Primljeno: 28. 7. 2020.

Prihvaćeno za štampu: 20. 11. 2020.

Dr. sc. Mirsad Arnautalić

Univerzitet u Bihaću

Islamski pedagoški fakultet

E-mail: arnautalic.m@gmail.com

ŠERIJATSKI STATUS ADITIVA U HRANI

Sažetak

Jedno od osnovnih pitanja današnje prehrambene industrije jeste pitanje upotrebe različitih aditiva. Danas je nemoguće zamisliti bilo koju industriju hrane, a da ne upotrebljava određene vrste aditiva. Naime, kao posljedica razvoja prehrambene tehnologije i potrebe da se količina hrane sačuva duži period, te povećanih zahtjeva potrošača, prehrambena industrija se prilagođavala nudeći hranu s novim senzorskim svojstvima, novim izgledom, dužim rokovima trajanja, novim ukusima i sl. Značajnu ulogu u tim kreacijama imali su i sve više imaju razni dodaci hrani koji se nazivaju aditivima. To su stvari poznate hemijske strukture, koje se samostalno ne konzumiraju, niti su tipičan sastojak hrane i u pravilu su bez prehrambene vrijednosti. Stoga je Agencije za certificiranje halal kvalitete Islamske zajednice u Bosni i Hercegovini izradila Priručnik koji je namijenjen proizvođačima, a koji namjeravaju uskladiti proizvodnju sa zahtjevima Osnovnog halal standarda. Posebna pažnja jeste usmjeriti se na njihov različit status u ovisnosti od sirovina od kojih su proizvedeni. U radu su pored zakonskih propisa, navedene i osnovne grupe aditiva, e-aditivi, njihova štetnost, kao i osnovni termini koji se koriste u islamskom pravu. Rad je ponudio i nekoliko mišljenja koja ukazuju na status različitih vrsta aditiva koji se koriste u prehrambenoj industriji i ima za cilj da, prije svega, vjernicima omogući što lakše otkrivanje statusa aditiva, a prije same upotrebe proizvoda.

Ključne riječi: *aditivi, halal, haram, hrana, namirnice, industrija*

Uvod

U modernom svijetu življenja, aditivi predstavljaju nezaobilazno pitanje u prehrambenoj industriji. Muslimanski potrošači su prinuđeni da se sve više bave ovom problematikom i ozbiljnije posvete njihovom statusu, jer oni mogu utjecati i na status (halal) samoga proizvoda. Agencije za certificiranje halal kvalitete je ponudila Priručnik o halal statusu aditiva, a koji je namijenjen proizvođačima koji namjeravaju uskladiti proizvodnju sa zahtjevima Osnovnog halal standarda, a kao krajnji cilj imati halal status proizvoda koji mogu ponuditi tržištu. Priručnik je samo mali dio napora koji su uloženi u dosadašnji rad kada su u pitanju aditivi, jer se u aditivima kriju mnogobrojna pitanja kako za proizvođače, prije svega, ali i za potrošače koji žele konzumirati halal namirnice. Iako su se ovim pitanjem bavile mnoge islamske institucije i učenjaci, ovaj dio industrije (o aditivima), još uvijek nije dovoljno istražen i još uvijek se donose različite fetve i mišljenja po pitanju njihovog dodavanja u hranu i samog konzumiranja tih proizvoda.

Prema Priručniku o halal statusu aditiva, a koji je izdala Agencija za certificiranje halal kvalitete 2007. godine kada je i izdana prva verzija Halal standarda BAS 1049: 2007, halal hrana – zahtjevi i mjere, definicija aditiva (lat. *additivus* – dodatni) jeste da su to hemijske supstance koje se u malim količinama dodaju različitim produktima, radi njihove stabilizacije ili poboljšanja nekih svojstava. Aditivi imaju prefiks E ispred internacionalno ustanovljenog broja. Proizvođač mora da označi kategoriju i E- broj ili naziv aditiva. E-brojevi predstavljaju međunarodno prihvaćen sistem za označavanje aditiva (EC - European communities) koji je uveden iz praktičnih razloga (da se izbjegne konfuzija usljed upotrebe sličnih naziva (sinonima) pošto pojedini aditivi imaju veoma duge nazive). Prehrambenim aditivima se smatraju tvari tačno poznatog hemijskog sastava koje se ne konzumiraju kao hrana i nisu tipičan sastojak hrane, bez obzira na prehrambenu vrijednost, a dodaju se hrani radi poboljšanja tehnoloških i senzorskih svojstava. Aditivi su dodaci hrani i pićima u prehrambenoj industriji, a neki se upotrebljavaju i u farmaceutskoj industriji. Oni najčešće služe za poboljšanje boje, okusa i mirisa, te za konzerviranje. Aditivi se dodaju hrani u tehnološkom procesu proizvodnje, tokom pripreme, obrade, prerade, oblikovanja, pakovanja, transporta i čuvanja. To su

supstance koje postaju i ostaju sastojak prehrambenih proizvoda (za razliku od pomoćnih sredstava i enzimskih preparata koji dolaze u kontakt s prehrambenim proizvodom, ali ne postaju njegov sastojak), zbog čega su, sa zdravstvenog aspekta, značajnije. Svrha dodavanja konzervansa je stabiliziranje proizvoda, produženje njihove trajnosti i prevencija od kvarenja, odnosno mikrobiološke kontaminacije. Aditivima (konzervansima) se štitimo od najgoreg – od pokvarenih ili kontaminiranih namirnica.

Ovim radom ćemo pokušati pružiti osnovne informacije o aditivima, kao i nekim naporima koji su do sada učinjeni, kako bi se osigurao halal status krajnjeg proizvoda.

Zakonski propisi

U skladu sa Zakonom o zdravstvenoj ispravnosti živežnih namirnica i predmeta opće upotrebe¹, trenutno važećim Pravilnikom, kvalitetu aditiva za prehrambene proizvode², određuje se da „*aditivi ne smiju biti štetni za zdravlje ljudi i ne sadrže smjese koje su štetne za zdravlje ljudi*“. U skladu s preporukama Codex Alimentarius komiteta FAO/WHO Pravilnik donosi i pozitivnu listu dopuštenih aditiva razvrstanih u 14 osnovnih grupa, a prema tehnološkoj funkciji koju imaju u namirnicama, odnosno njihovoj namjeni.

Osnovne grupe aditiva

1. Antioksidansi i sinergisti antioksidansa
2. Konzervansi
3. Arome
4. Pojačivači arome
5. Emulgatori, zgušnjivači – sredstva za vezivanje i sredstva za želiranje
6. Bojila
7. Sredstva za zaslađivanje (sladila)

¹ Uredba, Službeni list BiH, 2/92; 13 i 14/94.

² Službeni list R BiH, 38/39.

8. Kiseline

9. Baze

10. Soli

11. Enzimski preparati

12. Sredstva za neutralizaciju

13. Pomoćna sredstva u proizvodnji (sredstva za sprečavanje pjenušanja, katalizatori, sredstva za bistrenje, filtriranje i apsorpciju, sredstva za smrzavanje, deterdženti).

14. Ostali aditivi³

Štetnost po zdravlje

Najpoznatiji konzervans, a ujedno i najmanje opasan je kuhinjska so.⁴ Ona se obično ne smatra hemijskim dodatkom, iako to, ustvari, jeste, kao i sirće, šećer, sorbati i sl. Šećer i so su najčešće korišteni dodaci prehrambenim proizvodima. Važni su zbog toga što formiraju ukus, a ujedno su i konzervirajuća sredstva. Svako prekoračenje njihove količine ima štetan uticaj na organizam konzumenta. To isto vrijedi i za ostale aditive. Najveći problem u utvrđivanju štetnog uticaja na zdravlje konzumenta predstavlja grupa konzervanasa koji služe za očuvanje boje proizvoda i svježine mesa⁵, zbog mogućnosti njihove konverzije (pomoću crijevne mikroflore) u toksične i karcinogene spojeve.⁶ Međutim, treba naglasiti da je opasnost od nitrata u mesnim prerađevinama mnogo manja od trovanja mesom uzrokovanim patogenim mikroorganizmima (bakterijama).

Svi dodaci hrani označeni s E-brojevima pomno su ispitani. Osim toga, u prosječnoj potrošnji hrane po stanovniku, među hemijski definiranim

³ Priručnik – halal statusu aditiva, Agencija za certificiranje halal kvalitete, Tuzla, 2007. god. str. 2.

⁴ NaCl.

⁵ Nitrati i nitriti.

⁶ Nitrozamin, methemoglobin.

čistim hemikalijama dominiraju: saharoza⁷, kuhinjska so, škrobni sirup⁸ i natrij hidrogenglutamat, mada se najčešće i ne svrstavaju u aditive. Ukoliko je dokazana štetnost nekog dodatka, njegova upotreba je propisom ograničena ili potpuno zabranjena. Bitan je i podatak koliko se određenog aditiva dodaje hrani i na taj način konzumira. Svi dozvoljeni aditivi su sigurni u granicama prosječnog konzumiranja. Svi hemijski dodaci hrani, koji se upotrebljavaju u modernoj prehrambenoj industriji i kontroliranom prometu hrane, pod strogom su zakonskom kontrolom i predmet su provjera. Upotreba aditiva se ne prepušta slobodnoj volji proizvođača, već su njihova pozitivna lista (lista dozvoljenih aditiva), proizvodnja, promet, kvalitet (čistoća), ograničenja upotrebe, označavanje i drugi zahtjevi zakonski regulirani. Ustanovljena je internacionalna procedura koja prethodi dozvoli za upotrebu aditiva. Joint Expert Committee of Food Additives⁹ utvrđuje hemijske specifikacije i vrši procjene zdravstvene bezbjednosti aditiva na osnovu kojih Komisija Codex Alimentarius donosi standarde i preporuke za njihovu upotrebu. Te standarde i preporuke zemlje članice UN ugrađuju u svoju zakonsku regulativu. Regulativa o aditivima je prva usklađena regulativa vezana za hranu u EU, koja je uvela koncept E-brojeva za označavanje aditiva u Evropi. U našoj zemlji, u vezi s kontrolom aditiva postoje određene neusklađenosti, koje se mogu formulirati kao nedostatak jedinstvene metodologije, slaba tehnička opremljenost pojedinih laboratorija, nedostatak kadra itd. U zemljama Evropske unije mnogo veća odgovornost (kontrola) prepušta se proizvođačima, ali su zato sankcije državnih organa izuzetno stroge, ukoliko se dokaže da se propisi ne poštuju. Pored toga, udruženja potrošača u zemljama članicama su veoma aktivna, tako da svaki slučaj nepoštivanja propisa obznanjuju u medijima, što ima za posljedicu pad prodaje proizvoda kompanije koja je prekršila propise.¹⁰

⁷ Šećer

⁸ Glukoza, glukozni, fruktozni i miješani.

⁹ Skr. JECFA.

¹⁰ Aditivima se na osnovu detaljnih ispitivanja i dobivenih rezultata odobrava upotreba, te kreira regulativa koja definiira svrhu i količinu aditiva koji se mogu upotrijebiti. Za stupanj zdravstvene sigurnosti koristi se oznaka GRAS – pojam koji se koristi za aditive u USA, a prihvaćen je među stručnjacima. Aditiv ima GRAS status kada je opće prepoznatljiv i bezopasan za ljudsko zdravlje. Broj aditiva na

E-aditivi

Slovo E znači European communities – evropske zemlje¹¹. E-brojevi se odnose na različite vrste prehrambenih aditiva. Pojedini E-brojevi su zabranjeni u nekim državama.

Aditivi su podjeljeni na sljedeće kategorije:

E-brojevi	Dodaci u proizvodnji namirnica
100–180	Boje
200–252	Zaštitna sredstva
260–297	Emulgatori kiselosti
300–385	Antioksidansi
400–429	Sredstva za zgrušavanje
430–499	Emulsifikatori
620–640	Poboljšivači okusa
950–967	Sredstva za zaslađivanje

Halal status namirnica

Halal status se dodjeljuje onim namirnicama koje se dobijaju iz potpuno čistih i dozvoljenih sirovina, (i) bez upotrebe alkohola.

Haram status namirnica

Ove namirnice se prave od mesa islamom zabranjenih životinja ili su to namirnice koje u svom sastavu imaju procenat alkohola (ovdje treba napomenuti da se to ne odnosi na alkohol koji se prirodno nalazi u nekoj namirnici i čija reakcija nije namjerno izazvana da se dobije alkohol). Svi proizvodi koji se dobijaju od životinja koje su zaklane bez spominjanja Allahovog imena smatraju se haramom, osim za ribe, gdje

GRAS-listi se mijenja. Za aditive koji se koriste, a nisu na listi GRAS predviđen je poseban tretman, tj. prolaze dugotrajno ispitivanje.

Priručnik - halal statusu aditiva, Agencija za certificiranje halal kvalitete, Tuzla, 2007. god. str. 2-3.

¹¹ Skr. EC.

se ne uvjetuje halal klanje, nego ona doživljava smrt prestankom boravka u svom prirodnom staništu). Svinjski proizvodi su haram.

Mešbuh status namirnica (sumnjivi proizvodi)

Mešbuh status se daje onim namirnicama kojima se ne zna porijeklo sirovina od kojih se prave. Oni mogu biti životinjskog i biljnog porijekla, ali se u njihovom sastavu može nalaziti procenat alkohola koji se ne navede na ambalaži i u deklaraciji.

Skriveni sastojci

Zakonodavstva pojedinih zemalja dopuštaju da proizvodi u svom sastavu mogu imati određeni procenat prikrivenih pomoćnih komponenti. Stoga je moguće da se u tom dijelu koriste sirovine koje su haram.

Haram E-brojevi (kao primjer)

Sljedeći sastojci se smatraju haramom:

- E 120 – cochineal (crvena boja koja se dobija iz insekata i njihovih larvi).

Ovdje ćemo iznijeti mišljenja islamskih pravnika koji su u svojim djelima detaljno tretirali i ovo pitanje. Mi ćemo ta njihova razmatranja sažeti na sljedeći način:

Hanefijski pravnici smatraju da je larve osa i ostalih insekata dozvoljeno jesti prije nego ožive, jer se ne smatraju strvinom, ali nije nakon što ožive. Na osnovu tog pravila, nije dozvoljeno jesti crve u siru, sirćetu, plodovima itd.¹²

Malikijski pravnici kažu da ukoliko crv ili larva uginu u nekoj hrani i jasno se odvoje od nje, tada ih je vadžib izvaditi iz hrane, jer ih je zahanjeno jesti s tom hranom. A hrana se neće baciti nakon što se crvi odstrane iz nje jer se njihova strvina ne smatra nečistom. A ako se jasno ne odvoje od hrane, nego se pomiješaju s njom, u tom slučaju će se hrana baciti, jer ju je zabranjeno jesti s takvom vrstom crva i pored toga

¹² Kasani, *El-Bedai*, 535-36; Ibn Abidin, *Hašijetu fibn Abidin*, 5/194.

što se smatraju čistim. Hranu treba dati psima, mačkama ili nekim drugim životinjama, osim ako se ne radi o maloj količini neodvojenih crva. A ukoliko crv ne uquine u hrani, dozvoljeno ga je jesti s hranom. Treba istaći da se sve navedeno odnosi na crve koji nisu nastali i razvili se u hrani, bez obzira o kakvoj se hrani radilo: voću, povrću, žitaricama itd. A ako je riječ o crvima koji su nastali i razvili se u hrani, onda ih je dozvoljeno jesti s njom, bez obzira da li se radilo o velikoj ili maloj količini crva, i da li su odvojeni ili pomiješani s njom.¹³ Dakle, malikijski pravници se povode za pravilom praćenja ili slijeđenja osnove.

Šafijski i hanbelijski pravници dozvoljavaju konzumiranje svih vrsta crva pod tri uvjeta:

1. Da se jedu s hranom u kojoj se nađu bez obzira bili živi ili mrtvi, dok ih odvojeno nije dozvoljeno jesti.
2. Da se ne prenose odvojeno od hrane, jer ako se radi o odvojenim crvima, onda ih nije dozvoljeno konzumirati.
3. Da se ne promijeni ukus, boja i miris hrane ako je u tečnom stanju. Ako promijeni bilo koje od tih svojstava, neće je biti dozvoljeno konzumirati zbog toga što će se smatrati zabranjenom. Pod ovo pravilo se mogu podvesti i crvi u voću i povrću nakon kuhanja. Dakle, i njih je dozvoljeno jesti ukoliko voda nije promijenila jedno od spomenutih svojstava.¹⁴

¹³ Derdir, *Eš-šerhus-sagir mea Hašijetis-Savi*, 1/323.

¹⁴ Islamski pravници po pitanju dozvoljenosti konzumiranja ostalih glodara, gmizavaca i insekata zastupaju tri mišljenja: Protagonisti prvog mišljenja smatraju da je zabranjeno konzumirati sve vrste insekata, gmizavaca i glodara, jer se smatraju nečistim što je ogavno. Zastupaju ga hanefijski pravници. Po drugom mišljenju, svi gmizavci, glodari i insekti su dozvoljeni ako njihovo konzumiranje ne šteti ljudima. Zastupaju ga malikijski pravници, ali oni dozvolu uslovljavaju klanjem. Ako se radi o insektima koji nemaju krvotok, trebaju se klati kao što se to radi sa skakavcima. A ako se radi o životinjama s krvotokom, pri njihovom klanju se treba sprijeda presjeći grkljan i dvije vene i donijeti nijet i proučiti Bismilla (*Tesmija*). Za miša malikijski pravници kažu da, ukoliko se utvrdi da je dospio do prljavštine pokuđeno ga je tada jesti, a ukoliko ne, onda je dozvoljeno. Protagonisti trećeg mišljenja prave razliku između glodara, gmizavaca i insekata koje je dozvoljeno konzumirati i onih koje nije. Šafijski pravници, npr., dozvoljavaju jedenje mesa glodara, kameleona, pustinjskog skočimiša, lasice, tvora i ježa,¹⁴ dok hanbelijski pravници smatrau da su jež, lasica i

- E 441 – želatin, ukoliko je svinjskog porijekla.¹⁵

- E 542 – jestivi fosfat, koji se dobiva iz kostiju, (ukoliko su svinjske ili neke druge zabranjene životinje, kao i one koje su trebale, a nisu zaklane prema islamskih propisima).¹⁶

Često se postavlja pitanje jesu li aditivi iz prirodnih sirovina "sigurniji" od aditiva sintetiziranih hemijskim putem? Medicinski stručnjak mr. sc. Marijan Katalenić¹⁷ tvrdi da u osnovi ta razlika ne postoji, jer su aditivi koji se dobijaju iz prirodnih sirovina kao i aditivi sintetizirani hemijskim putem podvrgnuti kontroliranom hemijskom postupku pri njihovom dobijanju, pa se radi samo o različitim izvornim sirovinama. Svjetska zdravstvena organizacija¹⁸ kao i Organizacija za hranu i poljoprivredu¹⁹ su postavile temeljna načela upotrebe aditiva i ispunjenje određenih uvjeta.

Ono što nas zanima u ovoj studiji su aditivi životinjskog porijekla, tj. oni koji su dobijeni od dijelova svinje (ili svinjske masnoće), uginulih životinja, insekata ili životinja čije meso je nama muslimanima dozvoljeno jesti kada se kod istih prilikom klanja ispune šartovi šerijatskog klanja (ali s obzirom na to da se ovi aditivi proizvode

tvor zabranjeni. Po pitanju glodara imaju dva predanja, a preferira se ono po kome je to dozvoljeno.

Topoljak, Sulejman, Islamski odgovori, El-Kelimeh, Novi Pazar, 2010. god. str. 377-379.

¹⁵ U nastavku rada će biti detaljnije iznesena mišljenja po pitanju transformacije želatina u novu materiju i da li je postala čista.

¹⁶ Neki sastojci nisu u potpunosti halal. Skriveni dodaci pospješuju odvijanje proizvodnih procesa, kao što su: rastvaranje neke supstance ili jednakomjerno miješanje rastvora ili obradu sastojaka u proizvodnom sistemu. Oni se ne navode na popisu sastojaka na ambalaži proizvoda, ukoliko zakonom nije reguliran procenat koji je dozvoljeno prikriti. Naprimjer, u SAD-u kontrolna dozvola dopušta da se na ambalaži može prikriti samo 2% od ukupnog sastava određenog dodatka ili prehrambenog proizvoda. Naprimjer, Beta Keroten kao sastojak u hrani na prostoru SAD-a nije potpuno čist. Njegov sastav je halal 98%, dok preostala 2 procenta mogu biti biljna ulja ili želatin dobiven iz ribe.

¹⁷ Voditelj odjela za zdravstvenu ispravnost hrane u Hrvatskom zavodu za javno zdravstvo.

¹⁸ World Health Organization - WHO.

¹⁹ Food and Agriculture Organization - FAO.

uglavnom na Zapadu ispunjavanje tih šartova je upitno). Također, da podcrtamo i još jednom spomenemo da su aditivi koji se dobijaju iz prirodnih sirovina (poput životinja) i aditivi koji su sintetizirani hemijskim putem i jedni i drugi podvrgnuti kontroliranom hemijskom procesu pri njihovom dobijanju.

Mes'ele po pitanju aditiva

Da bi se donio šerijatski stav upotrebe spornih aditiva, tj. onih koji su životinjskog porijekla, treba ukratko obraditi neke druge mes'ele (pitanja) na kojima se gradi ovo pitanje.

Prva mes'ela: da li je svinja (ili dijelovi svinje) čista ili nečista.

Ovo pitanje je bitno zbog vanjskotjelesne upotrebe i korištenja lijekova, masti, krema i slično koje sadrže u sebi aditive dobivene od svinje ili njenih dijelova. A nema potrebe da se spominje pitanje zabrane jedenja svinjskog mesa (ili bilo kojih dijelova svinje) na čemu je idžma učenjaka ovog ummeta. Većina učenjaka hanefijskog²⁰, malikijskog²¹, šafijskog²² i hanbelijskog²³ mezheba, kao i Ibn Hazm²⁴ smatra da su svi dijelovi svinje nečisti.

Argument s kojim dokazuju svoj stav su riječi Uzvišenog u prevodu značenja:

"Reci: "Ja ne vidim u ovome što mi se objavljuje da je ikome zabranjeno jesti ma šta drugo osim strvi, ili krvi koja ističe, ili svinjskog mesa, - to je doista pogano."²⁵

²⁰ Ibn Hemmam, Kemaluddin Muhammed b. Abdulvahid, *Šerhu Fethil-kadir*, Darul-kutubil-ilmijjeti, Bejrut, 1988. god. 1/64.

²¹ *Šerh Minehil-dželili*, 1/600.

²² Ibn Tejmije, Tekjuddin Ahmed b. Abdulhalim, *Medžmu'ul-fetava šejhul-islam Ahmed b. Tejmije*, Metabiur-rijad, Rijad, 1381.h., 1/215.

²³ Ibn Kudame, Muvefekuddin Abdullah ibn Ahmed, *El-Mugni veš-šerhil-kebir*, Darul-fikri, Liban, Bejrut, 1984. god. 1/66.

²⁴ Ibn Hazm, Ebu Muhammed Ali ibn Ahmed, *El-Muhalla bil-asar*, Darul-kutubil-ilmijjeti, Bejrut, 1988. god. 7/388.

²⁵ El-En'am 145.

Navodi se da pokazna zamjenica "*To je*" vraća na svinju, a "*ridžs*" znači nečistoća, te je, prema tome, čitava svinja sama po sebi nečista. Ibn Abidin navodi: "*Jer je svinja sama po sebi nečista što znači da je njeno tijelo sa svim njegovim dijelovima nečisto bila ona živa ili mrtva, nečistoća svinje nije zbog krvi zbog čega su nečiste druge životinje pa zato ne koristi joj štavljenje ...*"²⁶ Međutim, uzimajući da je ovo stav većine islamskih pravnika može se reći da je zabranjeno konzumiranje bilo kojeg dijela svinje, svejedno bilo to meso, masnoća, koža, kost, živci, mozak, glava, papci, mlijeko i tako dalje.

Druga mes'ela: pitanje procesa promjene nečiste materije u neku sasvim drugu materiju pri čemu promijeni svoja prvobitna svojstva, poznata kod islamskih pravnika pod nazivom "*istihale*", poput pretvaranja alkohola u sirće.

Znači, postavlja se pitanje da li je ta nečista tvar nakon što se promijenila u drugu tvar time postala čista, što znači da je dozvoljeno koristiti i konzumirati, ili se i dalje smatra nečistom. Učenjaci po ovom pitanju (mimo mes'ele namjernog pretvaranja alkohola u sirće od strane čovjeka) imaju dva stava.

Prvi je da nečiste tvari pretvaranjem u neku drugu tvar ne postaju čiste osim alkohola koji se prirodnim putem pretvori u sirće i krvi koja se prirodnim putem pretvori u mlijeko i miris miska. Ovaj stav zauzimaju učenjaci šafijskog mezheba,²⁷ to je zvanični stav hanbelijskog mezheba i ovog stava je Ebu Jusuf od hanefija.²⁸

Drugi stav je da nečiste tvari pretvaranjem u neku drugu tvar, pri čemu im se promijene svojstva, postaju čiste i dozvoljeno ih je koristiti, s tim da su se učenjaci ovog stava međusobno razišli da li je čovjeku dozvoljeno da on pretvara nečiste tvari u neke sasvim druge tvari različite po svojstvima, a složni su da kada se već pretvori prirodnim

²⁶ Ibn Abidin, Muhammed Emin, *Hašijetu reddul-muhtar ald-deril-muhtar šerhu tenvirul-ebzar*, Mustafa el-Babi el-Halebi, Darul-fikri, Bejrut, 1979. god. 1/204.

²⁷ Ibn Tejmijje, Tekjuddin Ahmed b. Abdulhalim, *Medžmu'ul-fetava šejhul-islam Ahmed b. Tejmijje*, Metabiur-rijad, Rijad, 1381. h. g. 2/532.

²⁸ Eš-Ševkani, Muhammed ibn Ali, *Tefsir Fethul-kadir*, Daru'l-Kutubi'l-İlmiyye, Istanbul, 1/200.

putem ili uplitanjem čovjeka da su čiste. Ovo je stav hanefijskog²⁹ i malikijskog mezheba,³⁰ a zastupaju ga Zahirije³¹ i Ibn Tejmije.³²

Odabrano mišljenje po ovom pitanju je drugi stav, tj. da nečiste stvari pretvaranjem u neku drugu stvar, pri čemu mijenjaju svoja svojstva, postaju čiste i dozvoljeno ih je koristiti. Najjači dokaz kojim se podupire ovaj stav je šerijatsko pravilo: "*šerijatski propis neke stvari je vezan za razlog zbog kojeg je propisan*", pa kada nestane tog razloga prestaje i taj šerijatski propis. Naprimjer, pijenje alkohola je zabranjeno zbog toga što opija, pa kada alkohol izgubi osobinu opojnosti time što se prirodnim putem pretvorio u sirće mijenja se i propis pijenja istog.

Nakon ovih mes'ela došli smo do srži problema, a to je upotreba aditiva životinjskog porijekla. Prije toga da naglasimo da pod ovo pitanje ne potpadaju prehrambeni proizvodi u čiji se sastav stavlja svinjska mast, ne u obliku aditiva koji je dobiven od svinjske masti, nego čista svinjska mast koja nije doživjela nikakvu hemijsku promjenu, poput nekih vrsta ulja, masnoća, margarina, takođe nekih vrsta biskvita, čokolada i slično, ove prehrambene proizvode nije uopće dozvoljeno konzumirati. Naravno, uzimajući u obzir idžma' učenjaka o zabrani jedenja svinjetine i stava većine učenjaka da je svinja nečista uz to da ne postoji nikakav vid nužde za konzumiranjem istih, jer postoji zamjena za njih.

Većina komisija za izdavanje fetvi, fikhskih kolegija i savremenih učenjaka³³ i mnogi drugi, preferiraju stav da je zabranjeno upotrebljavati aditive od dijelova svinje, uginulih životinja i životinja koje nisu šerijatski zaklane kao i proizvode u kojima se oni koriste, a

²⁹ El-Hanefi, Zejnuddin b. Nudžejm, *El-Bahru er-raiku*, El-Bahru er-Raiku, Daru-l-Kitabi-l-Islamijj, 1/239.

³⁰ Dusuki, Šemsuddin Šejh, *Hašijetud-Dusuki ala šerhil kebir*, El-Matbe'atu-l-Ezherijja, Egipat, 1927. god. 1/52.

³¹ Ibn Hazm, Ebu Muhammed Ali ibn Ahmed, *El-Muhalla bil-asar*, Darul-kutubil-ilmijjeti, Bejrut, 1988. god. 1/166.

³² Ibn Tejmije, Tekjuddin Ahmed b. Abdulhalim, *Medžmu'ul-fetava šejhul-islam Ahmed b. Tejmije*, Metabiur-rijad, Rijad, 1381. h. g. 12/68.

³³ Saudijska komisija za fetve, Bin Baz, Muhammed Salih El-Munedždžid.,

World halal summit, Istanbul, Turska, 28. 11. – 2. 12. 2018. na kojem je prisustvovao i direktor Akademije za islamski fikh iz Saudijske Arabije, pri Organizaciji za islamsku saradnju (OIC).

da je dozvoljeno upotrebljavati aditive dobivene od životinja čije meso je dozvoljeno, a šerijatski su zaklane. Većina njih svoj stav izgrađuju na zabrani konzumiranja svinjskog mesa i svih dijelova svinje, kao i mesa dozvoljenih životinja koje nisu šerijatski zaklane, ne osvrćući se na hemijski proces dobijanja aditiva.

Manji dio učenjaka koji su na ovom stavu, iako smatraju da nečiste tvari pretvaranjem u neku drugu tvar pri čemu mijenjaju svoja svojstva, postaju čiste, nisu sigurni da je u hemijskom procesu dobijanja aditiva životinjskog porijekla došlo do potpune promjene, stoga ostaju na zabrani.

Drugi stav koji zastupa grupa savremenih učenjaka je dozvolila upotrebu aditiva životinjskog porijekla. Oni smatraju da su tvari životinjskog porijekla, poput svinje i životinja koje nisu zaklane po šerijatskom propisu, iz kojih se dobijaju aditivi, doživjele promjenu (istihalu) pri čemu su promijenile svoja prvobitna svojstva, tj. potpuno se promijenile u neku drugu tvar čime su postale čiste, a njihovo konzumiranje dozvoljeno.

Ovaj stav zastupaju prof. dr. Alijj Karhedagi i prof. dr. Alijj Muhammedi³⁴ tvrdeći da su muslimanski znastvenici i stručnjaci potvrdili da se pri dobijanju aditiva dešava promjena tvari iz jedne u drugu (tzv. istihala).³⁵ Takođe, ovaj stav je preporuka Osmog medicinskog šerijatsko-pravnog simpozija³⁶ održanog u Kuvajtu kojeg organizuje Islamska organizacija za medicinske znanosti. Na ovom simpoziju su učestvovali predstavnici El-Azhara, Kolegij islamskog prava pri Džiddi, Svjetska zdravstvena organizacija pri Aleksandriji i Ministarstvo za zdravlje iz Kuvajta. Od dvije teme o kojima je vođena rasprava jedna je "Nečiste i zabranjene tvari u hrani i lijekovima" a koja je vezana za pitanje o kojem govorimo.

Između ostalog, od preporuka ovog simpozija je sljedeće:

³⁴ Muhammed, Alijj, *El-Kadaja et-tibijje el-mu'asire*, str. 243.

³⁵ Oni se u ovome pozivaju na muslimanske stručnjake dr. Muhammeda El-Hevarija, dr. Muhammeda Abdusselama i dr. Ahmeda Redžaija koji su o ovom pitanju napravili istraživanje i napisali studije.

³⁶ 22-24. 11. 1415. god. po Hidžri, što odgovara 22-24. 5. 1995. god. po Miladu.

„Istihala, pod kojom se podrazumijeva promjena tvari u neku drugu tvar koja se od nje razlikuje po svojstvima, mijenja nečiste stvari u čiste i mijenja šerijatski zabranjene stvari u šerijatski dozvoljene. Na osnovu toga – želatin koji je dobijen od pretvaranja (istihale) kosti, kože i tetiva nečistog hajvana je čist i dozvoljeno ga je jesti, – sapun koji se proizvodi pretvaranjem (istihalom) od masti svinje ili uginule životinje postaje čist s tim pretvaranjem (istihalom) i dozvoljeno ga je koristiti, – sir koji se usiri u sirištu koje se uzme iz uginule životinje čije meso je dozvoljeno jesti je čist i dozvoljeno je njegovo konzumiranje, – masti, kreme i kozmetika u čijem sastavu se nalazi svinjska mast su nečiste i šerijatski nije dozvoljena njihova upotreba osim ako se ostvari u njima promjena (istihala) masti i pretvaranje u neku drugu tvar“.

Napomena: Treba napomenuti da muslimanima u muslimanskim zemljama ili bilo gdje, gdje imaju izbora nije dozvoljeno da proizvode aditive od dijelova svinje, uginulih životinja ili životinja čije meso je halal, ali nisu šerijatski zaklane. Na njima je obaveza da koriste, prilikom proizvodnje aditiva, zamjenu u onome što je šerijatski dozvoljeno, poput dijelova krave, ovce i slično. Od pohvalnih primjera traženja zamjene za želatine dobivene od svinje je slučaj proizvodnje želatina od životinja čije je meso halal kao npr. u Egiptu, Maleziji i Pakistanu.

Na kraju ostaje pitanje da li su aditivi životinjskog porijekla dobiveni od svinje, strvine i slično, koji se proizvode u Zapadnim zemljama, a i u muslimanskim gdje se ne vodi računa o ovim stvarima i gdje musliman nema izbora, čisti i da li ih je dozvoljeno konzumirati?

Od spomenuta dva mišljenja, ono kojem islamski učenjaci daju prednost je mišljenje koje zastupa stav da su ovi aditivi čisti i da ih je dozvoljeno konzumirati.

Argumenti, pojašnjenja i opravdanosti ovog mišljenja se zasnivaju na sljedećem:

Prvo: u mas'eli istihale, tj. promjeni i pretvaranju tvari u neku sasvim drugu, pri čemu promijeni svoja svojstva, ispravno mišljenje je da ona tvar koja je bila prije istihale nečista i haram da je postala čista i dozvoljena za upotrebu iz jednostavnog razloga što to nije više ona početna tvar.

Drugo: potvrdili su i muslimanski i nemuslimanski medicinski stručnjaci da aditivi dobiveni iz životinjskih sirovina, poput dijelova svinje, uginulih životinja i slično, prolaze kroz kontrolirani hemijski proces, pri čemu se na kraju procesa dobije sasvim druga tvar, tj. da aditivi dožive ono što islamski pravnici nazivaju istihalom.

Medicinski stručnjak mr. sc. Marijan Katalenić na pitanje da li su aditivi iz prirodnih sirovina "sigurniji" od aditiva sintetiziranih hemijskim putem je odgovorio da u osnovi ta razlika ne postoji, jer su aditivi koji se dobijaju iz prirodnih sirovina kao i aditivi sintetizirani hemijskim putem podvrgnuti kontroliranom hemijskom postupku pri njihovom dobijanju, pa se radi samo o različitim izvornim sirovinama.

Treće: šejh Abdullah Es-Silmi s Islamskog Univerziteta Imam Muhammed b. Saud, Rijad, Saudijska Arabija, smatra da pitanje konzumiranja aditiva (E-brojevi) životinjskog porijekla potpada pod fikhsko pravilo "ma te'ummu bihi el-belva", tj. opća potreba, a koja zahtijeva davanje olakšice.

Naime, korištenje i upotreba raznoraznih prehrambenih proizvoda koji u sebi sadrže E-brojeve (aditive) je postala jedna od neminovnosti – potreba savremenog doba, jer skoro da nema proizvoda, a da u njemu nema E-brojeva (aditiva) što zahtijeva od onog koji vodi o tome računa da nosi spisak spornih E-brojeva i konstantno kontrolira namirnice. Nažalost, još veći problem je i broj spornih E-brojeva koji se razlikuje od spiska do spiska.³⁷ U svakom slučaju praćenje i kontroliranje tih E-brojeva prilikom kupovine je teško sprovesti u praksi, a uvijek postoji mogućnost da neke sporne brojeve nemamo na spisku. Kada nešto dođe na ovaj nivo to se kod islamskih učenjaka Usulul-fikha i islamskih pravnika naziva fikhskim pravilom "ma te'ummu bihi el-belva", tj.

³⁷ Na spisku postavljenom na Wikipediji od strane nekog muslimana broj spornih E-brojeva je 63, a onih bez E-oznake 35, znači oko sto brojeva koje treba pratiti prilikom kupovine. Na drugim spiskovima je taj broj dosta manji. Dok na spiskovima E-brojeva u kojima ministarstva za prehranu ili neke druge institucije nekih evropskih država (poput Švedske, Danske i Srbije) upozoravaju vegeterijance na E-brojeve koji su životinjskog porijekla imamo takođe različitu cifru tih brojeva. Kod nekih je to samo 7 E-brojeva, dok kod drugih dostiže broj veći od 50, a kod trećih 29.

općom potrebom koja zadesi svakog muslimana, a opća potreba nalaže olakšanje.³⁸

Pod općom potrebom se podrazumijeva rasprostranjenost neke nevolje tako da je veoma teško čovjeku da se riješi ili udalji od nje.³⁹ A od savremenih primjera može se navesti osiguranje za auta.

Iz definicije opće potrebe se vidi da postoji jaka veza između opće potrebe i fikhskog pravila "teškoća zahtijeva olakšicu", jer je jedan od razloga davanja olakšice postojanje opće potrebe ili nevolje, pa s te strane opća potreba ili nevolja potpada pod ovo fikhsko pravilo.

³⁸ Ovdje treba napomenuti da se prema Bosanskohercegovačkom halal standardu BAS 1049: 2007; Halal hrana - zahtjevi i mjere (prvo izdanje, juni 2007. god.) navodi u Tački 4.2.4. Aditivi – Zabranjuje se upotreba aditiva u prehrani od bilo koje sirovine navedene u tačkama od 4.2.1. do 4.2.3. i drugom izdanju (revizija, oktobar, 2010. god.) navodi se u Tački 5.11. Prehrambeni aditivi – Prehrambeni aditivi koji su proizvedeni iz ne-halal sastojaka nisu halal. 5.1.1.2. Ne-halal životinje; Sljedeće životinje nisu halal:

svinje, psi i njihovi potomci,

životinje koje nisu zaklane u ime Allaha, dž.š.,

životinje koje nisu zaklane u skladu s islamskim pravilima,

životinje koje su uginule,

životinje s dugim istaknutim zubima ili kljovama koje koriste za ubijanje plijena ili za samoodbranu kao što su medvjedi, slonovi, majmuni, vukovi, lavovi, tigrovi, panteri, mačke, šakali, lisice, vjeverice, kune, lasice, krtice, krokodili, aligatori i druge,

ptice grabljivice s ostrim kandžama, kao što su jastrebovi, sokolovi, orlovi, supovi, gavrani, vrane, sove i druge,

štetočine i otrovne životinje kao što su štakori, stonoge, škorpioni, zmije, ose, miševi, i druge slične životinje,

životinje koje se smatraju odbojnim kao gušteri, puževi, kukci i njihove larve i druge slične životinje,

životinje koje je prema islamskim pravilima zabranjeno ubijati kao što su pčele, djetlići i mravi.,

magarci i mule,

bilo koji sastojak od životinja koje nisu halal, te

halal životinje koje se hrane ne-halal hranom.

³⁹ El-Bahusejn, Jakub *Ref'ul-haredž*, str. 435;

Ez-Zuhajli, Vehbe, *Nezarijetud-darureti eš-šer'ijje*, Darul-fikri, Damask, 1985. god. str. 123.

Treba znati da nije svaka opća potreba ili nevolja ona koja zahtijeva da se da olakšica, zato su učenjaci postavili određene šartove da bi se nešto smatralo općom potrebom ili nevoljom.

Šartovi opće potrebe su:

Prvi – da opća potreba bude stvarna, a ne umišljena, i da obuhvata sve ljude.

Drugi – da bude stvar prirodnog stanja, a ne da bude rezultat nemarnosti čovjeka u izvršavanju obaveza ili ostavljanju zabranjenog.

Treći – da činjenje onog što se smatra općom potrebom ne bude iz namjere dobijanja olakšice, a ako je tako nije mu dozvoljeno da uzima u tome olakšicu.

Četvrti – da se opća potreba ograniči samo na to stanje i da olakšica prestane s prestankom opće nevolje, tj. potrebe.⁴⁰

Zaključak

Na osnovu svega unaprijed iznesenog kao zaključak možemo rezimirati nekoliko stavova. Aditivi koji se proizvode, a kako bi se dodali u prehrambene namirnice su jako kompleksni dodaci i zahtijevaju mnogo više pažnje, nego što im je dosad bilo posvećeno, a posebno što mnogi mogu uticati na halal status proizvoda.

Islamski učenjaci zauzimaju različite stavove kada su u pitanju aditivi, pa tako jedni smatraju da muslimanima nije dozvoljeno da proizvode aditive od dijelova svinje, uginulih životinja ili životinja čije meso je halal, ali nisu šerijatski zaklane. Na njima je obaveza da prilikom proizvodnje aditiva nađu zamjenu za gore spomenute životinje u onome što je šerijatski dozvoljeno, poput dijelova životinja čije je meso halal, a šerijatski su zaklane.

Dok su drugi učenjaci mišljanja da su aditivi (emulgatori, želatini i ostalo) životinjskog porijekla dobiveni od svinje, strvine i slično, koji se proizvode u Zapadnim zemljama kao i u muslimanskim gdje se ne vodi računa o ovim stvarima, čisti i dozvoljeno ih je konzumirati i ovo je stav većine islamskih učenjaka. Oni smatraju da su aditivi doživjeli

⁴⁰ Ibid.

istihalu (promjenu i pretvaranje u neku sasvim drugu tvar) što su potvrdili muslimanski i nemuslimanski medicinski stručnjaci. Prehrambene proizvode u čiji se sastav stavlja svinjska mast, ali ne u obliku aditiva koji je dobiven od svinjske masti, nego čista svinjska mast koja nije doživjela nikakvu hemijsku promjenu, poput nekih sireva, nekih vrsta ulja, masnoća, margarina, također, nekih vrsta biskvita, čokolada i slično, nije uopće dozvoljeno konzumirati.

Pitanje konzumiranja aditiva bismo mogli podvesti pod fikhsko pravilo da je ono opća potreba koja zahtijeva davanje olakšice ("ma te'ummu bihi el-belva"). S tim da ovaj stav nisu zauzeli svi islamski učenjaci i da se u određenim zemljama razlikuju stavovi po pitanju upotrebe aditiva prilikom certificiranja halal proizvoda.

Literatura:

1. Kur'an, a.š.
2. Bejdavi, Nasiruddin Abdullah ibn Omer (1984) *Menahidžu-l-usul ila ilmi-l-usul*, Daru-l-kutubi-i-ilmijja, Bejrut.
3. Bejheki, Ebu Bekr, Ahmed ibn Husejn (1344. h. g.) *Es-Sunenul-kubra*, Medžlisu dairetil-me'arifin-nizamijje, Hajder Abada el-Hind.
4. Bosanskohercegovački standard BAS 1049:2010 (2007) Halal hrana- zahtjevi i mjere, (Knjiga halal standarda) prvo izdanje.
5. Derdir, Ebu-l-Berekat (1927) *Eš-Šerhul-l-kebir*, El-Matbe'atu-l-Ezherijja, Egipat.
6. Dusuki Š. (1927) *Hašijetu-d-Dusuki ale-š-Šerhi-l-Kebir*, El-Matbe'atu-l-Ezherijja, Egipat.
7. Dusuki, Šemsuddin Šejh, *Hašijetu Dusuki ala šerhil kebir*, Darul-fikr.
8. Džessas, Ebu Bekr, *El-Fusul fi-l-usul*, tahkik Muhammed Džasim al-Nedžešmi, Vizaretu-l-evkaf, Kuvajt.
9. Dževzije, Ibn Kajjim (2012) *Poslanikova medicina*, Libris, Sarajevo.
10. El-Hanefi, Zejnuddin b. Nudžejm, *El-Bahru er-raiku*, El-Bahru er-Raiku, Daru-l-Kitabi-l-Islamijj.
11. El-Hilali, Selim, *Enciklopedija zabrana u islamu*, bez godine i mjesta izdavanja.
12. El-Hirši, Abdullah ibn Muhammed, *Hašijetul-Hirši ala Muhtesarih-halil*, Daru sadir, Bejrut.
13. El-Karadavi, Jusuf (1997) *Halal i haram u islamu*, prevod Dž. Latić i S. Smajkić, NIP Ljiljan, „Islamica“, Sarajevo.

14. El-Karadavi, Jusuf (1989) *Savremene fetve*, I dio, El-Kalem, Sarajevo.
15. Er-Rejsuni, Ahmed (2009) *Ciljevi šerijata – Eš-Šatibijeva teorija*, preveo Enes Ljevaković, CNS, El-Kalem, Sarajevo.
16. -Er-Remli, Šemsuddin Muhammed, *Nihajetul-muhtadž ila šerhil-minhadž*, Nešrul-mektebetul-islami.
17. Eš-Ševkani, Muhammed ibn Ali, *Tefsir Fethul-kadir*, Daru'l-Kutubi'l-İlmiyye, Istanbul.
18. Et-Taberi, Muhammed ibn Džerir (1978) *Džami'i-l-bejan*, Daru-l-fikr, Bejrut.
19. Evropsko vijeće za fetve i istraživanja (2005) *Fetve Evropskog vijeća za fetve i istraživanja*, preveo i priredio dr. Enes Ljevaković, Konektum, Sarajevo.
20. Gaši, Muhamed (1999) *Šta jedemo (dodaci sa E oznakom)*, D. D. „Pekare“ Tuzla.
21. Hussaini, Mohammad Mazhar (1993) „*Islamic Dietary Concepts & Practices*“, American Halal Foundation, Bolingbrook.
22. Ibn Abidin, Muhammed Emin (1979) *Hašijetu reddul-muhtar ald-deril-muhtar šerhu tenvirul-ebsar*, Darul-fikri, Bejrut.
23. Ibn Kesir (2002) *Tefsir Ibn Kesir*, prevod grupe prevodilaca, Visoki saudijski komitet za pomoć BiH, Sarajevo.
24. Ibn Hemmam, Kemaluddin Muhammed b. Abdulvahid (1988) *Šerhu Fethil-kadir*, Darul-kutubil-ilmijjeti, Bejrut.
25. Ibn Tejmijje, Tekjuddin Ahmed b. Abdulhalim (1381. h. g.) *Medžmu'ul-fetava šejhul-islam Ahmed b. Tejmijje*, Metabiur-rijad, Rijad.
26. Ibn Hazm, Ebu Muhammed Ali ibn Ahmed (1988) *El-Muhalla bil-asar*, Darul-kutubil-ilmijjeti, Bejrut.
27. Ibn Kudame, Muvefekuddin Abdullah ibn Ahmed (1984) *El-Mugni veš-šerhil-kebir*, Darul-fikri, Liban, Bejrut.
28. Jašić, Midhat, Sakić, Amir, Arnautalić, Mirsad (2014) „Halal i zdrava prehrana „Jedite i pijte, ali ne pretjerujte“, *Agencija za certificiranje halal kvalitete*.
29. Jusufspahić, Mustava i Šaltaf, Zaki (2009) „*Halal standard Srbije*“, Monoteist, Beograd.
30. Karhedagi, Alijj, Muhammedi, Alijj, *El-Kadaja et-tibijje el-mu'asire*, Rijad.
31. Khawaja, M. (2001) „Additives in relation to halal The Halal Food Authority“, London, UK, *Food Technology International*.
32. Ljevaković, Enes (2006) „*Savremene fikhske teme*“, FIN, Sarajevo.

33. Muslim (2004) *Sahihu'l-Muslim*, prevod grupe prevodilaca, El-Kalem, Sarajevo.
34. Malaysian Standard MS 1500: 2004 (2004) Halal food - Production, Preparation, Handling and Storage - General guidelines (First revision), *Department of standards Malaysia*.
35. Mian N. Riaz, Muhammad M. Chaudry (2004) *Halal food production*, Food Protein Res. & Dev. Cent., TexasA&M Univ., College Station, Boca Raton, London, New York, Washington, D.C., CRC Press LLC, USA.
36. Pašanović, Fikret (2007) *Internet fetve, odgovori na ovovremena pitanja*, Libris, Sarajevo.
37. Priručnik - halal statusu aditiva, Agencija za certificiranje halal kvalitete (2007) Tuzla.
38. Sajjed, Abdul-Basit Muhammed (2010) *Bolest i lijek –islam i medicina*, prevod A.Mehić, Ilum, Bužim.
39. Sajjed, Abdul-Basit Muhammed (2009) *Poslanikova s.a.v.s. ishrana – hrana kao otrov i lijek*, prevod A. Merdan, Libris, Sarajevo.
40. Ša'ravi, Muhammed (2005) Halal i haram, prevod S. Dedović i A. Hatunić, MIZ Sanski Most, Sanski Most.
41. Topoljak, Sulejman (2008) *Halal i haram u ishrani*, El-Kelimeh, Novi Pazar.
42. Topoljak Sulejman (2012) *Islamski odgovori*, El-Kelimeh, Novo Pazar.
43. Zuhajli, Muhammed (1999) *El-kava'idul-fikhijetu alel-mezhebi-hanefijj veš-šafijj*, Džamiatul-kuvejt.
44. Ez-Zuhajli, Vehbe (1985) *Nezarijetud-darureti eš-šer'ijje*, Darul-fikri, Damask.

dr. sci. Mirsad Arnautalić
University of Bihać
Islamic Pedagogical Faculty
E-mail: arnautalic.m@gmail.com

SHERIA STATUS OF FOOD ADDITIVES

Summary

One of the basic issues of today's food industry is the use of various additives. Today, it is impossible to imagine any food industry without using certain types of additives. Namely, as a consequence of the development of food technology and the need to preserve the amount of food for a longer period, and increased consumer demands, the food industry has adapted by offering food with new sensory properties, new appearance, longer shelf life, new flavors and the like. A significant role in these creations has been and increasingly has various food additives called additives.

These are substances of known chemical structure, which are not consumed on their own, nor are

they a typical food ingredient, and are generally of no nutritional value. Therefore, the Agency for Certification of Halal Quality of the Islamic Community in Bosnia and Herzegovina has developed a Manual intended for producers who intend to harmonize production with the requirements of the Basic Halal Standard. Special attention is paid to their different status depending on the raw materials from which they are produced. In addition to legal regulations, the paper also lists the basic groups of additives, e-additives, their harmfulness, as well as the basic terms used in Islamic law. The paper also offered several opinions that indicate the status of different types of additives used in the food industry and aims to enable believers, above all, to discover the status of additives as easily as possible, before using the product.

Keywords: additives, halal, haram, food, groceries, industry

دكتور العلوم مرصاد أرناؤوتاليتش

جامعة بيهاتش

كلية التربية الإسلامية

E-mail: arnautalic.m@gmail.com

الحكم الشرعي للمواد المضافة في الأغذية

الخلاصة

من القضايا الأساسية في صناعة الأغذية اليوم استخدام المواد والمركبات المضافة المختلفة، ومن المستحيل اليوم تخيل أي صناعة غذائية دون استخدام أنواع معينة من المواد المضافة. نتيجة لتطور تكنولوجيا الغذاء والحاجة إلى الحفاظ على كمية الطعام لفترة أطول وزيادة طلبات المستهلكين فإن صناعة المواد الغذائية تكيفت مع هذا الوضع من خلال تقديم طعام بخصائص جديدة محسوسة ومظهر جديد وعمر تخزين أطول ونكهات جديدة وما شابه ذلك. لعبت المواد المضافة، وما زالت، دوراً مهماً في هذا التطور والتكيف، فهي مواد ذات تركيب كيميائي معروف، ولا تستهلك وحدها كما أنها ليست مكوناً غذائياً نموذجياً، وهي بشكل عام لا تحتوي على قيمة غذائية. لذلك قامت الوكالة المسؤولة عن تصدير التراخيص المعتمدة للمنتجات الحلال للمجتمع الإسلامي في البوسنة والهرسك بتطوير دليل موجه للمنتجين الذين يهتمهم أن تكون منتجاتهم ملائمة مع المتطلبات الأساسية لمعيار الحلال. ويجب إيلاء اهتمام خاص باختلاف حكمها حسب المواد الخام التي أنتجت منها هذه المواد. وبالإضافة إلى اللوائح القانونية يتناول هذا البحث بالدراسة المجموعات الأساسية لهذه الإضافات والمضافات المشار إليها بحرف "إي (e)" وضررها، بالإضافة إلى المصطلحات الأساسية المستخدمة في الشريعة الإسلامية. ويبرز هذا البحث أيضاً عدة آراء تشير إلى حكم الأنواع المختلفة من الإضافات المستخدمة في صناعة الأغذية وتهدف في المقام الأول إلى تمكين المسلمين من معرفة حكم هذه المواد المضافة بأسهل شكل ممكن وقبل استخدام هذه المنتجات.

الكلمات المفتاحية: الإضافات، حلال، حرام، الأغذية، المشتريات، الصناعة.