OPEN ACCESS
ACTA ISLAMICA
ISSN (Print): 2411-7315
ISSN (Online): 2791-0067
https://aisbbu.com/

# پاکستان میں رینٹ (Rennet) کی دستیاب اقسام کا شرعی جائزہ

# *A Review of the Types of Rennet Available in Pakistan in A Shari'ah Context*

**Dr. Irfan Ullah**
*Postdoc Fellow, Islamic Research Institute, IIUI, Islamabad*
*Email: drirfankhan661@gmail.com*

## Abstract

*Rennet is a dairy product made from the milk in the stomach of a fresh calf. The method of making that when the cow's calf drinks milk, it is slaughtered and the milk is extracted from its stomach. The milk extracted from the same stomach is called Rennet in English and "Infaha" in Arabic. If this rennet is taken from a makul-al Laham (Permissible) animal, then Imam Abu Hanifah and the Jamhur Ulema have a difference of opinion regarding its status. According to Imam Abu Hanifah, if the calf was slaughtered or died on its own, or if it was slaughtered by the People of the Book (Christian & Jews) or the Mug, then in any case the rennet taken from it will be halal, while according to the Jamhur, only the rennet taken from the slaughtered calf by a Muslim is permissible. But if this rennet is taken from a pig or other forbidden animal, then all the scholars agree on its haram status. There are numerous cheese products available in Pakistan, some of which are made in Pakistan and some are exported from outside the world. Some of the cheeses made in Pakistan are Halal certified while some are not Halal certified. Some of the products exported from the outside world are those from Muslim countries but they are also not Halal certified, while some are imported from non-Muslim countries and are not Halal certified. Such products cannot be used in any way as they are considered haram.*
***Keywords:*** *Rennet, Cheese, Halal Certified, Imported products.*

حلال وحرام کادائرہ بڑاوسیع ہے مگر آج کل اس سے غذا،ادویات، آرائش کے آلات، فیشن، میڈیا، سیاحت اور چند دیگر مصنوعات کا حلال یا حرام ہونا مراد ہوتا ہے۔ یہ اگرچہ حلال وحرام کا محدود تصور ہے مگر اس تصور و مفہوم پر بھی باقاعدہ ایک علم وجود میں آچکا ہے جسے حلال وحرام یا فقہ الحلال والحرام کہتے ہیں۔ فقہ الحلال والحرام اپنی اہمیت وضرورت کی وجہ سے وقت کا اہم اور مقبول علمی موضوع بن چکا ہے اور دن بدن اس کی اہمیت اور طلب میں اضافہ ہورہا ہے اور یہ اضافہ اس وجہ سے بھی ہے کہ دنیا کے تقریباً ہر کونے میں اس نے کاروبار کی صورت اختیار کی ہے اور یہ کاروبار آج کل دو ٹریلین کے قریب پہنچ گیا ہے اور ماہرین کے مطابق 2030ء تک یہ کاروبار سات ٹریلین تک پہنچ جائے گا۔ حلال کے اس میدان میں چونکہ اجزاء ترکیبی کی جانچ پرکھ کرکے اس پر حلال یا پھر حرام کا حکم لگتا ہے اور یہ کام پوری دنیا میں حلال سرٹیفکیشن کے ادارے سرانجام دیتے ہیں۔ پاکستان میں بھی اس وقت دس ایسے حلال سرٹیفکیشن ادارے ہیں جو کہ پاکستان نیشنل ایکریڈیشن کونسل (Pakistan National Accreditation Council) سے منظور شدہ ہیں۔ اور مختلف انڈسٹریز میں حلال سے متعلق اپنی خدمات سرانجام دے رہے ہیں۔

ہماری روزمرہ کے استعمال میں آنی والی بہت ساری اشیاء ایسی بھی ہیں جن میں حرام اجزاء موجود ہوتے ہیں اگرچہ ہم ایک اسلامی ملک میں رہتے ہیں لیکن انڈسٹری میں بننے والی بہت ساری مصنوعات کی اجزاء ایک کثیر تعداد میں امپورٹڈ ہوتے ہیں جن میں اکثریت کا ماخذ حرام ہوتا ہے تو ایسی صورت میں کسی ایک حرام جزء کی وجہ سے پوری پراڈکٹ حرام ہو جاتی ہے اور اگر کچھ اجزاء حرام نہ بھی ہوں پھر بھی ان کا ماخذ معلوم نہیں ہوتا اس لئے ان کے بارے میں حلال یا حرام کا حکم نہیں لگایا جاسکتا جب تک کہ اس کے مآخذ کا پتہ نہیں چل جاتا۔ ایسے اجزاء کو مشبوہ قرار دیا جاتا ہے تو اگر اس کا ماخذ حلال ہوگا تو اس پر حلال کا حکم لگے گا اور اگر ماخذ حرام ہوگا تو حرام کا حکم لگے گا۔ ایسے اجزاء میں سے ایک جزء رینٹ (Rennet) بھی ہے۔

CC BY

## رینٹ (Rennet) کی تعریف

رینٹ ایک ڈیری پروڈکٹ ہے جو تازہ دم بچھڑے کے معدے میں موجود دودھ سے بنایا جاتا ہے۔اس کو بنانے کا طریقہ یہ ہوتا ہے کہ جب گائے کا بچھڑا دودھ پی لیتا ہے تو اس کو ذبح کر کے اس کے معدے میں سے وہ دودھ نکال لیا جاتا ہے۔اسی

معدے سے نکالے ہوئے دودھ کو انگریزی میں رینٹ اور عربی میں ''انفخہ'' کہتے ہیں۔

الإِنْفَحَةُ:

مَادَّةٌ بَيْضَاءُ صَفْرَاوِيَّةٌ فِي وِعَاءٍ جِلْدِيٍّ يُسْتَخْرَجُ مِنْ بَطْنِ الْجَدْيِ أَوِ الْحَمَل الرَّضِيعِ يُوضَعُ مِنْهَا قَلِيلٌ فِي اللَّبَنِ الْحَلِيبِ فَيَنْعَقِدُ وَيَتَكَاثَفُ وَيَصِيرُ جُبْنًا، وَجِلْدَةُ الإِنْفَحَةِ هِيَ الَّتِي تُسَمَّى كَرِشًا إِذَا رَعَى الْحَيَوَانُ.[1]

انگریزی میں اس کی تعریفات مندرجہ ذیل ہیں۔

1. Curdled milk from the stomach of an unweaned calf, containing rennin and used in curdling milk for cheese.
2. The lining membrane of the fourth stomach of a calf or of the stomach of certain other young animals.
3. The rennin-containing substance from the stomach of the calf.
4. A preparation or extract of the rennet membrane, used to curdle milk, as in making cheese, junket, etc.
5. A very important part of classic cheese making involves rennet, a substance used to break the solid particles in milk away from the water content in order to form a solid mass. Traditionally, rennet is made from the stomach lining of young ruminants, but there are other ingredients that can mimic this chemical reaction. Almost all formed cheeses contain rennin, the enzyme used to make rennet.[2]

## رینٹ(Rennet)کی اقسام

**Different Types of Rennet**

**<u>Animal Rennet</u>**

Animal rennet is the most common traditional source of the enzymes used in cheese making. And it is typically derived from the stomachs of young ruminants. The abomasum is the fourth and final compartment of a ruminant animal’s stomach, and is considered its true or “natural” stomach.

**Plant-based Rennet**

Also, certain plants can provide alternative sources of the enzymes used in cheese making. Some great examples are Cardoon Thistle, Fig, Ginger, or Caper leaves.

<u>**Microbial Rennet**</u>

Moulds such as *Rhizomucor miehei* (Rhizomucor miehei is a species of fungus. It is commercially used to produce enzymes which can be used to produce a microbial rennet to curd milk and produce cheese) can produce proteolytic enzymes, which are then concentrated and purified in a fermenter to eliminate contaminants.

**Genetically- Modified (GMO) Rennet**

To make GMO rennet, lab scientists isolate the chymosin-producing gene (RNA) in animal rennet and transpose it into bacteria or fungi. Indeed, about 90% of commercial cheeses produced in the USA use a GMO rennet called Fermentation Produced Chymosin (FPC). Overall, the main reason for this is that GMO FPC rennet produces the most consistent and highest yield of cheese from milk. Different companies use genes from different sources and put them in different bacteria. As a result, some (but not all) FPC is suitable for vegetarians.[3]

رینٹ اگر حلال مذبوحہ جانور سے ہو تو اس کے بارے میں علماء کا اختلاف ہے لیکن اگر غیر ماکول اللحم جانور سے ہو یا پھر خنزیر سے ہو تو تمام علماء کا اس کی حرمت پر اتفاق ہے۔

**رینٹ کا شرعی حکم:**

رینٹ کے شرعی حکم میں ائمہ کرام کا اختلاف ہے، چنانچہ اس حوالے سے دو مشہور موقف ہیں۔ یعنی امام ابو حنیفہؒ اور جمہور علماء کا موقف۔ ذیل میں یہ دونو ں موقف دلائل سمیت ذکر کر کے اس سلسلے میں راجح قول کی تعیین کی کوشش کی جائے گی۔

**امام ابو حنیفہ رحمہ اللہ کا موقف:**

امام اعظم ابو حنیفہ رحمہ اللہ فرماتے ہیں کہ حلال جانور کے بچھڑے کے معدے سے جو دودھ یا رینٹ حاصل کیا جائے وہ مطلقاً پاک اور حلال ہے، یعنی ایسا بچھڑا اپنی موت آپ مرا ہو یا اس کو ذبح کیا گیا ہو، نیز ذبح کرنے والا مسلمان اور کتابی ہو یا غیر مسلم، بہر حال بچھڑے کے معدے سے نکالا گیا دودھ ناپاک اور حرام نہیں۔امام احمد رحمہ اللہ کی ایک روایت بھی امام صاحب کے مطابق ہے۔[4]

**حضرات جمہور کا موقف:**

حضرات صاحبین، امام شافعی، امام مالک رحمہم اللہ کا مسلک اور امام احمد رحمہ اللہ کی ایک روایت یہ ہے کہ رینٹ اگر حلال مذبوحہ جانور کے معدے سے حاصل کیا گیا ہو تو وہ پاک اور حلال ہے ورنہ اگر مردار یا غیر کتابی غیر مسلم کے مذبوحہ جانور سے حاصل کیا گیا ہو تو ایسی صورت میں یہ مطلقاً ناپاک اور حرام ہے۔ بعض حضرات نے اس میں یہ تفصیل بھی فرمائی ہے کہ اگر دودھ بچھڑے کے معدے میں جم گیا ہو تو اس کو دھو کر استعمال کیا جا سکتا ہے، اگر دودھ ابھی جما نہ ہو بلکہ سیال شکل میں ہو تو وہ ناپاک ہے لہذا اس کا استعمال جائز نہیں۔[5]

**جمہور حضرات کے دلائل:**

جمہور کی پہلی دلیل یہ ہے کہ یہ دودھ مردار سے اخذ کیا گیا ہے اور مردار چونکہ نجس ہے اس لئے اس کا کھانا حلال نہ ہو گا اور اس کے حرمت کی دلیل قول باری تعالیٰ ہے: حُرِّمَتْ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةُ۔[6] اور میتۃ کی تحریم تمام اجزاء کی تحریم کو شامل ہے اور انہی اجزاء میں سے بچھڑے کے معدے سے لیا گیا دودھ بھی ہے۔

دوسری دلیل:

جمہور علماء کے ہاں ایسے آثار ہیں جو مجمع الزوائد اور سنن کبریٰ بیہقی وغیرہ میں منقول ہیں۔ چنانچہ سنن کبریٰ میں علامہ بیہقی نے "باب مَا يَحِلُّ مِنَ الْجُبْنِ وَمَا لا يَحِلُّ" قائم کر کے اس کے ذیل میں ایسی کئی روایات نقل فرمائی ہیں، مثلاً:

أخبرناه أبو بكر الأردستاني أنبأ أبو نصر العراقي ثنا سفيان الجوهري ثنا علي بن الحسن الهلالي ثنا عبد الله بن الوليد ثنا سفيان حدثني إبراهيم العقيلي حدثني عمي ثور بن قدامة قال : جاءنا كتاب عمر بن الخطاب رضي الله عنه أن لا تأكلوا من الجبن إلا ما صنع أهل الكتاب۔[7]

"ثور بن قدامہ کہتے ہیں کہ ہمارے پاس حضرت عمر بن خطاب رضی اللہ عنہ کا خط آیا جس میں لکھا تھا کہ تم صرف وہ پنیر کھایا کرو جو اہلِ کتاب کا بنایا ہوا ہو"۔

أخبرنا أبو عبد الله الحافظ ثنا أبو العباس محمد بن يعقوب إملاء سنة سبع وثلاثين ثنا هارون بن سليمان ثنا عبد الرحمن بن مهدي عن سفيان وشعبة عن منصور عن عبيد بن أبي الجعد عن قيس بن سكن قال قال عبد الله هو بن مسعود رضي الله عنه : كلوا الجبن ما صنع المسلمون وأهل

الكتاب۔[8]

"قیس بن سکن کہتے ہیں کہ حضرت عبد اللہ بن مسعود نے فرمایا: تم وہ پنیر کھاؤ جو مسلمانوں اور اہلِ کتاب نے تیار کیا ہو"۔

أخبرنا أبو عبد الله الحافظ أنبأنا أبو على الحافظ أنبأنا على بن عباس حدثنا محمد بن بشار حدثنا محمد بن جعفر حدثنا شعبة عن قتادة عن على البارقى : أنه سأل ابن عمر عن الجبن فقال كل ما صنع المسلمون وأهل الكتاب. وروينا مثل هذا عن عبد الله بن عباس وأنس بن مالك. {ق} وهذا لأن السخال تذبح فتؤخذ منها الأنفحة التى بها يصلح الجبن فإذا كانت من ذبائح المجوس وأهل الأوثان لم يحل وهكذا إذا ماتت السخلة فأخذت منها الأنفحة لم تحل.[9]

جمہور ایک تو حضرت عمر، حضرت عبد اللہ بن عمر، حضرت عبد اللہ بن مسعود اور حضرت انس وغیرہ صحابہ کرام رضی اللہ عنہم کے ان آثار سے استدلال فرماتے ہیں، جن میں یہ آتا ہے کہ ان حضرات نے اس "جبن" یعنی پنیر کو کھانے سے منع فرمایا۔ جس میں ایسا رینٹ (انفحہ) استعمال ہوا ہو جو مردار یا مجوسیوں کے ذبح کردہ جانور کے معدے سے حاصل کیا گیا ہو۔

وروينا عن أبي مسعود الأنصاري أنه قال لأن أخر من هذا القصر أحب إلي من أن آكل جبنا لا أسأل عنه۔[10]

"ابو مسعود انصاری سے مروی ہے آپ نے فرمایا: اگر میں اس محل سے گر پڑوں تو یہ مجھے زیادہ پسند ہے اس سے کہ ایسا پنیر کھاؤں جس کے بارے میں تحقیق نہ کروں"۔

وعن الحسن البصري قال كان أصحاب محمد صلى الله عليه و سلم يسألون عن الجبن ولا يسألون عن السمن۔[11]

"حضرت حسن بصری رحمہ اللہ فرماتے ہیں کہ رسول اللہ ﷺ کے صحابہ کرام پنیر کے بارے میں تحقیق کیا کرتے تھے اور گھی کے بارے میں نہیں پوچھا کرتے تھے"۔

قیاسی دلیل: امام شافعی رحمہ اللہ وغیرہ جمہور حضرات کی قیاسی دلیل یہ ہے کہ اگر بچھڑا مردار ہو جائے یا مجوسی وغیرہ ایسا شخص اس کو ذبح کرے جو ذبح کی اہلیت نہ رکھتا ہو تو اس کی وجہ سے اس جانور کے تمام اعضا نجس ہو جائیں گے اور معدہ بھی ناپاک اور نجس ہو جائے گا، لہٰذا اس میں موجود دودھ بھی ناپاک اور نجس قرار پائے گا۔ اس کی مثال بالکل ایسی ہو گی جیسے

پاک دودھ کو ناپاک برتن میں ڈال لیا جائے تو وہ ناپاک ہو جاتا ہے۔[12]

**پنیر کھانے سے متعلق روایات کا جمہور کی طرف سے جواب:**

چونکہ روایات میں صحابہ کرام اور خود نبی کریم ﷺ سے ایسے پنیر کا کھانا ثابت ہے جو مجوس کے علاقوں میں تیار ہوتا تھا۔ جیسا کہ آگے امام صاحب کے دلائل میں اس کی تفصیل آرہی ہے۔ اس لیے اس کا جواب دینے کے لیے جمہور حضرات نے ایک تو ایسی روایات کو ابتدائے اسلام کے زمانے پر محمول کیا ہے، گویا ان کو منسوخ قرار دیا ہے۔ دوسرے ان میں سے بعض حضرات نے اس پنیر کی حلت کی وجہ "القليل مغتفر" کو بھی قرار دیا ہے، کیونکہ ان کے بقول اس پنیر میں ڈالے جانے والے انفحہ کی مقدار انتہائی قلیل ہوتی تھی۔ اس ساری تفصیل کو علامہ قرطبیؒ نے آیت إِنَّمَا حَرَّمَ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةَ وَالدَّمَ وَلَحْمَ الْخِنْزِيرِ وَمَا أُهِلَّ بِهِ لِغَيْرِ اللَّهِ فَمَنِ اضْطُرَّ غَيْرَ بَاغٍ وَلَا عَادٍ فَلَا إِثْمَ عَلَيْهِ إِنَّ اللَّهَ غَفُورٌ رَحِيمٌ۔[13] کے تحت بیان کی ہے۔[14]

**رینٹ کی حلت پر امام ابو حنیفہ رحمہ اللہ کے دلائل:**

رینٹ کی علی الاطلاق حلت پر امام ابو حنیفہؒ کا بنیادی استدلال ان روایات و آثار سے ہے جن میں نبی کریم ﷺ یا آپ ﷺ کے صحابہ کرام رضی اللہ عنہم سے ایسے پنیر کو استعمال کرنا منقول ہے جو مجوسیوں کے علاقے سے درآمد شدہ ہوتا تھا۔ اس وقت یہ بات معروف تھی کہ مجوس اس کی تیاری میں "انفحہ" یعنی رینٹ کا استعمال کرتے تھے۔ چنانچہ امام بیہقی رحمہ اللہ نے اپنی سنن میں "باب اکل الجبن" قائم کر کے اس کے ذیل میں ایسی کئی روایات نقل فرمائی ہیں جن میں اس کی تصریح ہے کہ آپ ﷺ نے اس کی حلت کی طرف اشارہ کیا ہے۔ جیسا کہ اس روایت میں ہے:

حَدَّثَنَا يَحْيَى بْنُ مُوسَى الْبَلْخِيُّ حَدَّثَنَا إِبْرَاهِيمُ بْنُ عُيَيْنَةَ عَنْ عَمْرِو بْنِ مَنْصُورٍ عَنِ الشَّعْبِيِّ عَنِ ابْنِ عُمَرَ قَالَ أُتِيَ النَّبِيُّ صلى الله عليه وسلم بِجُبْنَةٍ فِي تَبُوكَ فَدَعَا بِسِكِّينٍ فَسَمَّى وَقَطَعَ[15]

"عبداللہ بن عمر رضی اللہ عنہ فرماتے ہیں کہ نبی کریم کے پاس غزوہ تبوک میں پنیر لایا گیا تو آپ ﷺ نے چھری منگوائی اور اس پر اللہ کا نام لیا اور اس کو کاٹ دیا"۔

ایک روایت میں یہ آیا ہے: أَخْبَرَنَا أَبُو نَصْرِ بْنُ قَتَادَةَ أَنْبَأَنَا أَبُو عَمْرِو بْنُ مَطَرٍ وَأَبُو الْحَسَنِ السَّرَّاجُ قَالاَ أَنْبَأَنَا مُحَمَّدُ بْنُ يَحْيَى بْنِ سُلَيْمَانَ الْمَرْوَزِيُّ حَدَّثَنَا عَاصِمُ بْنُ عَلِيٍّ حَدَّثَنَا شُعْبَةُ عَنْ أَبِي إِسْحَاقَ قَالَ سَمِعْتُ قَرَظَةَ يُحَدِّثُ عَنْ كَثِيرِ بْنِ شِهَابٍ قَالَ : سَأَلْتُ عُمَرَ بْنَ الْخَطَّابِ رَضِيَ اللَّهُ عَنْهُ عَنِ الْجُبْنِ فَقَالَ إِنَّ الْجُبْنَ مِنَ اللَّبَنِ فَكُلُوا وَاذْكُرُوا اسْمَ اللَّهِ عَلَيْهِ وَلاَ يَغُرَّنَّكُمْ أَعْدَاءُ اللَّهِ[16]۔

"حضرت عمر رضی اللہ عنہ سے کسی نے پنیر کے بارے میں پوچھا تو آپ رضی اللہ عنہ نے فرمایا: پنیر دودھ سے بنتا ہے، لہذا اسے کھاؤ اور اس پر اللہ کا نام لو اور تمہیں دشمنان خدا دھوکے میں نہ ڈال دیں۔

ایک روایت میں ہے : أَخْبَرَنَا أَبُو زَكَرِيَّا بْنُ أَبِي إِسْحَاقَ أَنْبَأَنَا أَبُو عَبْدِ اللَّهِ: مُحَمَّدُ بْنُ يَعْقُوبَ الشَّيْبَانِيُّ أَنْبَأَنَا مُحَمَّدُ بْنُ عَبْدِ الْوَهَّابِ أَنْبَأَنَا جَعْفَرُ بْنُ عَوْنٍ أَنْبَأَنَا مُسْلِمٌ عَنْ حَبَّةَ عَنْ عَلِيٍّ رَضِيَ اللَّهُ عَنْهُ قَالَ : إِذَا أَرَدْتَ أَنْ تَأْكُلَ الْجُبْنَ فَضَعِ الشَّفْرَةَ فِيهِ وَاذْكُرِ اسْمَ اللَّهِ وَكُلْ.وَرُوِىَ فِي ذَلِكَ مِنْ وَجْهٍ آخَرَ عَنْ عَلِيٍّ رَضِيَ اللَّهُ عَنْهُ وَرُوِىَ عَنْ سَلْمَانَ الْفَارِسِيِّ۔[17]

"حضرت علی رضی اللہ عنہ کا یہ ارشاد منقول ہے :"جب تم پنیر کھانا چاہو تو اس پر چھری رکھو، اور اللہ کا نام لے کر کھاؤ۔" حضرت سلمان فارسی رضی اللہ عنہ سے بھی اسی مضمون کی ایک روایت منقول ہے۔

ایک اور روایت میں ہے: وَأَخْبَرَنَا أَبُو زَكَرِيَّا بْنُ أَبِي إِسْحَاقَ وَأَبُو بَكْرِ بْنُ الْحَسَنِ الْقَاضِى قَالاَ حَدَّثَنَا أَبُو الْعَبَّاسِ : مُحَمَّدُ بْنُ يَعْقُوبَ أَنْبَأَنَا مُحَمَّدُ بْنُ عَبْدِ اللَّهِ بْنِ عَبْدِ الْحَكَمِ حَدَّثَنَا ابْنُ وَهْبٍ أَخْبَرَنِى مَخْرَمَةُ بْنُ بُكَيْرٍ عَنْ أَبِيهِ عَنْ أَبِي بَكْرٍ يَعْنِى ابْنَ الْمُنْكَدِرِ قَالَ : سَأَلَتِ امْرَأَةٌ مِنَّا عَائِشَةَ زَوْجَ النَّبِيِّ صلى الله عليه وسلم عَنْ أَكْلِ الْجُبْنِ فَقَالَتْ عَائِشَةُ رَضِيَ اللَّهُ عَنْهَا: إِنْ لَمْ تَأْكُلِيهِ فَأَعْطِينِيهِ آكُلُ[18]۔

"حضرت عائشہ رضی اللہ عنہا سے ایک خاتون نے پنیر کا حکم پوچھا تو آپ رضی اللہ عنہا نے فرمایا: اگر تو اسے نہیں کھاتی تو مجھے دے دے، میں کھالوں گی"۔

وَأَخْبَرَنَا أَبُو عَبْدِ اللَّهِ الْحَافِظُ أَخْبَرَنَا مُحَمَّدُ بْنُ جَعْفَرٍ الْعَدْلُ أَنْبَأَنَا يَحْيَى بْنُ مُحَمَّدٍ حَدَّثَنَا عُبَيْدُ اللَّهِ بْنُ مُعَاذٍ حَدَّثَنَا أَبِى حَدَّثَنَا شُعْبَةُ عَنْ أَبِى إِسْحَاقَ عَنْ تَمْلِكَ عَنْ أُمِّ سَلَمَةَ رَضِيَ اللَّهُ عَنْهَا زَوْجِ النَّبِيِّ صلى الله عليه وسلم أَنَّهَا قَالَتْ فِي الْجُبْنِ كُلُوا وَاذْكُرُوا اسْمَ اللَّهِ عَزَّ وَجَلَّ[19]۔

"حضرت اُم سلمہ رضی اللہ عنہا سے بھی منقول ہے آپ رضی اللہ عنہا نے پنیر کے بارے میں فرمایا: اسے اللہ کا نام لے کر کھاؤ"۔

ان روایات کی وجہ سے یہ بھی کہا گیا ہے کہ امام ابو حنیفہؒ نے "انفحہ" کی علی الاطلاق حلت کا قول خلاف قیاس فرمایا ہے، یعنی امام صاحبؒ نے اس مسئلے میں ان

روایات کی وجہ سے قیاس کو چھوڑ دیا ہے۔ جیسا کہ بہشتی زیور میں حضرت حکیم الامت رحمہ اللہ نے امام صاحب کے مسلک کی یہی توجیہ فرمائی ہے۔ مگر بعض دوسری عبارات سے معلوم ہوتا ہے کہ اسی مسئلے میں امام ابو حنیفہؒ نے قیاس سے بھی استدلال فرمایا ہے، چنانچہ اس مسئلہ میں امام ابو حنیفہؒ کی عقلی دلیل بھی بہت سے حضرات نے ذکر فرمائی ہے۔ جیسے کہ امام جصاصؒ نے اپنی تفسیر احکام القرآن میں پوری تفصیل کے ساتھ اس دلیل کو ذکر کیا ہے۔

**رینٹ کی حلت پر امام ابو حنیفہ رحمہ اللہ کی قیاسی دلیل:**

رینٹ کی حلت پر امام ابو حنیفہؒ کی قیاسی دلیل یہ ہے کہ دودھ ان حیوانی اجزا میں سے ہے جن میں حیات سرایت نہیں کرتی، لہذا جانور کی موت کی صورت میں موت کا حکم بھی اس کے ساتھ متعلق نہ ہوگا، اس لیے یہ جزء میتہ نہ کہلائے گا۔ چنانچہ زندہ حیوان کا دودھ بھی حلال ہے، حالانکہ اگر اس کا حکم دیگر اجزائے حیوانی کی طرح ہوتا تو جانور کو ذبح شرعی کے ساتھ ذبح کیے بغیر یہ حلال نہ ہوتا۔ کیونکہ زندہ جانور سے اس کا جو جزء علیحدہ کیا جائے وہ نص کی رو سے بحکم میتہ ہے۔ جیسا کہ حدیث میں وارد ہے: حَدَّثَنَا يَعْقُوبُ بْنُ حُمَيْدِ بْنِ كَاسِبٍ، حَدَّثَنَا مَعْنُ بْنُ عِيسَى، عَنْ هِشَامِ بْنِ سَعْدٍ عَنْ زَيْدِ بْنِ أَسْلَمَ، عَنِ ابْنِ عُمَرَ، أَنَّ النَّبِيَّ صَلَّى اللهُ عَلَيْهِ وسَلَّمَ قَالَ: مَا قُطِعَ مِنَ الْبَهِيمَةِ وَهِيَ حَيَّةٌ، فَمَا قُطِعَ مِنْهَا، فَهُوَ مَيْتَةٌ[20]۔ چنانچہ احکام القرآن میں امام جصاص رحمہ اللہ نے امام صاحب رحمہ اللہ کی یہ قیاسی دلیل تفصیل سے بیان فرمائی ہے[21]۔

**جمہور کی قیاسی دلیل کا جواب:**

جہاں تک اس مسئلہ میں حضرات جمہور کے اس قیاسی دلیل کا تعلق ہے کہ جب بچھڑا مر جاتا ہے تو میتہ (مردار) بننے کی وجہ سے اس کے سارے اعضا نجس ہو جاتے ہیں اور معدہ بھی ان اجزا میں سے ہے، لہذا معدے کی مجاورت (پڑوس) کی وجہ سے اس میں موجود دودھ بھی نجس ہو جائے گا تو اس کا جواب امام ابو حنیفہؒ کی طرف سے یہ دیا گیا ہے کہ دودھ کی نجاست کے ساتھ یہ مجاورت باطن میں یا اپنے محل میں ہے، اور یہ قاعدہ ہے کہ باطنی مجاورت کا اعتبار نہیں ہوتا، یعنی جب تک نجاست اپنے محل میں ہو اس پر کوئی حکم نہیں لگتا۔ اس پر امام ابو حنیفہؒ کی طرف سے کئی استشہادات پیش کیے گئے ہیں۔

**پہلا استشہاد:**

امام صاحب کے مسلک پر ایک استشہاد امام ابو بکر جصاصؒ نے اس طرح سے پیش فرمایا ہے: أن موضع الخلقة لا ينجس ما جاوره بما حدث فيه خلقة والدليل على ذلك اتفاق المسلمين على جواز أكل اللحم بما فيه من العروق مع مجاورة الدم لدواخلها من غير تطهير ولا غسل لذلك فدل ذلك على أن موضع الخلقة لا ينجس بالمجاورة لما خلق فيه[22]۔ "مسلمانوں کا اس پر اتفاق ہے کہ وہ گوشت کو رگوں سمیت بغیر دھوئے استعمال کرتے ہیں، حالانکہ رگوں کی اندرونی جانب کی خون کے ساتھ مجاورت ہوتی ہے تو باوجود اس مجاورت اور پڑوس کے رگوں کی اندر سے تطہیر کو مسلمانوں کا ضروری نہ سمجھنا اس بات کی دلیل ہے کہ خلقتاً مجاورت کی وجہ سے نجاست کا حکم ثابت نہیں ہوتا۔ چنانچہ امام ابو بکر جصاص رحمہ اللہ اور امام قرطبیؒ رحمہ اللہ نے امام صاحب کی طرف سے اس استدلال کا ذکر کیا ہے"۔

**دوسرا استشہاد:**

امام جصاص نے امام صاحب کے موقف پر ایک اور استشہاد بھی پیش فرمایا ہے کہ قرآن پاک میں مطلق دودھ کے بارے میں یہ ارشاد ہے کہ "نسقيكم مما في بطونه من بين فرث ودم لبنا خالصا صائغا للشاربين"، یعنی جانور کا دودھ جو خالص اور پینے والوں کے لیے مزیدار ہوتا ہے وہ گوبر اور خون کے درمیان سے نکلتا ہے، جس کا مطلب یہ ہے کہ باطن میں ہر دودھ کی گوبر و خون کے ساتھ مجاورت ہوتی ہے، مگر ظاہر ہے کہ اس مجاورت کی وجہ سے دودھ پر نجاست کا حکم نہیں لگتا۔[23]

**تیسرا استشہاد:**

امام صاحب کے مسلک پر تیسرا استشہاد یہ ہے کہ اگر کوئی شخص نماز میں بچے کو اپنے کندھے پر اٹھالے تو اس کی نماز جائز ہوتی ہے اور بچے کے پیٹ میں جو نجاست ہوتی ہے۔اس کی وجہ سے نماز پر کوئی اثر نہیں پڑتا۔یہ بھی اس بات کی دلیل ہے کہ باطنی نجاست کا کوئی اعتبار نہیں ہوتا۔چنانچہ امام احمدؒ کی جو روایت اس مسئلے میں امام صاحب کے موافق ہے اس کی توجیہ کرتے ہوئے علامہ ابن تیمیہ رحمہ اللہ تحریر فرماتے ہیں:

"ولأنّ الأنفحة لا تموت بموت البهيمة، وملاقاة الوعاء النجس فى الباطن لا ينجس، كما قال تعالى:(نُسْقِيكُمْ مِمَّا فِي بُطُونِهِ مِنْ بَيْنِ فَرْثٍ وَدَمٍ لَبَناً خَالِصاً سَائِغاً لِلشَّارِبِينَ) ...ولهذا: يجوز حمل الصبى الصغير فى الصلاة، مع ما فى بطنه[24]۔

**راجح قول:**

یوں تو پنیر کے مسئلے سے متعلق روایات دونوں طرح کی ہیں، بالخصوص حضرات صحابہ کرام رضی اللہ عنہم اور تابعین کے آثار اس سلسلے میں بہت متعارض ہیں۔لیکن علامہ ابن تیمیہؒ نے مجموع الفتاویٰ میں مجوس کے بنائے ہوئے پنیر کے بارے میں فرماتے ہیں کہ جب صحابہ کرام رضی اللہ عنہم نے عراق کو فتح کیا تو انہوں نے مجوس کے بنائے ہوئے پنیر کھائے لیکن جو لوگ اس کی کراہت کے ناقل ہیں تو یہ محل نظر ہے کیونکہ اس کے نقل کرنے والے اکثر حجازی ہیں۔اور اہل عراق اس کو اچھی طرح جانتے تھے کیونکہ مجوس اُن کی سرزمین پر تھے نہ کہ سرزمین حجاز پر۔تو اس وجہ سے جو روایات اس پنیر کی حلت وحرمت سے متعلق ہیں وہ بھی مسلمانوں کے بنائے ہوئے پنیر سے متعلق نہیں تھی بلکہ مجوس کے بنائے ہوئے پنیر سے متعلق تھیں۔[25]

امام ابو حنیفہؒ کا مسلک روایت ودرایت دونوں لحاظ سے انتہائی مضبوط ہے۔جہاں تک روایات کا تعلق ہے تو اس سلسلے میں اگرچہ حلت کی روایات پر استنادی لحاظ سے یہ بحث کی گئی ہے کہ ان تمام روایات کا دارومدار جابر جعفی پر ہے اور جابر جعفی کو جمہور نے ضعیف قرار دیا ہے، چنانچہ مجمع الزوائد میں علامہ نور الدین ہیثمیؒ ان روایات میں سے ایک کے بارے میں تحریر فرماتے ہیں:

عن ابن عباس قال: أتى النبي صلى الله عليه وسلم بجبنة في غزاة فقال: "أين صُنعت هذه؟" قالوا: بفارس ونحن نرى أنه يجعل فيها ميتة فقال: "اطعنوا فيها بالسكين واذكروا اسم الله وكلوا". وفيه

جابر الجعفى وقد ضعفه الجمهور وقد وثق، وبقية رجال أحمد رجال الصحيح.[26]

مگر اس کے باوجود امام احمد بن حنبل رحمہ اللہ جو فقہ کے ساتھ ساتھ فن حدیث کے بھی امام ہیں،ان سے جب پنیر کا حکم دریافت کیا گیا تو آپ نے فرمایا کہ مجھے علم نہیں مگر اس سلسلے میں صحیح تر روایت وہ ہے جس میں یہ آتا ہے کہ حضرت عمر رضی اللہ عنہ سے یہ کہہ کر پنیر کے بارے میں سوال کیا گیا کہ اس میں مردار ڈالا جاتا ہے، تو آپ رضی اللہ عنہ نے فرمایا

کہ "سمّوا انتم وكلو" یعنی تم اس پر اللہ کا نام لے کر اس کو استعمال کرو"۔

جہاں تک درایت کا تعلق ہے تو درایت کے لحاظ سے بھی امام ابو حنیفہؒ کا پیش کردہ قیاس انتہائی قوی ہے، چنانچہ اس پر سب حضرات کا اتفاق ہے کہ جانور کے وہ اعضا جو "مما لا تحله الحياة" ہیں، وہ پاک ہیں، جیسے: جانور کے بال، ہڈیاں وغیرہ۔اور زندہ جانور کے دودھ کو حلال کہنے کی اس کے سوا کوئی توجیہ نہیں ہو سکتی کہ دودھ میں چونکہ حیات سرایت نہیں کرتی اسی لیے یہ "ماابین من الحی" کا مصداق نہیں بنتا۔

باقی جہاں تک علامہ قرطبیؒ رحمہ اللہ کی پیش کردہ اس تاویل کا تعلق ہے کہ پنیر میں جو انفحہ استعمال ہوتا تھا اس کی مقدار بہت قلیل ہوتی تھی اور قلیل مقدار نجاست معاف ہے، تو یہ ایک ایسی بات ہے جس پر علامہ قرطبیؒ رحمہ اللہ نے کوئی دلیل پیش نہیں فرمائی۔اس لیے امام ابو حنیفہؒ کا مسلک ہی راجح اور قرین قیاس ہے۔

**ایک اہم وضاحت:**

اگرچہ "اُنفحہ" پنیر کے مسئلے میں شروع سے اختلاف چلا آرہا ہے، مگر جدید تحقیق کے مطابق اس وقت "رینٹ" کے نام سے جو مصنوع بنایا جارہا ہے ماہرین کے بقول اس کو بنانے کے لیے بچھڑے کے معدے سے دودھ نہیں نکالا جاتا، بلکہ پورے معدے کو دودھ سمیت کرش کردیا جاتا ہے۔اس تحقیق کے مطابق موجودہ رینٹ اس وقت تک حلال نہ ہو گا جب تک وہ حلال مذبوحہ جانور کے معدے سے نہ لیا گیا ہو۔

## پاکستان میں رینٹ کی دستیاب اقسام کا شرعی جائزہ

یہاں تک جتنی بھی تفصیل گزر چکی وہ امام ابو حنیفہؒ اور جمہور علماء کے درمیان ماکول اللحم جانور کے رینٹ(Rennet)کے حوالے سے تھی۔اب یہاں سے ان پروڈکٹس کا جائزہ لیا جاتا ہے جو کہ پاکستان میں اس وقت دستیاب ہیں اور جن میں رینٹ(Rennet)کا استعمال ہوتا ہے۔چونکہ رینٹ(Rennet)ایک مادہ ہے جو کہ پوری دنیا میں خشک یا پھر مائع شکل میں فروخت ہوتا ہے لیکن پاکستان میں چونکہ رینٹ(Rennet)بذات خود زیادہ نہیں بنتا بلکہ باہر کی دنیا سے منگوایا جاتا ہے اور اس کا استعمال زیادہ تر پنیر(Cheese) میں ہوتا ہے۔پنیر(Cheese) مختلف قسم کا ہوتا ہے لیکن دو قسم زیادہ مشہور ہیں۔ 1۔ Mozzarella Cheese۔ 2۔ Cheddar Cheese۔[27] پھر یہی پنیر(Cheese) مختلف چیزوں میں استعمال ہوتا ہے۔اس لئے اس تحقیق میں زیادہ تر پنیر (Cheese)کی جو پروڈکٹس پاکستان میں دستیاب ہیں،اُن کا شرعی حکم بیان کیا جائے گا۔

اسلوب تحقیق:

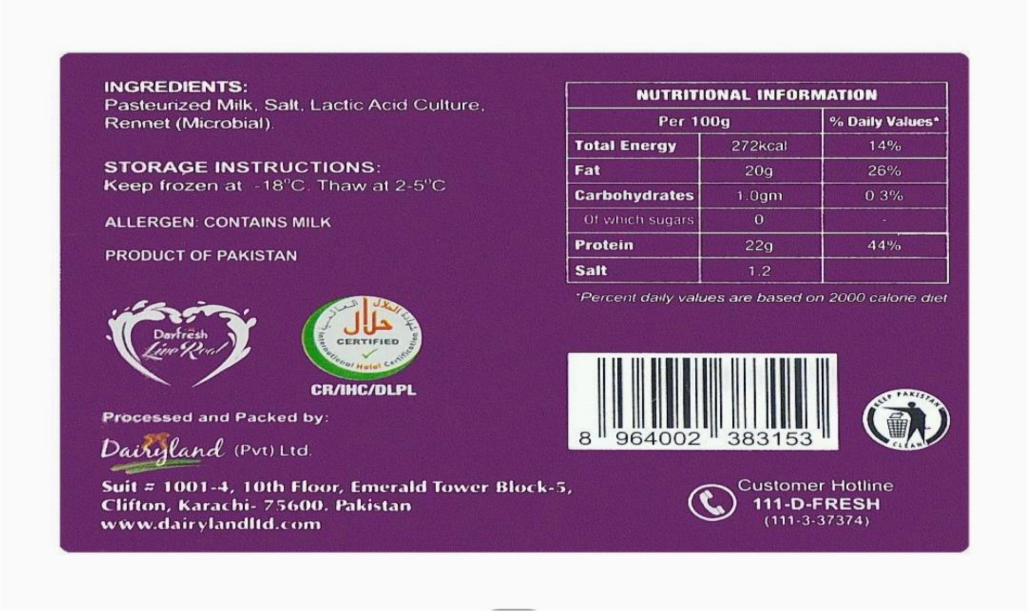
چونکہ یہ مقداری تحقیق ہے اس لئے مختلف شاپنگ مالز سے، مختلف آن لائن شاپنگ ویب سائٹس مثلاً (www.daraz.pk ، www.naheed.pk ) اور Google سے پاکستان میں دستیاب مختلف پراڈکٹس کو اکٹھا گیا۔www.daraz.pk اگرچہ ایک بہت بڑی آن لائن شاپنگ مارکیٹ ہے اور اس پر رینٹ(Rennet)اور پنیر(Cheese)کے بہت سارے پراڈکٹس دستیاب ہیں لیکن یہاں پر صرف مسئلہ یہ تھا کہ اس میں کسی بھی پروڈکٹ سے متعلق Ingredients list نہیں ہوتی جب کہ اس کے مقابلے میں www.naheed.pk پر ہر پروڈکٹ کی Ingredients list بھی موجود ہوتی ہے اور ساتھ میں ہر پروڈکٹ کی Origin کا بھی تعین کرتی ہے یعنی یہ مینشن کرتی ہے کہ یہ پروڈکٹ کس ملک میں بنا ہے۔اس لئے زیادہ تر پروڈکٹس اس ویب سائٹ سے لئے گئے ،اگرچہ اس آن لائن ویب سائٹ کی زیادہ تر ڈیلیوری کراچی تک محدود ہے لیکن اس ویب سائٹ پر موجود تمام پروڈکٹس پورے پاکستان میں ہر جگہ دستیاب ہیں۔

مندرجہ ذیل میں ہر ایک پروڈکٹ کی تصویر لگائی جائے گی اور پھر اس میں موجود اجزاء سے متعلق بحث ہوگی اور ساتھ میں اس میں موجود رینٹ کی شرعی حیثیت وضاحت کی جائے گی۔

اس لسٹ میں سب سے پہلے پاکستان میں بننے والے اُن پنیر(Cheese)کا تذکرہ کیا جائے گا جو کہ پاکستان کے کسی بھی حلال سرٹیفیکشن باڈی سے حلال سرٹیفائیڈ ہیں اور یہ حلال سرٹیفکیشن باڈیز خود پاکستان کے ایک قومی ادارہ Pakistan National Accreditation Council سے منظور شدہ ہیں۔پھر اس کے بعد اُن پاکستانی پروڈکٹس پر بحث کی جائے گی جنہوں نے کسی بھی حلال سرٹیفکیشن باڈی سے حلال کی سرٹیفکیٹ حاصل نہیں کی ہے اور پھر اس کے بعد پاکستان میں دستیاب اُن پروڈکٹس کا تذکرہ کیا جائے گا جو کہ بیرون ممالک سے درآمد شدہ ہیں اور کسی بھی طرح سے حلال سرٹیفائیڈ نہیں ہیں۔

### پاکستانی حلال سرٹیفائیڈ پنیر(Cheese)

Kohinoor Crema Cheddar Cheese کے نام سے یہ ایک پاکستانی پروڈکٹ ہے۔ اس میں مائیکروبئیل رینٹ (Microbial Rennet) شامل ہے۔ یہ پروڈکٹ پاکستان کی ایک مشہور حلال سرٹیفکیشن باڈی Al-Waiz Certification and Training Services (ACTS) سے حلال سرٹیفائیڈ ہے۔[28] یہ پروڈکٹ اکثر شاپنگ مالز میں آسانی سے مل جاتا ہے اور اس کا استعمال خوراک کی اشیاء میں جائز ہے کیونکہ اس کو ایک پروسس سے گزار کر اس میں موجود اجزاء کی جانچ پرکھ کے بعد حلال سرٹیفکیٹ جاری کیا گیا ہے۔



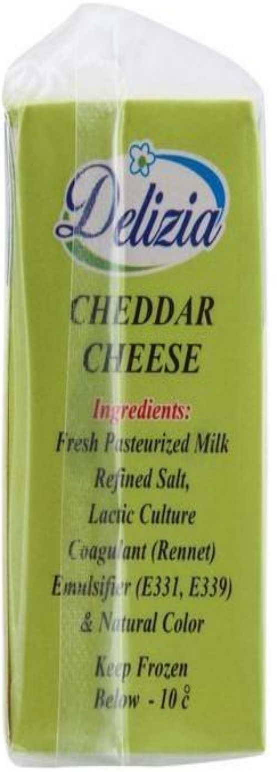

Mozzarella Cheeseکے نام سے یہ ایک پاکستانی Dayfresh کمپنی کی پروڈکٹ ہے۔اس میں مائیکروبئیل رینٹ (Microbial Rennet)شامل ہے۔یہ پروڈکٹ پاکستان کی حلال سرٹیفکیشن باڈی International Halal Certificationسے حلال سرٹیفائیڈ ہے۔[29]

Adam's Buffalo Mozzarella Cheese کے نام سے یہ ایک پاکستانی پروڈکٹ ہے۔ اس میں مائیکروبیئل رینٹ (Microbial Rennet) شامل ہے۔ یہ پروڈکٹ پاکستان کی ایک مشہور حلال سرٹیفکیشن باڈی Al-Waiz Certification and Training Services (ACTS) سے حلال سرٹیفائیڈ ہے۔[30]

Mozzarella Cheese Shredded کے نام سے یہ ایک پاکستانی Dairy Life کمپنی کی پروڈکٹ ہے۔ اس میں مائیکروبئیل رینٹ (Microbial Rennet) شامل ہے۔ یہ پروڈکٹ پاکستان کی ایک مشہور اور اولین حلال سرٹیفکیشن باڈی SANHA Halal Pakistan سے حلال سرٹیفائیڈ ہے۔[31]

Mozzarella Cheese کے نام سے یہ ایک پاکستانی Acha Food کمپنی کی پروڈکٹ ہے۔اس میں مائیکروبئیل رینٹ (Microbial Rennet) شامل ہے۔ یہ پروڈکٹ پاکستان کی ایک حلال سرٹیفکیشن باڈی Punjab Halal Development Agency سے حلال سرٹیفائیڈ ہے۔[32]

اب اس کے بعد کچھ ایسے پاکستانی پروڈکٹس کا تذکرہ کیا جاتا ہے جن کی پروڈکٹ پر تو صرف **حلال** کا لوگو لگا ہے لیکن یہ حلال لوگو کسی بھی حلال سرٹیفکیشن کے نام کو آشکارا نہیں کرتی بلکہ صرف اور صرف لفظ حلال ہوتا ہے جس کو حلال مینجمنٹ سسٹم کی زبان فیک حلال لوگو فیشن (Fake Halal Logo Fashion) کے نام سے بھی یاد کیا جاتا ہے۔اگرچہ ہر پروڈکٹ پر لگا ہوا صرف لفظ حلال والا لوگو جھوٹ کا نہیں ہوتا بلکہ بعض اوقات ایسا بھی ہوتا ہے کہ یہ کوئی لوکل حلال سرٹیفکیشن باڈی ہوتی ہے لیکن ابھی تک اس کو Pakistan National Accreditation Council کی طرف سے اجازت نہیں ملی ہوتی ہے اس لئے وہ اپنا نام ظاہر نہیں کرتی اور ایسے لوکل سرٹیفکیشن باڈیز کی تعداد پاکستان میں تقریبا 60 سے بھی زیادہ ہے۔اور کچھ جھوٹ کا بھی صرف لفظ حلال والا لوگو لگاتے ہیں۔ بہر حال ایسے پروڈکٹ جن پر صرف لفظ حلال لکھا ہو تو ایسے پروڈکٹ سے اجتناب کرنا ضروری ہے کیونکہ اس کا کچھ پتہ نہیں چلتا کہ یہ پروڈکٹ واقعتاً حلال ہے یا پھر جھوٹ کا حلال لکھا ہوا ہے۔ایسے چند ایک مصنوعات کی تفصیل مندرجہ ذیل ہے۔

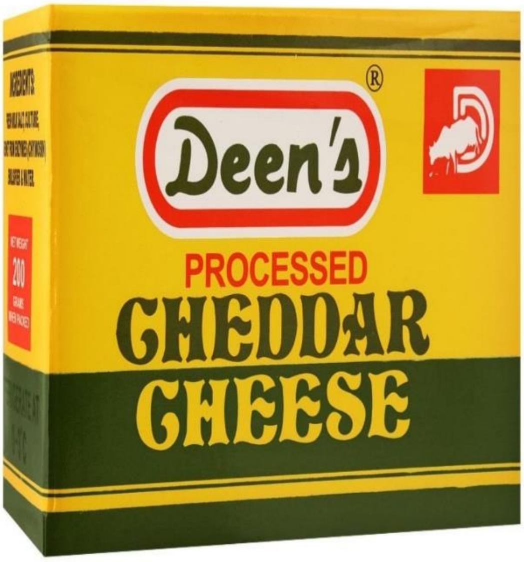


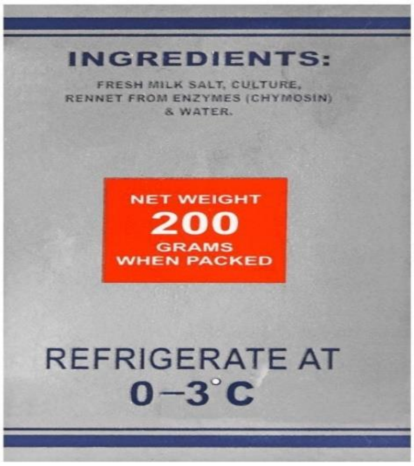

Cheddar Cheese کے نام سے یہ ایک پاکستانی Delizia کمپنی کی پروڈکٹ ہے۔اس میں مائیکرو بئیل رینٹ (Microbial Rennet) شامل ہے۔اس پروڈکٹ پر صرف لفظ حلال کا لوگو لگا ہے لیکن اس لوگو پر کسی بھی سرٹیفکیشن باڈی کا نام نہیں ہے۔اس پروڈکٹ کو مشبوہ کی کیٹیگری میں ڈالا جاسکتا ہے۔چونکہ اسلامی شریعت میں کسی بھی چیز کی حلت وحرمت کے حوالے سے تین طرح کے حکم لگتے ہیں۔اگر کوئی چیز حلال ہے تو اس پر حلال کا حکم لگے گا اور اگر حرام ہے یا اس میں حرام کا کوئی جزء شامل ہے تو اس پر حرام کا حکم لگے گا لیکن اگر کسی مصنوع کے ماخذ(Source) کا پتہ نہ ہو یعنی یہ معلوم نہ ہو کہ اس کا ماخذ (Source) حلال ہے یا پھر حرام؟ تو اس پر مشبوہ کا حکم لگے گا۔مشبوہ کا مطلب یہ ہے کہ یہ ایک ایسی پروڈکٹ ہے جس کے ماخذ(Source) میں حلال اور حرام دونوں کا شبہ ہو سکتا ہے تو جب تک اس کے ماخذ(Source) کا پتہ نہیں چلتا تب تک اس کو مشبوہ قرار دیا جائے گا اور اس کے استعمال سے توقف کیا جائے گا۔

Mozzarella Cheese کے نام سے یہ ایک پاکستانی Khaas کمپنی کی پروڈکٹ ہے۔ اس میں مائیکروبئیل رینٹ (Microbial Rennet) شامل ہے۔ اس پروڈکٹ پر صرف لفظ حلال کا لوگو لگا ہے اور اس لوگو پر کسی بھی سرٹیفکیشن باڈی کا نام نہیں ہے۔ اس کمپنی کی ویب سائٹ پر حلال سرٹیفکیشن کا دعویٰ نہیں کیا گیا ہے۔[33] اس پروڈکٹ کو مشبوہ کی کیٹیگری میں ڈالا جاسکتا ہے۔

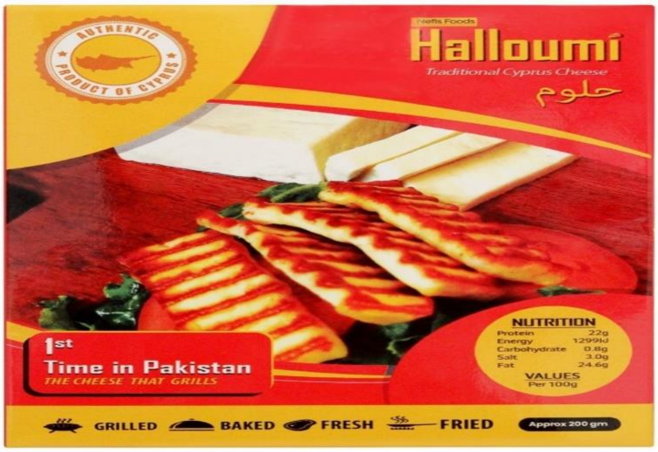
Mozzarella Cheese کے نام سے یہ ایک پاکستانی Cottage Foods کمپنی کی پروڈکٹ ہے۔ اس میں مائیکروبئیل رینٹ (Microbial Rennet) شامل ہے۔ اس پروڈکٹ پر صرف لفظ حلال کا لوگو لگا ہے اور اس لوگو پر کسی بھی سرٹیفکیشن باڈی کا نام نہیں ہے۔ اور اس کمپنی کے ویب سائٹ پر کسی طرح سے حلال کا دعویٰ موجود نہیں ہے۔[34] اس پروڈکٹ کو مشبوہ کی کیٹیگری میں ڈالا جاسکتا ہے۔

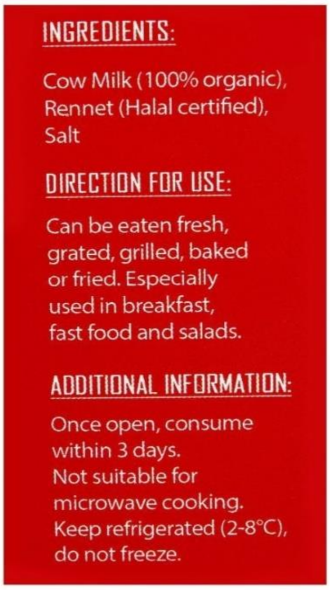
Cheddar Cheese Slice کے نام سے یہ ایک پاکستانی Nurpur کمپنی کی پروڈکٹ ہے۔اس میں مائیکروبئیل رینٹ (Microbial Rennet) شامل ہے۔ یہ ایک حلال سرٹیفائیڈ پروڈکٹ ہے لیکن Bureau Veritas International جو کہ فرانس کی ایک سرٹیفکیشن باڈی ہے جو مختلف قسم کی سرٹیفکیشن کے ساتھ ساتھ حلال کی سرٹیفکیشن بھی کرتی ہے۔ پاکستان میں سب سے پہلے اس باڈی کا فرنچائز اپریل 1999ء میں کراچی میں رجسٹرڈ ہو کر مختلف مصنوعات کو حلال کی سرٹیفکیٹ جاری کرتا تھا۔[35] لیکن جولائی 2015ء کو ترکی کے شہر استنبول میں ایک بین الاقوامی کانفرنس منعقد ہوئی جس میں دنیا بھر سے مسلمانوں کے حلال تصدیقی ادارے شریک ہوئے اور کانفرنس کے اختتام پر یہ مشترکہ اعلامیہ جاری کیا گیا کہ حلال و حرام کے متعلق غیر مسلموں کی مداخلت قبول نہیں کی جائے گی۔(مزید تفصیل اس لنک پر دستیاب ہے)[36]۔اس وجہ اس ادارے کی حلال سرٹیفکیشن پر پابندی لگادی گئی۔اب یہ معلوم نہیں کہ Nurpur کمپنی نے کسی دوسرے حلال سرٹیفکیشن ادارے سے حلال سرٹیفکیٹ لیا ہوگا یا نہیں؟ محقق کو تلاش بسیار کے باوجود مذکورہ کمپنی کی ویب سائٹ پر کوئی معلومات نہ مل سکی۔






Cheedar Cheese اور Mozzarella Cheese کے نام سے یہ دونوں پاکستانی Deen's کمپنی کی پروڈکٹس ہیں۔ ان میں رینٹ (Rennet) شامل ہے۔ان پروڈکٹس پر کسی بھی حلال سرٹیفیکیشن کا لوگو نہیں ہے اور اس کمپنی کے ویب سائٹ پر بھی کسی طرح سے حلال کا دعویٰ موجود نہیں ہے۔[37] اس پروڈکٹ کو مشبوہ کی کیٹیگری میں ڈالا جاسکتا ہے۔






Halloumi Traditional Cyprus Cheese کے نام سے یہ ایک پاکستانی پروڈکٹ ہے۔اس کے اجزائے ترکیبی کی لسٹ میں رینٹ کے ساتھ بریکٹ میں حلال سرٹیفائیڈ لکھا ہوا ہے لیکن کسی بھی حلال سرٹیفیکیشن باڈی کا لوگو اس پر نظر نہیں آتا۔اب یہاں پر اشتباہ یہ ہے کہ کیا ایسے پروڈکٹ کو استعمال کیا جاسکتا ہے یا نہیں؟ تو اس حوالے حدیث اور فقہی قاعدہ سے استفادہ ممکن ہے۔امام سرخسیؒ عبداللہ بن مسعود رضی اللہ عنہ کا قول نقل کرتے ہیں: ما اجتمع الحلال والحرام في شيء إلا غلب الحرام الحلال[38]۔"جب حلال اور حرام کسی چیز میں ایک جگہ اکھٹے ہو جائیں تو حرام حلال پر غالب ہوگا"۔اور یہی مفہوم حدیث سے مستفاد ہے۔حضرت عدی بن حاتم رضی اللہ عنہ سے روایت ہے کہ نبی کریم ﷺ نے فرمایا:

عَنْ عَدِيِّ بْنِ حَاتِمٍ، رَضِيَ اللَّهُ عَنْهُ، عَنِ النَّبِيِّ صلى الله عليه وسلم قَالَ: إِذَا أَرْسَلْتَ كَلْبَكَ وَسَمَّيْتَ فَأَمْسَكَ وَقَتَلَ فَكُلْ وَإِنْ أَكَلَ فَلاَ تَأْكُلْ فَإِنَّمَا أَمْسَكَ عَلَى نَفْسِهِ، وَإِذَا خَالَطَ كِلاَبًا لَمْ يُذْكَرِ اسْمُ اللهِ عَلَيْهَا فَأَمْسَكْنَ وَقَتَلْنَ فَلاَ تَأْكُلْ فَإِنَّكَ لاَ تَدْرِي أَيُّهَا قَتَلَ وَإِنْ رَمَيْتَ الصَّيْدَ فَوَجَدْتَهُ بَعْدَ يَوْمٍ، أَوْ يَوْمَيْنِ لَيْسَ بِهِ إِلاَّ أَثَرُ سَهْمِكَ فَكُلْ وَإِنْ وَقَعَ فِي الْمَاءِ فَلاَ تَأْكُلْ[39]۔

"کہ جب تم بسم اللہ پڑھ کر اپنا کتا چھوڑ دو اور وہ شکار روک رکھے اور اس کو مار ڈالے تو اس کو کھاؤ اور اگر کتے نے کھالیا ہو تو نہ کھاؤ اس لئے کہ اس نے اپنے لئے روک رکھا ہے اور اگر اس کے ساتھ دوسرے کتے شریک ہو گئے ہوں جن پر اللہ کا نام نہیں لیا گیا اور وہ شکار کو روک رکھیں اور قتل کر دیں تو مت کھاؤ اس لئے کہ تم نہیں جانتے کہ ان میں سے کس نے قتل کیا ہے اور اگر کسی شکار پر تو تیر مارے اور ایک یا دو دن کے بعد اس کو پائے اور اس میں تیرے تیر کے سوا کوئی نشان نہ ہو تو اس

کو کھالے اور اگر پانی میں مر گیا ہو تو اس کو نہ کھاؤ"۔

اب اس حدیث اور فقہ قاعدہ کی رُو سے مندرجہ بالا پروڈکٹ اگرچہ کمپنی کی طرف سے اس کے حلال ہونے کا دعویٰ ہے لیکن آج کل جو متداول طریقہ ہے وہ یہ ہے کہ کسی بھی منظور شدہ حلال سرٹیفکیشن باڈی سے سرٹیفکیٹ حاصل کرنا لازمی ہوتا ہے۔ اب چونکہ یہاں حلال ہونے کا دعویٰ بھی ہے اور ساتھ میں کوئی شہادت بھی نہیں ہے تو گویا ایک چیز میں حلال اور حرام جمع ہوئے اور جب حلال اور حرام کسی ایک چیز میں جمع ہو جاتے ہیں تو وہاں پر حرام غالب ہوتا ہے۔ لہٰذا ایسے پروڈکٹ کو استعمال نہیں کرنا چاہیے۔

اب یہاں سے اُن پروڈکٹس یعنی پنیر (Cheese) کے بارے میں بحث ہو گی جو کہ باہر سے درآمد شدہ ہیں اور پاکستان میں آسانی سے دستیاب ہیں۔ ان پروڈکٹس میں کچھ تو وہ ہیں جو مسلم ممالک سے درآمد شدہ ہیں جب کہ کچھ وہ ہیں جو غیر مسلم ممالک سے درآمد شدہ ہیں۔

Kraft Cheddar Cheese کے نام سے یہ بحرین کی پروڈکٹ ہے جو کہ پاکستان کو درآمد شدہ ہے۔ اس میں مائیکروبئیل رینٹ

(Microbial Rennet) شامل ہے۔ یہ پروڈکٹ بحرین کی کسی بھی حلال سرٹیفکیشن باڈی سے حلال سرٹیفائیڈ نہیں ہے حالانکہ بحرین میں کئی ایک حلال سرٹیفیکیشن کے ادارے موجود ہیں جیسے کہ: SGS۔[40] اور BHCC۔[41] اور International Halal Certification۔[42] جو کہ ایک بہت بڑی باڈی ہے جس کے پاکستان سمیت دنیا کے مختلف ممالک میں فرنچائز کام کر رہے ہیں۔

---

Almarai (المراعی) کے نام سے یہ سعودی عرب کی پروڈکٹ ہے جو کہ پاکستان کو درآمد شدہ ہے۔ اس میں مائیکروبئیل رینٹ (Microbial Rennet) شامل ہے۔ یہ پروڈکٹ سعودی عرب کی کسی بھی حلال سرٹیفکیشن باڈی سے حلال سرٹیفائیڈ نہیں ہے حالانکہ سعودی عرب کی ایک بہت مشہور حلال سرٹیفیکیشن باڈی ہے جو کہ حلال سرٹیفکیٹ جاری کرتی ہے جو کہ مندرجہ ذیل ہے۔

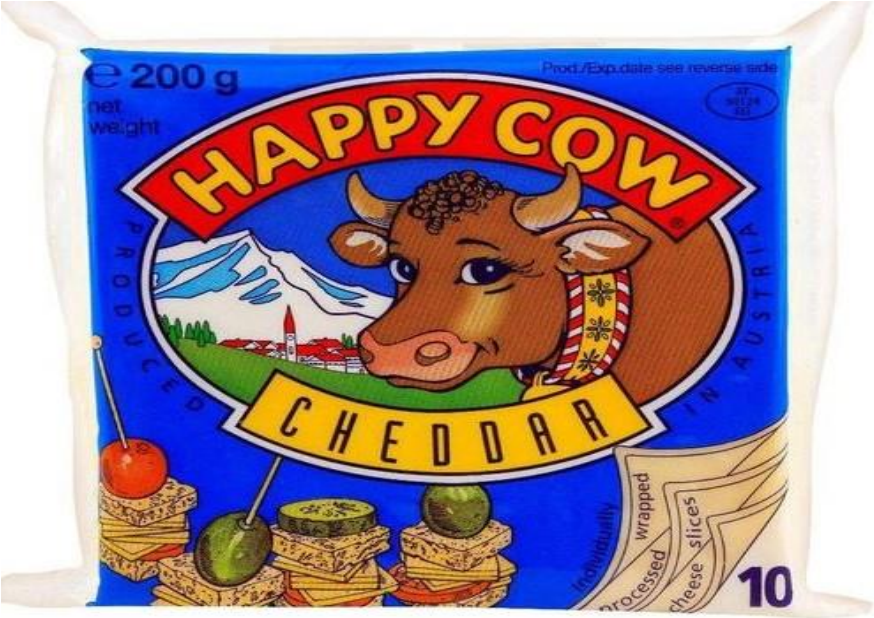
Saudi Food And Drug Authority (SFDA)۔[43]

Puck(بوک) کے نام سے یہ ڈنمارک کی پروڈکٹ ہے جو کہ پاکستان کو درآمد شدہ ہے۔اس میں مائیکروبئیل رینٹ(Microbial Rennet)

شامل ہے۔یہ پروڈکٹ ڈنمارک کی کسی بھی حلال سرٹیفکیشن باڈی سے حلال سرٹیفائیڈ نہیں ہے۔اس پروڈکٹ کااستعمال کرناکسی بھی طرح صحیح نہیں ہے کیونکہ یہ غیر مسلم ملک سے درآمد شدہ پروڈکٹ ہے اور حلال سرٹیفائیڈ بھی نہیں ہے۔

Mozzarella Cheese (جبنۃ موزاریلا) کے نام سے یہ ڈنمارک کی پروڈکٹ ہے جو کہ پاکستان کو درآمد شدہ ہے۔اس میں مائیکروبئیل رینٹ

(Microbial Rennet) شامل ہے۔ یہ پروڈکٹ ڈنمارک کی کسی بھی حلال سرٹیفکیشن باڈی سے حلال سرٹیفائیڈ نہیں ہے۔اس پروڈکٹ کا استعمال کرنا کسی بھی طرح صحیح نہیں ہے کیونکہ یہ غیر مسلم ملک سے درآمد شدہ پروڈکٹ ہے اور حلال سرٹیفائیڈ بھی نہیں ہے۔



Happy Cow Cheddar کے نام سے یہ آسٹریلیا Australia کی پروڈکٹ ہے جو کہ پاکستان کو درآمد شدہ ہے۔اس میں مائیکروبئیل رینٹ (Microbial Rennet) شامل ہے۔ یہ پروڈکٹ آسٹریلیاAustralia کی کسی بھی حلال سرٹیفکیشن باڈی سے حلال سرٹیفائیڈ نہیں ہے۔اس پروڈکٹ کا استعمال کرنا کسی بھی طرح صحیح نہیں ہے کیونکہ یہ غیر مسلم ملک سے درآمد شدہ پروڈکٹ ہےاور حلال سرٹیفائیڈ بھی نہیں ہے۔

**خلاصۃ البحث**

رینٹ ایک ڈیری پروڈکٹ ہے جو تازہ دم بچھڑے کے معدے میں موجود دودھ سے بنایا جاتا ہے۔اس کو بنانے کا طریقہ یہ ہوتا ہے کہ جب گائے کا بچھڑا دودھ

پی لیتا ہے تو اس کو ذبح کر کے اس کے معدے میں سے وہ دودھ نکال لیا جاتا ہے۔ اسی معدے سے نکالے ہوئے دودھ کو انگریزی میں رینٹ اور عربی میں "انفحۃ" کہتے ہیں۔ اگر یہ رینٹ ماکول اللحم جانور سے لیا گیا ہو تو اس کی حلت اور حرمت میں امام ابو حنیفہ اور جمہور علماء کا اختلاف ہے۔ امام ابو حنیفہ کے ہاں اگر بچھڑا ذبح ہوا ہو یا خود بخود مرا یا پھر اہل کتاب یا مجوسی نے اس کو ذبح کیا ہو تو ہر صورت میں اس سے لیا گیا رینٹ حلال ہو گا جب کہ جمہور کے ہاں صرف مسلمان کا مذبوح بچھڑے سے لیا گیا رینٹ ہی حلال تصور ہو گا۔ لیکن اگر یہ رینٹ خنزیر یا دوسرے حرام جانور سے لیا گیا ہو تو تمام علماء اس کی حرمت پر متفق ہیں۔ پاکستان میں پنیر (Cheese) کی بے شمار پروڈکٹس دستیاب ہیں جن میں کچھ پاکستان میں بنتے ہیں اور کچھ باہر کی دنیا سے برآمد کئے جاتے ہیں۔ پاکستان میں بننے والے پنیر میں بعض حلال سرٹیفائیڈ ہیں جب کہ بعض حلال سرٹیفائیڈ نہیں ہیں۔ باہر کی دنیا سے برآمد شدہ بعض پروڈکٹس وہ ہیں جو مسلم ممالک سے ہیں لیکن وہ بھی حلال سرٹیفائیڈ نہیں ہیں جب کہ بعض غیر مسلم ممالک سے درآمد شدہ ہیں اور حلال سرٹیفائیڈ نہیں ہیں۔ ایسے پروڈکٹس کسی بھی طرح سے استعمال کے قابل نہیں ہیں کیونکہ ان کا حرام ہونا ظاہر ہے۔

**نتائج البحث**

1۔ رینٹ کے حوالے سے امام ابو حنیفہ کا قول راجح ہے۔

2۔ خنزیر اور دوسرے حرام جانور سے لئے گئے رینٹ کی حرمت پر تمام علماء کا اتفاق ہے۔

3۔ ماکول اللحم بچھڑا اگر اپنی موت آپ مرا ہو یا اس کو اہل کتاب یا مجوسی نے ذبح کیا ہو اور اس کے پورے معدے کو مشین کے ذریعے کرش (Crush) کیا گیا ہو تو پھر اس کی حرمت پر بھی تمام علماء کا اتفاق ہے۔

4۔ پاکستان میں بعض پنیر (Cheese) کے پروڈکٹس حلال سرٹیفائید ہیں جن کا استعمال کرنا جائز اور حلال ہے۔

5۔ پاکستان میں بعض پنیر (Cheese) کے پروڈکٹس حلال سرٹیفائیڈ نہیں ہیں، جنہیں کم از کم تقویٰ کے طور پر استعمال میں نہیں لانا چاہیے۔

6۔ مسلم ممالک سے درآمد شدہ پنیر (Cheese) کے پروڈکٹس چونکہ حلال سرٹیفائیڈ نہیں اس لئے ان سے اجتناب ضروری ہے۔

7۔ غیر مسلم ممالک سے درآمد شدہ پنیر (Cheese) چونکہ حلال سرٹیفائیڈ نہیں ہیں اس لئے ان کا حکم حرام کا ہو گا کیونکہ غیر مسلموں کے ہاں حلال اور حرام کا کوئی تصور نہیں پایا جاتا۔

This work is licensed under a Creative Commons Attribution 4.0 International License.

## حوالہ جات (References)

[1] : الموسوعۃ الفقہیۃ الکویتیہ، وزارۃ الاوقاف والشؤون الاسلامیۃ، الکویت۔ 1427ھ، ج5، ص155۔
Al-Mausu'at ul Fiqhiya al Kuwaitia, Wizārat al Auqāf wa Shu'ūn al Islamia, Kuwait, 1427H, vol. 5, p155.

[2]: https://www.thespruceeats.com/what-is-rennet-4801623

[3] : Yacoubou, Jeanne. "An Update on Rennet". *The Vegetarian Resource Group*. Retrieved 2021-12-24

[4]: الموسوعۃ الفقہیۃ الکویتیہ، ج39، ص388۔
Al-Mausu'at ul Fiqhiya al Kuwaitia, vol. 39, p. 388.

[5]: ایضاً۔
Ibid.

[6]: سورۃ المائدۃ: 3۔
Surah Al-Maida, 3.

[7]: بیہقی، احمد بن الحسین بن علی، السنن الکبریٰ، مکتبہ دار الباز، مکہ مکرمہ، 1414ھ۔1994م، ج10، ص6، رقم الحدیث 19475۔
Baihaqi, Ahmad bin al-Hussain bin Ali, Al-Sunan al-Kubra, Maktaba Dār al Bāz, Makkah al Mukarama, 1414H-1994AD, vol 19, p. 6, Hadith no. 19475.

[8]: ایضاً: رقم الحدیث، 19476۔
Ibid. Hadith no. 19476.

[9]: ایضاً، رقم الحدیث، 19477۔
Ibid. Hadith no. 19477.

[10]: ایضاً: ج10، ص7، رقم الحدیث 19478۔
Ibid. Hadith no. 19478.

[11]: ایضاً۔
Ibid.

[12]: الموسوعۃ الفقہیۃ الکویتیۃ، ج39، ص 389۔ نجاسة لبن الميتة۔
Al-Mausu'at ul Fiqhiya al Kuwaitia, vol. 39, p. 389.

[13]: سورۃ البقرۃ: 173۔
Surah al-Baqarah, 173.

[14]: ابو عبداللہ القرطبیؒ، محمد بن احمد بن ابی بکر، الجامع لاحکام القرآن، دار الکتب المصریہ، القاہرہ، 1384ھ۔1964م، ج2، ص221۔
Ab Abdullah al Qurtabi, Muhammad bin Ahmad bin Abi Bakar, Al-Jam' li Aḥkām al Qur'an, Dār al Kutub al Misriya, Cairo, 1384H-1964AD, vol. 2, p. 221.

[15]: بیہقی، السنن الکبریٰ، باب اکل الجبن، ج10، ص6، رقم الحدیث 20176۔
Baihaqi, Ahmad bin al-Hussain bin Ali, Al-Sunan al-Kubra, vol. 10, p. 6, Hadith no. 20176.

[16]: ایضاً، رقم الحدیث، 20178۔
Ibid. Hadith no. 20178

[17]: ایضاً، رقم الحدیث، 20179۔
Ibid. Hadith no. 20179.

[18]: ایضاً، رقم الحدیث، 20180۔
Ibid. Hadith no. 20180.

[19]: ایضاً، رقم الحدیث، 20181۔

Ibid. Hadith no. 20181.

[20]: ابن ماجہ، محمد بن یزید القزوینی، سنن، طبع نامعلوم، کتاب الصید، ج4، ص370، رقم الحدیث 3216۔

Ibne Māja, Muhammad bin Yazīd al- Qawīnī, Al-Sunan, vol. 4, p. 370, Hadith no. 3216.

[21]: الجصاص، احمد بن علی الرازی، احکام القرآن، دار احیاء التراث العربی۔ بیروت، 1405ھ، ج1، ص150۔

Al-Jasās, Ahmad bin Ali Al-Rāzī, Dār Aḥyā‘ al Turath al-’Arabi, Beirut, 1405H, vol. 1, p.150.

[22]: ایضاً۔

Ibid.

[23]: ایضاً۔

Ibid.

[24]: ابن تیمیہ، احمد بن عبدالحلیم، الفتاویٰ الکبریٰ، دار الکتب العلمیہ۔ بیروت، 1408ھ۔1987م، ج1، ص272۔

Ibne Taimiya, Ahmad bin ’Abdul Ḥalīm, Al-Fatāwā al Kubrā, Dār al Kutub al-’lmiya, Beitut, 1408H-1987AD, vol. 1, p. 272.

[25]: ابن تیمیہ، احمد بن عبدالحلیم، مجموع الفتاویٰ، دار الوفاء، 1426ھ۔2005م، ج21، ص104۔

Ibne Taimiya, Ahmad bin ’Abdul Ḥalīm, Majmū’ al- Fatāwā, Dār al Wafa‘, 1426H-2005AD, vol. 21, p. 104.

[26]: ہیثمی، نورالدین علی بن ابی بکر، مجمع الزوائد ومنبع الفوائد، دار الفکر۔ بیروت، 1412ھ۔1992م، ج5، ص56۔

Haisami, Nūr Uddin Ali bin abi Bakar, Majma‘ al Zawāid wa Manba‘ al Fawāid, Dār al Fikar, Beirut, 1412H-1992AD, vol.5, p. 56.

[27] : Mozzarella is a soft kind of cheese from Italy, traditionally made from buffalo’s milk (nowadays, it isn’t rare for the mozzarella to be made out of cow’s milk, though). It can often be seen served fresh, although sometimes it is laid to age for two weeks. On the other hand, Cheddar is a hard type of cheese that originated in a small village Cheddar in England. It can be made just out of cow’s milk and aged for anywhere between two months and a year. And some unique kinds of cheddar can even be aged for decades!. (https://simplycalledfood.com/cheddar-vs-mozzarella-cheese/ )

[28] : https://international-halal.com/about-us/

[29] : https://international-halal.com/about-us/

[30] : https://acts.pk/

[31] : https://www.sanha.org.pk/

[32]: https://phda.gop.pk/

[33]: https://khaasfoods.pk/about-us/

[34] : https://www.cottagefoods.com.pk/

[35] : https://verigates-gcc.bureauveritas.com/programmes/pakistan

[36] : https://www.banuri.edu.pk/assets/uploads/2015/08/5-SHAWWAL_1436.pdf
https://www.banuri.edu.pk/bayyinat-detail/%D8%BA%DB%8C%D8%B1-%D9%85%D8%B3%D9%84%D9%85%D9%88%DA%BA-%DA%A9%DB%92-%D8%AD%D9%84%D8%A7%D9%84-%D8%AA%D8%B5%D8%AF%DB%8C%D9%82%DB%8C-%D8%A7%D8%AF%D8%A7%D8%B1%D9%88%DA%BA-%DA%A9%DB%8C-%D8%B4%D8%B1%D8%B9%DB%8C-%D8%AD%DB%8C%D8%AB%DB%8C%D8%AA

[37] : https://www.facebook.com/p/Deens-Cheese-pakistan-100064069392996/

[38]: سرخسی، شمس الدین ابو بکر، المبسوط، دار الفکر للطباعة والنشر والتوزیع۔ بیروت، 1421ھ۔2000م، ج1، ص138

Sarakhsī, Shams Uddin Abu Bakar, Al-Mabsūt, Dār al-fikar litaba‘t wa al nashar wa al tauzi‘-Beirut, 1421H- 2000Ad, vol. 1, p. 138.

[39]: بخاری، محمد بن اسماعیل، الجامع الصحیح، دار الشعب۔ القاہرہ، 1407ھ۔1987م، ج7، ص113، رقم الحدیث 5484۔

Bukhārī, Muhammad bin Ismail, Al-Jami‘ al-Saḥīḥ, Dār al Shi‘ab-Cairo, 1407H-1987AD, vol. 7, p. 113, Hadith no. 5484.

[40]: https://www.sgs.com/en-bh/services/halal-certification-middle-east

[41]: https://bahrainhcc.com/

[42] : https://international-halal.com/contact-us/

[43] : https://www.sfda.gov.sa/en