

مادة الجيلاتين

الندوة الفقهية الرابعة عشرة في حيدرآباد (الهند) في الفترة: ١-٣ جمادى الأولى ١٤٢٥هـ الموافق

٢٠-٢٢ يونيو ٢٠٠٤م

قررت الندوة بهذا الخصوص ما يلي:

أولاً: "الجيلاتين" مادة كيميائية عضوية، ونوع من البروتين.. يتم صنعه بإجراء تغيرات كيميائية في "بروتين" يوجد في جلود وعظام الحيوانات، ويدعى "كولاجين" (Collagen) .. إنه في طبيعته وتركيبته الكيميائية يختلف تماماً عن الكولاجين، ويصبح - بعد المرور بالعمل الكيميائي - نوعاً خاصاً من البروتينات، مادة الجيلاتين هذه تكون مختلفة تماماً عن الكولاجين في لونها ورائحتها وطعمها وخصائصها.

ثانياً: معلوم أن ما حرّمته الشريعة الإسلامية من الأشياء، يرفع عنها حكم التحريم السابق حال تغير طبيعتها وماهيتها .. ذلك لأن خصائص الشيء - أي شيء - الأساسية هي التي تكون طبيعة وماهية ذلك الشيء.. ولقد اطلع المجمع على نتائج أبحاث أصحاب الاختصاص، وأنها تبرهن على أن مادة الجيلاتين تخلو من أية خصوصية طبيعية من خصائص الحيوانات التي تستخرج من جلودها وعظامها تلك المادة .. وإنما تتحول إلى مادة كيميائية لا علاقة لها بالكولاجين .. ولهذه الأسباب يقال: إنه يجوز استعمال الجيلاتين شرعاً .. إلا أنه بالنظر إلى خلاف في آراء الاختصاصيين والخبراء يرى الشيخ بدر الحسن القاسمي - أحد المشاركين في الندوة - أنه من الأفضل أن لا تستعمل هذه المادة إذا كانت مستخرجة من جلود وعظام الحيوانات التي يحرم أكل لحومها.

ثالثاً: بالنظر إلى الاختلاف بين الفقهاء وإلى أن المأكولات من الأشياء والمواد تتطلب - في الاعتبارات الشرعية - تدقيقاً أشد وأعمق، فإن الندوة تناشد الصناع المسلمين صنع مادة الجيلاتين من جلود وعظام الحيوانات التي أحل الله لحومها.

