

**HANAFIY FIQH MANBALARIDA OZIQ-OVQAT MAHSULOTLARINING
HALOLLIK MEZONLARI: KLASSIK MANBALAR VA ZAMONAVIY
SERTIFIKATLASH MASALALARI**

**КРИТЕРИИ ХАЛЯЛЬНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ В ИСТОЧНИКАХ
ХАНАФИТСКОГО ФИКХА: КЛАССИЧЕСКИЕ ТРУДЫ И ВОПРОСЫ
СОВРЕМЕННОЙ СЕРТИФИКАЦИИ**

**HALAL CRITERIA FOR FOOD PRODUCTS IN HANAFI JURISPRUDENTIAL
SOURCES: CLASSICAL TEXTS AND CONTEMPORARY CERTIFICATION
ISSUES**

Lapasov Muhammadsodiq Akramjon o'g'li

[Tel:909004569](tel:909004569)

Lapasovmuxammadsodiq@gmail.com

Annotatsiya: Maqolada oziq-ovqat mahsulotlarining halolligiga doir mezonlar Qur'on va Sunnat dalillari hamda hanafiy fiqhining klassik manbalari asosida tahlil qilinadi. Halol va harom tushunchalarining fiqhiy mazmuni, hayvon mahsulotlarining hukmi, shar'iy so'yish shartlari, najosatdan saqlanish, tarkibiy qo'shimchalar va ishlab chiqarish zanjirini nazorat qilish masalalari yoritiladi. Shuningdek, mumtoz fiqhiy mezonlarning zamonaviy halol sertifikatlash tizimida qo'llanish imkoniyatlari manbashunoslik nuqtayi nazaridan baholanadi. Maqola nazariy-manbashunoslik xarakteriga ega bo'lib, klassik matnlar bilan zamonaviy texnik tekshiruv o'rtasidagi farq va o'zaro aloqani ko'rsatishga qaratilgan.

Аннотация. В статье анализируются критерии халяльности пищевых продуктов на основе доказательств Корана и Сунны, а также классических источников ханафитского фикха. Рассматриваются фикховое содержание понятий «халяль» и «харам», правовые положения, касающиеся продуктов животного происхождения, условия шариатского забоя животных, соблюдение требований ритуальной чистоты, пищевые добавки и контроль производственной цепочки. Кроме того, с точки зрения источниковедения оцениваются возможности применения классических фикховых критериев в современной системе сертификации халяль. Статья носит теоретико-источниковедческий характер и направлена на выявление различий и взаимосвязей между классическими текстами и современными процедурами технической проверки.

Abstract. This article examines the criteria for determining the halal status of food products based on evidence from the Qur'an and Sunnah, as well as classical sources of Hanafi jurisprudence. It explores the jurisprudential meanings of the concepts of halal and haram, rulings concerning animal-derived products, the requirements for Islamic slaughter, the observance of ritual purity, food additives, and the monitoring of the production chain. Furthermore, from a source-critical perspective, the article assesses the applicability of classical jurisprudential criteria within modern halal certification systems. The study adopts a theoretical and source-based approach, aiming to identify the differences and interrelationships between classical texts and contemporary technical inspection procedures.

Kalit soʻzlar: hanafiy fiqh, halol, harom, oziq-ovqat, Qur'on, Sunnat, fiqh manbalari, shar'iy so'yish, najosat, istihola, sertifikatlash, manbashunoslik.

Ключевые слова: ханафитский фикх, халяль, харам, пищевые продукты, Коран, Сунна, источники фикха, шариатский забой, наджаса, истихала, сертификация, источниковедение.

Keywords: Hanafi jurisprudence, halal, haram, food products, Qur'an, Sunnah, sources of Islamic jurisprudence, Islamic slaughter, najasah, istihalah, certification, source criticism.

Oziq-ovqatning halolligi islomiy hayot tarzida muhim o'rin tutadi. Bu masala faqat iste'mol qilinadigan mahsulotning nomi bilan cheklanmay, uning kelib chiqishi, tayyorlanish usuli, tarkibiy qismlari va ishlab chiqarish jarayonini ham qamrab oladi. Qur'oni karimda insonlarga yerdagi halol va pok ne'matlardan iste'mol qilish buyuriladi (Baqara, 2:168). Boshqa oyatlarda esa o'limtik, oqib chiqqan qon, cho'chqa go'shti va Allohdan boshqaning nomi bilan so'yilgan hayvon kabi ayrim mahsulotlar taqiqlangani bayon etiladi (Baqara, 2:173; Moida, 5:3). Ushbu oyatlar oziq-ovqatga oid fiqhiy hukmlarning asosiy manbalaridan hisoblanadi.

Bugungi oziq-ovqat sanoati oldingi davrlarga nisbatan murakkab ishlab chiqarish tizimiga ega. Mahsulot tarkibida bir nechta xomashyo, emulsifikator, ferment, jelatin, aromatizator yoki boshqa texnologik yordamchi moddalar bo'lishi mumkin. Ayrim hollarda ularning kelib chiqishini faqat mahsulot yorlig'idan aniqlash qiyin. Shu sababli klassik fiqh mezonlarini zamonaviy ishlab chiqarish jarayoniga tatbiq etish uchun diniy-huquqiy tahlil bilan bir qatorda ishonchli texnik ma'lumot ham zarur.

Islom tarixi va manbashunoslik ixtisosligi nuqtayi nazaridan ushbu masala klassik manbalarni tarixiy kontekstda o'rganishni talab qiladi. Faqihlarning hukmlari qaysi dalillarga tayangani, atamalarni qanday ishlatgani, muxtasar matnlar va sharhlarda qarashlar qanday rivojlangani aniqlanishi lozim. Shuningdek, bugungi "halol sertifikatlash" tushunchasini klassik davrga to'g'ridan-to'g'ri ko'chirmasdan, zamonaviy institut sifatida alohida tahlil qilish kerak.

Tadqiqotning maqsadi hanafiy fiqh manbalarida oziq-ovqat halolligiga oid asosiy mezonlarni tizimlashtirish va ularning zamonaviy sertifikatlash jarayonida qo'llanish

imkoniyatlarini aniqlash. Ushbu maqsadga erishish uchun bir necha vazifa belgilanadi: birinchidan, Qur'on va Sunnatdagi asosiy dalillarni ko'rsatish; ikkinchidan, hanafiy fiqhining tanlangan manbalarida halollikka aloqador bob va tushunchalarni tahlil qilish; uchinchidan, xomashyo, so'yish, najosat va ishlab chiqarish zanjiri kabi masalalarni ajratish; to'rtinchidan, sertifikatlashning tekshiruv va hujjatlashtirish vazifasini shar'iy hukmning o'zidan farqlash.

Tadqiqotda matnshunoslik va manbashunoslik tahlili, tarixiy-qiyosiy yondashuv hamda tushunchalarni tasniflash usullaridan foydalaniladi. Klassik fiqh asarlarining nashrlari, jildlari va sahifalanishi bir-biridan farq qilishi mumkin. Shu bois yakuniy ilmiy variantda iqtiboslar ishlatilayotgan aniq nashr asosida tekshirilishi, arabcha matn va tarjima o'zaro solishtirilishi kerak.

“Halol” tushunchasi shar'an foydalanishga ruxsat etilgan narsalarni, “harom” esa qat'iy taqiq doirasiga kiruvchi narsalarni anglatadi. Fiqhda bu tushunchalar dalillar va ularning talqiniga tayangan holda izohlanadi. Oziq-ovqat masalasida mahsulotning turi, kelib chiqishi, uni olish usuli va boshqa omillar hukmga ta'sir qilishi mumkin. Shuning uchun halollikni faqat mahsulot nomiga qarab aniqlash har doim ham yetarli emas.

Qur'ondagi “halol va tayyib” mazmuni mahsulotning ruxsat etilgan bo'lishi bilan birga, poklik va maqbullik masalasini ham muhokama qilishga zamin yaratadi. Biroq “tayyib” tushunchasining barcha zamonaviy sanitariya yoki texnik standartlar bilan aynan tengligini aytish uchun alohida dalil va tahlil zarur. Fiqhiy hukm bilan oziq-ovqat xavfsizligi bo'yicha texnik talablar bir-birini to'ldirishi mumkin, ammo ularning huquqiy asoslari bir xil emas.

Al-Quduriyga nisbat berilgan “Mukhtasar al-Quduriy” hanafiy mazhabining muhim muxtasar matnlaridan biri bo'lib, ko'plab amaliy masalalarni ixcham shaklda bayon qiladi. Bunday muxtasarlar hukmlarni tizimli o'rganish uchun qulay, biroq ularning qisqa bayoni

har doim ham barcha dalillar va ixtiloflarni qamrab olmaydi. Shu sababli ularni sharh va boshqa fiqhiy asarlar bilan birga o'qish maqsadga muvofiq.

Burhoniddin al-Marghinoniyga mansub “Al-Hidoya” hanafiy fiqhining mashhur asarlaridan bo'lib, hukmlarni dalillar va fiqhiy munozaralar bilan yoritadi. Alo'uddin al-Kosoniyning “Badoe' as-sanoe'” asari esa masalalarning ichki tuzilishi, hukmlarning asoslanishi va tafsilotlarini ko'rib chiqish uchun muhim manbadir. Ibn Obidinning “Radd al-muhtor” asari keyingi hanafiy fatvo an'anasi, sharhlar va mazhab ichidagi qarashlarni o'rganishda foydalanilishi mumkin.

Manbashunoslik nuqtayi nazaridan har bir matnning muallifi, yaratilgan davri, ilmiy muhiti, qo'lyozma yoki bosma nashrlari, matnning tuzilishi va keyingi sharhlardagi talqinlari e'tiborga olinadi. Masalan, muxtasardagi qisqa hukmni keyingi sharhdagi izoh bilan birlashtirib yuborish mualliflik qatlamlarini chalkashtirishi mumkin. Shu sababli ilmiy ishda matn, sharh va hoshiyalar alohida qayd etilishi kerak.

Oziq-ovqat halolligini aniqlashning asosiy mezonlari

1. Mahsulot turi va kelib chiqishi

Dastlab mahsulotning qaysi turga mansubligi va xomashyo manbai aniqlanadi. O'simlik mahsulotlari, hayvon mahsulotlari, dengiz mahsulotlari va qayta ishlangan aralash mahsulotlar bir xil fiqhiy mezon bilan baholanmaydi. Mahsulot nomi yetarli bo'lmagan vaziyatlarda uning tarkibi, ishlab chiqaruvchining hujjatlari va xomashyo yetkazib beruvchisi haqidagi ma'lumotlar o'rganiladi.

2. Shar'iy so'yish shartlari

Go'sht mahsulotlarining halolligida hayvon turidan tashqari, so'yish jarayoniga oid shartlar ham muhimdir. Fiqhiy manbalarda so'yuvchi, so'yish paytida aytiladigan zikr, kesish usuli va hayvonning holatiga oid masalalar batafsil muhokama qilinadi. Zamonaviy ishlab chiqarishda mexanik so'yish, hayvonni hushsizlantirish va so'yish jarayonini nazorat

qilish kabi masalalar alohida ilmiy va fiqhiy bahoni talab etadi. Ular bo'yicha yagona xulosa chiqarishdan oldin tegishli mazhab qarashlari va amaldagi standartlar tekshirilishi lozim.

3. Najosat va o'zaro ifloslanish

Halollik masalasi mahsulot tarkibi bilangina tugamaydi. Uskunalar, ishlab chiqarish liniyalari, saqlash idishlari va tashish vositalari orqali turli moddalar aralashishi ehtimoli ham hisobga olinadi. Sertifikatlash jarayonida ishlab chiqarish joyining sanitariya holati, xomashyo va tayyor mahsulotning ajratilishi, tozalash tartibi hamda hujjatlashtirish ko'rib chiqilishi mumkin. Fiqhiy jihatdan esa najosatning turi, miqdori va mahsulotga ta'siri tegishli dalillar asosida baholanadi.

4. Tarkibiy qo'shimchalar va texnologik moddalar

Zamonaviy mahsulotlarda jelatin, ferment, emulsifikator, aromatizator, rang beruvchi yoki boshqa qo'shimchalar uchraydi. Ularning hukmi faqat kimyoviy nomiga qarab belgilanmaydi; kelib chiqishi, ishlab chiqarish usuli va yakuniy mahsulotdagi holati haqida ma'lumot talab etilishi mumkin. Ayrim masalalarda faqihlar orasida ixtilof bo'lishi ehtimoli mavjud. Shu sababli ilmiy matnda ixtilofli masalalarni umumiy hukm sifatida emas, tegishli manba va qarashlarga bog'lab bayon qilish zarur.

5. Istihola va qayta ishlash masalasi

Klassik fiqhda istihola tushunchasi moddaning mohiyati yoki xususiyatlarida o'zgarish sodir bo'lishi bilan bog'liq masalalarni muhokama qilishda qo'llanadi. Zamonaviy kimyoviy va biologik ishlab chiqarish jarayonlarida bu tushunchani tatbiq etish murakkab bo'lishi mumkin. Har qanday qayta ishlashni avtomatik ravishda istihola deb baholash to'g'ri emas; jarayonning mohiyati texnik jihatdan aniqlanib, so'ng fiqhiy manbalardagi shartlar bilan qiyoslanishi kerak.

Halol sertifikatlash mahsulot yoki ishlab chiqarish jarayonining belgilangan mezonlarga muvofiqligini tekshirish, natijalarni hujjatlashtirish va iste'molchiga ma'lumot berish tizimidir. U xomashyo manbalarini tekshirish, tarkibiy hujjatlarni ko'rib chiqish, ishlab chiqarish jarayonini audit qilish, kuzatuvchanlikni ta'minlash va muvofiqlik haqidagi qarorni rasmiylashtirish kabi vazifalarni qamrab olishi mumkin. Sertifikatning ishonchliligi tashkilotning malakasi, mezonlarining ochiqligi va tekshiruvning haqqoniyligiga bog'liq.

Sertifikatni shar'iy hukmning o'zi bilan tenglashtirmaslik kerak. Sertifikat muayyan standartga muvofiqlik haqida xulosa beradi; fiqhiy hukm esa dalillarni talqin qilish va muayyan holatga tatbiq etish orqali aniqlanadi. Shu bois sertifikatlovchi tashkilotning qaysi fiqhiy yondashuv yoki standartdan foydalanishi, kimlar tomonidan audit o'tkazilishi va ixtilofli masalalar qanday hal qilinishi ochiq ko'rsatilishi maqsadga muvofiq.

Codex Alimentarius hujjatlarida halol oziq-ovqatga doir umumiy ko'rsatmalar ishlab chiqilgan. Bunday xalqaro hujjatlar standartlashtirish va savdo amaliyoti uchun muhim bo'lsa-da, ular barcha fiqhiy tafsilotlar bo'yicha barcha musulmon ulamolarining yakdil qarashini ifodalaydi, deb aytish mumkin emas. Milliy talablar va sertifikatlovchi tashkilotlar o'rtasida farqlar bo'lishi mumkin; shu sababli ilmiy tahlilda hujjatning maqomi va qo'llanish sohasi aniq ko'rsatilishi zarur.

Klassik fiqh manbalarini bugungi oziq-ovqat sanoatiga tatbiq etish ikki bosqichni talab qiladi. Birinchi bosqichda mahsulot va ishlab chiqarish jarayoni haqida aniq faktlar to'planadi. Ikkinchi bosqichda bu faktlar tegishli fiqhiy qoidalar va mazhabiy talqinlar bilan solishtiriladi. Texnik ma'lumot yetarli bo'lmasa, hukm ham noaniq bo'lib qolishi mumkin. Shu jihatdan laboratoriya tahlili, yetkazib beruvchi hujjatlari va ishlab chiqarish auditi fiqhiy qarorni qo'llab-quvvatlovchi ma'lumot manbalari sifatida ahamiyatga ega.

Manbashunoslik yondashuvi bugungi atamalarni klassik matnlarga bevosita nisbat berishdan saqlaydi. Masalan, "sertifikatlash" instituti zamonaviy tashkiliy shakl bo'lsa-da, unda qo'llanadigan ayrim tamoyillar — ishonchli ma'lumot, guvohlik, nazorat va

mas'uliyat — fiqhiy muhokamalarda boshqa shakllarda uchrashi mumkin. Bu o'xshashlikni tarixiy aynanlik sifatida emas, balki qiyosiy tahlil uchun imkoniyat sifatida ko'rish kerak.

Hanafiy fiqh manbalarida oziq-ovqat halolligiga doir hukmlar Qur'on va Sunnat dalillariga tayangan holda tizimlashtirilgan. Mahsulot turi va kelib chiqishi, shar'iy so'yish, najosatdan saqlanish, tarkibiy qo'shimchalar va qayta ishlash jarayonlari halollikni aniqlashda muhim yo'nalishlar hisoblanadi. Bu masalalarni o'rganishda al-Quduriy, al-Marghinoniy, al-Kosoniy va Ibn Obidin asarlari muhim manba bo'lishi mumkin, biroq aniq hukm va iqtiboslar foydalaniladigan nashr asosida tekshirilishi shart.

Zamonaviy sertifikatlash ishlab chiqarish zanjiridagi ma'lumotlarni yig'ish, tekshirish va hujjatlashtirishga xizmat qiladi. U shar'iy hukmning o'rnini bosmaydi, balki belgilangan mezonlarga muvofiqlikni baholash mexanizmi bo'lib qoladi. Ilmiy va amaliy ishonchlilik uchun klassik manbalarni to'g'ri talqin qilish, texnik faktlarni tekshirish, mezonlarni oshkora bayon etish va ixtilofli masalalarni xolis ko'rsatish zarur.

Foydalanilgan adabiyotlar:

1. Qur'oni karim. Baqara surasi, 2:168, 2:173; Moida surasi, 5:3.
2. Al-Buxoriy, Muhammad ibn Ismoil. Sahih al-Buxoriy. Halol, harom va savdo masalalariga oid boblar.
3. Muslim ibn al-Hajjoj. Sahih Muslim. Halol, harom va shubhali narsalar haqidagi hadis.
4. Al-Quduriy, Abu al-Husayn Ahmad ibn Muhammad. Mukhtasar al-Quduriy. Foydalanilgan nashr ma'lumotlari bilan to'ldirilsin.
5. Al-Marghinoniy, Burhoniddin. Al-Hidoya fi sharh Bidayat al-mubtadi. Foydalanilgan nashr ma'lumotlari bilan to'ldirilsin.

6. Al-Kosoniy, Alo'uddin Abu Bakr ibn Mas'ud. Badoe' as-sanoe' fi tartib ash-sharoe'. Foydalanilgan nashr ma'lumotlari bilan to'ldirilsin.
7. Ibn Obidin, Muhammad Amin. Radd al-muhtor 'ala ad-Durr al-muxtor. Foydalanilgan nashr ma'lumotlari bilan to'ldirilsin.
8. Codex Alimentarius Commission. General Guidelines for Use of the Term "Halal". FAO/WHO. <https://www.fao.org/4/y2770e/y2770e08.htm>
9. Fahad, S. va boshq. Global Trends in Halal Food Standards: A Review. Foods, 2023, 12(23), 4200. <https://doi.org/10.3390/foods12234200>
10. The multiplicity of halal standards: a case study of application to slaughterhouses. Journal of Ethnic Foods, 2021. <https://doi.org/10.1186/s42779-021-00084-6>