



جامعة باتنة 01 – الحاج لخضر
كلية العلوم الإسلامية
قسم الشريعة
مخبر العلوم الإسلامية في الجزائر

مداخلات الملتقى الوطني:

" شهادة المطابقة والإشراف على المنتجات الاستهلاكية "

يوم الاثنين 04 نوفمبر 2024

المداخلة الافتتاحية: " دراسة شرعية لشهادات الحلال المتعلقة باللحوم ومشتقاتها
- صعق الدجاج والجيلاتين أنموذجا - "

الاسم واللقب: باحمد رفيس

الصفة: رئيس جامعة غرداية

الملخص:

نشأت شهادات المطابقة في ديار الغرب لضمان الطعام الحلال للمسلمين، وانثدبت هيئات خاصة تتعهد بمراقبة اللحوم التي تسوّق للاستهلاك الإسلامي بوضع ختم يفيد أنه لحم حلال. ومع زوال الحدود بين الدول واللجوء إلى استيراد اللحوم ومشتقاتها، عمدت البلدان الإسلامية بدورها إلى اشتراط إرفاق ما يُستورد بشهادات تضمن أنه حلال يجوز للمسلم استهلاكه. لكن سُجّلت حالات كثيرة من الغش والخداع في المجال، ومن أسباب ذلك: السعي المحموم لتحقيق الأرباح في السوق الإسلامية التي تزداد رواجاً مع الوقت، وتساهل المسلمين في إصدار شهادات الحلال بدعوى أن ما يرد إلينا من اللحوم ومشتقاتها هو من طعام أهل الكتاب الذي أحله الله لنا، أو بناءً على دعوى تعيّر اللحم أثناء التصنيع بالاستحالة، مع ملاحظة التقاعس عن تحقيق المناط في كثير من الأحيان، وهذا يقتضي مناقشة تلك الدواعي للوقوف على وجه الحق والصواب، من خلال دراسة أنموذجين هما: صعق الدواجن بالكهرباء قبل الذبح، واعتبار استحالة مشتقات اللحوم.

الكلمات المفتاحية: شهادات المطابقة، الصعق بالكهرباء، الاستحالة، طعام أهل الكتاب. تحقيق المناط.

Abstract

Conformity certificates originated in the West to ensure halal food for Muslims. Specialized organizations were mandated to oversee the meat marketed for Islamic consumption by affixing a seal indicating that it is halal meat. With the disappearance of borders between countries and the increasing reliance on meat and its derivatives imports, Islamic countries have in turn imposed a requirement for imports to be accompanied by certificates guaranteeing that they are halal and permissible for Muslim consumption. However, numerous cases of

fraud and deception have been recorded in this field. Among the reasons for this are the frantic pursuit of profits in the rapidly expanding Islamic market, and the leniency of Muslims in issuing halal certificates, under the pretext that the meat and its derivatives that reach us come from the food of the People of the Book, which Allah has made lawful for us, or based on the claim of the transformation of meat during the processing by Istihala. However, it is worth noting the lack of rigor in achieving the intended purpose in many cases. This necessitates a discussion of these motivations to determine the truth and correctness by studying two examples: the stunning of poultry with electricity before slaughter, and the consideration of the Istihala of meat derivatives.

Keywords: conformity certificates, electric stunning (electronarcosis), Istihala, food of the People of the Book, achieving the intended purpose.

مقدمة

لقد كان الدافع الأول لنشأة شهادات الحلال هو ضمان الطعام الحلال للمسلمين في ديار الغرب. وأوّل ما أثار اهتمام المسلمين هو الذبح على الطريقة الإسلامية، ذلك أن المسالخ هناك " XE 7 الغرب " تلجأ إلى الصعق بالكهرباء " XE 4 الصعق بالكهرباء "، والتخدير " XE 4 التخدير "، والتدويخ بثاني أكسيد الفحم " XE 4 التدويخ بثاني أكسيد الفحم " أو بضغط الهواء في صدر الحيوان " XE 4 التخدير بضغط الهواء في صدر الحيوان ". علاوة على استعمال آلات قطع سريعة لذبح الطيور⁽¹⁾. وهذا حمل المسلمين على البحث عن طرق يُذبح بها الحيوان وفق الشريعة الإسلامية. وانتُدبت هيئات خاصة لهذه المهمة بأن تكلف من يقوم بالذبح، وتتعهد بمراقبة كل اللحوم التي تسوّق

(1) محمد الأشقر: أبحاث اجتهادية، 181-182.

للاستهلاك الإسلامي بوضع ختم يفيد أنه لحم حلال.
ونظرا لتعاظم الاستهلاك، وزوال الحدود بين الدول واللجوء إلى استيراد اللحوم ومشتقاتها من الغرب، فقد عمدت البلدان الإسلامية بدورها إلى اشتراط إرفاق ما يستورد بشهادات تضمن أنه حلال يجوز للمسلم استهلاكه.

لكن ما حقيقة تلك الشهادات؟ وما هو المستند الشرعي والضابط التي ترسو عليه؟
تحاول هذه الورقة الإجابة على هذا الإشكال، من خلال إطلالة سريعة على واقع التنظيمات المانحة لشهادات الحلال، ثم دراسة مقتضية لأنموذجين هما: الجيلاتين، والدجاج المصعوق بالكهرباء قبل الذبح.

خطة البحث

ملخص

مقدمة

المطلب الأول: العوامل المؤثرة في مصداقية شهادات الحلال

الفرع الأول: واقع التنظيمات المانحة لشهادات الحلال

1 - شهادات الحلال في فرنسا

2 - الأسباب الداعية إلى الغش في الشهادات

أ. رواج السوق الإسلامية

ب. انعدام الضوابط الأخلاقية

الفرع الثاني: تساهل المسلمين في إصدار شهادات الحلال

1 - هل ما يرد إلينا من الغرب هو من طعام أهل الكتاب؟

2 - أثر العلمانية على كتابية الغرب

المطلب الثاني: أنموذجان للدراسة: استحالة الجيلاتين وتدويخ الدواجن بالكهرباء

الفرع الأول: دعوى تعرض مشتقات اللحوم للاستحالة

1 - الجيلاتين ومدى استحالتها

أ. أصناف الجيلاتين

ب. مجالات استعمال الجيلاتين

2 - اختلاف العلماء في حكم الجيلاتين

أ. مدى تحقق الاستحالة في الجيلاتين

ب. خلاصة القول في استحالة الجيلاتين

الفرع الثاني: عدم السعي إلى تحقيق المناط

1 - الصعق الكهربائي للدواجن

2 - الاختلاف في حكم الصعق بالكهرباء

خاتمة

المطلب الأول: العوامل المؤثرة في مصداقية شهادات الحلال

الفرع الأول: واقع التنظيمات المانحة لشهادات الحلال

1- شهادات الحلال في فرنسا:

في فرنسا، {7 XE فرنسا} أسندت المهمة في البداية إلى ثلاث هيئات هي: مسجد باريس {7 XE باريس} " {8 XE مسجد باريس}، ومسجد ليون {7 XE ليون} " {8 XE مسجد ليون}، ومسجد إيفري {7 XE إيفري} " {8 XE مسجد إيفري}، وكلها معتمدة لدى وزارة الزراعة الفرنسية {8 XE وزارة الزراعة الفرنسية} " {8 XE وزارة الزراعة الفرنسية} " لكن ثبت قيام جهات أخرى غير تابعة لتلك الهيئات بتسويق اللحوم والختم عليها "لحم حلال"، مما جعل المسلمين في حالة ارتياب، ويطالبون الهيئات بوضع الضوابط الصارمة⁽²⁾.

وهذا الوضع لم يكن جديدا؛ فمنشورات "جمعية نزاهة" {8 XE جمعية نزاهة} " لحماية المستهلكين المسلمين (Intégrité pour la défense des consommateurs musulmans) {8 XE جمعية نزاهة لحماية المستهلكين المسلمين} (Intégrité pour la défense des consommateurs musulmans) التي تأسست عام 1979م {9 XE تأسست جمعية نزاهة لحماية المستهلكين المسلمين عام 1979 م} بدأت في التحذير من مثل هذا الغش. ومما ورد فيها: «انتبهوا يا مسلمين فالغش منتشر في المحازر في فرنسا {7 XE فرنسا}»:

- بالكتابة على الغلاف: "لحم حلال".

- بالجمعيات الكاذبة (Pseudos) {8 XE الجمعيات الكاذبة (Pseudos)} " التي تستغل الموقف».

وذكر المقال أن المخالفات مستمرة بدون رادع رغم وجود قانون محاربة الدعاية الكاذبة الصادر في ديسمبر 1973م بفرنسا {7 XE فرنسا} " {9 XE وجود قانون محاربة الدعاية الكاذبة الصادر في ديسمبر 1973م بفرنسا}، كما ذكر ظهور جهود، منها تعاون حوالي 60 جمعية بفرنسا {7 XE فرنسا} " تحت

⁽²⁾ Halal : qu'est-ce-que c'est? (<http://www.tariq-al-halal.com>), 6 janvier 2004

اسم "الطيّبات" { XE 8 جمعية \الطيّبات\ بفرنسا " لمراقبة وضمان الغذاء الحلال للمسلمين⁽³⁾ . ونقل عن مقال في مجلة "خمسون مليون مستهلك" الصادرة في نوفمبر 1981م عدد 131 عنوانه: "اللحوم الإسلامية المزيفة" أن الأمر يزداد سوءاً، وأنّه ليس للمسلمين أية ضمانات فيما يتعلق باللحوم المسوّقة في أوروبا { XE 7 أوروبا " }⁽⁴⁾ .

ولقد سبق ذلك أعمالٌ عدّة باحثين في مجال الذبائح في الغرب { XE 7 الغرب " } بينوا تساهل الجمعيات الإسلامية في إعطاء شهادتها التي تقرّر أن الذبح تمّ على الطريقة الإسلامية⁽⁵⁾ .

قال عبد الله عزام { XE 5 عبد الله عزام " } : «صارت الدول والشعوب الإسلامية تستورد اللحوم من الأقطار الشيوعية { XE 7 الأقطار الشيوعية " } والغربية { XE 7 الأقطار الغربية " } ولا تراعي فيها حرمة ولا حالاً، وعندما تتعالى الصيحات من هنا وهناك ممن يتحرّجون من أكل اللحوم المستوردة { XE 4 اللحوم المستوردة " } يُختم على اللحوم: "مذبوب على الطريقة الإسلامية"، فإذا استجابت بعض الدول لبعض الصرخات فإنها ترسل وفداً من وزارة التموين ليشرف على الذبح. وقد توكل سفارتها في البلاد المصدّرة للحوم بأن يراقب الذبح. والمسألة غالباً لا تتعدى ذرّ الرماد في الأعين»⁽⁶⁾ .

وقال محمد الأشقر { XE 5 محمد الأشقر " } : «وقد أصبحت الكتابات على العلب غير ذات قيمة بعد أن كثرت الوقائع بطلانها؛ مثل السمك الذي "ذبح على الطريقة الإسلامية"...! فقد ورد إلى الكويت { XE 7 الكويت " } في أواخر السبعينيات... وأكلتُ منه أنا وأفرادُ عائلتي، واشترته الكثير ممن نعرف، وكان ذلك مثار تندّر طويل لأهل الكويت { XE 7 الكويت " }»⁽⁷⁾ .

وقال أحمد الخليلي { XE 5 أحمد الخليلي " } : «ولا يكفي أن يُكتب على الغلاف أنّها مذبوحة على الطريقة الإسلامية فهذه الخدعة اكتشفنا زيفها مراراً، فكم وجدنا دجاجاً مخنوقاً ليس على عنقه أثر لجرح وقد كُتب على غلافه ذلك»⁽⁸⁾ .

ويعكس هذا ما كان عليه الأمر من ارتياب وعدم ارتياح لهذه العلامات التي تُختم بها اللحوم المسوّقة في

⁽³⁾ Leclercq: Avis sur les produits alimentaires, 4-5

⁽⁴⁾ Leclercq: Ibid, 8

⁽⁵⁾ أحمد الدويش: فتاوى اللجنة الدائمة للبحوث العلمية والإفتاء، 154-161، 176-179 وينظر - الطريقي: أحكام الذبائح واللحوم المستوردة، 334-391. محمد الأشقر: أبحاث اجتهادية، 140-181.

⁽⁶⁾ عبد الله عزام: الذبائح واللحوم المستوردة، 4.

⁽⁷⁾ محمد الأشقر: المصدر السابق، 203.

⁽⁸⁾ أحمد الخليلي: فتاوى الأئمة، 416.

بمصادقية الشهادات التي ترفق اللحوم المستوردة إلى البلاد الإسلامية، أو الموجودة في الأسواق الغربية.⁽¹⁴⁾

ب. انعدام الضوابط الأخلاقية:

يشكّل الجشع والتسابق للربح السريع أول حافز يدفع بتلك البلدان إلى استغلال الناس ولو على حساب دينهم. ولا تزال هيئات الرقابة، وحتى الأفراد العاديون المهتمون بالحلال يكتشفون صوراً مريعة للغش والاحتيال. وقد عرضت قناة الجزيرة الفضائية { "XE 8 قناة الجزيرة الفضائية" } شريطاً بعنوان: "الفراخ المغشوشة" يحمل حقائق غريبة عن مستوى الغشّ والخداع الذي بلغه عالمٌ ليس له من همّ سوى تحقيق الأرباح المادية على حساب جميع القيم والأخلاق؛ هذا مضمونه باختصار:

يقول "تيم لانغ" { "XE 5 تيم لانغ" } من جامعة لندن { "XE 7 لندن" } { "XE 8 جامعة لندن" } في بداية البرنامج: «صناعة اللحوم صناعة قذرة ولكنها صناعة كبيرة أيضاً لأنها تضمُّ الكثير من العاملين وتستثمر الكثير من النقود، والناس على حقّ حينما يشعرون أنهم مهتدون، فقدارة هذه الصناعة تظهر عندما تصل إلى الأجزاء الخفية منها».

ويكشف الشريط حقيقة مذهلة، وهي أن مصانع تجميد الدجاج وإعداده للتصدير من هولندا { "XE 7 هولندا" } تحقن داخل اللحم ماءً لجعله أثقل، مما يخفّض من ثمنه ويجعله يساير المنافسة الشرسة في الأسواق العالمية.

لكن تفتقت أذهان المصنّعين هناك إلى فكرة أخطر وهي إضافة جيلاتين البقر { "XE 4 جيلاتين البقر" } والخنزير { "XE 4 جيلاتين الخنزير" } إلى الماء المحقون في الدجاج حتى يحتفظ به اللحم ولا يتسرب أثناء النقل وعند الطبخ، وبذلك يضاعفون أرباحهم ويبيعون للعالم ماء ومخلفات الجلود والعظام البقرية والخنزيرية بثمان لحم الدجاج!.

وقد قام بكشف هذه اللعبة للبرنامج أحد أرباب الصناعة نفسها بعد أن عمل في الميدان لعدة سنوات، لكنه أخفى هويته وصورته حتى لا يتعرض للتكال.

يقول: «القليل من الناس من يجرؤ على الوقوف ضد اللاعبين الرئيسيين وكشف ممارساتهم في هذه الصناعة، ولا يعلم الكثير من الناس ماذا يحدث فعلاً، ولا يمكن الوقوف أمام صناعة تدرّ الملايين من الجنيهات!»⁽¹⁵⁾.

(14) ينظر - العثماني: بحث في قضايا فقهية معاصرة، 434.

(15) لما تمّ اكتشاف الأمر زعمت الشركات المصنّعة أنها عدلت عن ذلك وأنها لم تعد تضيف إلى دجاجها سوى الماء وبروتينات الدجاج. وبالفعل لم تعد التحاليل المخبرية تُظهر وجود بروتينات بقرية أو خنزيرية في لحم الدجاج، لكن المخبر يقول: «كان المنتج يُغرق الأسواق لمدة طويلة، ولا أعتقد أنه توقّف فعلاً فالأرباح كبيرة هنا». وهذا الارتياح دفع معدي البرنامج الإداعي إلى العمل على اكتشاف الأمر بوسائلهم الخاصة.

وقد كان من أشد اللقطات إزعاجاً للمشاهد المسلم ما أظهره الشريط في مستودع شركة "تيليلي" (T.Lelie) الهولندية { XE 8 شركة \ "تيليلي" (T.lelie) الهولندية } التي تصنع مائتي طن من الدجاج المجمد كل أسبوع. فقد ظهرت في المستودع أعمدة مصفوفة من صناديق الدجاج على مدّ البصر، كُتب عليها بالبنت العريض: "ذبح حلال".

وشركة "تيليلي" { XE 8 شركة \ "تيليلي" (T.lelie) الهولندية } هي من الشركات التي أثبت البرنامج الإذاعي أنها تحقن في الدجاج جيلاتين البقر { XE 4 جيلاتين البقر } والخنزير { XE 4 جيلاتين الخنزير }، وأظهر الشريط آلتين ضخمتين في معمل الشركة تقومان بضخ الماء والجيلاتين داخل اللحم⁽¹⁶⁾.

الفرع الثاني: تساهل المسلمين في إصدار شهادات الحلال

رُصدت حالات كثيرة من التساهل في إصدار شهادات الحلال من قبل المسلمين أنفسهم، ولعل من الدوافع الداعية إلى ذلك:

اعتقاد حصر الحرمة في الخنزير، فالعلماء متفقون على حرمة لحمه، لكن البعض منهم لا يرى حرجاً فيما سواه، بناء على أنه من طعام أهل الكتاب الذي أحله الله تعالى للمسلمين⁽¹⁷⁾.

دعوى تغير اللحم أثناء التصنيع بالاستحالة.

عدم السعي إلى تحقيق المناط في كثير من الأحيان، حيث تُبنى الفتاوى على افتراضات لا ترقى إلى دراسة ما يجري في الواقع دراسة علمية وعملية دقيقة كما ينبغي.

وهذا يقتضي مناقشة تلك الدواعي للوقوف على وجه الحق والصواب.

1 - هل ما يرد إلينا من الغرب هو من طعام أهل الكتاب؟

إذا كان الأصل في اللحوم عموماً التحريم حتى تثبت ذكاتها { XE 4 الذكاة الشرعية } { يبين XE 3 اليقين }، والأصل في الذبائح التي ذكاهها المسلمون الحلُّ وفقاً لحديث عائشة { XE 5 عائشة } { رضي الله عنها: أن قوما قالوا: يا رسول الله، إن قوما يأتوننا باللحم لا ندري أذكروا اسم الله عليه أم لا، فقال رسول الله ﷺ: «سموا الله عليه وكلوه»⁽¹⁸⁾ } { XE 1 أن قوما قالوا: يا رسول الله، إن قوما يأتوننا باللحم لا ندري أذكروا

⁽¹⁶⁾ قناة الجزيرة الفضائية: شريط الفراخ المغشوشة، عن (BBC panoram).

⁽¹⁷⁾ من القصص الطريفة أنني في أواخر سنة 2013م، زرت مصنعاً مسيحياً لمنتجات المخازير في شمال فرنسا، وخلال حديثنا عن الحلال أكد لي أنه يحرص على ألا يبيع للمسلمين إلا ما يحمل شهادة الحلال، وأراني أكياساً للجيلاتين موسوم عليها "حلال"، وتبين لي أن الجمعية المانحة للخطم هي "الجمعية الإسلامية بأخن، ألمانيا". ونظراً لعلمي أن ألمانيا من البلدان التي تضيق على الذبح الحلال، فقد ارتببت في الأمر، وقصدت مقر الجمعية لأكتشف من خلال مقابلة بمسؤولها أنهم يرون حلية كل ما يذبح في ألمانيا بناء على أنه من طعام أهل الكتاب.

⁽¹⁸⁾ البخاري: الصحيح، كتاب الذبائح والصيد، باب ذبيحة الأعراب ونحوهم، حديث رقم 5188، 2097/5.

اسم الله عليه أم لا، فقال رسول الله ﷺ: «سماوا الله عليه وكلوه» {، فهل اليهود والنصارى المعروفون اليوم هم أهل الكتاب الذين أحلّ الله لنا ذبائحهم؟} "6 XE أهل الكتاب" {وهل يُحکم للحوم المستوردة من الغرب بالأصل أم بالظاهر؟

اتخذ بعض المبيحين للحوم المستوردة اليوم مثال نصارى { "6 XE النصارى" } تغلب { "6 XE بنو تغلب" } للقول بجواز ذبائح أهل الكتاب { "6 XE أهل الكتاب" } ولو لم يلتزموا بشريعتهم.

يقول عبد الله بن بيّة { "5 XE عبد الله بن بيّة" } : «إنها مسألة طُرحت أيام رسول الله ﷺ، وقال عليّ { "5 XE علي بن أبي طالب" } في نصارى { "6 XE النصارى" } تغلب { "6 XE بنو تغلب" } إنهم لم يتمسكوا من المسيحية { "6 XE المسيحية" } إلا بشرب الخمر، ومع ذلك فإن جمهور العلماء { "6 XE جمهور العلماء" } من الصحابة { "6 XE الصحابة" } اعتدّوهم نصارى { "6 XE النصارى" } فأكلوا ذبائحهم... فلنعامل طبقا لذلك، ولنستصحب الأصل { "3 XE استصحاب الأصل" } ولا نخذ عنه إلا بيقين { "3 XE اليقين" }»⁽¹⁹⁾.

لكن الواقع يدلّ على أنّ أكثر الذين يتولّون مهامّ الذبح { "3 XE الذبح" } في مسالخ الغرب { "XE الغرب" } ليسوا يهودا { "6 XE اليهود" } ولا نصارى أصلا { "6 XE النصارى" }، بل أغلبهم وافدون من بلدان مختلفة.

جاء في برنامج الفراخ المغشوشة⁽²⁰⁾ عن شركة "سلكتن هورست" الهولندية { "8 XE شركة" } سلكتن هورست\الهولندية { "لتصدير الدجاج: «معظم العاملين مهاجرون من إفريقيا» { "7 XE إفريقيا" } ورومانيا { "7 XE رومانيا" } وأمريكا الجنوبية { "7 XE أمريكا الجنوبية" }. لا يوجد هولندي يعمل هنا، إذا كنت هولنديا { "7 XE هولندا" } فأنت على الراجح أحد أرباب العمل أو من أقارب الأسرة». ذلك لأن السكان الأصليين يترقّعون عن أمثال تلك الوظائف التي يعتبرونها قدرة ويوكلونها في الغالب إلى الأجانب.

ومن جهة دعوى كتابية الغرب فإنّ الواقع يؤكّد أنّ الذبح { "3 XE الذبح" } عندهم قد تفرّغ تماما من أي مفهوم ديني⁽²¹⁾، أما ما تصدّره من لحوم إلى البلاد الإسلامية أو تعرضه في أسواق الغرب { "7 XE الغرب" } للمسلمين وتكتب على أغلفتها "لحم حلال" فقد ثبت فيه الخداع والتزييف أكثر من مرة⁽²²⁾.

(19) عبد الله ابن بيّة: المناقشة في موضوع الذبائح والطرق الشرعية في إنجاز الزكاة، (مجلة مجمع الفقه الإسلامي، الدورة العاشرة)، 609/1.

(20) قناة الجزيرة الفضائية: شريط الفراخ المغشوشة، عن (BBC panoram).

(21) ينظر المواقع:

(http://www.eat-halal.canada.com), (http://www.al-amana.org), (http://www.ask-imam.com).

(22) عرضت القناة الفضائية الفرنسية Canal+ يوم الأحد 31 جويلية 2011م شريطا يبين كثيرا من الانحرافات التي سجلت في سوق الحلال بأوروبا،

وإذا كان القطر الذي صدر منه اللحم ملحداً أو لا دينياً قد تلاشت العقيدة من نفوس أبنائه كما هو الشأن اليوم في بلاد الغرب " { XE 7 بلاد الغرب "؛ فلا بدّ من تمحيص المسألة، والوقوف طويلاً من أجل استظهار الحقّ، ولا يكفي الحكم بأصل الحل⁽²³⁾، ويكون الاستدلال بعموم " { XE 3 عموم " قوله تعالى: ﴿وَوَطَعَامُ الَّذِينَ أُوتُوا الْكِتَابَ حَلْلٌ لَكُمْ﴾ (سورة المائدة: 5) استدلالاً بعيداً لأمر:

- لا يكفي في إعطاء أحدٍ حكمٍ أهل الكتاب " { XE 6 أهل الكتاب " ما لم يكن على عقيدة تقوم على الإيمان بكتابه. فأهل الكتاب في الأصل يتميّزون عن سائر الكفار بفضل عقيدتهم، وإيمانهم بوجود الله والرسول والكتب السماوية، والذين لا يعتقدون رأساً بوجود الله، ولا بإرسال الرسل وإنزال الكتب، لا يسوغ أن يُعتبروا من أهل الكتاب " { XE 6 أهل الكتاب " ⁽²⁴⁾.

- الأمم الغربية اليوم قد فقدت سوادها الأعظم هذا الإيمان، واستولى عليها الإلحاد " { XE 3 الإلحاد "، وإن بقيت باقية من الدين فهي محصورة بين جدران الكنائس " { XE 8 الكنائس " ومجمّدة في طقوس محدودة لا تنزل إلى مجالات الحياة، خصوصاً بعد أن عصفت بالغرب تيارات العلمانية " { XE 6 العلمانية " التي قلّصت من نفوذ الدين في حياة الناس.

2- أثر العلمانية على كتابية الغرب:

منذ وقّع صلح وستفاليا عام 1648م " { XE 9 وقع صلح وستفاليا عام 1648م " ⁽²⁵⁾ وُلدت في أوروبا " { XE 7 أوروبا " - التي كانت مسيحية - دولٌ لا دينية " { XE 3 لا دينية " تقوم فلسفتها على الحكم باسم الشعب لا باسم الله، وعلى الحريات الشخصية بدلاً من التقيّد بالدين، وعلى الدساتير الوضعية بدل قرارات الكنيسة " { XE 8 الكنيسة " .

وتعرّفها بعضُ المصادر بفصل الدين عن الدولة، لكن المدلول الكامل للعلمانية " { XE 6 العلمانية " هو فصل الدين عن الحياة عموماً ونفيّه عن مجالاتها السياسية والاقتصادية والاجتماعية والفكرية.

عنوانه: Halal : les dérives d'un nouveau business من تحقيق فرات علائي وفلوران شوفولين.

⁽²³⁾ أحمد الخليلي: فتاوى الأئمة، 271.

⁽²⁴⁾ العثماني: بحوث في قضايا فقهية معاصرة، 415.

⁽²⁵⁾ صلح وستفاليا نسبة إلى منطقة وستفاليا الواقعة غرب ألمانيا حيث شارك فيه 121 مندوباً من ممثلي الحكومات الأوروبية، وقد أنهى الصلح حروباً ضارية دامت ثلاثين عاماً (1618م-1648م) بين الكنيسة وأنصار العلمانية بأوروبا، وأسس "الدولة القومية الحديثة" أي الدولة العلمانية.

عبد الوهاب المسيري: العلمانية، موقع: (http://www.islamonline.net)، منتدى الأيام، 2007.

صلح وستفاليا (http://www.alibabaa.com) 24 أكتوبر 2006.

وينظر - (www.dw.world.com).

تركت العلمانية⁽²⁶⁾ في أوروبا " { XE 7 أوروبا " } عموماً بصماتٍ أثرت على كل مناحي الحياة. إذ نزعَتْ عنها قيودَ الدين وحصرتها في الكنائس " { XE 8 الكنائس " } والأديرة " { XE 8 الأديرة " }.

وبعد أن قامت الثورة الكبرى في فرنسا " { XE 7 فرنسا " } عام 1789م تحت شعار "الحرية وال { XE 9 قامت الثورة الكبرى في فرنسا عام 1789م تحت شعار \الحرية والمساواة والإخاء\ " { XE 8 الكنيسة " } ولالأديان عموماً، فخلَّت الجمعيات الدينية، وسرَّح الرهبان " { XE 6 الرهبان " }، وصدّرت أموال الكنائس " { XE 8 الكنائس " }، وحورب الدين علناً⁽²⁷⁾.

وسرعان ما توسّعت العلمانية " { XE 6 العلمانية " }، فقد كانت محصورة في المجالين الاقتصادي والسياسي حين كانت هناك بقايا قيمٍ مسيحية؛ لكن مع التغلغل الشديد للدولة ومؤسساتها في الحياة اليومية للفرد، انفردت الدولة بتشكيل رؤية شاملة لحياة الإنسان بعيداً عن الغيبيات، وسيطر الفكر النفعي تدريجياً على جوانب الحياة، وأصبحت زيادة الإنتاج هي الهدف النهائي من الوجود في الكون. وغدا الاستهلاك هو المقصد، تحرّكه اللذة وتعظيمُ المنفعة. ومن ثمة تولدت العمولة " { XE 4 العمولة " } بكل ما تحمله من آثار معروفة اليوم.

وكان قطاع إنتاج اللحوم من أهمّ القطاعات التي مسّها هذا التغيير، فأصبح الذبح " { XE 3 الذبح " } صناعة تهمُّ بتحقيق الأرباح بعيداً عن التقيّد بأي دين. ودخلت الآلات في المسالخ لتسريع عملية الإنتاج. ولم تُعد تلك الدول تهمُّ بالضوابط الشرعية في الذبح " { XE 3 الذبح " }؛ بل على النقيض رُوّجت للأراجيف التي يبشّرها أعداء الأديان باسم جمعيات الرفق بالحيوان " { XE 8 جمعيات الرفق بالحيوان " } فأصبحت تنظر إلى طرق الذبح " { XE 3 الذبح " } الشرعي على أنها طرقٌ وحشية ينبغي أن تزول، وحرارتها بشراسة، ولم تسمح بها في الكثير من مسالخها⁽²⁸⁾. وفي القليل الذي سمحت به منها كانت محدودة جداً، ومشروطة بشروط تُخرجها عن إطار الشرع في كثير من الأحيان.

فالقرار 93/CEE/119 للاتحاد الأوروبي " { XE 8 الاتحاد الأوروبي " } يقضي بمنع الذبح " { XE 3 الذبح " } خارج المذابح المعتمدة مطلقاً إلا في حالات استثنائية قاهرة " { XE 9 القرار 93/119/CEE

(26) العلمانية ترجمةٌ للكلمة الإنكليزية (Secularism) التي تعني إقصاء الدين والمعتقدات الدينية عن أمور الحياة؛ يقول القرضاوي: «والترجمة الصحيحة

للكلمة هي: "اللا دينية" أو "الدينيوية" لا بمعنى ما يقابل الأخرى فحسب، بل بمعنى أخص وهو ما لا صلة له بالدين». الإسلام والعلمانية، 48. (27) بندر بن محمد الرياح: العلمانية أسباب ظهورها، آثارها وعوامل انتقالها إلى العالم الإسلامي 5-12. موقع: مكتبة صيد الفوائد الإسلامية، (http://www.saaaid.net) 22 محرم 1428هـ.

(28) كانت سويسرا واحدة من أربع دول أوروبية أصرت على منع الذبح على الطريقة الإسلامية إلى جانب السويد والنرويج وأيسلندا. حيدر هاشم: هل باستطاعة المسلمين أن يقدموا البديل للمجتمع السويدي؟ (http://www.islamtoday.net) 30 ربيع الثاني 1424هـ/ 30 جوان 2003م. وينظر - (http://www.itf.org).

للاتحاد الأوروبي يقضي بمنع الذبح خارج المذابح المعتمدة مطلقا إلا في حالات استثنائية قاهرة "، كقتل الحيوانات
 ت في حالة الأوبئة المعدية. ويمكن للدول بموجب هذا القرار السماح لبعض التجمعات الدينية بالذبح { XE
 "3الذبح" { دون تدويخ⁽²⁹⁾ "4 XE التدويخ" {، لكن السلطات الدينية تتحمل مسؤوليتها الكاملة⁽³⁰⁾. هذا
 لأنّ تدويخ "4 XE التدويخ" { الحيوان عندهم ضروريّ قبل ذبحه "3 XE الذبح" {، تفاديا لتعذيبه وتقليلا
 لإحساسه بالألم عند القتل كما يزعمون.

إنّ وضع ذبائح الغرب موضع الشك { XE 3الشك" { يأتي من أسباب عدّة أهمّها:

1- عدم الاطمئنان إلى كتابية الغرب "7 XE الغرب" {.

2- تضافر الأدلة على أنّ الذبح { XE 3الذبح" { لا يتمّ بالشروط الشرعية.

3- ما ثبت بالاستقراء من وجود الغشّ في اللحوم التي تصدر من الغرب "7 XE الغرب" {.

ولا يزال بعض العلماء يحتجّون بما قاله المتقدّمون من أنّ الله أباح ذبائح أهل الكتاب "6 XE أهل الكتاب"
 { وهو يعلم ما يقولون وما يفعلون، ويرى إباحة اللحوم المستوردة مهما كانت طريقة ذبحها⁽³¹⁾.

أوردت رسالة المسجد الصادرة عن وزارة الشؤون الدينية والأوقاف الجزائرية "8 XE وزارة الشؤون الدينية
 والأوقاف الجزائرية" {، فتوى مصطفى أحمد الزرقا "5 XE مصطفى أحمد الزرقا" {: «في المذاهب الفقهية من
 يرى جواز أكل المسلم من لحوم أهل الكتاب "6 XE أهل الكتاب" { ما اعتادوا إمامته من الحيوان المأكول
 اللحم في الشرع الإسلامي، دون نظر إلى طريقتهم في إمامته، بعد أن تكون هي الطريقة التي يميّتون بها الحيوان
 لأجل أكله، ولو أنّها طريقة غير مقبولة من المسلم، كالوقد (وهو الضرب على الرأس)، وكالخنق، والأدلة الشرعيّة
 مبسّطة في المراجع المطوّلة»⁽³²⁾.

وقال عبد الله بن بية⁽³³⁾ "5 XE عبد الله بن بية" {: «كأنّ الله سبحانه وتعالى قال: حرّمت عليكم الميتة،
 وما أهلّ لغير الله حراماً إلا إذا كان الأمر يتعلّق بأهل الكتاب "6 XE أهل الكتاب" {»⁽³⁴⁾.

(29) لكن هذا السماح مقرون بشروط بيروقراطية تعجيزية.

Legislation en vigueur en vue de la protection des animaux lors de l'abattage, (<http://ec.europa.eu>), 2007

Le site officiel legifrance: protection des animaux au moment de l'abattage. (www.legifrance.gouv.fr).⁽³⁰⁾

محمد رشيد رضا: تفسير المنار، 185/6. ينظر - آل محمود: فصل الخطاب، 33-34، 45-46.⁽³¹⁾

وزارة الشؤون الدينية والأوقاف الجزائرية: رسالة المسجد، 82. وينظر - القرضاوي: الحلال والحرام، 56-57، والديني: بحوث مقارنة، 341/2.⁽³²⁾

الدكتور عبد الله بن بيه (1935م-): ولد في موريتانيا. أول وزير للشؤون الإسلامية بموريتانيا، وهو حاليا أستاذ في جامعة الملك عبد العزيز في
 جدة، ونائب رئيس الاتحاد العالمي للعلماء المسلمين. وعضو في رابطة العالم الإسلامي. وهيئة الإعجاز العلمي في القرآن والسنة، والمجلس الأوروبي
 للإفتاء والبحوث. (<http://www.binbayyah.net>)⁽³³⁾

عبد الله ابن بية: المناقشة في موضوع الذبائح والطرق الشرعية في إنجاز الذكاة، (مجلة مجمع الفقه الإسلامي، الدورة العاشرة)، 610.⁽³⁴⁾

ومن هنا سارع البعض إلى تولي ختم الحلال على كل ما يصدر من الغرب بدعوى كونه طعام أهل الكتاب. لكن المتأمل لهذه الأحكام يتساءل ما الدافع إليها؟... وما هي هذه الحاجة؟ { 3XE الحاجة } الملحة إلى ذبائح الكفار من أهل الكتاب { 6XE أهل الكتاب } وغيرهم؟ هل هو نقص اليد العاملة عند المسلمين؟ أم هو انعدام الثروة الحيوانية لديهم؟!

أما قول من يقول بإباحة المنخقة { 3XE المنخقة } والموقوذة { 3XE الموقوذة } إذا كانت من طعام أهل الكتاب { 6XE أهل الكتاب } فهو قول بيّن خطؤه لما يأتي:

1 - قوله تعالى: ﴿وَطَعَامُ الَّذِينَ أُوتُوا الْكِتَابَ حِلٌّ لَكُمْ﴾ (سورة المائدة: 5) { 3XE } ﴿وَطَعَامُ الَّذِينَ أُوتُوا الْكِتَابَ حِلٌّ لَكُمْ﴾ (سورة المائدة: 5) { 3XE } جاء إثر تحريم طائفة من الحيوان منها المنخقة { 3XE } "3 المنخقة" { 3XE الموقوذة } والموقوذة { 3XE الموقوذة }، فكيف يمكن أن يكون دليلاً على إباحة المخنوق والموقوذ إن كانا على يد كتابي { 6XE كتابي } مع أنهما حرام بالقطع إن كان الخانق أو الواقد مسلماً، فهذا يترتب عليه أن الكتابي { 6XE الكتابي } أكرم عند الله من المسلم! والإسلام يعلو ولا يُعلى.

2 - جاء تحريم المنخقة { 3XE المنخقة } والموقوذة { 3XE الموقوذة } في نسقٍ واحد مع تحريم الخنزير والميتة والدم، فالقول بحلّها يلزم القول بحلّ الخنزير أيضاً.

3 - جاء في مطلع الآية قوله تعالى: ﴿الْيَوْمَ أُحِلَّ لَكُمْ الطَّيِّبَاتُ...﴾ (سورة المائدة: 5) { 3XE } "﴿الْيَوْمَ أُحِلَّ لَكُمْ الطَّيِّبَاتُ﴾ (سورة المائدة: 5) { 3XE } ولا يقول عاقل إنَّ المنخقة { 3XE المنخقة } والموقوذة { 3XE الموقوذة } وغيرهما مما حرّمه الله تعالى تُعد من الطيبات، فهل يطيبها أن يكون الواقد من جنس الكفار الذين رفضوا الاستجابة لدعوة كتابهم إلى الإيمان بخاتم الرسل الذين يجدونه مكتوباً عندهم في التوراة والإنجيل؟.

أم هل يكون الشيء الواحد طيباً إذا كان على يد الكتابي { 6XE الكتابي } خبيثاً على يد المسلم! (35). بهذا يتبين في النهاية أنّ ما يرد من لحوم من الغرب { 7XE الغرب } لا يمكن القول فيه بأصل الحلّ نظراً لتعارضه مع الظاهر { 3XE الظاهر }.

فإن كان اللحم من ذبح التجمّعات اليهودية { 6XE التجمّعات اليهودية } الذي يُطلق عليه اسم "كاشير" { 4XE كاشير }، أو كان ممن يُوثق بذبحه من المسلمين أو النصراني { 6XE النصراني } الملتزمين، ويشهد على ذلك من هو أهلٌ للشهادة فهو حلال، وإلا فإنَّ الأصل التحريم حتى يثبت الحل.

(35) أحمد الخليلي: فتاوى الأئمة، 281.

المطلب الثاني: أنموذجان للدراسة: استحالة الجيلاتين وتدويخ الدواجن بالكهرباء

الفرع الأول: دعوى تعرض مشتقات اللحوم للاستحالة

مع تطور التصنيع أصبحت بعض المواد التي تشتق من مصادر محرمة كالخنزير والميتة والدم تضاف إلى الأغذية والأدوية.

واليوم يرى بعض الفقهاء حل تلك المضافات بناء على الاستحالة التي تعرّف بأنها: " انقلاب العين إلى عين أخرى تختلف عنها في الاسم والخصائص والصفات"⁽³⁶⁾.

فهل يجوز تناول تلك المواد رغم كونها صادرة من مصدر محرم؟ وهل تحققت استحالتها فعلاً؟ تحاول هذه الورقة الجواب على هذا الإشكال، من خلال أنموذج واسع الانتشار في التصنيع الغذائي، هو مادة الجيلاتين.

1- الجيلاتين ومدى استحالتها

الجيلاتين (Gelatin) مادة بروتينية تُستخرج من التحليل الجزيئي للكولاجين الصادر من الجلود والأرطقة العضلية للحيوانات، أو من مادة العظمين⁽³⁷⁾ وهي مادة إسفنجية من البروتين تربط بين خلايا العظام. وتُستعمل لخصائصها الهلامية والغروية .

والمواد البروتينية تتكوّن - كما هو معلوم- من أحماض أمينية ترتبط ببعضها بواسطة الروابط الببتيدية. وتختلف البروتينات فيما بينها من حيث صفاتها الكيماوية وتركيبها. ويعود الاختلاف إلى سلاسل جانبية توجد عند ارتباط الأحماض الأمينية ببعضها. لذلك فإنّ تصنيف تلك الأحماض يتمّ على أساس الصفات الكيماوية للسلاسل الجانبية. التي قد تكون قطبيّة تذوب في الماء، أو غير قطبية لا تذوب فيه⁽³⁸⁾.

يتحوّل الكولاجين إلى مادة جيلاتينية سهلة الهضم، عند غليانه في الماء وحامضٍ مخفّف أو قاعدة.

أ. أصناف الجيلاتين:

تصنّف الجيلاتينات ضمن زميرتين كبيرتين: الصنف أ (A) يحضّر بواسطة الحمض. والصنف ب (B) بواسطة القاعدة. وتصلح بعض الموادّ الأولية لإنتاج كلا الصنفين. وتختصّ بعض الموادّ الأخرى بصناعة صنف واحد منهما.

الصنف أ (A) يصدر أساساً من جلود الخنازير الطازجة، ويمكن تصنيع كميات قليلة منه من عظام وجلود

⁽³⁶⁾ ندوة رؤية إسلامية، الكويت: التوصيات، 1080.

⁽³⁷⁾ أرنولد إيندر: قاموس التغذية، 299.

⁽³⁸⁾ ديمان: أساسيات كيمياء الأغذية، 135.

الأنعام.

أما الصنف ب (B) فيُستخرج من العظام بالخصوص في أوروبا، ويكثر استخراجُه في أمريكا من الجلود غير المدبوغة⁽³⁹⁾.

وتوجد أنواعٌ من الجيلاتين تُستخرج من بعض النباتات والطحالب البحرية⁽⁴⁰⁾، إلا أن استعمالها لا يزال محدوداً.

ويعتبر الخنزير المصدر الرئيس للجيلاتين في الولايات المتحدة، وفي أوروبا ازداد الإقبال عليه لعوامل منها سهولة استحلاص الجيلاتين منه، ومحتواه من الكولاجين عال جداً⁽⁴¹⁾.

علاوة على الجانب الاقتصادي: فالخنزير سهل التغذية لأنه يأكل أيّ شيء ويتغذى على فضلات الموائد، ويتكاثر بسرعة وبأعداد كبيرة دون تكاليف باهضة.

مع سهولة طريقة استحلاص الجيلاتين من الخنزير بطريقة النقع في الحامض؛ التي تعتبر أيسر وأقل تكلفة من استحلاصه بالطريقة القاعدية، كما هو الشأن في عظام وجلود الأبقار⁽⁴²⁾.

كما أنّ إنتاج الجيلاتين يتبع نسبة استهلاك الخنزير، وقد ارتفعت معدلات استهلاكه كثيراً بعد ظهور جنون البقر، ومن ثمة ارتفعت نسبة إنتاج الجيلاتين الخنزير⁽⁴³⁾.

ويقدر الإنتاج العالمي للجيلاتين بأزيد من 200000 طن أكثر من نصفها خنزيري المنشأ⁽⁴⁴⁾.

ب. مجالات استعمال الجيلاتين:

يقوم الجيلاتين بوظائف متعدّدة في الأطعمة التي يضاف إليها؛ فهو يعطي القوام المتماسك للأطعمة، ويكسب الرغوة للمواد المخفوقة كالقشدة والمثلوجات. كما يُستعمل مادة مثبتة في الموادّ المخففة الدهون كالمزغرين والزيادي والأجبان المختلفة، والحساءات والمرقيات وأوراق اللحم. وفي منتجات المخابز وصناعة المعجنات. ويصنع منه غذاءٌ خال من السعرات الحرارية لأصحاب الحمية.

⁽³⁹⁾ C. M. Bourgeois et P. Le Roux: : : Protéines animales, 232

⁽⁴⁰⁾ محمد الشريف: الأطعمة المستوردة، 102.

⁽⁴¹⁾ إياد قنبي: الجيلاتين، (مؤتمر المستحبات الفقهية الأول، جامعة الزرقاء)، 2.

Ph. Bryselbout, Y. Fabry: Guide technologique de la confiserie, 143

⁽⁴²⁾ وفيق الشرفاوي: الجيلاتين، (ندوة رؤية إسلامية، الكويت)، 592.

⁽⁴³⁾ C. M. Bourgeois et P. Le Roux: Protéines animales, 232

⁽⁴⁴⁾ Tout sur la gélatine www.gélatine.org

(www.pasportsante.net)

محمد عبد السلام: مشكلة استخدام المواد المحرمة، (ندوة رؤية إسلامية، الكويت)، 604.

2- اختلاف العلماء في حكم الجيلاتين

جاء في القرار 11 لمجمع الفقه الإسلامي بجدة في دورته الثالثة بعمّان بتاريخ 11-16 تشرين الأول 1986: "لا يحلُّ لمسلم استعمال الخمائر والجيلاتين المأخوذة من الخنازير في الأغذية. وإنَّ في الخمائر والجيلاتين المتخذة من النباتات أو الحيوانات المذكاة شرعاً عُنية عن ذلك"⁽⁴⁵⁾.

وأصدر مجلس المجمع الفقهي في دورته الخامسة عشر بمكة يوم السبت 11 رجب 1419، 31 أكتوبر 1998 قراراً في موضوع الجيلاتين بعد المناقشة والتدارس ينصُّ على ما يلي:

"1- يجوز استعمال الجيلاتين المستخرَج من الموادِّ المباحة ومن الحيوانات المباحة المذكاة تذكياً شرعية. ولا يجوز استخراجها من محرَّم كجلد الخنزير وعظامه وغيره من الحيوانات والمواد المحرمة.

2- يوصي المجلس الدول الإسلامية والشركات العاملة فيها وغيرها أن تتجنَّب استيراد كل المحرمات شرعاً وأن توفِّر للمسلمين الحلال الطيب"⁽⁴⁶⁾.

ومن جهة ثانية، جاء في توصيات الندوة الفقهية الطبية الثامنة بالكويت سنة 1995 ما يلي: "الاستحالة تعني انقلاب العين إلى عين أخرى تغايرها في صفاتها، تحوُّل الموادِّ النجسة أو المنتجسة إلى مواد طاهرة، وتحوُّل المواد المحرمة إلى مواد مباحة شرعاً، وبناء على ذلك:

أ- الجيلاتين المتكون من استحالة عظم الحيوان النجس وجلده وأوتاره طاهر وأكله حلال"⁽⁴⁷⁾.

وفي فتاوى المجلس الأوربي عن المضافات بما فيها الجيلاتين:

"... الفئة الثالثة (مركبات ذات منشأ حيواني) فإنها لا تبقى على أصلها الحيواني وإنما تطرأ عليها استحالة كيميائية تغير طبيعتها تغييراً تاماً بحيث تتحوَّل إلى مادة جديدة طاهرة"⁽⁴⁸⁾.

كما يرى المجلس الفقهي لأمريكا الشمالية استحالة الجيلاتين المستخرَج من الخنزير.

وقال نائب رئيس المجلس الفقهي لأمريكا الشمالية: «الجيلاتين الحيواني وغيره جرى عليه ما يسميه الفقهاء حالة الاستحالة، وهي تغير أوصاف المادة المحرمة بفعل التفاعلات الكيميائية أو الحرق وغيرها، ولذلك كان من توصيات الندوة الفقهية للعلوم الإسلامية بإباحة الجيلاتين الحيواني بناء على هذه القاعدة، وقد تبعها كثير من

(45) مجلة مجلس مجمع الفقه الإسلامي، الدورة 3، العدد 3، ج2/1402، 1408.

والحق أن البدائل النباتية غير مستعملة حالياً إلا في بعض أنواع الهلام Jelly الذي يتخذ فاكهة.

(46) رابطة العالم الإسلامي: مجلة المجمع الفقهي، قرارات الدورة العاشرة، القرار الثالث: 318.

(47) ندوة رؤية إسلامية، الكويت، التوصيات، 1080.

(48) المجلس الأوربي للإفتاء: قرارات المجلس، (فتوى 34)، 85.

العلماء المعاصرين ... ولذلك لا يعتبر الجيلاتين الموجود الآن في الأسواق حراماً⁽⁴⁹⁾."

فهل يجوز استخلاص الجيلاتين من مصادر محرمة كالخنزير والميتة؟

أ. مدى تحقق الاستحالة في الجيلاتين:

يستدعي الكلام في حكم الجيلاتين المستخلص من مصادر محرمة كالخنزير والميتة وقفة مع هذه المادة والنظر فيها:

أولاً: من حيث التفاعلات الكيميائية التي تحصل لها أثناء التصنيع.

وثانياً: من حيث القول بالاستحالة وعدم القول بها والراجح في ذلك، لنخلص إلى الحكم الشرعي للجيلاتين. يركّز بعض العلماء الذين يقولون باستحالة الجيلاتين على أنه لا يمكن تتبّع مصدره ولا معرفة نوع الحيوان الذي ينتمي إليه، وهم يعتمدون في ذلك على التحليل الطيفي (Chromatography)⁽⁵⁰⁾. كما يعللون ذلك بالتحوّلات التي تطرأ على الجيلاتين فتغير من خصائصه وصفاته وتسميته⁽⁵¹⁾. فما وجه الحق في ذلك؟

1- لم يعد التحليل الطيفي أو ما يسمى بالكشف بالمطياف الضوئي السبيل الوحيد في تتبّع أثر الحيوان مصدر الجيلاتين. إذ توجد وسائل أخرى أكثر تطوراً لدراسة تسلسل الحمض النووي منقوص الأكسجين (DNA)، وبواسطة تحليل الدنا الذي شاع استعماله اليوم، يُلاحظ بأن جيلاتين الخنزير لا يختلف كثيراً عن كولاجينه، والتغيير الحاصل بواسطة الحلمأة لا يعدو جعله منحللاً في الماء. أما مكوناته الأساسية فهي هي لم تتغير⁽⁵²⁾. على أن بعض العلماء أكدوا أن بالإمكان معرفة مصدر الجيلاتين بالتحليل الطيفي.

فقد نقل عبد الفتاح إدريس قول وفيق الشرقاوي الذي كان يعمل رئيساً لمجلس إدارة الشركة العربية للمنتجات الجيلاتينية الدوائية:

"إن جلود الخنازير وعظامها لا تستحيل استحالة كاملة، وإنما تستحيل استحالة جزئية ويمكن بطريق التحليل الطيفي التعرف على أصل الجيلاتين المستخلص من جلود الخنازير وعظامها بعد العمليات الكيميائية المختلفة التي يتم بها استخلاصه، لوجود الخصائص في هذا الجيلاتين يمكن التعرف على أصله الذي استخلص منه"⁽⁵³⁾.

⁽⁴⁹⁾ فتاوى فقهية عامة. 24 avril 2005. (<http://ad.islamonline.net>)

⁽⁵⁰⁾ محمد عبد السلام: مشكلة استخدام المواد المحرمة، (ندوة رؤية إسلامية، الكويت)، 603.

⁽⁵¹⁾ محمد الهواري: الطعام والشراب (ندوة رؤية إسلامية، الكويت)، 512.

⁽⁵²⁾ Chemistry of wine vinegar, (<http://www.muslimconsumergroup.com>) 12 Août 2007.

⁽⁵³⁾ نقلاً عن عبد الفتاح إدريس الذي ذكر أن الكلام ورد في لقاء جرى مع الشرقاوي على هامش أعمال الندوة الفقهية الطبية الكويتية الثامنة. ينظر - عبد الفتاح

إدريس: الاجتهاد الفقهي في مجال الصناعات الغذائية والدوائية المعاصرة، (مجلة المسلم المعاصر) 172.

وينظر أيضاً - سفر القحطان: منهج استنباط أحكام النوازل، 334. نصري سبغ: المستخلص من النجس، 115.

وحسب قوله فإنَّ إمكان التعرف على مصدر المادة يعني عدم استحالتها استحالته كاملة.

2- التغييرات الحاصلة في صناعة الجيلاتين لا تعدو أن تكون كسرا لبعض الروابط الجانبية في جزيء الكولاجين بحيث تبقى السلاسل الحمضية سليمة، كما تبقى كثيرٌ من الروابط الجانبية على حالها دون تحطّم⁽⁵⁴⁾.

3- يذهب البعض إلى القول إن الجيلاتين بروتين ناقص لأنه لا يحتوي على حمض أميني أساسي هو التربتوفان. لكن كون الجيلاتين لا يحتوي على التربتوفان يرجع إلى كون الكولاجين نفسه لا يحتوي على ذلك الحمض ولا على اللستين. ورغم هذا النقص فإن الكولاجين يُعتبر من لحم الحيوان دون خلاف.

4- الجيلاتين إنما ينتج من حلمأة الكولاجين في الحرارة والوسط الحمضي أو القاعدي⁽⁵⁵⁾، والحلمأة⁽⁵⁶⁾ (Hydrolysis) معروفةٌ في مجال التصنيع الغذائي، وهي عملية يُقصد بها تحسين بعض الخصائص التغذوية والوظيفية لبعض أنواع الأطعمة. ومن أمثلة البروتينات المحلمأة بواسطة الإنزيمات بروتينات الصوجا المنحلة، والغلوتين واللاكتوسيروم والكازئينات وبروتينات اللحوم المنحلة⁽⁵⁷⁾.

فحلمأة الحليب بإنزيم (Lactozyme) لمساعدة الأشخاص ذوي الحساسية للاكتوز، وتحضير حليب الأطفال مثالٌ لذلك. والحليب المحلماً يبقى حليياً رغم التفكيك الجزئي لسلاسله الطويلة.

وحلمأة اللحوم قصد تطريتها تُعتبر من أهم العمليات التي تجري على اللحم وتقاس بها الجودة. ذلك لأن لحوم الحيوانات المسنة تتميزٌ بخشونة الألياف العضلية التي تؤدي إلى نفور المستهلكين منها. وتعمل التطرية على إحداث تغييرات في تركيب العضلات والأنسجة العضلية بحيث تحدث تحللاً جزئياً في البروتينات وذلك باستخدام إنزيمات نباتية أو حيوانية وطرق أخرى⁽⁵⁸⁾.

ب. خلاصة القول في استحالة الجيلاتين:

وكخلاصة يمكن القول:

إنه يمكن تتبع مصدر الجيلاتين بسهولة بواسطة الوسائل الحديثة.

⁽⁵⁴⁾ ديمان: أساسيات كيمياء الأغذية، 182

Jean-Louis Multon: Additifs et auxiliaires, 491

Jean-Louis Multon: Additifs et auxiliaires, 491. ⁽⁵⁵⁾

غياث سمينة وعادل سفر: المواد المضافة للأغذية، 470.

تنتج الحلمأة (أو الإماهة) بتسخين البروتينات في وسط حامض أو قاعدي. ⁽⁵⁶⁾

Albert Lehninger: Biochimie, 99. ⁽⁵⁷⁾

يحيى فوده وآخرون: نظم الإنزيمات، 198-199. ⁽⁵⁸⁾

ينظر - Hydrolyse des protéines et autres applications (<http://www.biotimes.com>) décembre 2001.

وينظر - (<http://www.pasportsante.net>).

الجيلاتين لا يتغير كثيرا عن الكولاجين إلا في بعض الروابط الثانوية التي تشكل الجسور بين جزيئات البروتين مع تفكك في بعض الروابط الببتيدية في سلسلة الأحماض الأمينية. وهذا التغير يحصل للبروتينات طبيعيا بعامل الحمأة التي تؤدّي إلى تغيير بعض صفات المادة كما هو الشأن في حمأة الحليب وتطرية اللحوم. يمكن الحصول على الجيلاتين -ولو بكميات محدودة وغير معزولة- أثناء الطبخ الطبيعي. كل هذا ينفي القول بأن الجيلاتين قد استحال تماما، وأن تركيبه وصفاته قد تغيرت بحيث أصبح طاهرا حلالا للمسلمين تناوله ولو كان مصدره خنزيريا أو كان من ميتة. وتحريم لحم الخنزير لا يأتي من علة تركيبية تميز تركيب بروتيناته حتى يقال إنّ التحلل الجزئي لروابطها وتغييرها من كولاجين إلى جيلاتين ينفي التحريم. ومن ثمة لا يسوغ ختم الأطعمة المحتوية على الجيلاتين الصادر من الخنزير أو مما لم تتم تذكّيته وفق الشريعة الإسلامية بختم الحلال بناء على الاستحالة.

الفرع الثاني: عدم السعي إلى تحقيق المناط:

يحتاج البت في حكم ما يستجدّ من نوازل في مجال اللحوم الواردة إلينا من الغرب، أو حتى التي تذبح في البلدان الإسلامية إلى التثبت من تحقيق المناط فيها، ولا يكون ذلك إلا بدراسة ما يحيط بالنازلة دراسة علمية تأصيلية وتحليلية شاملة. ولعل أوضح مثال لضرورة السعي إلى تحقيق المناط مسألة صعق الدواجن بالكهرباء بغية إفقاده وعيه قبل الذبح.

1- الصعق الكهربائي للدواجن:

أسفر السعي الحثيث إلى زيادة الإنتاج، وإدخال عملية الذبح في المصانع الحديثة التي تعتمد على الآلة، إلى اتخاذ وسائل لم تكن معروفة من قبل كتدويخ الحيوانات قبل ذبحها، واستعمال السكين الدوار لذبح الدواجن وغيرها...

وجدير بالذكر أن هذه الطرق الحديثة سرعان ما تلقّفتها البلدان الإسلامية، حتى انتشر الصعق بالكهرباء في كثير من مذابح الدواجن.

ويتم الصعق غالبا في المذابح الآلية التي تستعمل السكين الدوار، وذلك بتعليق الدواجن مقلوبة ثم إمرارها على حوض به ماء مكهرب يفقدها وعيها، ثم تصل إلى سكين يدور بسرعة، فيقطع عنقها. لكن يحدث أن يضطرب الحيوان، أو يرفع رأسه أو يكون قصيرا بحيث لا يصل إلى مستوى السكين فيمرّ دون ذبح، أو لا يصيب السكين موضع الذكاة {XE 4 الذكاة الشرعية "}.}

ثم يمّر بعد ذلك في الماء الحارّ لنتف الريش، وإذا لم يقطع الحلقوم فقد يموت بالغطس في الماء⁽⁵⁹⁾. ولكي يفى التدويخ بالعرض لا بد أن يبقى المدة اللازمة لإتمام عملية الذبح وضمان الموت التام للحيوان. فإذا قدّرنا المدة الفاصلة بين عملية الصعق وقطع العنق بعشرين ثانية، والمدة اللازمة ليموت الحيوان تماما بخمس وعشرين ثانية، وهذا في الشروط المثلى، فإنه يغدو من الضروري أن يستمر التدويخ فترة لا تقل عن مجموع المدتين على الأقل؛ أي خمسا وأربعين ثانية حتى نضمن عدم استفاقة الحيوان أثناء الذبح أو قبله. والإشكال أن موت الحيوان قد يكون أبطأ إذا لم تُقطع الأوداج كلها، وهو ما يكثر حدوثه في الذبح الآلي.

لهذا تنحى القوانين الضابطة منحى الاحتياط بتطويل مدة التدويخ وعمقه، وهذا يتطلب رفع شدة التيار وزيادة مدة التعرّض للصعق. في حين أننا إذا أردنا أن نتأكد من عدم موت الدواجن بالصعق يجب أن نخفض الشدة ونقلص المدة.

وبدهي أن تختار المجازر الآلية عوامل كهربية تضمن بقاء الدواجن فاقدة للوعي طيلة عملية الذبح إلى غاية الموت الفعلي للحيوان، وهذا يتطلب رفع المعايير وتطويل مدة التعريض للصعق. وتبين إحدى الدراسات نسب الدجاج الذي يموت بالصعق بتيار تردده 50 هرتز لمدة أربع ثوان حسب الجدول الآتي⁽⁶⁰⁾:

شدة التيار	نسبة الموت	شدة التيار	نسبة الموت
60 mA	% 22	120 mA	% 95
75 mA	% 61	148 mA	% 99
90 mA	% 80		

وتقل نسبة الموت كلما ارتفع التردد وانخفضت الشدة، لكن ذلك يؤدي إلى نقصان جدوى التدويخ. لذلك حدد قانون حماية الحيوان في القرار الأوروبي CE n° 1099/2009 معايير الصعق والعتبة الضرورية

(59) العثماني: بحوث في قضايا فقهية معاصرة، 419-420، 426.

Abattage mécanique, (<http://www.eat-halal.canada.com>), 28 juin 2007.

(60) ينظر - Gregory N.G. & Wotton S.B. Effect of stunning on spontaneous physical activity and evoked activity in

the brain. British Poultry Science. 31 (1990), 215-220. نقلا عن:

Hani Mansour Al-Mazeedi: Toward Humane Slaughter and Safe Food Ritual Guidance versus Secular Astray, 23

التي لا يحصل التدويخ الجيد دونها، حتى يكون الصعق كافيا لإحداث التدويخ.
ويبين الجدول الآتي تلك المعايير⁽⁶¹⁾:

التردد (هرتز)	دجاج	ديك رومي	بط وإوز	سمان
> 200 هرتز	100 ميلي أمبير	250 ميلي أمبير	130 ميلي أمبير	45 ميلي أمبير
من 200 إلى 400 هرتز	150 ميلي أمبير	400 ميلي أمبير	ممنوع	ممنوع
من 400 إلى 1500 هرتز	200 ميلي أمبير	400 ميلي أمبير	ممنوع	ممنوع

ولقد تمت دراساتٌ عدّة تبين نسب تعرّض الحيوانات المصعوقة لتوقّف القلب بسبب التيار الكهربائي، من بينها دراسةٌ أُنجزت على 29 مجموعة من الدواجن (من دجاج وديوك رومية)، وقد أسفرت عن النتائج الآتية⁽⁶²⁾:

التردد	الشدة	عدد المجموعات المدروسة	نسبة الموت بالصعق	عدد الدراسات المنجزة	النوع
50 هرتز	> 60 ميلي أمبير	4	> 25%	4	دجاج
50 هرتز	80 ميلي أمبير -60	4	من بين 3 مجموعات: -50 %75	3	دجاج

⁽⁶¹⁾ ينظر - Journal officiel de l'Union européenne : Règlement (CE) n° 1099/2009 du conseil du 24 septembre 2009 sur la protection des animaux au moment de leur mise à mort, p24. <https://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2009:303:0001:0030:FR:PDF>

⁽⁶²⁾ ينظر - Bourguet Cécile : Electrocution par bain d'eau chez la volaille, 7.

		من مجموعة واحدة: 75-90%			
دجاج	3	من مجموعة واحدة: 25-50% من مجموعة واحدة: 50-75% من بين مجموعتين: -75 90%	4	-80 100 ميلي أمبير	50 هرتز
دجاج	4	من مجموعة واحدة: 25-50% من مجموعة واحدة: 50-75% من بين 5 مجموعات: -75 90% من بين 7 مجموعات: <90%	14	-100 120 ميلي أمبير	50 هرتز
دجاج	4	من مجموعة واحدة: 50-75% من مجموعة واحدة: 75-90% من بين 4 مجموعات: <90%	6	-120 150 ميلي أمبير	50 هرتز
دجاج	1	<90%	3	< 150 ميلي	50 هرتز

				أمبير	
ديك رومي	4	من مجموعة واحدة: 50-75% من بين مجموعتين: -75-90% من بين 8 مجموعات: <90%	11	150 ميلي أمبير	50 هرتز
ديك رومي	3	من مجموعة واحدة: >25% من بين مجموعتين: -25-50% من بين مجموعتين: -50-75% من مجموعة واحدة: 50-75%	6	150 ميلي أمبير	10 -0 300 هرتز
ديك رومي	3	من بين 11 مجموعة: >25% من بين مجموعتين: -25-50%	13	150 ميلي أمبير	48 -0 1500 هرتز

وما يمكن استخلاصه من تلك الدراسات بالنسبة للدجاج أنه إذا انخفضت شدة التيار عن 60 ميلي أمبير،

بتردد 50 هرتز فإن نسبة موت الحيوانات بالصعق تقل حتى تكاد تنعدم، وتزداد تدريجياً حسب ارتفاع الشدة حتى إذا بلغت شدة التيار 150 ميلي أمبير بتردد 50 هرتز فإن كل الدجاج تقريباً يموت بالكهرباء. وانطلاقاً من تردد يساوي 800 هرتز تنعدم حالات الموت مهما كانت شدة التيار. و الإشكال يكمن في فعالية التدويخ؛ فإذا انخفضت شدة التيار إلى أقل من 60 ميلي أمبير، أو ارتفع التردد إلى أزيد من 550 هرتز لم يكن ذلك كافياً لإحداث التدويخ المطلوب. ولكي يفقد الحيوان وعيه مدّة كافية، لابد من رفع شدّة التيار وخفض التوتر، وهذا يؤدي حتماً إلى موت نسبة من الحيوانات بالصعق⁽⁶³⁾. وهذه المعايير تبقى نسبيّة جداً، نظراً لتفاوت الحيوانات ضعفاً وقوة، وتباين مقاومتها للتيار الكهربائي. علاوة على تأثير معطيات أخرى مثل عدد الحيوانات التي تُغمس في الحوض في وقت واحد، ومدى نظافة الماء المستعمل...
فإذن لا يزال الأمر يحتاج إلى عناية أكبر وتدقيق أفضل؛ للوقوف على الحقيقة التي عليها تُبنى أحكام شريعتنا، التي تُعبّدنا بها.

2- الاختلاف في حكم الصعق بالكهرباء

من الناحية الشرعية، يتعلق الحكم بقابلية تأثير التدويخ للارتداد (Reversibility) أي قدرة الحيوان على استعادة وعيه، ومدى إمكان موت الحيوان بسبب التدويخ قبل أن يصل إلى سكين الذابح. وهذه المسألة تعتورها مجاهيل كثيرة. فالهشاشة البيولوجية لبعض الحيوانات بخاصة الدواجن، تجعل التدويخ بالكهرباء غير قابل للتقييس بالضبط الكافي، إذ تتوقف عواقب الصدمة على الظروف التي يتم بها الصعق، وحال الحيوان وطرق تربيته ونقله...
يحتج من يرى جواز هذه الطريقة بأنها تقتصر على إفقاد الحيوان وعيه دون قتله.

يقول محمد الهواري { " 5 XE محمد الهواري " } : « فالصرع الكهربائي المذكور إنّما هو عملية تهدف إلى تدويخ { " 4XE التدويخ " } الحيوان وإزالة وعيه، وليس إلى قتله. ثمّ يجري فيما بعد ذبح الحيوان في المجازر الحديثة، والحيوان لا يزال حيّاً، وقلبه ينبض بشدّة. وهذه مشاهدات رأيناها في كثير من المجازر التي عايناها، وأيدتها تجارب الطب البيطري بدون أدنى شكّ { " 3 XE الشك " }، ولم نعد نجد في المجازر الحديثة أيّ صورة من الطرق القديمة الموصوفة في قتل الحيوان قبل أن يتمّ ذبحه { " 3 XE الذبح " }⁽⁶⁴⁾.

لكن يردّ الغنوشي { " 5 XE الغنوشي " } على الهواري { " 5 XE محمد الهواري " } بقوله: { " XE

⁽⁶³⁾ ينظر - Bourguet Cécile : Electronarcose par bain d'eau chez la volaille, 8.

⁽⁶⁴⁾ محمد الهواري: الطعام والشراب (ندوة رؤية إسلامية، الكويت)، 443.

"التخدير" { } { "5 XE الغنوشي" } «هي استقرارات ناقصة، فلقد أجرت جمعية هولندية إسلامية متخصصة في الرقابة اختبارات عينية أسفرت عن أنّ نسبة ميتة الدجاج بأثر التخدير" { "4 XE التخدير" } قد تصل إلى 90 % . وفي الدانمارك" { "7 XE الدانمارك" } وصلت النسبة إلى 60 % . مما له دلالة واضحة على نقص الاستقراء المتبع»⁽⁶⁵⁾.

ومحمد الهواري" { "5 XE محمد الهواري" } نفسه ذكر في موضع آخر، في معرض حديثه عن الصعق بالكهرباء بالنسبة لذبح الدجاج: «تؤدّي شدة التيار المستعمل إلى توقّف القلب في 90 % من الحالات دون أن يؤثّر ذلك بشكل ملحوظ على نزيف الدم بعد الذبح" { "3 XE الذبح" }»⁽⁶⁶⁾.

وما دام احتمال الموت بالتدويخ قائما فإنّ الحكم هو عدم جواز استخدام هذه الطرق؛ عملا بالأصل الذي هو حرمة اللحم حتى يثبت حلّها بيقين⁽⁶⁷⁾ " { "3 XE اليقين" } .

ثمّ إنّ البديل الحالي من هذه المحاذير ممكن، وذلك بعدم استخدام الكهرباء، وبإقامة أشخاص يتناوبون على الذبح" { "3 XE الذبح" } بأيديهم، ثمّ عدم غمس الدجاج في الماء إلاّ بعد تحقّق موته. فعنصر الضرورة" { "3 XE الضرورة" } هنا غير قائم أصلا.

اللهم إلا إذا اعتبرنا نظام الذبح" { "3 XE الذبح" } القائم في الغرب" { "7 XE الغرب" } حتمية لا مناص منها ولا يسع المسلميّ على طول بلادهم وعرضها إلا ذلك فهنا شيء آخر وكلام آخر قد يطول!. لهذا يتعين على هيئات الرقابة المخولة بإصدار شهادات الحلال أخذ هذه المعطيات كلها بعين الاعتبار.

خاتمة

لمسألة الطعام شأن خطير، وعلى المسلمين أن ينتبهوا بمقتضى دينهم لتشريعته وأمره في ما يتناولون من طعام، وما تقتضيه العبودية" { "3 XE العبودية" } له من استجابة واستسلام.

وعلى أولياء الأمور ومن يتولى تصنيع الطعام أو جلبه أن يتحرى الحلال، وأن يستفرغ وسعه في التحقّق من مصداقية شهادات المطابقة التي ترفق ما يدخل بلاد المسلمين، وذلك بإسناد الأمر إلى المخلصين من ذوي الخبرة

⁽⁶⁵⁾ الغنوشي: مسألة اللحم، (المجلة العلمية للمجلس الأوروبي للإفتاء والبحوث)، 22/3.

⁽⁶⁶⁾ محمد الهواري: الذبائح والطرق الشرعية في إنجاز الذكاة، (مجلة مجمع الفقه الإسلامي، الدورة العاشرة)، 411، 443.

والملاحظ مدى التأكيد على موت الحيوان بالصعق بدعوى شدة النزيف الحاصل بعد الصعق رغم توقف النبض، ومعلوم أنّ نزيف الدم إنّما يتمّ بدفع القلب إيّاه إلى الخارج. فإذا توقّف القلب فإنّ النزيف سيخفّ حتما.

⁽⁶⁷⁾ خلال زيارتي العديدة لمجازر في كل من فرنسا وبلجيكا وهولندا، لم أتمكن من الوقوف على الحقيقة بشكل قاطع، وفي إحدى مذابح الدواجن ببلجيكا طلبت من الذابح أن يترك عددا من الدجاج بعد صعقه بالكهرباء فاستفاق كل الدجاج من إغمائه بعد بضع دقائق. أما في مسلخ للعجول بهولندا فقد عدلوا شدة الوقد بالمسدس بشكل يضمن التدويخ دون أن يؤدي إلى موت الحيوان بناء على طلب الهيئات الإسلامية هناك، وذكروا أنّهم تركوا عدة عجول بعد تدويخها فاستفاقت كلها، لكنني لم أعين التجربة بنفسي.

والاختصاص، مع ضرورة اعتبار المال وتقديم مصلحة البلاد على مصالح الأفراد.

المراجع:

أرنولد إبندر: قاموس التغذية وتكنولوجيا الأغذية، شرح كلمات ومصطلحات، تعريب: د. مصطفى كمال مصطفى ود. نبيل السيد حافظ، ود. خليل إبراهيم خليل، مراجعة: د. أحمد محمود عليان، (المكتبة الأكاديمية، 1413هـ/1993).

الأشقر محمد سليمان: أبحاث اجتهادية في الفقه الطي، (مؤسسة الرسالة، لبنان، 1422هـ/2001م).
آل محمود عبد الله بن زيد: فصل الخطاب في إباحة ذبائح أهل الكتاب، ويليه الرد على المعترضين، (ط3، دار الشروق، بيروت، 1402هـ/1982م).

البخاري محمد بن إسماعيل: صحيح البخاري، تحقيق: د. مصطفى ديب البغا. (ط3، دار ابن كثير، اليمامة، بيروت، 1407هـ/1987م).

بندر بن محمد الرياح: العلمانية أسباب ظهورها، آثارها وعوامل انتقالها إلى العالم الإسلامي، موقع: مكتبة صيد الفوائد الإسلامية، (http://www.saaaid.net) 22 محرم 1428هـ.

ابن بية عبد الله: المناقشة في موضوع الذبائح والطرق الشرعية في إنجاز الزكاة (منظمة المؤتمر الإسلامي، مجلة مجمع الفقه الإسلامي، جدة، مطابع المجموعة الإعلامية، الدورة العاشرة، العدد العاشر، الجزء الأول 23-28 صفر 1418هـ/28 جوان - 3 جويلية 1997م).

حيدر هاشم: هل باستطاعة المسلمين أن يقدموا البديل للمجتمع السويدي؟
(http://www.islamtoday.net) 30 ربيع الثاني 1424هـ / 30 جوان 2003م. وينظر -
(http://www.itf.org).

الخليلي أحمد بن حمد: الفتاوى، الكتاب الخامس، القسم الثاني: الذبائح، الأطعمة، التدخين، إعداد: قسم البحث العلمي بمكتب الإفتاء، وزارة الأوقاف والشؤون الدينية، (ط1، الأجيال للتسويق، عُمان، 1427هـ/2006م).

الدريني محمد فتحي: بحوث مقارنة في الفقه الإسلامي وأصوله، (ط1، مؤسسة الرسالة، بيروت، 1414هـ/1994م).

ديمان: أساسيات كيمياء الأغذية، ترجمة: أ. د. حنفي هاشم وأ. د. أحمد عسكري، مراجعة: أ. د. مصطفى نوفل.
(الدار العربية للنشر والتوزيع، مصر، 1416هـ/1996م).

رابطة العالم الإسلامي بمكة المكرمة، هيئة الإعجاز العلمي في القرآن والسنة: مجلة الإعجاز العلمي، مجلة المجمع

الفقهي، القرارات.

رضا محمد رشيد: تفسير القرآن الحكيم، الشهير بتفسير المنار، المجلد السادس، (ط2، دار المعرفة، بيروت، د. ت. د.).

سبعنه نصري راشد: المستخلص من النجس وحكمه في الفقه الإسلامي، (ط1، مكتبة الصحابة، الشارقة، الإمارات، 1422هـ/2001م).

سمينة غياث مصباح، سفر عادل أحمد: المواد المضافة للأغذية (منشورات جامعة دمشق، 1413هـ/1993م).

الشريف محمد بن عبد الغفار: الأطعمة المستوردة، طبيعتها، حكمها، حل مشكلاتها. (ط1، الكويت، 1403هـ/1983م).

صلح وستفاليا (http://www.alibabaa.com) 24 أكتوبر 2006.

الطريقي عبد الله بن محمد: أحكام الذبائح واللحوم المستوردة في الشريعة الإسلامية دراسة مقارنة (ط1، الرياض، 1403هـ/1983م).

عبد السلام محمد: أحكام الأطعمة في الشريعة الإسلامية، (المؤتمر الخامس للطب الإسلامي، القاهرة، 1408هـ/1988م).

عبد الفتاح إدريس: الاجتهاد الفقهي في مجال الصناعات الغذائية والدوائية المعاصرة، (مؤسسة المسلم المعاصر: مجلة المسلم المعاصر، العدد 111، شوال 1424هـ - محرم 1425هـ / يناير - مارس 2004م).

عبد الوهاب المسيري: العلمانية، موقع: (http://www.islamonline.net)، منتدى الأيام، 2007.

العثماني محمد تقى: بحوث في قضايا فقهية معاصرة، (ط2، دار القلم، دمشق، دار البشر، جدة، 1424هـ/2003م).

عزام عبد الله: الذبائح واللحوم المستوردة، (دار القمة، دار الإيمان، الإسكندرية، 1401هـ/1981م).

الغنوشي راشد: الهواري محمد: مسألة اللحوم ومصير الأقلية المسلمة في الغرب: الأبعاد الثقافية والاقتصادية (المجلة العلمية للمجلس الأوروبي للإفتاء والبحوث، دبلن: العدد الثالث، ربيع الثاني 1424هـ/ يونيو 2003، إشراف الدكتور عبد المجيد النجار).

فتاوى فقهية عامة. 24 avril 2005 (http://ad.islamonline.net)

القحطان سفر بن علي: منهج استنباط أحكام النوازل الفقهية المعاصرة، (ط1، دار الأندلس الخضراء، جدة، 1424هـ/2003م).

القرضاوي يوسف: الإسلام والعلمانية وجهها لوجه، (ط4، مؤسسة الرسالة، بيروت، 1422هـ/2001م).

القرضاوي: الحلال والحرام في الإسلام، (ط11، مكتبة وهبة، القاهرة، 1397هـ/1977م).
قناة الجزيرة الفضائية: شريط الفراه المغشوشة، عن (BBC panoram). 2005
قنبي إباد: الجيلاتين؛ مصادره، طريقة استخلاصه واستعمالاته (مؤتمر كلية الشريعة الأول: المستحبات الفقهية،
جامعة الزرقاء الأهلية، 2-3 ربيع الثاني 1419هـ/ 25 و 26 جويلية 1998م)
اللجنة للبحوث العلمية والإفتاء، الفتاوى، جمع وترتيب: الدويش أحمد بن عبد الرزاق، المجلد 22، الحدود والذكاة
والصيد. (ط1، طبع ونشر رئاسة إدارة البحوث العلمية والإفتاء، الرياض، 1424هـ/2003م).
المجلس الأوروبي للإفتاء والبحوث: المجلة العلمية للمجلس الأوروبي للإفتاء والبحوث، دبلن، قرارات وفتاوى المجلس
الأوروبي للإفتاء والبحوث، المجموعتان الأولى والثانية. (دار الطباعة والنشر الإسلامية، مصر،
1423هـ/2002م).

محمد الهواري: الطعام والشراب (المنظمة الإسلامية للعلوم الطبية بالكويت: رؤية إسلامية لبعض المشاكل الصحية
المنعقدة بالكويت بتاريخ 22-24 ذو الحجة 1415هـ/ 22-24 مايو 1995م. الجزء الثاني: المواد المحرمة
والنجسة في الغذاء والدواء، إشراف: د. عبد الرحمن عبد الله العوض رئيس المنظمة الإسلامية للعلوم الطبية، تحرير:
د. أحمد رجائي الجندي الأمين العام المساعد للمنظمة، سلسلة مطبوعات المنظمة، الكويت،
1416هـ/1996م).

الحواري محمد: الذبائح والطرق الشرعية في إنجاز الذكاة (منظمة المؤتمر الإسلامي: مجلة مجمع الفقه الإسلامي،
جدة، مطابع المجموعة الإعلامية، الدورة العاشرة، العدد العاشر، الجزء الأول 23-28 صفر 1418هـ/ 28 جوان
- 3 جويلية 1997م).

وزارة الشؤون الدينية والأوقاف الجزائرية: رسالة المسجد. (العدد الثامن، السنة الأولى، محرم 1425هـ/ مارس
2004م، مؤسسة العصر للمنشورات الإسلامية، الجزائر).

يجي فوده يحي حسن، عبد الله محمد أمين، الشيمي مجدي جمعة: نظم الإنزيمات، وتطبيقاتها في التصنيع الغذائي،
(ط1، الدار العربية للنشر، القاهرة، 1418هـ/1998م).

Abattage mécanique, (<http://www.eat-halal.canada.com>), 28 juin 2007.

Albert Lehninger : Biochimie. (2èm tirage Flammarion médecine science, 1979).

Bourguet Cécile : Electronarcose par bain d'eau chez la volaille ?????

C. M. Bourgeois, P. Le Roux (coordinateurs) : protéines animales, extraits, concentrés, isolats, en alimentation humaine (Lavoisier, Tec &

doc, Paris 1982).

Canal+, Halal : les dérives d'un nouveau business, Dimanche 31 Juillet 2011

Chemistry of wine vinegar, (<http://www.muslimconsumergroup.com>) 12 Août 2007.

Daniel Youssof Leclercq : Avis sur les produits alimentaires; 9eme ed. Avril 1994

Falsification et tromperie dans l'élaboration des produits Halal, (<http://www.bladi.net>), 27 juillet 2004 .

Gregory N.G. & Wotton S.B. Effect of stunning on spontaneous physical activity and evoked activity in the brain. British Poultry Science. 31 (1990),

Halal : qu'est-ce-que c'est? (<http://www.tariq-al-halal.com>), 6 janvier 2004

Hani Mansour Al-Mazeedi: Toward Humane Slaughter and Safe Food <http://www.eat-halal.canada.com>

<https://eur->

lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2009:303:0001:0030:FR:PDF

<https://www.independentarabia.com>, 17 Juin 2023

Humane Slaughter Association: Etourdissement à bain d'eau des volailles, Notes d'orientation n° 7 de la HSA, 2015

Hydrolyse des protéines et autres applications (<http://www.biotimes.com>) décembre 2001.

Jean-Louis Multon (coordinateur) : additifs et auxiliaires alimentaires de fabrication dans les industries agroalimentaires (3eme édition, Lavoisier Tec. et Doc. Paris, 2003.

Journal officiel de l'Union européenne : Règlement (CE) n° 1099/2009 du conseil du 24 septembre 2009 sur la protection des animaux au moment de leur mise à mort .

Le site officiel legifrance: protection des animaux au moment de l'abattage. (www.legifrance.gouv.fr).

Legislation en vigueur en vue de la protection des animaux lors de l'abattage, (<http://ec.europa.eu>), 2007.

Les musulmans et la consommation de halal, (<https://www.ifop.com/publication/les-musulmans-et-la-consommation-de-halal/>), 23/10/2020.

Paris: Le salon du Halal ouvre ses portes, (<http://www.dubaifrance.com>), 12 juin 2006.

Ph. Bryselbout, Y. Fabry : Guide technologique de la confiserie industrielle; tome 1(Bayeusaine, Paris, 1984).