219137 - ¿Cuáles son las normas sobre usar gelatina en alimentos y medicinas?

Pregunta

Estuve tratando de averiguar las normas correctas sobre la gelatina que proviene de fuentes prohibidas tal como el cerdo, y el asunto es un poco controversial. Incluso leí dos opiniones legales en este sitio web, las No. 210 y 118266, y tal como se entienden se contradicen, pues afirman lo opuesto la una de la otra con respecto al mismo asunto. En una de ellas se afirma que si el producto no cambia su estado original entonces está prohibido, es decir que la gelatina proveniente del cerdo puede o no cambiar su forma original, y en la otra se afirma que la gelatina no cambia su forma original. ¿Puede usted reconciliar ambas y guiarme sobre cuáles son las normas correctas acerca de la gelatina de cerdo?

Respuesta detallada

Alabado sea Dios.

“La gelatina animal es una sustancia suave y viscosa, no soluble en agua. Se extrae de los huesos y cartílagos de ciertos animales de granja, por medio de un largo hervor en agua”. Fin de la cita de Al-Mu’yám al-Wasit, 1/150.

Dice en Al-Mawsu’ah al-‘Arabíyah al-‘Alamíyah: “La gelatina es una sustancia proteica extraída de la piel, hueso y cartílagos de origen animal”. Fin de la cita.

La gelatina cruda se extrae de la piel y huesos de los camellos, del ganado vacuno y caprino, y porcino. Esta sustancia se usa en la fabricación de muchos alimentos, como las pastas y golosinas, yogurt, queso, helados, panqueques, bebidas, jugos, y algunos alimentos listos para consumir en forma de polvo, como también mermeladas y budines. También se usa en la manufacturación de medicinas, tales como las cápsulas contenedoras de medicamentos. Es usada también en la

producción de pasta dental, lociones, cremas y supositorios.

En segundo lugar, no hay nada de malo con extraer gelatina de las pieles, huesos y cartílagos de animales cuyo consumo es permisible, y que han sido sacrificados apropiadamente, como tampoco de plantas que no son perjudiciales ni tóxicas.

Este tipo de gelatina es permisible, y no hay nada de malo con usarla en la producción de alimentos y medicinas. Ver: Al-Mawsu'ah al-Fiqhíyah al-Islami, 4/329.

No es permisible extraer gelatina de la carne, los huesos, la piel y los cartílagos del cerdo, o de animales cuyo consumo general es permisible pero que no han sido sacrificados apropiadamente.

Dice en una declaración del Consejo Islámico de Jurisprudencia:

"Es permisible usar gelatina extraída de fuentes lícitas, como los animales cuyo consumo es permisible y que han sido sacrificados en la forma prescripta por la ley islámica. Y por el contrario, no es permisible extraer gelatina de los huesos, cartílagos y piel del cerdo y de otras fuentes prohibidas".

Fin de la cita de Qarat al-Mayma' al-Fiqhí al-Islami, Liga Musulmana Mundial, pág. 85.

En tercer lugar, aunque afirmamos que está prohibido extraer gelatina de estas fuentes prohibidas, las normas sobre consumirla después de que ha sido introducida en la manufactura y producción de alimentos y medicinas por los no musulmanes depende de si esta gelatina sufrió cierta transformación desde su estado original.

Si luego de su manufacturación y tratamiento la gelatina se ha convertido en otra sustancia que difiere en sus características de la sustancia impura que era originalmente y de la cual fue obtenida, entonces no hay nada de malo con consumirla cuando no puede separarse de los alimentos manufacturados.

Pero si la gelatina no ha cambiado sus características originales, y todavía retiene algunas de las cualidades de la gelatina de cerdo, entonces no es permisible consumirla salvo bajo circunstancias

de extrema necesidad, porque es parte del cerdo y por lo tanto una sustancia prohibida.

Remitiéndonos a las declaraciones de los especialistas en este campo, queda claro que ellos difieren sobre este asunto. Algunos de ellos dicen que la transformación en el caso de la gelatina es completa, y otros dicen que no lo es.

Algunos investigadores afirman que la gelatina derivada de los huesos y piel del ganado y de los cerdos ha sufrido una transformación completa y tiene cualidades distintas a las de la sustancia original de la que fue derivada, y que ha adquirido propiedades químicas distintas, y que por lo tanto caería bajo la denominación que los eruditos han descripto sobre la transformación (istihalah).

Este fue el punto de vista adoptado por la Organización Islámica de Ciencias Médicas. En su declaración, dice:

“Istihálah, es un proceso de transformación que significa transformar una sustancia impura con determinadas características, en otra pura, con características bien distintas, y por lo tanto hacerse permisible según la ley islámica.

Según esto, la gelatina producida por medio de un proceso de transformación de los huesos, pieles, tendones y cartílagos de animales impuros, es pura y es permisible consumirla”.

Sin embargo, otros eruditos no están de acuerdo, y afirman que el proceso químico mediante el cual se extrae gelatina de las partes del cerdo no es una transformación completa. Más bien, es una transformación parcial, porque la gelatina todavía mantiene cualidades características del cerdo.

El Dr. Wafiq ash-Sharqawi, presidente del comité administrativo de la Compañía Árabe para la Producción de Gelatina en Egipto, dijo:

“La piel y los huesos del cerdo no sufren una transformación completa sino parcial, y la evidencia de ello es que una vez procesada es posible por medio de pruebas determinar con exactitud su origen y distinguirla de la gelatina proveniente del ganado vacuno, por ejemplo. Esto es porque

mantiene las propiedades de las proteínas del cerdo. Por lo tanto, no podemos decir que los tejidos del cerdo han sufrido una transformación completa y se han convertido en otra cosa: mantienen muchas de las propiedades de los tejidos del cerdo, y no sabemos por cuáles de esas propiedades Dios ha prohibido su consumo". Fin de la cita de Mayállat al-Buhuz al-Fiqhíyah al-Mu'ásirah, 31/28.

El punto de vista que parece ser el más correcto, es que no es permisible usar esta gelatina en alimentos, medicinas u otros productos para consumo humano, por varias razones:

1 – Varios especialistas han afirmado que la transformación no es completa, y que lo que se ha hecho con los huesos y tejidos del cerdo es un proceso de separación de sustancias, no de transformación. Por lo tanto las cualidades de los tejidos porcinos continúan sujetos a la prohibición original de la ley islámica en la gelatina, y debe considerarse por eso una sustancia impura, y todo lo que sea manufacturado con ella cae bajo las mismas normas.

2 – El hecho de que existan tantas dudas acerca de este asunto nos advierten de aferrarnos a las normas originales, que son seguras y sobre las cuales no hay duda, y esto es que lo que proviene del cerdo es impuro a menos que se pruebe más allá de toda duda que sufrió una transformación total, que la convierta en una sustancia indistinguible de otra igual pero de distinto origen.

3 – El punto de vista de muchos de los eruditos es que las normas de una sustancia impura no cambian aun si se ha transformado en otra cosa, y que lo que pesa en la prohibición es su origen. Por lo tanto en su punto de vista usar este tipo de gelatina está prohibido, porque su origen es impuro, no importa cuánto cambie la sustancia, las normas no cambian.

Aun cuando este punto de vista no es probablemente el más correcto, nos advierte de ser cautelosos con respecto a muchos asuntos en los cuales no se puede llegar a una certeza de si el proceso de transformación ha tenido lugar.

4 – El punto de vista de que esta clase de gelatina está prohibida es el punto de vista de muchos eruditos contemporáneos.

Dice en una declaración emitida por el Consejo Islámico de Jurisprudencia en Yéddah:

“No es permisible para el musulmán usar levadura y gelatina obtenida del cerdo en la producción de alimentos.

La disponibilidad de las levaduras y gelatinas provenientes de fuentes lícitas, obtenidas tanto de vegetales como de animales sacrificados apropiadamente, significa que los musulmanes no tenemos ninguna necesidad de atormentarnos con dudas y polémicas acerca de estas sustancias prohibidas”. Fin de la cita de Qararát Mayma’ al-Fiqh al-Islami, p. 90.

Los eruditos del Comité Permanente de Jurisprudencia Islámica de Arabia Saudita fueron consultados: “¿Está prohibida la gelatina?”

Ellos respondieron:

“Si la gelatina está extraída de una fuente prohibida, como por ejemplo el cerdo o los desperdicios de otro animal, entonces está prohibida. Dios, glorificado y exaltado sea, dijo (traducción del significado):

“Se os ha prohibido [beneficiaros de] la carne del animal muerto por causa natural, la sangre, la carne de cerdo…” Al-Má'idah, 5:3).

Los eruditos están unánimemente de acuerdo en que la grasa de cerdo está incluida en esta prohibición. Pero si no hay sustancias o ingredientes prohibidos en la fabricación de la gelatina, entonces no hay nada de malo con ella”. Fatáwa al-Láynah ad-Dá'imah, 22/260.

En resumen, no es permisible consumir alimentos, medicinas y bebidas que contengan gelatina extraída del cerdo y de otras fuentes impuras y prohibidas, especialmente cuando hay disponibles muchas otras fuentes permisibles de las que efectivamente se puede extraer la gelatina. Es posible manufacturar la gelatina de estos animales permisibles sacrificados en una forma islámicamente aceptable, y esto servirá exactamente para el mismo propósito en la manufacturación de medicinas y alimentos.

Para más información, por favor consulta las siguientes obras:

An-Nawázil fi al-Ashribah, por Zain al-‘Aabidín al-Idrisí, p. 287.

Al-Mustajlas min an-Nayis wa Hukmuhu, compilado por Nasri Rashíd, p. 113.

Ahkám al-Adwíyah fi ash-Shari’ah al-Islamíyah, por Hásan al-Fákki, p. 331.

Mayállat al-Buhuz al-Fiqhíyah al-Mu’ásirah (publicación No. 31, p. 6-38).

An-Nawázil fi al-At’imah, por Badríyah al-Hárizi, 1/459.

Y Allah sabe más.