

کارمین (E120) کے استعمالات کی قانونی و شرعی حیثیت
Carmine (E120): A Study on its Legal and Juridical Status

DOI: 10.33195/uochjrs-v1i1442017

یاسر فاروق*

Abstract:

*Carmine, a color derived from an insect known as cochineal. Its scientific formula is E120. It is used in many types of food and cosmetics. Basically, it is a red color (red no 4) and after a chemical processes it assumes a new artificial color. The Europeans use this color according to their legal requirements. In Pakistan the use of the color as a food ingredient has been banned and many such products, in which this color has been added have also been discarded as some jurists have declared it as *Harām* while other legitimize its use. The reason why some jurists considered it “*Harām*” is purely because of its harmful nature which causes allergy and other harmful diseases, however, its external use like in cloth coloring and cosmetics is allowed. This study elaborates on the status and legal use of this color in the light of the opinions of the jurists.*

Keywords: Carmine, Cochineal, Color, E120, (Pfa), Food Authority

دور جدید میں جہاں انسانی علوم و فنون میں ارتقاء کے ساتھ اشیاء کی تراکیب استعمال میں توسع پیدا ہوا ہے وہیں کھانے پینے کی اشیاء میں کئی نئی اشیاء کی پیداوار اور ان میں مصنوعی اشیاء کی آمیزش کا بھی اضافہ ہوا ہے۔ اشیاء کی تیاری میں نئے نئے حربوں کی مدد سے جدید اور مصنوعی عناصر تخلیق کر کے شامل اجزاء کیے جا رہے ہیں۔ چنانچہ نباتات کے ساتھ ساتھ اب حیوانات اور جدید دنیا میں حشرات الارض سے بھی اجزائے ترکیبی حاصل کیے جا رہے ہیں۔ اس ضمن میں بعض خورد و نوش اور ظاہری استعمال کی چیزوں میں ایک قسم کا سرخ رنگ استعمال کیا جا رہا ہے جس کا نام ‘کارمین’ (یا کارمائن) ہے۔ چونکہ یہ ایک کیڑے سے کشید کیا جاتا ہے اور کیمیائی عمل سے گزار کر اس کو سائنٹیفک طریقے سے حاصل کیا جاتا ہے، اس لیے ماہرین کے یہاں اس کا سائنسی فارمولا ‘E-120’ مقرر کیا گیا ہے۔ اس کی مزید اقسام بھی ہیں تاہم ان سب میں اصل یہی سرخ رنگ ہے جو کئی مراحل سے گزار کر دیگر ہیئتوں میں بھی مستعمل ہے۔ ذیل میں اس (E-120) کے استعمال کی شرعی اور قانونی حیثیت پیش کی جا رہی ہے۔

*پچرر، شعبہ اسلامیات، گورنمنٹ میونسپل کالج، فیصل آباد، پاکستان

سابقہ تحقیقات:

کارمین کی خرید و فروخت اور اس سے بنی ہوئی اشیاء کے استعمال پر عربی زبان میں مختلف مضامین موجود ہیں۔ ان میں خاص طور پر 'الصبغ المستخلص من الدودة القرمزية واستعمالاته في الأغذية'۔ دراسة فقهية مقارنة، از ڈاکٹر محمود حربی عبدالفتاح قابل ذکر ہے۔¹

اس کے علاوہ چیدہ چیدہ فتاویٰ جات جیسا کہ فتویٰ شیخ محمد بن علی الفوکوس وغیرہ بھی ملتے ہیں۔ انگریزی زبان میں 'Islamic jurisprudence and the status of arthropods: as alternative source of protein and with regard to E120' سید فضل الرحمن نے لکھا ہے تاہم اس میں کارمین کے استعمال کے فقہی پہلو پر بلا واسطہ توجہ نہیں دی گئی، البتہ حشرات کے عمومی استعمال پر فقہی بحث کا خلاصہ پیش کیا ہے۔ نیز انہوں نے حشرات (خاص طور پر کارمین) کے روزمرہ اور خوراک میں alternate استعمال پر کافی بحث کی ہے۔² اردو زبان میں کوئی قابل ذکر تحقیق میسر نہیں، ماسوائے اس کے کہ بعض رجسٹرڈ حلال اداروں اور ہفتہ وار مجلات نے اس پر منقول توضیحات شائع کی ہیں۔ کچھ اداروں کی ویب سائٹ پر مثلاً مفتی شعیب عالم³ اور مولانا عبدالرزاق⁴ وغیرہ کی محض تعارفی و جزوی تحریرات شامل ہیں۔

تحقیق کا بنیادی سوال:

زیر نظر تحریر کے بنیادی سوالات یہ ہیں:

- ۱۔ کارمان (E-120) کی کشید کاری کیسے ہوتی ہے اور غذاؤں کا جزو ترکیبی کیسے بنتا ہے؟
- ۲۔ غذا کے جزو ترکیبی کے طور پر کارمان کے استعمال کی ضرورت کیوں پیش آئی؟
- ۳۔ مختلف ممالک بالخصوص پاکستان میں کارمان کے استعمال کی قانونی حیثیت کیا ہے؟
- ۴۔ کارمان کے اندرونی (غذائی) و بیرونی (کاسمیٹکس و رنگ سازی) استعمال کا شرعی حکم کیا ہے؟

منہج تحقیق:

موضوع ہذا پر تحقیق کے دوران کارمین کی ماہیت و مآخذ اور مختلف ممالک میں اس کی قانونی حیثیت کو بیان کرتے ہوئے انداز تحقیق بیانیہ و تجزیاتی اختیار کیا گیا ہے۔ جبکہ اس کی شرعی حیثیت پر کلام کرتے ہوئے انداز تحقیقی و تنقیدی اختیار کیا گیا ہے۔

کارمین کی ماہیت:

کارمین ایک قسم کا سرخ رنگ ہے، جس کے متعدد استعمالات کے لیے شیڈز (shades) بھی تیار کیے جاتے ہیں۔ اس کو کارمن، کرمن لیک (Crimson Lake) اور نیچرل ریڈ فور بھی کہتے ہیں۔ کارمین جس

کیڑے سے حاصل کیا جاتا ہے اس کا سائز عموماً پانچ ملی میٹر ہوتا ہے اور یہ ایک کانٹے دار درخت Cactus کے ساتھ چپک کر اس کارس چوستا رہتا ہے۔ انسائیکلو پیڈیا آف بریٹانیکا میں اس کا تعارف یوں درج کیا گیا ہے:

Carmine, Red or purplish-red pigment obtained from cochineal (q.v.), a red dyestuff extracted from dried bodies of certain female scale insects native to tropical and subtropical America.⁶

(ترجمہ): کارمین سرخ یا تیز گلابی مادہ ہے جو کہ کوچینیل (نامی) کیڑے سے حاصل کیا جاتا ہے۔ ایک سرخ کشید شدہ رنگ جو خاص قسم کے مادہ کیڑے سے حاصل کیا جاتا ہے جو کہ مرطوب و نیم مرطوب امریکی علاقوں میں پایا جاتا ہے۔

کارمین کا استعمال گزشتہ کئی صدیوں سے جاری ہے۔ کارمین جس کیڑے 'کوچینیل' سے حاصل کیا جاتا ہے یہ بالعموم امریکہ اور بعض افریقی ممالک کے جنگلات میں پایا جاتا ہے۔ امریکی ریاست میکسیکو کے کچھ علاقوں میں یہ صحرائی پودوں پر بھی ملتا تھا اور اُس وقت یہ چاندی کے برآمد کے بعد دوسرے نمبر پر اسی رنگ کو برآمد کرتا تھا۔ آج کل سب سے زیادہ یہ جزائر کینری (Canary) پر پایا جاتا ہے جو جنوب مغربی امریکہ کے ایک ملک پیرو (Peru) میں واقع ہے اور وہی اس کا موجودہ سب سے بڑا برآمد کرنے والا ملک ہے۔⁷

کارمین کا حصول:

کوچینیل کے مادہ کیڑے جب ۳ ماہ کے ہو جاتے ہیں تو ان کو مشینی انداز میں اکٹھا کر لیا جاتا ہے۔ اس کے بعد تیز حرارت پہنچائی جاتی ہے یا گرم پانی میں انھیں ڈبو دیا جاتا ہے جس سے یہ مر جاتے ہیں۔ ان مردہ کیڑوں کو خشک کرتے ہوئے پیٹ کے اس حصے کو جس میں انڈے یا اس مادہ کا ذخیرہ ہوتا ہے، باقی جسم سے الگ کر لیا جاتا ہے۔ چونکہ کارمین کی زیادہ مقدار اس کے پیٹ میں پائی جاتی ہے۔ بعد ازاں اس کو (انڈوں سمیت) پیس دیا جاتا ہے جس سے کارمینک ایسڈ (Carminic Acid) کشید کیا جاتا ہے۔ بالعموم خشک کیڑے کا ۱۸ سے ۲۵ فیصد جسم کارمینک ایسڈ پر ہی مشتمل ہوتا ہے۔ اس کے بعد اگلے مرحلے میں حاصل شدہ مواد کو انتہائی تیز درجہ حرارت پر پکا کر دو قسم کا سرخ رنگ کشید کر لیا جاتا ہے۔ ایک قسم کو ابتدائی کوچینیل مادہ (basic cochineal extract) کہا جاتا ہے جس کو مزید بہتر بنایا جائے تو کارمین بنتا ہے۔ کارمین کے لیے حاصل شدہ مواد (سفوف) کو مزید پروسیس کیا جاتا ہے۔ کارمین یا سرخ رنگ کا حاصل ہو جانا اس امر کو مستلزم نہیں ہے کہ اس کی ہیئت میں تبدیلی ہو گئی ہے، اس لیے کہ یہ ایسا ہی ہے جیسے کیڑے کو خشک کر کے پیس کر سفوف تیار کیا جائے۔ چنانچہ اس کو جن کیمیائی مراحل سے گزار کر حاصل کیا جاتا ہے وہ رائج قول کے مطابق استحصال کو مستلزم نہیں ہیں بلکہ اس کا حکم ان تمام مراحل سے گزرنے کے باوجود ہیئت میں عدم تبدیلی کی وجہ سے

حرمت والا ہی رہتا ہے۔

کارمین کے استعمالات:

کارمین چونکہ ایک رنگ ہے اس لیے قدیم دور بالخصوص پندرہویں صدی عیسوی میں اس کا استعمال محض کپڑوں کو رنگنے کے لیے ہوتا تھا۔ بعض مصوروں نے اس کا استعمال اپنی تصاویر میں بھی کیا ہے۔⁸ دور حاضر میں کارمین کا سیمینٹس اور میک اپ وغیرہ کی مصنوعات میں اس کا استعمال کلیدی حیثیت رکھنے والے جزو ترکیبی کے طور پر ہو رہا ہے۔ تجارتی پیمانے پر تیار شدہ غذاؤں (processed foods) میں کارمین کا استعمال فوڈ ڈائی کے طور پر کیا جاتا ہے جن میں دہی، جوس، آئس کریم اور ٹافیوں وغیرہ کے اجزائے ترکیبی میں اس کا استعمال کیا جا رہا ہے۔ پاکستان میں تیار کی جانے والے اشیاء میں جو سز مثلاً fruitien، سٹراپیری اور راس پیری فیور، بعض لولی پاپس جیسے چوپا چیس اور کئی دیگر اشیاء کے اجزائے ترکیبی میں کارمین (E120) کا استعمال پایا گیا ہے۔ صارفین کو مصنوعات کے بارے رہنمائی فراہم کرنے والی ایک مشہور اور مستند ویب سائٹ نے کم و بیش 8882 مصنوعات ایسی ذکر کی ہیں جن میں اس رنگ کا استعمال کیا جا رہا ہے۔⁹

پاکستان میں کارمین کے استعمال کی قانونی حیثیت:

پاکستان میں حالیہ چند ماہ سے کارمین سے بنی ہوئی اشیاء کے استعمال پر پابندی عائد کر دی گئی ہے۔ اس حوالے سے پنجاب فوڈ اتھارٹی نے اس کے استعمال کو مکمل طور پر ممنوع قرار دے گیا ہے۔ اس قانون کے تحت مذکور ممنوعہ فوڈ کلرز میں کارمین سرفہرست ہے۔ اس حوالے سے درج ذیل شق اس کی وضاحت کرتی ہے:

“Carmine (E-120), Shellac (E-904) and other colors mentioned in the prohibited substances table of these regulations are strictly banned for any usage in food manufacturing, processing and in any ingredients thereof.”¹⁰

(ترجمہ): کارمین (E120)، شیلاک (E904) اور دیگر رنگ جو ممنوعہ ٹیبل کے زمرے میں ذکر کیے گئے ہیں (مقررہ) قواعد و ضوابط کی روشنی میں ان سے کسی قسم کی خوراک بنانے، پراسیس کرنے یا کسی چیز کے اجزائی ترکیبی کے طور پر استعمال میں ان پر سختی کے ساتھ پابندی عائد ہوتی ہے۔

پنجاب فوڈ اتھارٹی نے اس ضمن میں سب سے پہلے چوپا چیس نامی لالی پاپ کو ممنوع قرار دے کر مارکیٹ سے اٹھوا دیا۔ اس کے بعد fruitien نامی جوس کو مختلف جگہوں سے ضبط کیا۔ اسی طرح UGO نامی دہی کو بھی ممنوع قرار دے کر خرید و فروخت کے مراکز سے اٹھوا دیا گیا۔ ان اشیاء کو ممنوع قرار دینے کی وجہ حشرات سے حاصل ہونے والے فوڈ کلرز کارمین کا استعمال بتلائی گئی ہے۔¹¹

صوبہ خیبر پختونخواہ میں بھی اسی طرح کے اقدامات سامنے آئے ہیں۔ محکمہ تحفظِ خوراک و حلال خوراک (KPSFA) نے ایک مراسلہ جاری کیا جس میں کارمین سے بنائی گئی اشیاء کو سختی کے ساتھ ممنوع قرار دیا گیا ہے۔ اس مراسلہ میں بیشتر معروف اشیاء میں بھی کارمین کا استعمال سامنے آیا ہے یہاں تک کہ مشہور زمانہ بسکٹ OREO بھی اس فہرست میں شامل ہے۔¹²

کارمین اور حکم کی نوعیت:

کارمین کا حصول جس کیڑے (کوچینیل) سے ہوتا ہے عربی میں اسے ”القرمز (qirmiz)“ کہتے ہیں اور اس کے بارے بعض فقہاء مثلاً امام ابن عابدین شامی اور اہل لغت کی چند ایک مختصر تصریحات ملتی ہیں، جیسا کہ علامہ فیروز آبادی اس حوالے سے لکھتے ہیں:

”القرمز: صبغٌ ارمیٌّ لوئہ احمراً، یکون من عصارۃ دودٍ یکون فی آجامہم“¹³

(ترجمہ): ایک مادہ جو گہرا سرخ رنگ ہوتا ہے اور ایک (چٹانی) کیڑے کے عرق سے

حاصل کیا جاتا ہے۔

جبکہ امام زین الدین اس حوالے سے لکھتے ہیں:

”القرمز الّتی یُصبغُ بہا بناءً علی ما اُنتہر من ان اصلہا دودٌ لہ روحٌ یُحْنَقُ بِالکَلْسِ وَبِالْحَلِّ“¹⁴

(ترجمہ): قرمز جس کے بارے مشہور ہے کہ اس سے کیڑوں کو رنگا جاتا ہے، یہ اصلاً

ایک کیڑے سے حاصل کیا جاتا ہے جس میں جان ہوتی ہے اور اسے چوننا (آجکل ایسڈ)

اور سرکے (آجکل امونیا کی ایک قسم) میں اسے حرارت دے کر حاصل کیا جاتا ہے۔

جدید دور میں اس کا استعمال تقریباً وہی ہے جو سابقہ ادوار میں کیڑوں کو رنگنے کے حوالے سے معروف تھا۔ خوراک میں اس کا موجودہ استعمال فقہاءِ یادِ دیگر ماہرین طب کے یہاں اس طرح معروف نہیں تھا اس لیے اس کی شرعی حیثیت کے حوالے سے خاص اس بحث نہیں ہیں تاہم حشرات کے قبیل سے متعلق ہونے کی وجہ سے عمومی دلائل موجود ہیں۔ نیز اس کے مفاسد اور مضرات کو نصوص شرعیہ کی روشنی میں پرکھنا بھی ضروری ہے۔ اس لیے ذیل میں فقہاء کی آراء کا تجزیہ اور اس کی روشنی میں کارمین کے استعمال کی فقہی و شرعی حیثیت بیان کی جائے گی۔

حشرات کی حلت و حرمت کے بارے فقہاء کی آراء:

امام مالک کا حشرات کی حلت کے بارے ایک قول ہے، امام باجی نے اسے نقل کرتے ہوئے لکھا ہے:

”قال ابن حبيب: كان مالکٌ وغيره يقول: من احتاج إلى أكلٍ شيءٍ من الخشاش

لدواءٍ أو غيره فلا بأس به إذا ذُكِيَ كما يُذَكِّي الجرادُ كالخنفساء والعقرب وبنات

وردان والعقربان والجنذب والزنبور واليعسوب والذر والنمل والسوس والحلم
والدود والبعوض والذباب وما أشبه ذلك،¹⁵

(ترجمہ): ابن حبیب فرماتے ہیں کہ امام مالک وغیرہ یہ کہتے تھے کہ جس شخص کو ان
ریگنے والوں (حشرات، مثلاً) میں سے کسی کے بطور دوا کھانے کی ضرورت محسوس
ہو تو اس پر کوئی حرج نہیں جب وہ ان کو اسی طرح ذبح کر لے جس طرح مکڑی وغیرہ کو
ذبح کرتے ہیں۔ جیسے، بھونزا، کچھو، تتلیاں، کیڑے، ٹڈی، بھر، شہد کی مکھی،
چیونٹی، گھن، کیڑے، مچھر اور مکھی وغیرہ۔

چنانچہ امام مالک کے اس قول کے پیش نظر قمرز یعنی کوچینیل کو مباح قرار دینا محل نظر ہی نہیں بلکہ
مرجوح موقف ہے۔ مزید برآں اس میں حرمت کا پہلو دیگر عوارض کی وجہ سے غالب ہے۔
ہر وہ چیز جس کا کھانا انسان کی صحت اور جان کے لیے کسی بھی اعتبار سے نقصان دہ ہو تو وہ حرام ہے۔
کیونکہ اسلام میں حفظ النفس اولین ترجیح کا حامل امر ہے۔ لہذا ہر یا اس طرح کی اشیاء جن سے طبع انسانی میں
کوئی غیر فطری تبدیلی پیدا ہو، جیسے کارمین کے استعمال سے الرجبی یا جسم میں اندرونی کٹاؤ ہوتا ہے، شرعاً حرام ہے۔
نصوص شریعت میں اس قسم کی اشیاء کے استعمال سے خود کو نقصان پہنچانا ناجائز ہے۔ اسی لیے جمہور علماء و فقہاء
کے ہاں ہر ضرر والی شے کا استعمال حکم ربانی ”لَا تُلْقُوا بِأَيْدِيكُمْ إِلَى التَّهْلُكَةِ“¹⁶، ”وَلَا تَقْتُلُوا أَنْفُسَكُمْ“¹⁷ اور ”لَا
ضَرَرَ وَلَا ضِرَارَ“¹⁸ کے عموم میں داخل ہونے کی وجہ سے حرام قرار پاتی ہے۔ اس لیے کارمین (سرخ رنگ) کے
استعمال کی ممانعت کے بارے محمد علی فر کوس لکھتے ہیں:

”فالحاصل أن الملوّن الغذائيّ الأحمر المستخرج من هذه الخنافس بغضّ النظر عن
خبثها وعدم قبولها للتذكية فإنها - من جهة أخرى - تسبّب أضراراً جسمانيةً
متفاوتة الخطورة من الحساسية للأطفال والربو وأمراض مسرطنية وغيرها من
الأعراض والأمراض، لذلك تُمنع عملاً بقوله صلى الله عليه وسلم: لَا ضَرَرَ وَلَا
ضِرَارَ“¹⁹

(ترجمہ): خلاصہ یہ ہے کہ سرخ غذائی رنگ جو ان (بھونزے) حشرات وغیرہ سے حاصل کیا
جاتا ہے، قطع نظر اس سے کہ ان میں خباثت پائی جاتی ہے اور ان کو (امام مالک کے موقف
کے برعکس) ذبح نہیں کیا جاسکتا، ایک دوسرے پہلو سے، کہ یہ جسم کو بہت زیادہ نقصان
دیتا ہے اور بچوں میں خاص طور پر الرجبی اور خارش جیسے امراض پیدا کرتا ہے، اس لیے نبی
کریم صلی اللہ علیہ وسلم کے فرمان ”لا ضرر ولا ضرار“ کی وجہ سے حرام قرار پائے گا۔

لہذا کارمین کا استعمال خاص طور پر خبیث، مکرہ اور ضرر رساں حشرات الارض کے قبیل سے ہونے کی

وجہ سے جائز نہیں۔ بلکہ اس میں ضرر کا پہلو غالب ہونے کی وجہ سے اس کا استعمال جہاں یورپی ممالک میں ممنوع قرار دیا گیا ہے اسی طرح سائنسی اور کیمیائی مراحل سے گزارنے کے بعد اس کے ان (مضر و فاسد) پہلوؤں کی موجودگی کی تصدیق ہونے کی وجہ سے پاکستان میں بھی اس کے استعمال کو ممنوع قرار دیا گیا ہے۔

استعمال اور فروخت کی جائز صورتیں:

کارمین سے بنی ہوئی خارجی استعمال کی اشیاء کی خرید و فروخت میں جواز کا فتویٰ دیا جاتا ہے کیونکہ ان میں کوئی ضرر یا حرج نہیں ہے۔ امام ابن عابدین شامی فقہاء کی عمومی رائے نقل کرتے ہوئے لکھتے ہیں:

”لَمْ يَذْكُرُوا حُكْمَ دُودَةِ الْقَرْمِزِ: أَمَّا إِذَا كَانَتْ حَيَّةً فَيَنْبَغِي جَرَّانَ الْخِلَافِ
الَّتِي فِي دُودِ الْقَزِّ وَبِرِّهِ وَيَبْضِهِ وَأَمَّا إِذَا كَانَتْ مَيْتَةً وَهُوَ الْعَالِبُ فَإِنَّهَا عَلَى مَا
بَلَعْنَا نُحْنَقُ فِي الْكِلْسِ أَوْ الْخَلِّ فَمُقْتَضَى مَا مَرَّ بَطْلَانُ بَيْعِهَا بِالذَّرَاهِمِ؛ لِأَنَّهَا
مَيْتَةٌ. وَقَدْ ذَكَرَ سَيِّدِي عَبْدُ الْغَنِيِّ النَّابُلْسِيُّ فِي رِسَالَةٍ أَنْ يَبْعَهَا بَاطِلٌ، وَأَنَّهُ لَا
يُضَمَّنُ مُتْلِفَهَا؛ لِأَنَّهَا غَيْرُ مَالٍ“²⁰

(ترجمہ): فقہاء نے قرمز (کیڑے) کا حکم ذکر نہیں کیا، تاہم جہاں تک اس کے زندہ ہونے کا تعلق ہے تو اس کے بیج اور انڈے کے بارے اختلاف تو موجود ہے۔ تاہم جہاں تک اس کے مردہ ہونے کا تعلق ہے اور یہی استعمال زیادہ ہے تو ہمارے علم کے مطابق اس کو چونا یا سرکے میں ڈال کر (اس سے رنگ) کشید کیا جاتا ہے تو گزشتہ تحقیق کا خلاصہ یہی ہے کہ اس کی بیج بالدرہم باطل ہو کیونکہ یہ مردار ہے۔ ہمارے سید عبدالغنی النابلسی نے ایک رسالہ میں یہی موقف اختیار کیا ہے کہ اس کی خرید و فروخت باطل ہے کیونکہ اس کے تلف کی صورت میں ضمان لازم نہیں آتی جس کا سبب یہ ہے کہ یہ مال نہیں (گویا غیر مال ہے)۔

چنانچہ احناف کا اس کے بارے میں موقف یہ ہے کہ قرمز (سے حاصل شدہ کارمین) کی خرید و فروخت جائز اور مباح ہے کیونکہ اس کی حاجت پڑتی رہتی ہے۔ اس حوالے سے امام ابن عابدین شامی اس کا جواب اور اپنے موقف کی وجہ ترجیح بیان کرتے ہوئے لکھتے ہیں:

”قُلْتُ: وَفِيهِ أَنَّهَا مِنْ أَعَزِّ الْأَمْوَالِ الْيَوْمَ، وَيَصْدُقُ عَلَيْهَا تَعْرِيفُ الْمَالِ
الْمُتَقَدِّمِ وَيَحْتَاجُ إِلَيْهَا النَّاسُ كَثِيرًا فِي الصَّبَاغِ وَغَيْرِهِ، فَيَنْبَغِي جَوَازُ بَيْعِهَا
كَبَيْعِ السَّرْقِينِ وَالْعَذْرَةِ الْمُحْتَلِطَةِ بِالثَّرَابِ كَمَا يَأْتِي مَعَ أَنَّ هَذِهِ الدُّودَةَ إِنْ
لَمْ يَكُنْ لَهَا نَفْسٌ سَائِلَةٌ تَكُونُ مَيْتَتَهَا طَاهِرَةً كَالذَّبَابِ وَالْبُعُوضِ وَإِنْ لَمْ
يَجْزُ أَكْلُهَا“²¹

(ترجمہ): میرا کہنا یہ ہے کہ: سابقہ قول میں نظر ہے کیونکہ یہ (قرمز) آج کل لوگوں

کے ہاں قیمتی مال گردانا جاتا ہے اور اس پر مال کی تعریف بھی صادق آتی ہے، نیز کپڑوں کے رنگنے کے حوالے سے اس کی لوگوں کے ہاں ضرورت بھی بہت زیادہ اور مسلم ہے۔ پس اس کی بیج اسی طرح جائز ہے جس طرح گوہر (یا کھاد) اور مٹی کی بیج ہے (جیسا کہ اس کی تفصیل آئے گی)، بلکہ اس پر مستزاد اس کیڑے کا خون سائل نہیں ہے جس سے اس کا مردار بھی طاہر ہو مٹھی اور چھھر کی طرح، اگرچہ اس کا کھانا جائز (پھر بھی) نہیں۔

درج بالا تصریح سے یہ بات سامنے آتی ہے کہ علمائے احناف کے ہاں خاص طور پر کارمین کا اشیائے خورد و نوش میں استعمال ممنوع ہے اس کا حکم اصلاً حرام کا ہے جیسا کہ امام شافعی نے اس کی تصریح فرمائی ہے۔ تاہم اس کے دیگر استعمالات خاص طور پر کپڑے رنگنے یا میک اپ کی پراڈکٹس کی تیاری میں جواز ہے۔ اس لیے کہ ان اشیاء میں کارمین کا یہ خارجی استعمال ہے اور لوگوں کو اس کی حاجت ہے، نیز اس میں ضرر کا پہلو اغلب طور پر موجود نہیں ہوتا۔ اس حوالے سے مفتی شعیب عالم لکھتے ہیں:

”یہ دلیل وزنی اور معقول معلوم ہوتی ہے اور مجبور شخص کے بارے میں اور کوچنیل کے بیرونی استعمال کے سلسلے میں اس کا وزن بھی تسلیم ہے مگر خوردنی استعمال کے بارے میں اس استدلال میں زیادہ وزن نہیں ہے کیونکہ جو لوگ مجبور ہوں ان کو شریعت کے قانون ضرورت کے تحت اجازت ہوگی مثلاً مریض ہے اور دوا صرف ایسی دستیاب ہے جس میں کوچنیل ہے اور اس دوا کے استعمال سے ماہر ڈاکٹر کے بقول شفا کی امید غالب ہے تو اسے ضرورت کے قانون کے تحت کوچنیل ملی دوا کھانے کی اجازت ہوگی، اسی طرح اگر کوچنیل کا سیمیٹکس کے سامان میں استعمال ہوا ہو تو اس کا استعمال جائز ہے کیونکہ کیڑے کا بیرونی استعمال جائز ہے“²²

خلاصہ بحث اور نتائج تحقیق:

1. کارمین (سرخ نمبر 4: E-120) کوچینیل (قرمز) نامی کیڑے سے کشید کیا گیا رنگ ہے جو کہ کپڑے رنگنے اور مختلف اشیائے خورد و نوش کا سیمیٹکس کے اجزائے ترکیبی کے طور پر استعمال کیا جاتا ہے۔
2. یورپ اور امریکہ سمیت کئی دیگر ترقی یافتہ ممالک میں قانونی طور پر مشروط شرح کے ساتھ اس کا استعمال ہوتا ہے۔ جبکہ مختلف محکمہ جات اور اقوام متحدہ نے بھی اس کی ریگولیٹری کے اقدامات کیے ہیں۔
3. کارمین (سرخ رنگ) کے استعمال سے گزشتہ کئی دہائیوں میں سیکڑوں لوگوں میں جسمانی بیماریوں مثلاً الرجی اور اندرونی گھاؤ کی تشخیص کی گئی ہے جس کی وجہ سے اس کے استعمال کو مزید محتاط انداز میں کم سے کم تر کیا جا رہا ہے۔

4. پاکستان کے صوبہ پنجاب اور خیبر پختونخواہ کے محکمہ خوراک نے پاکستان کے قوانین کے مطابق اس کے استعمال کو خوراک میں جزو ترکیبی کے طور پر ممنوع قرار دے دیا ہے۔ اور اس سے تیار شدہ کئی مصنوعات مثلاً جوسز، دہی، لالی پاپس و ٹافیاں اور کئی مشہور بسکٹ بھی مارکیٹ سے پابندی عائد کرتے ہوئے ضبط کیے ہیں۔ البتہ اس کے خارجی استعمال پر تاحال پابندی عائد نہیں کی گئی۔
5. کارمین چونکہ ایک کیڑے 'قرمز' سے حاصل ہوتی ہے جو کہ مکھی، مچھر اور پسو کے قبیل سے ہے، اس لیے فقہاء کے راج قول کے مطابق اس کا استعمال برائے خوراک کسی بھی صورت میں حرام ہے کیونکہ یہ ایک ایسے کیڑے سے حاصل کیا جاتا ہے جو فی نفسہ کراہت اور نجاست پر مشتمل ہے اور دوسرا یہ کہ اس کا استعمال جسمانی طور پر یقینی ضرر رساں ہے۔
6. اس کو کیمیائی مراحل سے گزار کر حاصل کیا جاتا ہے جو کہ راج قول کے مطابق استحاله کو مستلزم نہیں ہے بلکہ اس کا حکم ان تمام مراحل سے گزرنے کے باوجود ہیبت میں تبدیلی کے باوجود حرمت ہی رہتا ہے۔
7. تحقیق سے ثابت ہوتا ہے کہ اس کی خرید و فروخت برائے خارجی استعمالات یعنی کیڑوں کی رنگت یا میک اپ وغیرہ کی اشیاء میں، جائز ہے کیونکہ اس قسم کے استعمال میں ضرر لاحق نہیں ہوتا۔

حواشی و حوالہ جات

1. <https://bfsa.journal.ekb>. Accessed on July 6, 2019 at 09:30 am
2. Rahim SF. Islamic jurisprudence and the status of arthropods: as alternative source of protein and with regard to E120. *MOJ Food Process Technol.* 2018;6(4):330–340. DOI: 10.15406/mojfpt.2018.06.00184
3. <http://www.tafheemeislam.com/article-details.php?id=MTM0>
4. <http://shariahdbiz.com/index.php/halal> accessed; July, 6, 2019
5. Dapson, RW; Frank, M; Penney, DP; Kiernan, JA; Revised procedures for the certification of carmine (C.I. 75470, Natural red 4) as a Biological stain, *Biotechnic & Histochemistry* (vol: 82, issue: 1), Biological Stain Commission, UK, 2007, p:13. <https://doi.org/10.1080/10520290701207364>
6. <https://www.britannica.com/technology/carmine>, accessed on January 21, 2019 at 03:30 pm
7. <https://web.archive.org/web/200903260600829> accessed on January 21, 2019 at 02:40pm
8. <https://colorlex.com/project/tintoretto-portrait-of-vincenzo-accessed-on-January-21>, 2019 at 03:30 pm.
9. www.goodguide.com accessed on January 21, 2009 at 8:00 pm
10. Govt. of the Punjab (Law and Parliamentary Affairs Department), *The Punjab Gazette*,: Punjab food authority, Lahore, June 06, 2018, p:8
11. <http://www.pfa.gop.pk/latest-news/> accessed on January 22, 2019 at 04:55 pm
12. KPSFA, Peshawar, Vide: notification No: DG(KPFSA)/DT/493), Dated: December 26, 2018.
13. فیروز آبادی، علامہ مجد الدین محمد بن یعقوب، القاموس المحيط، مؤسسة الرسالة.

- بيروت، 2005ء، ص 521
- 14 . ابن نجيم المصري، زين الدين بن ابراهيم بن محمد، البحر الرائق. دارالكتاب الاسلامى، مشق، ج 6. ص 85
- 15 . الباجى، ابو الوليد سليمان بن خلف الاندلسى، المنتقى شرح الموطا، مطبعه السعادة، مصر، ج 3. ص 129
- 16 . سورة البقرة: 195
- 17 . سورة النساء: 29
- 18 . القزوينى، محمد بن يزيد بن ماجه ، السنن. دارالرسالة العالمية، بيروت، 2009ء، ابواب الاحكام، باب من بنى فى حقه ما يضر بجاره. رقم الحديث: 2340
- 19 . <http://www.kulalsalafiyeen.com/vb/showthread.php?t=45316>, accessed on January 22, 2019 at 06:50 pm.
- 20 . ابن عابدين الشامى، محمد أمين بن عمر بن عبدالعزيز، رد المحتار على الدر المختار، دارالفكر، بيروت، 1992ء، ج 5. ص 51
- 21 . أيضاً
- 22 . <http://www.tafheemeislam.com/article-details.php?id=MTM0>, Accessed on July 5, 2019 at 03:30 pm.



@ 2017 by the author, Licensee University of Chitral, Journal of Religious Studies. This article is an open access article distributed under the terms and conditions of the Creative Commons Attribution (CC BY) (<http://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>).