو تب بھی اس میں ابتداءً الکوحل بننے کی وجہ سے وہ شے ناپاک و حرام ہو گئی اور اب اس سے صرف الکوحل کو نکال دینا اسے پاک و حلال نہیں کر دے گا، بلکہ حلت کے لیے اب یہاں ماہیت و حقیقت کا بدل جانا ضروری ہے جو

مذکورہ صورت میں نہیں پایا جاتا۔

سنن ابن ماجہ، سنن ابی داؤد، تاریخ الکبیر للبخاری میں ہے: ”قال رسول الله صلى الله عليه وسلم: ليشربن ناس من أمتي الخمر يسمونها بغير اسمہ“ ترجمہ: رسول پاک صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم نے ارشاد فرمایا: میری امت کے کچھ لوگ ضرور شراب پیئیں گے، وہ (اس کا نام بدل کر) اسے دوسرے ناموں سے پکاریں گے۔

(سنن أبی داود، کتاب الأشربة، باب في الداذي، جلد 3، صفحہ 329، حدیث 3689، المكتبة العصرية، بیروت)

مرآة المناجیح میں ہے: ”یعنی شراب کو بیڑ یا انگریزی میں و سکی کہہ کر پیئیں گے، کہیں گے یہ شراب نہیں، یہ تو و سکی ہے یا بیڑ ہے۔ آج بھی بعض لوگ اس نام سے شراب پیتے ہیں۔“

(مرآة المناجیح شرح مشکوٰۃ المصابیح، جلد 7، صفحہ 161، مکتبہ اسلامیہ، لاہور)

جامع ترمذی، سنن ابی داؤد، سنن نسائی، سنن ابن ماجہ، مسند احمد، مسند بزار وغیرہ کثیر کتب احادیث میں حدیث پاک موجود ہے: واللفظ للاول ”أن رسول الله صلى الله عليه وسلم قال: ما أسکر کثیرہ فقلیلہ حرام“ ترجمہ: رسول اللہ صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم نے ارشاد فرمایا: جس چیز کی زیادہ مقدار نشہ آور ہو، اس کی تھوڑی مقدار (بھی) حرام ہوتی ہے۔

(جامع ترمذی، أبواب الأشربة، باب ما جاء ما أسکر کثیرہ فقلیلہ حرام، جلد 3، صفحہ 442، حدیث 1865، دار الغرب الإسلامي، بیروت)

تبیین الحقائق میں ہے: ”رواه أحمد وابن ماجه والدارقطني وصححه وفيه من الأخبار الصحاح ما لا يحصى“ ترجمہ: (مذکورہ بالا) حدیث کو امام احمد، ابن ماجہ اور دارقطنی نے روایت کیا ہے، اور اسے صحیح قرار دیا ہے۔ نیز اس بارے میں بے شمار صحیح احادیث موجود ہیں۔

(تبیین الحقائق شرح کنز الدقائق، جلد 6، صفحہ 47، المطبعة الكبرى الأميرية، القاهرة)

در مختار ورد المختار مع جد الممتار میں ہے: ”وحرّمها محمد أي الأشرية المتخذة من العسل

والتین ونحوہما" کالتمر والزبيب والعنب، فالمراد الأشربة الأربعة التي هي حلال عند الشيخين إذا غلت واشتدت وإلا (أي: إن لم تغل ولم تشتد) فلا تحرم كغيرها اتفاقاً" قاله المصنف مطلقاً قلیلہا وکثیرہا وبہ یفتی "أي بقول محمد، وهو قول الأئمة الثلاثة لقوله عليه الصلاة والسلام كل مسكر خمر وكل مسكر حرام" ترجمہ: اور امام محمد رحمۃ اللہ تعالیٰ علیہ نے ان مشروبات کو حرام قرار دیا ہے جو شہد، انجیر اور ان جیسی دیگر چیزوں جیسے کھجور، کشمش اور انگور سے بنائے گئے ہوں۔ پس مراد وہ چار مشروبات ہیں جو امام ابو حنیفہ رحمۃ اللہ تعالیٰ علیہ اور امام ابو یوسف رحمۃ اللہ تعالیٰ علیہ کے نزدیک اس وقت تک حلال ہیں جب تک وہ جوش نہ کھا جائیں اور شدت والے (نشہ آور) نہ ہو جائیں، ورنہ یعنی اگر جوش نہ کھائیں اور نشہ آور نہ ہوں تو دیگر مشروبات کی طرح یہ بالاتفاق حرام نہیں ہیں۔ مصنف علامہ ترمذی رحمۃ اللہ تعالیٰ علیہ نے ان مشروبات کی مطلقاً تھوڑی اور زیادہ مقدار کو (حرام) بتایا ہے، اور امام محمد رحمۃ اللہ تعالیٰ علیہ کے قول پر ہی فتویٰ ہے، جو کہ ائمہ ثلاثہ (امام مالک، امام شافعی، امام احمد بن حنبل رحمۃ اللہ تعالیٰ علیہم) کا قول ہے، کیونکہ نبی کریم صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم نے فرمایا: "ہر نشہ آور چیز خمر ہے اور ہر نشہ آور شے حرام ہے۔"

(ردالمحتار علی الدر المختار، کتاب الاشربة، جلد 10، صفحہ 42، دارالمعرفة، بیروت)

(جدالممتار، کتاب الاشربة، جلد 7، صفحہ 117، مکتبۃ المدینہ، کراچی)

فتاویٰ نور یہ میں ہے: ”بہر حال تحقیق یہ ہے کہ ایسا مرکب جس کے سب اجزایا بعض پلید ہوں،

وہ صرف اس مصنوعی ترکیب و استحالہ سے طاہر و حلال نہیں ہو سکتا، ورنہ لازم کہ شراب سے گوندھے ہوئے آٹے کی روٹی، یا وہ حلوہ کہ جس میں شراب کے چند قطرے یا خنزیر کی چربی ڈال کر بنایا گیا، یا ناپاک کنوئیں سے پانی لے کر پلاؤ پکایا گیا، الی غیر ذلک من الاشياء الخارجة عن الحصر والاحصاء (یعنی اس کے علاوہ کئی ایسی چیزیں جو گنتی اور شمار سے باہر ہیں)، سب طاہر و حلال بن جائیں؛ کیونکہ ان میں مصنوعی انقلاب و استحالہ پایا گیا ہے کہ اس ترکیب کی وجہ سے تغیر پایا گیا اور مرکب دوسری نئی چیز بن گیا اور بعض و صفیں ضرور منعدم ہو گئیں اور بعض نئے فوائد و خواص بھی پیدا ہو گئے۔... واضح ہوا کہ انگریزی مرکبات اس مصنوعی انقلاب و استحالہ اور صیور و تہا شمیثا اخر (یعنی ان کے کسی اور چیز میں تبدیل ہو جانے) کی بنا پر، جبکہ

ان کے بعض اجزاء ناپاک ہوں، ہر گز ہر گز نہیں پاک ہو سکتے اور یہ بھی واضح ہوا کہ ان کو حمارِ نمک پر قیاس نہیں کر سکتے؛ کیونکہ مرکبات کا انقلاب و استحالہ مصنوعی ہے اور حمارِ نمک میں خلیق اور اس کے علاوہ اور فارق بھی موجود ہیں۔“ (فتاویٰ نور، جلد 3، صفحہ 576-577، فقیہ اعظم پہلی کمیشنز، بصیر پور)

فتاویٰ تاج الشریعہ میں ہے: ”بیرز میں جبکہ الکوحل کی آمیزش ہے تو وہ مثل پیشاب کے ناپاک و حرام ہے؛ کہ الکوحل شراب ہے اور شراب نجس و حرام، لہذا اس کی اجازت نہیں ہو سکتی۔“

(فتاویٰ تاج الشریعہ، جلد 9، صفحہ نمبر 434، شبیر برادرز، لاہور)

اس پروڈکٹ کی ایک مشہور مینوفیکچرر (Manufacturer) کمپنی اس کا طریقہ کار بیان کرتے ہوئے لکھتی ہے:

“Free Damm is made with the same ingredients as those used to make alcoholic beer: Water, Malt, Maize, Rice, Hops. (1) Brewing: Yeast is added, causing fermentation to produce alcohol naturally. (2) Technique: Then, with an advanced technique called "vacuum distillation", the alcohol is eliminated. Until now, during this process the beer used to lose some of the aromatic components which give it its flavour. (3) The solution: We have developed a system to put these aromatic components back into the beer.”

ترجمہ: فری ڈیم (نان الکوحلک بیرز) انہی اجزاء سے تیار کی جاتی ہے جو الکوحل والی بیرز بنانے میں استعمال ہوتے ہیں: پانی، مالٹ، مکئی، چاول، اور ہاپس۔ (1) بیرز بنانا: (ان میں) خمیر شامل کیا جاتا ہے، جو تخمیر کے عمل سے قدرتی طور پر الکوحل پیدا کرتا ہے۔ (2) تکنیک: پھر ایک جدید تکنیک "ویکیوم ڈسٹیلیشن" کے ذریعے الکوحل کو ختم کر دیا جاتا ہے۔ اب تک اس عمل کے دوران بیرز کچھ خوشبودار اجزاء کھو دیا کرتی تھی جو اسے اس کا ذائقہ دیتے ہیں۔ (3) حل: ان خوشبودار اجزاء کو دوبارہ بیرز میں شامل کرنے کے لیے ہم نے ایک نظام تیار کر رکھا ہے۔

(<https://www.damm.com/en/beers/free-damm>)

ایک دوسری مشہور مینوفیکچر کمپنی نے واضح کیا کہ:

“Heineken® 0.0 is double brewed the same ingredients as used for Heineken® Original (Water, Barley Malt, Hop Extracts, and Heineken® A-Yeast). We gently remove the alcohol with vacuum distillation and blend the brew to perfection with natural flavourings. Heineken® 0.0 contains less than 0,03% alcohol so as such it is a non-alcohol beer.”

ترجمہ: زیروزیروہائٹنکن (نان الکوہلک بیئر) کو ہائٹنکن اور ہیجئل (الکوہل والی اصل بیئر) کی طرح انہی اجزاء یعنی پانی، جو کے مالت، ہاپ کے عرق، اور خمیر سے دوبار تیار کیا جاتا ہے۔ ہم ویکیم ڈسٹیلیشن کے ذریعے شائستگی سے الکوہل کو ختم کرتے ہیں اور عمدگی کے لیے قدرتی ذائقوں کے ساتھ اسے مرکب کرتے ہیں۔ زیروزیروہائٹنکن (نان الکوہلک بیئر) میں الکوہل کی مقدار 0.03 فیصد سے کم ہوتی ہے، لہذا یہ نان الکوہلک بیئر (شمار کی جاتی) ہے۔

(<https://www.heineken.com/global/en/ourproducts/heineken-0-0>)

وزارت صحت یو کے کی جاری شدہ ہدایات میں ہے:

“Alcohol free – this should only be applied to a drink from which the alcohol has been extracted if it contains no more than 0.05% abv.”

ترجمہ: "الکوہل فری" کی اصطلاح صرف اُس مشروب پر لاگو کی جانی چاہیے، جس میں سے الکوہل نکال لی گئی ہو، جبکہ وہ 0.05 فیصد (الکوہل بائے والیوم) سے زیادہ کا حامل نہ رہے۔

Low Alcohol Descriptors Guidance (2018), Department of Health)
(and Social Care, London, UK)

آزاد دائرۃ المعارف ویکیپیڈیا پر ہے:

“In the United States, beverages containing less than 0.5% alcohol by volume (ABV) were legally called non-alcoholic. In the United Kingdom, Government guidance recommends the

following descriptions for "alcohol substitute" drinks including alcohol-free beer. No alcohol or alcohol-free: not more than 0.05% ABV. Dealcoholized: over 0.05% but less than 0.5% ABV. Low-alcohol: not more than 1.2% ABV. In some parts of the European Union, beer must contain no more than 0.5% ABV if it is labelled "alcohol-free".

ترجمہ: امریکہ میں، وہ مشروبات جن میں الکوحل کی مقدار 0.5 فیصد (الکوحل بائے والیوم) سے کم ہوتی ہے، قانونی طور پر "نان الکوحلک" کہلاتے ہیں۔ یو کے میں، حکومت کی ہدایات کے مطابق "الکوحل کے متبادل" مشروبات، بشمول الکوحل فری بیئر، کے لیے درج ذیل اصطلاحات تجویز کی گئی ہیں: نو الکوحل یا الکوحل فری: زیادہ سے زیادہ 0.05 فیصد (الکوحل بائے والیوم)۔ ڈی الکوحلائزڈ: 0.05 فیصد سے زیادہ لیکن 0.5 فیصد (الکوحل بائے والیوم) سے کم۔ کم الکوحل: زیادہ سے زیادہ 1.2 فیصد (الکوحل بائے والیوم)۔ یورپی یونین کے بعض حصوں میں، اگر کسی بیئر کو "الکوحل فری" کے طور پر لیبل کیا جائے تو اس میں الکوحل کی مقدار 0.5 فیصد سے زیادہ ہر گز نہیں ہونی چاہیے۔

(ملفوظ از: https://en.wikipedia.org/wiki/Low-alcohol_beer)

واللہ اعلم عزوجل ورسولہ اعلم صلی اللہ تعالیٰ علیہ وآلہ وسلم



کتبہ

مفتی محمد قاسم عطاری

20 ذوالحجۃ الحرام 1446ھ / 17 جون 2025ء