

Question:

ASAK,

I have come across this post from AskImam that was mentioning that even if a calf is not Islamically slaughtered, by way of it being a lawful animal, rennet derived from it will be halal. However, according to another article, <http://www.sanha.org.pk/shariah-ruling-regarding-non-halaal-slaughtered-animal-rennet/>, it is not permissible.

Many cheeses contain enzymes/rennet derived from calf, so I am wondering whether it is in fact permissible to consume such cheeses or still better to avoid. Also, is the ruling of Imam Abu Haneefah applicable in today's industry, which may be processing cheese differently than the understanding on which the opinion is based. I am wondering whether bolt stunning or some other slaughter method would effect the physiological state of the animal, hence rendering the rennet impure or not in the solid form.

What is the official statement of permissibility by Darul Ifta Darul Qasim?
Jazakallahu Khairan!

Answer:

In the name of Allah, The Most Gracious, The Most Merciful

Wa ‘alaykum al-Salām wa rahmat Allāh wa Barakātuh.

Rennet [in its original, historic form] is a complex of enzymes secreted in the fourth stomach of calves, lambs, and goats. The active component in rennet is rennin. Rennin is the enzyme that breaks down the proteins found in milk, which are responsible for milk retaining its liquid form. This breaking down of proteins causes the milk to coagulate into a solid form, such as cheese. The original method of harvesting rennet is as follows: Hydration of dried stomach pieces in whey or salt water, lowering of the pH by adding vinegar, and finally filtering the solution.¹

The ruling given herein is based on the interpretation of Islamic Law and is not intended to be an interpretation of any other laws (local, national or international).

The ruling given herein is specifically based on the question posed and the information provided. This ruling may not be used for any other purpose without prior written consent of Darul Qasim.

Early Islamic jurists discussed the concept of rennet and the permissibility of its consumption. The jurists came to a consensus regarding rennet derived from any *dhabīḥah*-slaughtered “lawful” animal. In this case, rennet is –by consensus- permissible to consume. However, the jurists differed on the issue of rennet derived from a “lawful” animal that is not slaughtered according to the laws of *sharī‘ah*.

Ḥanafī jurists declared rennet to be pure in and of itself. However, Imam Abū Yusuf and Imam Muḥammad consider rennet to be contaminated [i.e. become impure] after death, by mixing with the liquids in the stomach. Imam Abū Ḥanīfah states that the liquids, which are in the stomach, do not become impure upon the death of the animal. Therefore, the rennet, which comes in contact with these liquids, will remain pure regardless of how the animal was slaughtered.ⁱⁱ The leading opinion in the *madh-hab* is that of Imam Abū Ḥanīfah.ⁱⁱⁱ Hence, the consumption of rennet is allowed, when it is derived from a lawful animal regardless of how the animal was slaughtered.^{iv}

Over the course of history, the process of producing rennet has drastically changed. Modern rennet is now sourced by means of four methods: Extracted from a calf’s stomach, microbial [fungi based] rennet, vegetable rennet, or

The ruling given herein is based on the interpretation of Islamic Law and is not intended to be an interpretation of any other laws (local, national or international).

The ruling given herein is specifically based on the question posed and the information provided.

This ruling may not be used for any other purpose without prior written consent of Darul Qasim.

sourced from FPC (fermentation-produced chymosin). It is estimated that 95% of cheese consumed in America is produced with genetically modified rennet [i.e. modern method 2, 3, & 4]. Fermentation-produced Chymosin (FPC) is by far the most common form of a milk-coagulating enzyme used today. Approximately 80-90% of all cheese is produced with FPC.^v

Wisconsin Center for Dairy Research (WCDR) concluded that less than 5% of cheese consumed in America is animal derived. In other words, approximately 95% of all cheese in the United States is made with non-animal derived rennet.^{vi} As for the 5% animal based rennet, we received direct clarification from two of the leading manufacturers and marketers of calf-rennet in the U.S. and worldwide: Chr. Hansen and Royal DSM. Both stated emphatically that animal tissues and enzymes are separated and filtered through thousands of liters of water at the time of production.^{vii} Thus, tissues from the animal's stomach are not present in the [final] rennet product.^{viii}

Based on the aforementioned evidence, we find all of the four sources of rennet, namely: Fermentation-produced Chymosin (FPC) rennet, genetically modified based rennet whether produced by fungi (microbial rennet) or from plants (microbial), and animal derived rennet – with the exception of porcine

[pepsin; pig-derived] rennet- are all permissible (*ḥalāl*) to consume. Enzymes mentioned in ingredients' labels are derived from one of the four sources of rennet, and consequently are permissible (*ḥalāl*). Very rarely, rennet derived from pig is used in the cheese making process. Thus, if one comes to know of pig derived rennet used in a specific product, only then that product will be impermissible to consume.

Another ingredient commonly found in milk related products is “whey”. Whey is the liquid that remains after milk has been curdled and strained. It is a by-product in the manufacture of cheese. If certain cheese is made from any of the above permissible (*ḥalāl*) rennet sources, its whey will be permissible (*ḥalāl*) to consume.^{ix}

And Allah Knows Best

Rafiq Faiz



**Checked and Approved by,
Shaykh Mohammed Amin Kholwadia**

**Checked and Approved by,
Mufti Hisham Dawood**



ⁱ <http://gentleworld.org/what-is-rennet/>

ⁱⁱ الإمام أبو داود السجستاني، سنن أبي داود، ٣٨١٩
قال حدثنا يحيى بن موسى البلخي حدثنا إبراهيم بن عيينة عن عمرو بن منصور عن الشعبي عن ابن عمر رضي الله
عنهما قال: أتى النبي صلى الله عليه وسلم بجبنة في تبوك فدعا بسكين فسمى وقطع.

ⁱⁱⁱ الإمام السرخسي، كتاب أدب المفتي والتنبيه على الجواب، ص ٤
ثم الفتوى على الإطلاق على قول أبي حنيفة رحمه الله تعالى . . . وقيل: إذا كان أبو حنيفة رحمه الله تعالى في جانب
وصاحبه في جانب فالمفتي بالخيار والأول أصح إذا لم يكون المفتي مجتهداً لأنه كان اعلم العلماء في زمانه. قال
الشافعي رحمه الله تعالى الناس كلهم عيال أبي حنيفة في الفقه. ولهذا قيل: سلم لأبي حنيفة سبعة أثمان العلم.

الإمام قاسم بن قطلوبغا المصري الحنفي، التصحيح والترجيح، (دار الكتب العلمية) ص ١٢٨
وقال برهان الأئمة (في شرح أدب القضاء) للخصاف: (وينظر القاضي في فصلين أحدهما المتفق عليه فيقضي به،
لأن الحق لا يعدو قول أصحابنا، والثاني: المختلف فيه، فقال عبد الله بن المبارك: يأخذ بقول أبي حنيفة لأنه رأى
الصحابه وراحم التابعين في الفتوى، فقله أسد وأقوى ما لم يكن اختلاف عصر وزمان، وقال المتأخرون يستفتي.)

الإمام بدر الدين الشهاوي الحنفي، الطراز المذهب في ترجيح الصحيح من المذهب، (دار الضياء) ج ١، ص ٩٠
قلت: فصار الحاصل بعد العلم بهذه الجملة أن العمل والفتوى إنما هو على قول أبي حنيفة دائماً إلا أي يكون اختلاف
وعصر وزمان كما تقدم.

^{iv} الإمام أبو بكر الرازي الجصاص، شرح مختصر الطحاوي (دار البشائر الإسلامية) ج ٧، ص ٢٩٦
قال: (ومن ماتت له دجاجة، فخرجت منها بيضة: فلا بأس بأكلها).
والأصل في ذلك: أن كل ما يستباح من الحيوان في حال حياته بغير ذكاة، فحاله بعد الموت كهي قبله، وذلك لأنه لا
يلحقه حكم الموت، لأنه لو كان يلحقه حكم الموت، لما حل له إلا بذكاة الأصل، كاللحم وسائر أعضاء الحيوان، لما
لحقه حكم الموت بموت الحيوان، لم يحله إلا الذكاة، ويدل عليه: ما روي عن النبي صلى الله عليه وسلم أنه قال: "ما
بان من البهيمة وهي حية: فهو ميتة فلما كانت البيضة تبين منها في حال الحياة، وليست بميتة، علمنا أنها مما لا يلحقه
حكم الموت".

الإمام علاء الدين الكاساني الحنفي، بدائع الصنائع في ترتيب الشرائع، (دار النشر) ج ١، ص ٢٤٩
فأما في قياس قول أبي حنيفة فالبيضة طاهرة، رطبة كانت أو يابسة، وكذا السخلة؛ لأنها كانت في مكانها ومعدنها كما
قال في الإنفحة إذا خرجت بعد الموت أنها طاهرة، جامدة كانت أو مائعة، وعندهما، إن كانت مائعة فنجسة، وإن كانت
جامدة تطهر بالغسل،

الإمام شمس الدين السرخسي، كتاب المبسوط، (دار المعرفة) ج ٥، ص ١٣٩
اللبن لا يموت عندنا؛ لأنه لا حياة فيه، ألا ترى أنه يحلب في حالة الحياة من الحيوان فيكون طاهراً وما فيه الحياة إذا
بان من الحي يكون ميتاً، فإذا لم يكن في اللبن حياة لا ينتجس بالموت بل عند أبي حنيفة - رحمه الله تعالى - يبقى
طاهراً وعندهما ينتجس بنجاسة الوعاء كما في إنفحة الميتة.

الإمام ابن نجيم الحنفي، البحر الرائق شرح كنز الدقائق، (مكتبة رشيدية) ج ١، ص ١٩٠
إنفحة الميتة جامدة كانت أو مائعة طاهرة عند أبي حنيفة وكذا لبنها أما الإنفحة الجامدة؛ فلأن الحياة لم تحل فيها، وأما
المائعة واللبن، فإن نجاسة محلها لم تكن مؤثرة فيهما قبل الموت؛ ولهذا كان اللبن الخارج من بين فرث ودم طاهر
فلا تكون مؤثرة بعد الموت.
وقال نجس يعني قالاً إنفحة الميتة مطلقاً نجس ولبنها أيضاً نجس؛ لأن تنجس المحل يوجب تنجس ما فيه وتطهر
الجامدة بالغسل قيد بالجامدة؛ لأن المائعة لا تطهر بالغسل عندهما كذا في شرح المصنف.

الإمام عمر بن إبراهيم الحنفي، النهر الفائق شرح كنز الدقائق، (مكتبة إمدادية) ج ١، ص ٨٣
قال في الفتح بلا خلاف بين الأصحاب وإنما الخلاف بينهم في الإنفحة واللبن هل هما يتنجسان قالوا نعم لمجاورتها
العشاء النجس فإن جامدة طهرت والالتعذر تطهيرها وقال الإمام لا انتهى.

الإمام عبد الرحمن المعروف بداماد أفندي، مجمع الأنهر في شرح ملتقى الأبحر، (دار الكتب العلمية) ج ١، ص ٦٤
(وإنفحة الميتة ولبنها طاهر) قال ابن ملك إنفحة الميتة بكسر الهمزة وفتح الفاء مخففة كرش الجدي أو الحمل الصغير
لم يؤكل بعد يقال لها بالفارسية " ينيرمايه " يعني: إنفحة الميتة جامدة كانت أو مائعة طاهرة عند الإمام، وكذا لبنها أما
الإنفحة الجامدة فإن الحياة لم تحل فيها، وأما المائعة واللبن فلأن نجاسة محلها لم يكن مؤثرة فيهما قبل الموت؛ ولهذا
كان اللبن الخارج بين فرث ودم طاهراً فلا تكون مؤثرة بعد الموت انتهى.

الإمام ابن عابدين، رد المحتار على الدر المختار، (دار الثقافة والتراث) ج ١، ص ٦٧٦
(قوله حتى الإنفحة) بكسر الهمزة وقد تشدد الحاء وقد تكسر الفاء. والمنفحة والنفحة: شيء واحد يستخرج من بطن
الجدي الراضع أصفر فيعصر في صوفة فيغلظ كالجبين، فإذا أكل الجدي فهو كرش، وتفسير الجوهرى الإنفحة
بالكرش سهو قاموس بالحرف فافهم.
(قوله على الراجح)

أي الذي هو قول الإمام، ولم أر من صرح بترجيحه، ولعله أخذ من تقديم صاحب الملتقى له وتأخير قولهما كما هو
عادته فيما يرجحه. وعبارته مع الشرح: وإنفحة الميتة ولو مائعة ولبنها طاهر كالمذكاة خلافاً لهما لتنجسهما بنجاسة
المحل. قلنا نجاسته لا تؤثر في حال الحياة إذ اللبن الخارج من بين فرث ودم طاهر فكذا بعد الموت. اهـ.

الفتاوى الهندية، (مكتبة رشيدية) ج ١، ص ٢٤
وإنفحة الميتة ولبنها في ضرعها وقشر البيضة الخارجة والسخلة الساقطة من أمها وهي مبتلة طاهرة عند أبي حنيفة
رحمه الله. كذا في محيط السرخسي.

^v <https://www.foodrenegade.com/is-your-cheese-made-with-gmos/>

<https://countrysidenetwork.com/daily/lifestyle/home-dairy/vegetable-rennet-vs-animal-rennet-in-cheese/>

^{vi} <https://www.cdr.wisc.edu/cheese/staff/Cheese>

https://www.vrg.org/journal/vj2008issue3/2008_issue3_update_renet.php

The ruling given herein is based on the interpretation of Islamic Law and is not intended to be an interpretation of any other laws (local, national or international).

The ruling given herein is specifically based on the question posed and the information provided.

This ruling may not be used for any other purpose without prior written consent of Darul Qasim.

الإمام إبراهيم بن محمد الحلبي، حلبي صغير، (دار الصالح) ص ٨٢
ولو كان في النهر ماء راكدا فتنجس ذلك الماء الراكد ونزل من أعلاه أي أعلى النهر ماء طاهر وأجراه أي أجرى
الماء الطاهر الماء الراكد المتنجس وسيله فإنه أي الراكد يظهر بغلبة الماء الجاري عليه ولو توضأ إنسان منه جاز إذا
لم ير لها أي للنجاسة أثر من الأوصاف الثلاثة كما هو حكم الماء الجاري.

الإمام ابن عابدين، رد المحتار على الدر المختار، (دار الثقافة والتراث) ج ٢، ص ٣٤٣
(قوله: وقد أنهيت في الخزائن إلخ) ونصها ذكروا أن التطهير يكون بغسل وجري الماء على نحو بساط، ودخوله من
جانب وخروجه من آخر بحيث يعد جارياً،

المفتي رشيد أحمد، أحسن الفتاوى، ح ٢، ص ٤٥

viii I would like to thank Dean Sommer from the Center of Dairy Research (Madison, Wisconsin) for confirming the percentage of genetically modified rennet consumed in America. I would also like to thank Carol Mee from DSM (Heerlen, Netherlands) for clarifying that animal tissues and enzymes are filtered and separated at the time of production. Additional thanks to Dr. Mike Neu from Chr. Hansen's Food Cultures & Enzymes – North America (Milwaukee, Wisconsin) for clarifying the production process of filtration for animal rennet.

ix <https://www.healthline.com/nutrition/whey-protein-101>
<https://www.livescience.com/45120-whey-protein-supplements.html>