



ANKARA
HACI BAYRAM VELİ ÜNİVERSİTESİ
LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ

İslam Hukukunda Doğal Renklendirici Olarak Gıdalarda Karmin ve Şellak Kullanımı

| Yüksek Lisans Tezi

Burak Demirer

İslam Hukuku Anabilim
Temel İslam Programı
Ankara, 2025

İslam Hukukunda Doğal Renklendirici Olarak Gıdalarda Karmin ve Şellak Kullanımı

Burak DEMİRER

Tez Danışmanı: Prof. Dr. Abdurrahman CANDAN

Tez Jürisi

Prof. Dr. Abdurrahman CANDAN

Doç. Dr. Fatih YÜCEL

Doç. Dr. Mahmut SAMAR

YÜKSEK LİSANS

TEMEL İSLAM BİLİMLERİ

İSLAM HUKUKU ANABİLİM DALI

Ankara - 2025

ETİK BEYAN

Bu tezi, Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi Tez ve Proje Yazım Kılavuzuna uygun olarak hazırladığımı; tezin tamamında akademik kurallara ve etik ilkelere uyduğumu ifade ederim. Yararlandığım eserlerin tamamını metin içinde referanslandırıdığımı ve kaynakçada kılavuzda tanımlanan şekilde yer verdiğimi, haricindeki ifadelerin bana ait olduğunu, herhangi bir kaynaktan kopyalama yapmadığımı ya da yapay zekâ aracılığı ile üretilmiş ifadelere metinde yer vermediğimi beyan ederim. Herhangi bir zamanda bu beyanına uygun olmayan bir durumun tespit edilmesi halinde, aleyhime doğacak bütün hak kayıpları dahil tüm hukuki sonuçları kabul ettiğimi bildiririm.

Burak DEMİRER

13.06.2025

ONAY

Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü Temel İslam Bilimleri İslam Hukuku Anabilim Dalı öğrencisi Burak DEMİRER tarafından hazırlanan İslam Hukukunda Doğal Renklendirici Olarak Gıdalarda Karmin ve Şellak Kullanımı Başlıklı tez çalışması 13/06/2025 tarih ve 10:00 saatinde yapılan tez savunma sınavında aşağıdaki jüri tarafından OY BİRLİĞİ ile YÜKSEK LİSANS TEZİ olarak KABUL edilmiştir.

	Kabul	Ret
Danışman: Prof. Dr. Abdurrahman CANDAN	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Üye: Doç. Dr. Fatih YÜCEL	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Üye: Doç. Dr. Mahmut SAMAR	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

İslam Hukukunda Doğal Renklendirici Olarak Gıdalarda Karmin ve Şellak Kullanımı

Burak DEMİRER

Yüksek Lisans Tezi

Danışman: Prof. Dr. Abdurrahman CANDAN
T.C. Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü
Temel İslam Bilimleri, İslam Hukuku Anabilim Dalı
2025, Ankara

ÖZET

Bu çalışma, gıda endüstrisinde yaygın şekilde kullanılan hayvansal kökenli katkı maddeleri olan karmin (E120) ve şellak (E904) maddelerinin İslâm hukuku açısından değerlendirilmesini konu edinmektedir. Günümüzde katkı maddeleri; estetik, koruyuculuk ve teknolojik işlevleriyle tüketici tercihlerini şekillendirmektedir. Doğal renklendirici olan karmin, *Dactylopius Coccus* adlı koşinil böceğinden; şellak ise *Kerria Lacca* böceğinin salgısından elde edilmektedir. Böcek kökenli bu maddeler helallik tartışmalarına konu olmakta; özellikle gıda, kozmetik ve ilaç sanayisinde yaygın kullanım alanı bulmaktadır. Çalışmada bu katkı maddelerinin üretim süreçleri, işlevleri ve kullanım biçimleri ele alınarak İslâm hukukunun temel ilkeleri çerçevesinde fikhî değerlendirmeleri yapılmaktadır. Fıkhi açıdan böceklerin tüketimi konusundaki görüşler karşılaştırılarak tartışmaya zemin hazırlanmıştır. Ayrıca helâl sertifikasyon süreçleri, özellikle SMIIC ve TSE standartları kapsamında ele alınarak çeşitli ülkelerdeki güncel fetvalar analiz edilmiştir. Araştırmada karma yöntem benimsenmiş, nitel veri olarak klasik fıkıh literatürü ve ilmî görüşler; nicel veri olarak ise katkı maddelerine dair bilimsel içerikler, standart verileri ve tablolar değerlendirilmiştir. Bu yönüyle çalışma hem fikhî yaklaşımları hem de üretim koşullarını dikkate alarak katkı maddelerinin hükmünü ele almayı amaçlamaktadır. Elde edilen bulgular söz konusu katkı maddelerinin fikhî hükmünün, yalnızca kökenine değil kullanım amacı, üretim şekli, örf ve sağlık riski gibi farklı ölçütlere göre değerlendirilmesi gerektiğini göstermektedir.

Anahtar Kelimeler: İslam Hukuku, Gıda Katkı Maddeleri, Karmin, Şellak, Helal Sertifikasyon

The Use of Carmine and Shellac in Foods as Natural Colorants in Islamic Law

Burak DEMIRER

Master's Thesis

Supervisor: Prof. Dr. Abdurrahman CANDAN
Ankara Hacı Bayram Veli University, Institute of Graduate Programs
Department of Basic Islamic Sciences, Division of Islamic Law
2025, Ankara

ABSTRACT

This study evaluates carmine (E120) and shellac (E904), animal-derived additives commonly used in the food industry, from the perspective of Islamic law. Today, additives shape consumer preferences with their aesthetic, preservative, and technological functions. Carmine, a natural colouring agent, is derived from the cochineal insect *Dactylopius Coccus*, while shellac is obtained from the secretion of the *Kerria Lacca* insect. These insect-derived substances are the subject of halal debates and are widely used in the food, cosmetics, and pharmaceutical industries. The study examines the production processes, functions, and uses of these additives and evaluates them from a fiqh perspective within the framework of the basic principles of Islamic law. The study compares and discusses the fiqh opinions on the consumption of insects. In addition, halal certification processes, particularly within the scope of SMIIC and TSE standards, are examined, and current fatwas in various countries are analysed. A mixed method is adopted in the research, with classical fiqh literature and scientific opinions as qualitative data, and scientific content, standard data, and tables related to additives as quantitative data. In this regard, the study aims to address the ruling on additives by considering both fiqh approaches and production conditions. The findings indicate that the fiqh ruling on these additives should be evaluated not only based on their origin but also on different criteria such as their intended use, production method, custom, and health risk.

Keywords: Islamic Law, Food Additives, Carmine, Shellac, Halal Certification

TEŞEKKÜR

Bu alıőmanın erevesini Őekillendirmemde, konunun fiki boyutunu kavramamda desteklerini esirgemeyen ve yüksek lisans eğitimim boyunca bilgi ve tecrübelerinden istifade ettiğim muhterem danıőmanım Prof. Dr. Abdurrahman Candan'a ve eğitim hayatım boyunca bana ilmi birikimleriyle katkı sunan tüm hocalarıma Őükranlarımı arz ederim. Eğitim hayatım boyunca her daim yanımda olan, destekleriyle bana g veren kıymetli aileme ve bu süreçte desteklerini ve dualarını esirgemeyen eőimin kıymetli ailesine; duaları, fedakarlıkları ve emekleriyle bugünlere gelmemde büyük pay sahibi olan sevgili anne ve babama teőekkürlerimi sunarım. Özellikle duasıyla ve fedakrlıklarıyla beni destekleyen, her zaman yanımda olan, bu yoğun süreçte de sabrıyla, anlayıőıyla ve sevgisiyle bana en büyük desteği sağlayan kıymetli hayat arkadaőım, eőim Elif Nur Hanım'a gönülden teşekkür ederim. Bu süreçte dünyaya teőrif eden ve hayatımıza neőe katan kızımız Zeynep Rahel'e, Rabbimden sağlıklı, huzurlu ve hayırlı bir ömür niyaz ederim. Gayret bizden, tevfik Allah'tandır.



İÇİNDEKİLER

	Sayfa
Özet	iv
Abstract	v
Teşekkür	vi
İçindekiler.....	vii
Tabloların Listesi.....	ix
Resimlerin Listesi.....	x
Kısaltmalar Dizini	xi
1. GİRİŞ	1
2. YENİLEBİLİR BÖCEKLER: KARMİN VE ŞELLAK.....	9
2.1. Kavramsal Çerçeve	9
2.1.1. Karmin Böceği	11
2.1.2. Şellak Böceği	13
2.2. Karmin ve Şellak Böceğinin Üretimi, Tarihçesi ve Ticareti	15
2.2.1. Karmin Üretiminin Tarihçesi ve Ticareti	15
2.2.2. Şellak Üretiminin Tarihçesi ve Ticareti	18
2.3. Karmin ve Şellak Ürünlerinin Kullanım Alanları	19
2.4. Karmin ve Şellak Böceğinin Sağlık Üzerindeki Etkileri	23
2.5. Gıda Renklendiricileri Arasında Karmin ve Şellak Kullanımının Yeri.....	25
2.6. Karmin ve Şellak Böceğinin Alternatifleri: Gıda Endüstrisinde Doğrudan Yerine Kullanılabilecek Renklendirici ve Kaplama Maddeleri	26
3. GIDA ÜRETİMİNDE KARMİN VE ŞELLAK KULLANIMININ FIKHÎ TEMELİ...31	
3.1. İslam Hukukunda Böceklerin Yenmesi Meselesi ve Fıkhi Mezheplerin Görüşleri ve İhtilafları.....	31
3.1.2. Hanefî Mezhebi.....	33
3.1.3. Maliki Mezhebi.....	35
3.1.4. Şafii Mezhebi	38
3.1.5. Hanbelî Mezhebi	38
3.1.6. Şafii Mezhebinin Malikîlerin Böceklerin Helalliği Görüşüne Yaklaşımı ve Arap Örfüne Dayanışı	40
3.1.7. Karmin, Şellak ve Çekirge: İstihale Prensibi Çerçevesinde Fıkhi ve Örfî Yaklaşımlar.....	42
3.2. Karmin ve Şellakın Helal Sertifikasyon Süreçlerindeki Yeri.....	48
3.3. Günümüz Fetva Kurullarının Gıdalarda Böceklerin Tüketilmesi ile Karmin ve Şellak Kullanımı Hakkındaki Görüşleri	51

3.3.1. Türkiye Din İşleri Yüksek Kurulu	51
3.3.2. Mısır Fetva Kurulu (دار الإفتاء المصرية)	53
3.3.3. Suudi Arabistan Daimî Fetva ve İlmi Araştırmalar Komisyonu (اللجنة الدائمة للبحوث العلمية (والإفتاء)	54
3.3.4. İslam İşbirliği Teşkilatı'na Bağlı Uluslararası İslam Fıkıh Akademisi (IIFA) (مجمع الفقه الإسلامي الدولي)	54
3.3.5. Malezya Ulusal Fetva Komitesi (JAKIM) (جاينتن كماجوان إسلام مليسيا)	57
3.3.6. Endonezya Ulema Konseyi (MUI) (مجلس العلماء الإندونيسي)	57
3.3.7. Avrupa Fetva ve Araştırma Konseyi (ECFR) - (المجلس الأوروبي للإفتاء والبحوث)	58
3.3.8. Hindistan Diyobend İslami İlimler Medresesi (دار العلوم ديوبند الهند)	59
3.3.9. Ürdün Fetva Kurulu (دائرة الإفتاء العام)	60
3.3.10. Katar Vakıflar ve Dini İşler Bakanlığı (وزارة الأوقاف والشؤون الإسلامية)	60
3.3.11. Fas Yüksek Ulema Konseyi (المجلس العلمي الأعلى)	61
3.3.12. Singapur İslami İşler Kurumu (MUIS) (مجلس الشؤون الإسلامية في سنغافورة)	61
3.3.13. Brezilya Müslüman Dernekleri Federasyonu (FAMB) (اتحاد الجمعيات الإسلامية في البرازيل)	62
3.3.14. Brunei Devlet Fetva Kurulu (لجنة الفتوى الحكومية في بروناي دار السلام)	62
4. SONUÇ	65
Extended Abstract	71
Kaynakça	73
Özgeçmiş	81

TABLULARIN LİSTESİ

	Sayfa
Tablo 1. 1. 100 G. Porsiyon Sığır Eti ve İki Böcekte Protein ve Demir İçeriği.....	2
Tablo 2. 1. Karminin Üretim Süreçleri.....	17
Tablo 2. 2. E120 Karmin İçin Gıdalar ve Maksimum Kullanılabilir Miktarları.....	20
Tablo 2. 3. E904 Şellak İçin Gıdalar ve Maksimum Kullanılabilir Miktarları.....	21



RESİMLERİN LİSTESİ

	Sayfa
Resim 2. 1. Dişi (Sol) ve Erkek (Sağ) <i>Dactylopius Coccus</i>	12
Resim 2. 2. Karminik Asitin Kimyasal Yapısı.....	12
Resim 2. 3. Dişi (Sol) ve Erkek (Sağ) <i>Kerria Lacca</i>	14
Resim 2. 4. Saf Lak Reçinesinin Kimyasal Yapısı.....	14



KISALTMALAR DİZİNİ

Bu çalışmada kullanılmış kısaltmalar, açıklamaları ile aşağıda sunulmuştur.

Kısaltmalar	Açıklamalar
AB	Avrupa Birliği
ABD	Amerika Birleşik Devletleri
Bkz.	Bakınız
E102	Tartrazin (Sarı renk katkı maddesi)
E110	Sunset Yellow (Portakal sarısı renk katkı maddesi)
E120	Karmin (Doğal kırmızı renk katkı maddesi)
E904	Şellak (Doğal reçine esaslı katkı maddesi)
ECFR	European Council for Fatwa and Research (Avrupa Fetva ve Araştırma Konseyi)
EFSA	European Food Safety Authority (Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi)
FAMB	Food and Agriculture Materials Bureau (Gıda ve Tarım Malzemeleri Bürosu)
FDA	Food and Drug Administration (ABD Gıda ve İlaç Dairesi)
GİMDES	Gıda ve İhtiyaç Maddeleri Denetleme ve Sertifikalandırma Derneği

HAK	Helal Akreditasyon Kurumu
Hz.	Hazreti
IIFA	International Islamic Fiqh Academy (Uluslararası İslam Fıkıh Akademisi)
JAKIM	Jabatan Kemajuan Islam Malaysia (Malezya Ulusal Fetva Kurulu)
MUI	Majelis Ulama Indonesia (Endonezya Ulema Meclisi)
MUIS	Majlis Ugama Islam Singapura (Singapur İslam Konseyi)
OIC	Organization of Islamic Cooperation (İslam İşbirliği Teşkilatı)
QS	Quantum Satis (Gerekli miktarda, yeterli doz)
SMIIC	The Standards and Metrology Institute for Islamic Countries (İslam Ülkeleri Standartlar ve Metroloji Enstitüsü)
TSE	Türk Standartları Enstitüsü

1. GİRİŞ

Gıda üretimi ve tüketimi, insan hayatının ayrılmaz bir parçasıdır. Günümüzde paketli gıdaların yaygınlaşmasıyla birlikte, doğrudan tüketilmeyen ancak gıdaların işlenmesi ve ambalajlanmasında kullanılan katkı maddelerinin kullanımı hızla artmaktadır. Gıda katkı maddeleri, ürünlerin estetik ve fonksiyonel özelliklerini iyileştirerek tüketicilerin tercihlerini etkilemekte büyük rol oynamaktadır. Bu özellikler arasında tat, renk, doku ve raf ömrü bulunur. Bunlar, yiyecek ve içeceklerde renklendirmek, tatlandırmak veya muhafaza etmek gibi teknolojik fonksiyonları yerine getirmek amacıyla kullanılmaktadır.

Bu kapsamda gıda endüstrisi, gıda maddelerinin işlenmesi sırasında ortaya çıkan görünüm bozukluklarını gidermek, ürünün çekiciliğini artırmak ve tüketicilerin dikkatini çekerek satın alma kararlarını etkilemek amacıyla doğal ve yapay renklendiricilerden yararlanmaktadır. Doğal renklendiriciler bitkilerden, hayvanlardan veya mikroorganizmalardan elde edilirken, yapay renklendiriciler ise daha çok laboratuvar koşullarında üretilmektedir. Katkı maddelerinin sağlık üzerindeki olumsuz etkilerini azaltmak için koruyucu ve renklendiricilerin doğal yoldan elde edilenlerinin tercih edilmesi tavsiye edilmektedir. Karmin ve şellak, doğal kaynaklardan elde edilen ve gıda endüstrisinde yaygın olarak kullanılan renklendiriciler arasında yer almaktadır. Bu maddeler, gıdaların görsel çekiciliğini artırarak ilk izlenimleri ve tüketici tercihlerini etkileyen önemli katkı faktörleridir. Bilimsel çalışmalar, görsel çekicilik yani renk ile lezzet arasında pozitif bir ilişki olduğunu da ortaya koymuştur.¹

Bu durumun önemi, yalnızca tüketici davranışlarını etkilemesiyle sınırlı kalmamakta, aynı zamanda üretim süreçlerine ve endüstriyel tercihlerin yönelimine de yansımaktadır. İnsanlar böceklere karşı doğal olarak hissettikleri tiksintiye rağmen bu canlıları yetiştirmekte ve çeşitli ürünlerin satışından önemli şekilde ekonomik ve ticari kazançlar sağlamaktadır. Bu ürünler, doğal olmaları nedeniyle büyük talep görmektedirler. Yenilebilir böcekler, dünya genelinde yaklaşık 2,5 milyar insan tarafından tüketilen besin kaynaklarıdır. Dünya üzerinde tahmini olarak 2000'in üzerinde böcek türü insanlar tarafından yenilebilir olarak tespit edilmiştir.² Afrika'da termit, çekirge ve böcek larvaları; Güneydoğu Asya'da bambu kurtları, ipekböceği pupaları, cırcır böcekleri; Latin Amerika'da karınca, böcek larvası, kurtçuk ve akrep

¹ Rosires Deliza - H. J. H. MacFie, "The Generation of Sensory Expectation by External Cues and Its Effect on Sensory Perception and Hedonic Ratings: A Review", *Journal of Sensory Studies* 11/2 (1996), 121.

² Asuman Pekyaman - Ömer Berke Curoğlu, "Alternatif Gıda Kaynağı Olarak Yenilebilir Böceklerin Kullanım Alanları Üzerine Bir Araştırma", *INGANT Uluslararası Turizmde Yeni Jenerasyonlar ve Yeni Trendler Kongresi*, (2021), 260.

türleri gibi örnekler mevcuttur. Protein ve vitamin açısından zengin oldukları için böcekler tüketicilerinin gıdalanmalarını önemli oranda karşılamaktadır.³ Bu bölgelerde böcek tüketimi ya geleneksel mutfağın bir parçası ya da kıtlık dönemlerinde zorunlu bir besin takviyesi olarak öne çıkmıştır.

Bu çerçevede yapılan bazı araştırmalar, böceklerin besleyici içeriğine dair dikkat çekici bulgular sunmaktadır. Tablo 1.1.'de sığır eti, ipek böceği ve çekirgenin protein ve demir besin içerikleri verilmektedir.⁴ Bu değerler incelendiğinde ipek böceği ve çekirgenin sığır etine kıyasla protein ve demir açısından daha zengin olduğu görülmektedir. Çekirge, %61,1 protein içeriğiyle en yüksek protein kaynağıdır. İpek böceği ise 35,5 mg demir içeriğiyle öne çıkmaktadır. Sığır eti ise tabloda verilen böceklere nazaran protein ve demir açısından daha düşük değerlere sahiptir, bu da böceklerin besin içeriği bakımından güçlü alternatifler sunduğunu ortaya koymaktadır.

Tablo 1.1. 100 Gr. Porsiyon Sığır Eti ve İki Böcekte Protein ve Demir İçeriği

Gıda	Protein (gr.)	Demir (mg.)
Sığır Eti	22,3	2,9
İpek Böceği	28,3	35,5
Çekirge	61,1	-

Bu durum özellikle son yıllarda artan sürdürülebilir gıda arayışlarıyla daha da önem kazanmıştır. Çağdaş dönemde artan bu sürdürülebilir gıda arayışı, protein kaynağı olarak böcek yetiştiriciliğini giderek daha popüler hâle getirmektedir. Özellikle Avrupa Birliği ülkelerinde ve Kuzey Amerika'da son on yılda böcek unundan yapılmış ürünler, atıştırmalıklar ve protein barları gündeme gelmiş ve tüketici talebi yavaş da olsa yükselmiştir. Araştırmalar, bazı böcek türlerinin yüksek antioksidan kapasiteye sahip olduğunu göstermektedir. Örneğin çekirge, ipek böceği ve cırcır böceklerinin suda çözünür özlerinin taze portakal suyuna nazaran beş kat daha fazla antioksidan içerdiği belirlenmiştir.⁵ Bu yararlılıkla beraber böceklerin ağır metaller,

³ Samuel Imathiu, "Benefits and Food Safety Concerns Associated With Consumption of Edible Insects", *NFS Journal* 18 (Mart 2020), 1.

⁴ M. Premalatha vd., "Energy-Efficient Food Production to Reduce Global Warming and Ecodegradation: The Use of Edible Insects", *Renewable and Sustainable Energy Reviews* 15 (2011), 4359.

⁵ Carla Di Mattia vd., "Antioxidant Activities in vitro of Water and Liposoluble Extracts Obtained by Different Species of Edible Insects and Invertebrates", *Frontiers in Nutrition* (2019), 3.

alerjenler ve bakteriler gibi çeşitli tehlikeli sonuçlar içerebileceği de çalışmalarda ifade edilmiştir.⁶ Bunun sebepleri arasında görebileceğimiz böceklerin kaynak olarak beslendikleri yerler ve koşullar, onların insan sağlığı üzerindeki etkilerini belirlemede önemli bir rol oynamaktadır. Aynı zamanda her böcek türü farklı özelliklere sahiptir. Bazı böcekler fizyolojik olarak zararlıyken bazı böcekler ise zararsızdır. Örneğin arı gibi böcekler sokma özelliğine sahip oldukları için alerjik reaksiyonlara neden olmaktadır. Bununla beraber böceğin zararlı mikroorganizmaları taşıma kapasitesi de doğrudan insanla temasında insanın sağlığını etkileyebilmektedir.

Gıda katkı maddelerinin kaçınılmaz olarak taşıdığı riskler ve bu maddelerin üretim süreçleri de mevcut koşullarda değerlendirmeyi gerektirmektedir. ABD Gıda ve İlaç Dairesi (FDA) ve Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği, bazı gıda ürünlerinde belirli miktarlarda böcek parçalarının bulunmasına izin vermektedir. Doğal olarak bu böcek parçalarının tamamen ortadan kaldırılması modern dünya için hem gıda sürdürülebilirliği hem de ekonomik olarak uygulanabilirlik açısından mümkün değildir. Böceklerin doğrudan tüketilmesinin yanı sıra böceklerden elde edilen doğal katkı maddeleri de gıda endüstrisi alanında önemli bir rol oynamaktadır. İnsanlar, farkında olmadan her yıl bir miktar böcek parçası tüketmektedirler. Bu durum doğrudan katkı maddeleriyle ilgili olarak yiyeceklerin üretimi ve işlenmesi sırasında kaçınılmazdır. Bu böcekler, çeşitli endüstrilerde geniş bir kullanım alanına sahipken özellikle de renklendirici gıda katkı maddesi olarak kullanılabilirler.

Bu bağlamda öne çıkan iki katkı maddesi olan karmin ve şellak gıda, kozmetik ve ilaç endüstrilerinde yaygın olarak kullanılmaktadır. Bu iki madde, yüksek stabilite özellikleri ile bilindiğinden renklendirme endüstrisinde büyük önem taşımaktadır. Özellikle kırmızının doğal olarak birincil renklerden biri olması ve ürünlerin doğallığını koruyabilmek için kaplamaya ihtiyaç duyulması bunları daha da değerli hale getirmektedir.

Bu çalışmanın amacı, hayvansal kökenli katkı maddeleri olarak nitelendirilen karmin (E120) ve şellak (E904) maddelerinin İslam Hukuku açısından helallliğini değerlendirmek ve bu maddelerin üretim süreçleri, kaynakları ve kullanım biçimleri üzerinden değerlendirme yapmaktır. Karmin (E120), *Dactylopius Coccus* adlı koşinil böceğinden elde edilen bir renklendirici olup kırmızı tonlarında gıda boyası olarak kullanılmaktadır. Şellak (E904) ise *Kerria Lacca* adlı böcek türünün salgıladığı reçineden üretilir ve gıdalarda parlaticı veya

⁶ Şeyma Nurcan Kaldırım - Alev Keser, "Besin Kaynağı Olarak Yenilebilir Böcekler", *Manisa Celal Bayar Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü Dergisi* 10/1 (2023), 57.

kaplama maddesi olarak kullanılmaktadır. Her iki madde de gıda endüstrisinde geniş bir kullanım alanına sahip olmakla birlikte bu maddelerin, hayvan ve dahi böcek olmaları nedeniyle İslam hukuku açısından helallik durumları tartışılmaktadır.

Araştırmanın sorusu, söz konusu katkı maddelerinin fikhî açıdan nasıl değerlendirilmesi gerektiği ve helal sertifikasyon süreçlerinde güncel fetvalar bağlamında hangi kriterlerin öne çıktığı ve bu kriterlerin çeşitli coğrafi bölgelere ve fikhî mezheplere göre değişen uygulamalarının araştırılmasıdır. Bununla birlikte SMIIC ve TSE standartları, bu maddelerin sadece kullanım amaçlarını değil aynı zamanda üretim süreçlerini ve ham maddelerin kökenini de dikkate alarak bir değerlendirme yapılmasını gerektirmektedir. Bu bağlamda, İslam İşbirliği Teşkilatı'nın (OIC) standart belirleyici kurumu olan SMIIC tarafından yayımlanan "OIC/SMIIC 1:2019 - Helal Gıda İçin Genel Gereklilikler" ve "OIC/SMIIC 24:2020 - Gıda Katkıları ve Helal Gıdaya Eklenen Diğer Kimyasallar İçin Genel Gereklilikler" standartlarında, karmin (E120) helal olmayan madde olarak tanımlanmış, şellak (E904) ise şüpheli madde olarak sınıflandırılmıştır. Bununla birlikte, OIC/SMIIC 24 standardında yer alan bir dipnota göre, karminin helalliği konusunda nihai karar, ilgili üye ülkedeki yetkili fetva otoritelerinin hükmüne bırakılmıştır. Eğer ilgili ülkede karminin helal olduğuna dair bir fetva varsa, ürünün etiketinde sadece E120 koduyla değil, aynı zamanda kaynağı açıkça belirtilerek örneğin "Karmin, böceklerden elde edilmiştir." ifadesiyle yer alması şartıyla kullanımını mümkün görülmektedir. Bu durum, helal sertifikasyon sürecinde söz konusu katkı maddelerinin yerel fetva kurullarının kararlarına bağlı olarak değerlendirildiğini göstermektedir. Şellak içinse üretim yöntemi belirleyici olup; helal olmayan maddelerle temas etmediği, şüpheye mahal bırakmayan bir prosesle elde edildiği takdirde helal olarak değerlendirilebileceği belirtilmiştir. Bu çerçevede, helal sertifikasyon uygulamaları açısından söz konusu katkı maddelerinin kullanımını, standartlarla birlikte yerel dinî otoritelerin kararları doğrultusunda şekillenmektedir.⁷

Karmin ve şellak gibi katkı maddeleri, fikhî hükmü tartışmalı olan, günümüz gıda üretimiyle doğrudan bağlantılı ürünler arasında yer almaktadır. Ancak literatürde bu maddelerin İslam hukuku açısından kapsamlı ve sistematik biçimde değerlendirildiği çalışmaların sayısı oldukça sınırlıdır. Yapılan mevcut çalışmalar ise çoğunlukla ya teknik düzeyde kalmakta ya da fikhî meseleleri yalnızca genel ifadelerle öne çıkarmaktadır. Özellikle karmin ve şellak hakkında yazılmış Türkçe literatürün dağınık ve çoğu zaman yüzeysel nitelikte olduğu müşahede edilmektedir. Örneğin katkı maddeleri alanında uzmanlığıyla bilinen Prof. Dr. Fatih

⁷ Yasin Zülfikaroğlu, "Karmin ve Şellak Maddelerine İlişkin Güncel SMIIC Standartları Hakkında Bilgi Talebi" (E-Posta 30 Nisan 2025, Alıcı: Burak Demirer).

Gültekin, karmin maddesini teknik yönleriyle ele alarak üretim biçimi, kullanım alanı ve bileşenleri üzerinde durmaktadır.⁸ Ancak çalışmasında, söz konusu katkı maddelerinin fikhî boyutu neredeyse hiç tartışılmamakta, bu da okuyucuyu hüküm açısından tatmin etmemektedir. Bu durum, alanında uzman dini otoriteler tarafından tamamlanması gereken ciddi bir boşluğa işaret etmektedir. Fikhî yaklaşıma daha doğrudan temas eden Salih Şengezer'in uzmanlık tezi, gıda katkı maddelerinin İslam hukuku açısından değerlendirildiği disiplinler arası bir çalışmadır. Özellikle karminin böcek menşeli olduğu, çekirge değil bir tür haşere olduğu bilgisinin altını çizen Şengezer, Diyanet'in internet üzerinden verdiği cevaptaki teknik hataya da dikkat çekmiştir. Malikî mezhebinin görüşünü çözüme kapı aralayan bir yaklaşım olarak sunması, çalışmaya eleştirel derinlik kazandırmaktadır. Ancak çalışmanın sınırlılığı, karminin endüstriyel üretim tekniklerine, güncel helal sertifikasyon kurumlarının kriterlerine ve modern biyolojik tartışmalara daha az yer vermesidir.⁹

Mustafa Boran, "Fıkıhta Çekirgenin Hükümü" adlı çalışmasında, çekirge dışındaki haşeratin tüketiminin fikhî açıdan caiz görülmediğini belirterek günümüzde bazı böcek türlerinden elde edilen katkı maddelerinin birçok gıdada kullanıldığına dikkat çekmektedir. Özellikle karmin maddesinin, yazar tarafından "böceğin kanı" şeklinde nitelendirilmesi dikkat çekicidir. Bu ifade, teknik olarak hatalıdır; zira karmin, böceğin kanından değil, sindirim sisteminde ve vücut dokularında bulunan karminik asit adlı pigmentten elde edilmektedir. Boran ayrıca, insanların bu tür katkı maddeleri aracılığıyla yılda yaklaşık yarım kilo böcek tükettiğini ileri sürmektedir.¹⁰ Ancak bu iddia herhangi bir bilimsel veriye, ölçüme veya akademik kaynağa dayandırılmamaktadır. Genel olarak Boran'ın çalışması, klasik fikhî yaklaşımları güncel bir meseleye uygulama yönüyle katkı sunmakla birlikte, teknik doğruluk ve bilimsel referans noktasında yetersiz kalmaktadır. Yüksel Çayıroğlu ise doktora tezinde özellikle "habâis" ve "istihale" kavramlarını merkeze alarak karminin hükmüne dair farklı mezhep yorumlarını karşılaştırmalı biçimde ele almıştır. Malikîlerin, böceklerin haramlığına dair açık bir nas olmadığını savunarak karmini helal sayabilecek bir yaklaşım geliştirdiğini belirtirken; Hanefî, Şafii ve Hanbelî mezheplerin "habîs" sıfatı sebebiyle karminin haram veya mekruh olduğunu ifade ettiklerini aktarmaktadır. Çayıroğlu'nun, katkı maddelerinin günümüzdeki formunun ilk kaynağıyla bağının kalmadığı yönündeki yorumları dikkate

⁸ Fatih Gültekin, *Fark Etmeden Yediklerimiz: A'dan Z'ye Gıda Katkı Maddeleri* (İstanbul: Server İletişim, 2021), 238

⁹ Salih Şengezer, *Katkı Maddelerinin Gıdaların ve İlaçların Hükümüne Etkisi* (Ankara: Diyanet İşleri Başkanlığı, Din İşleri Yüksek Kurulu, Uzmanlık Tezi, 2015), 22.

¹⁰ Mustafa Boran, "Fıkıhta Çekirgenin Hükümü / The Status of Locust in Accordance with Islamic Law", *İslam Hukuku Araştırmaları Dergisi* 6/1 (2020), 275.

değerdir. Aynı zamanda Prof. Dr. Hamdi Döndüren ve Prof. Dr. Hayrettin Karaman'ın, istihale geçirmiş olması sebebiyle karminin kullanılabilceğini ifade ettiklerini vurgulamaktadır.¹¹ Ancak çalışmanın ana vurgusu, daha çok ihtilafları sergilemekte, uygulamaya dair somut öneriler sunmamaktadır. Helal sertifikasyon süreci açısından ise Prof. Dr. Murat Şimşek, SMIIC standartlarını eleştirel biçimde ele almıştır. Ona göre, kılavuzda karmin ve şellakın “tikindirici hayvanlar” arasında zikredilerek helal kabul edilmediği açıkça belirtilmiştir. Ancak Şimşek, bu maddelerin doğal, insan sağlığı açısından risk taşımayan ve ppm seviyesinde kullanılan katkıları olduğunu ifade etmekte doğrudan helal olmayan hayvanlar şeklinde kabul edilmesini haklı olarak eleştirmektedir.¹² Şimşek'in bu eleştirisi dikkate değerdir, ancak daha çok kurumsal belirsizliklere dikkat çekmekle sınırlı kalarak doğrudan fikhî içtihat tartışmalarına girmemektedir. Öte yandan, Şimşek'in ifade ettiği gibi kalmayarak karar, SMIIC tarafından güncellenerek bu kararı yerel fetva kurullarına devretmiştir. Bununla birlikte mezhep farklarının gözetilebilmesine imkân tanınmış ve tartışmaya yeni bir boyut kazandırmıştır. Prof. Dr. Erdoğan Küçüköner 'in “Koşineal (Karmin) ve Şellak Üretimi ve Helallik Açısından Değerlendirme” başlıklı çalışması, bu alandaki Türkçe literatürde en bilinen çalışmalardan biridir. Teknik bilgilerle birlikte fikhî değerlendirmelere de yer vermesi, çalışmayı disiplinler arası bir kaynak hâline getirmiştir.¹³ Ancak fikhî analizler yüzeysel kalmakta, derinlikli mezhep tartışmalarına yeterince girilmemektedir. Buna rağmen alanın temel başvuru kaynaklarından biri olarak kabul edilmektedir. Tüm bu eserler değerlendirildiğinde, karmin ve şellak özelinde yapılmış çalışmalarda ya mezheplerin görüşleri aktarılmakta fakat çağdaş üretim ve sertifikasyon süreçlerine bağlanamamakta, ya da teknik analizler yapılmakta ancak fikhî hüküm verilmemektedir. Bu da literatürde önemli bir boşluk olduğunu göstermektedir. Nitekim bu çalışmanın amacı da hem klasik mezhep görüşlerini hem de güncel üretim ve tüketim koşullarını dikkate alarak fikhî bir değerlendirme sunmaktır.

Bu çalışmanın alana katkısı, tüm bu eksikliklerin üzerine sistematik ve disiplinler arası bir yaklaşım inşa etmesidir. Gıda mühendisliği ve gıda teknolojisi kaynaklarından yararlanarak katkı maddelerinin kimyasal ve biyolojik yapısı ortaya konulmuş, ardından İslam hukukunun temel kaynakları, mezheplerin görüşleri, günümüz fetva kurullarının kararları ve helal sertifikasyon standartları birlikte analiz edilmiştir. Bu çalışma, birinci bölüm olan giriş ve sonuç bölümleri hariç iki ana bölümden oluşmaktadır. İkinci bölümde, karmin ve şellak katkı

¹¹ Yüksel Çayıroğlu, *İslâm Hukuku'na Göre Helâl Gıda Sorunu* (İstanbul: Marmara Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Doktora Tezi, 2013), 383.

¹² Murat Şimşek, “Helal Belgelendirme ve SMIIC Standardı”, *İslam Hukuku Araştırmaları Dergisi* 22 (2013), 41.

¹³ Erdoğan Küçüköner, “Koşineal (Karmin) ve Şellak Üretimi ve Helallik Açısından Bir Değerlendirme”, *Helal ve Etik Araştırmalar Dergisi / Journal of Halal & Ethical Research* 2/1 (2020), 46.

maddelerine dair kavramsal bir çerçeve sunulmuş; bu maddelerin elde edildiği böcek türlerinin biyolojik özellikleri, üretim süreçleri, tarihçesi, ticari yönü, kullanım alanları ve sağlık üzerindeki etkileri ele alınmıştır. Üçüncü bölümde ise mezheplerin görüşleri, istihale ve örf gibi fikhî ilkeler ile farklı ülkelerin fetva kurullarının karmin ve şellak hakkındaki yaklaşımları analiz edilmiştir. Araştırmada karma yöntem benimsenmiş hem nitel hem de nicel verilerden yararlanılmıştır. Nitel yönüyle klasik ve çağdaş fıkıh literatürü, fetvalar ve helal sertifikasyon standartları değerlendirilmiş; nicel yönüyle ise karmin ve şellakın besin değerleri, sağlık etkileri ve gıda kodeksi verileri tablolar aracılığıyla sayısal olarak incelenmiştir. Bu çalışma yalnızca karmin ve şellak katkı maddeleriyle sınırlı tutulmuş; diğer böcek türleri veya katkı maddeleri kapsam dışı bırakılmıştır. Böylece çalışmada bu iki katkı maddesinin fikhî, sağlıkla ilgili ve sertifikasyon boyutları ele alınmıştır.





2. YENİLEBİLİR BÖCEKLER: KARMIN VE ŞELLAK

2.1. Kavramsal Çerçeve

İslam hukuku kaynaklarının dayandığı klasik Arapça literatürde “böcek” kavramı, Batı’da kullanılan modern biyolojik sınıflandırmalardaki “insecta” terimiyle sınırlı değildir. Bu bağlamda özellikle hadis, tefsir ve fıkıh metinlerinde yer alan “haşerat (حشرات)” ve “haşerātu’l-arz (حشرات الأرض)” gibi terimler; yalnızca altı bacaklı eklembacaklıları değil, aynı zamanda akrep, kertenkele, yılan, fare gibi küçük kara hayvanlarını da kapsayan daha geniş bir anlam alanına sahiptir.¹⁴ Nitekim klasik sözlüklerde bu kelimeler, “hareket eden, sürünen, bir araya gelen küçük mahlûklar”¹⁵ anlamında kullanılmış ve bu kapsamda hem zararlı hem de zararsız canlıları içermektedir. Modern Arapça kullanımında ise “haşerat” terimi daha çok böceklerle sınırlı ve biyolojik olarak daha dar bir grubu tanımlamakta, bu yönüyle klasik kaynaklardaki geniş kapsamından ayrılmaktadır. Bu bağlamda, klasik fıkıh ve hadis literatürünün doğru anlaşılabilmesi için ilgili kavramların tarihsel bağlam içindeki anlam genişliği dikkate alınmalı, bu terimlerin kapsamı sözlükler aracılığıyla belirlenmelidir. Ne var ki tarihsel ve kültürel bağlamda bu böcekler, sıklıkla zararlı kabul edilen haşere algısı içinde değerlendirilebilecek canlılar olarak görülmüştür. Özellikle haşerātu’l-arz yani yeryüzündeki bütün böcek ve küçük canlılar grubunu içine alan bu kavram geleneksel literatürde tahrip edici, zararlı veya insanla yakın temasta olması istenmeyen varlıkları topluca nitelemektedir.¹⁶ Dolayısıyla karmin ve şellak gibi bugün gıda, kozmetik ve çeşitli endüstriyel alanlarda ekonomik değere sahip maddeleri üreten böceklerin, klasik anlamda haşere veya haşerat kapsamında değerlendirildiğini belirtmek önem arz etmektedir.

İslam coğrafyasında gerek tıbbi gerekse farmakolojik metinlerin yanı sıra dil üzerine yazılmış eserlerde, yeryüzü böcekleri, canlıları ve sürüngenleri anlamına gelen haşerātu’l-arz ifadesinin tarım veya halk sağlığı açısından zararlı olup sakınılması gereken veya yiyecek mahsullerine zarar veren canlıları nitelediği gözlemlenmektedir.¹⁷ Osmanlı dönemi eserleri ve sözlü kültürde de haşerat hem insanda tiksinti uyandıran böcekleri hem de fare, akrep, yılan gibi zararlı sayılan diğer küçük hayvanları kapsayacak şekilde kullanılmıştır.¹⁸ Günümüzde de

¹⁴ Ahterî Mustafa Efendi, *Ahterî-i Kebîr* (İstanbul: Çamlıca Basım, 2016), “hşr” 300; Ebü’l-Fazl Cemâlüddîn Muhammed b. Mükerrrem b. Alî b. Ahmed el-Ensârî er-Rüveyfî, *Lisânu’l-Arab* (Beyrut: Dâr Sâdır, 3. Basım 1414/1993), “hşr”, 4/190.

¹⁵ İbn Manzûr, “hşr”, 4/190.

¹⁶ Şemseddin Sâmî, *Kâmûs-ı Türki* (İstanbul: Kâmûs Matbaası, 1317/1901), 549.

¹⁷ Edward William Lane, *Arabic-English Lexicon*, (Beyrut: Librairie du Liban, 1968), 2/582.

¹⁸ Sâmî, *Kâmûs-ı Türki*, 549.

klasik anlamda olduğu gibi, pest yani zararlı organizma şeklinde karşılanmakta ve insan sağlığına tehdit veya ekonomik anlamda zarara sebep olan böcek ve küçük canlıları tanımlamak için kullanılmaktadır.¹⁹ Ancak bu yaklaşımın göreceli olduğunu ifade etmek gerekir. Örneğin tarımsal açıdan istenmeyen çekirgeler, kimi bölgelerde protein kaynağı veya bir lezzet aracı olarak kabul görmekle birlikte ipekböceği ise bazı zararlı tırtıllarla benzer davranışlar sergilemesine rağmen değerli ipek üretimi dolayısıyla haşere grubundan farklı konumlandırılmaktadır.

Klasik tıp kaynaklarında, böcek türlerinin haşerat sınıfına dahil edildiği bazense faydalı yönleriyle dikkate alındığı görülmektedir. Bu durumun çarpıcı bir örneği, Tokadî Mustafa Efendi'nin İbn Sînâ'nın *el-Kânûn fi't-Tıb* adlı eserine dair tercümesinde yer alan düdü'l-kırmız veya kırmız böceğidir. Söz konusu böcek, kimi zaman meyvelere ya da ağaçlara zarar verebilmesi bakımından zararlı olarak nitelendirilmekle birlikte, sunduğu kırmızı boya (modern dönemde karmin ile ilişkilendirilebilecek bir madde) ve tıbbi faydaları sayesinde ayrı bir konuma yerleştirilmiştir. Metinde, böceğin belirli gelişim evrelerinde kanatlandığı, bu süreçte helal kabul edilebileceğine dair bazı görüşlerin bulunduğu ve hem taze hem de kuru halinin sindirimi düzenleyici, serinletici ve hafif müshil (kabızlığı gidermeye yardımcı) etkilere sahip olduğu özellikle vurgulanmaktadır.²⁰

Dolayısıyla, *Kânûn* metninde de görüldüğü üzere bir canlının haşerat olarak tanımlanması, o canlının mutlak surette zararlı olduğu anlamına gelmez; bazen aynı canlı tıpta, gıdalarda, kumaş boyamacılığında veya diğer alanlarda değerli bir kaynak olarak değerlendirilip yararlı hale gelebilmektedir. İşte bu nedenle haşerat kavramını mutlak bir yargıdan ziyade kullanıma ve bağlama göre değişebilen bir kategori olarak değerlendirebiliriz. Ayrıca son yıllarda özellikle Avrupa'da böceklerin gıda ve yem endüstrisinde artan kullanımı, haşere algısına yepyeni bir boyut kazandırmıştır. Özellikle çekirge, un kurdu,²¹ cırcır böceği gibi bazı türlerin yenilebilir böcek pazarında yükselişe geçmesi, dünyanın farklı bölgelerinde besleyici değeri yüksek böcek türlerinin üretimine yönelik girişimleri desteklemiştir.²² Bu noktada haşere tanımının salt zararlı veya istenmeyen canlılar olup olmadığı hususu tartışılmalıdır. Kaynaklarda bu böcekler, doğrudan ismen zikredilmemekle beraber zamanla

¹⁹ Larry P. Pedigo, *Entomology and Pest Management*, (New Jersey: Prentice Hall, 4. Basım, 2002), 12.

²⁰ Tokadî Mustafa Efendi, *Tahbüzü'l-Mathûn: el-Kânûn fi't-Tıb Tercümesi*, (İstanbul: Türkiye Yazma Eserler Kurumu Başkanlığı Yayınları, 2018), 2/254.

²¹ Anadolu Ajansı (AA), "AB, Un Kurdu İçeren Ürünlerin Marketlerde Satışına İzin Verdi" (Erişim 5 Şubat 2025).

²² C. L. R. Payne vd., "Are Edible Insects More or Less 'Healthy' Than Commonly Consumed Meats? A Comparison Using Two Nutrient Profiling Models Developed to Combat Over- and Undernutrition", *European Journal of Clinical Nutrition* 70/2 (2016), 286.

doğruluğu tartışmalı olmasının yanında bazen bitkilere zarar veren ya da kullanılamaz olarak nitelendirildiği gibi buna karşılık kozmetik, gıda boyası, cilalama ve kaplama gibi alanlarda sağladıkları faydalar sayesinde günümüzde yüksek ticari değere sahip canlılar arasında sayılmaktadır.²³ Dolayısıyla karmin böceği ve şellak böceği örnekleri, haşere diye anılabilecek türlerin dahi endüstriyel açıdan ne denli önemli olabileceğini göstermesi bakımından dikkat çekicidir.

Aşağıdaki bölümlerde öncelikle karmin böceği ve sonrasında şellak böceği ayrıntılı biçimde tanıtılacak; bu böceklerin doğal yaşam alanları, biyolojik özellikleri, üretim-tedarik süreçleri ve kullanım alanlarına ilişkin literatür incelenerek haşere kavramının bağlamsal yapısı somut örneklerle ortaya konulacaktır.

2.1.1. Karmin Böceği

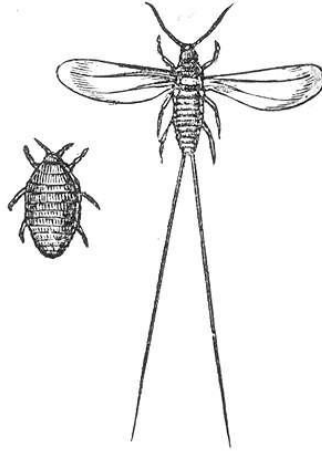
Karmin böceği, yumuşak bir böcek türüdür. Karmin ise *Dactylopius coccus* adı verilen böceğin vücudunda üretilen karminik asitten elde edilen bir pigmenttir. Burada pigment, bir maddeye renk vermek amacıyla kullanılan, genellikle doğal ya da sentetik kaynaklardan elde edilen renkli bileşik anlamında kullanılmaktadır. Bu böceklerin dişileri, genellikle *Opuntia* cinsine ait kaktüs bitkilerinde yaşar ve bitkinin özsularını emerek beslenirler ancak bitkiye zarar vermezler. *Dactylopius coccus*, parlak kırmızı rengi ve yaklaşık 6 mm'lik boyutuyla dikkat çeken bir böcek türüdür.²⁴

Dişi böcekler, erkeklere kıyasla daha büyük ve belirgindir. Dişiler, kaktüs bitkilerinin yüzeyine sıkıca tutunur ve burada yaşam döngülerini tamamlarlar.²⁵ Erkekler ise daha küçük olup kanatlıdır ve sadece çiftleşme amacıyla kısa bir süre yaşarlar. Karmin böceğinin yaşam döngüsü; yumurta, larva ve yetişkin aşamalarından oluşur. Dişi böcekler yüzlerce yumurta bırakır ve bu yumurtalar birkaç hafta içinde larvaya dönüşür. Larvalar, kaktüs bitkisi üzerinde çeşitli bölgelere yayılır. Yetişkin dişi böcekler hareketsizdir ve kaktüs bitkilerine sıkıca yapışarak beslenirler. Erkek böcekler ise sadece çiftleşme sürecinde aktif olup bu süreçten kısa bir süre sonra ölürlür.

²³ S. R. Vakte vd., "Cochineal Insects (*Dactylopius Coccus*) in Cosmetics: An Overview of Taxonomy, Composition, Extraction Methods, Applications, and Regulatory Perspectives", *International Journal of Entomology Research* 9/10 (2024), 150.

²⁴ Sibel Karabulut, "Koşinilden Karminik Asit Pigmenti Üretimi" (İstanbul: Marmara Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, 2009), 5.

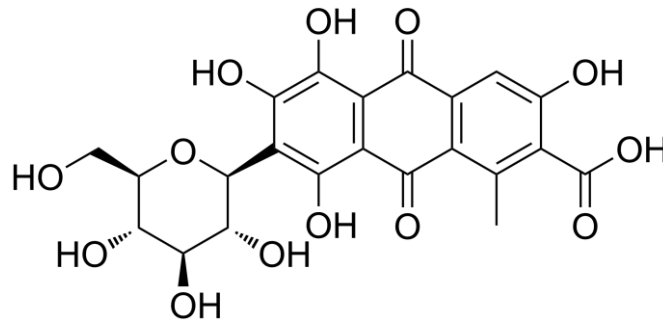
²⁵ Thomas Eisner, *For Love of Insects* (Massachusetts: Belknap Press of Harvard University Press, 2003), 318.



Resim 2.1. Dişi (Sol) ve Erkek (Sağ) Dactylopius Coccus

Dişi koşinil böceği kırmızı renkli bir boyar madde olan karmin pigmentini üretir. Bu pigment, dişi böceğin vücudunda ve yumurtalarında bulunur.²⁶ Bu süreçte vücutlarında karminik asit adı verilen bir madde biriktirirler. Karminik asit, karminin ana bileşenidir ve gıda endüstrisinde E120 kodu altında yer alır. Bu asit, böceklerin kurutulup ezilmesiyle elde edilir ve alüminyum veya kalsiyum tuzları ile işlenerek kırmızı renkli karmin pigmentine dönüştürülür.

1 kg karmin elde edebilmek için ortalama 2,5 kg kurutulmuş böceğe ihtiyaç vardır.²⁷ Karminik asit, böceğin sindirim sistemi tarafından üretilir ve vücut boyunca depolanır. Karminik asit, kimyasal olarak C₂₂H₂₀O₁₃ formülüne sahiptir. Karminik asit, suda ve alkolde çözünür özellikle olup bu da onu çeşitli endüstriyel uygulamalar için uygun hale getirmektedir.²⁸



Resim 2.2. Karminik Asitin Kimyasal Yapısı

²⁶ Sibel Yerlikaya, “Doğal Bir Renk Maddesi: Karmin”, *Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi* 7/87 (2019), 156.

²⁷ S. De J. Méndez-Gallegos, “Carminic Acid from *Dactylopius Coccus* Costa (Rhincho: Dactylopiidae): Significance, Production and Use”, *Advances in Horticultural Science* 17/3 (2003), 170.

²⁸ Küçüköner, “Koşinil (Karmin) ve Şellak Üretimi ve Helallik Açısından Bir Değerlendirme”, 42.

Böceklerin biyolojik yapısı, memelilerdeki dolaşım sisteminden oldukça farklıdır. Böceklerde kan yerine hemolenf adı verilen bir sıvı bulunduğu görülmektedir.²⁹ Hemolenf, kanın birçok işlevini yerine getirir ancak bazı temel farkları vardır. İnsan ve memelilerin kanı, oksijen taşıyan hemoglobin içerir ve bu nedenle kırmızı renktedir. Kan; vücutta besin ve oksijen taşır, ayrıca atık ürünlerin uzaklaştırılmasına yardımcı olur. Hemolenf ise oksijen taşımak için kırmızı kan hücreleri veya memelilerdeki gibi hemoglobin içermez. Bu nedenle böceklerin hemolenfi kırmızı değil, renksiz veya sarımsıdır ve memeli kanı gibi kabul edilmez.³⁰ Böceklerin açık dolaşım sistemi vardır ve hemolenf, vücut boşluğunda serbestçe dolaşır. Hemolenf, besin maddelerini ve atık ürünlerini taşır ancak oksijen taşımaz. Böceklerde bu trake sistemi adı verilen ayrı bir yapı tarafından gerçekleştirilir. Trake sistemi, doğrudan hava deliklerinden vücut hücrelerine oksijen taşır.³¹ Dolayısıyla karminik asit; hemolenften değil, böceğin vücut hücrelerinde depolanan özel metabolitlerden elde edilir. Karminik asit, böcekler için doğal bir savunma mekanizmasıdır ve yırtıcılara karşı caydırıcı olarak işlev görür. Böylece karminin kırmızı rengi de böceklerin kanından değil, vücutlarında depolanan karminik asitten kaynaklanmaktadır. Karminik asit, böceklerin kurutulup öğütülmesiyle elde edilmekte ve alüminyum veya kalsiyum tuzlarıyla birleştirilerek kullanıma hazır pigment haline dönüştürülmektedir.³²

2.1.2. Şellak Böceği

Şellak, *Kerria Lacca* adlı bir böceğin salgıladığı lak maddesinden elde edilen doğal bir reçinedir. Bu böcekler, ağaçların dallarında yaşar ve korunmak için lak adı verilen bir madde salgırlar. Şellak böcekleri küçük boyutlu ve kırmızımsı renkte olup yaklaşık 0,6 mm uzunluğundadır.³³ Dişi böcekler erkeklerden daha büyüktür ve yaşam döngüleri boyunca ağaçların dallarına yapışarak sabit kalırlar.

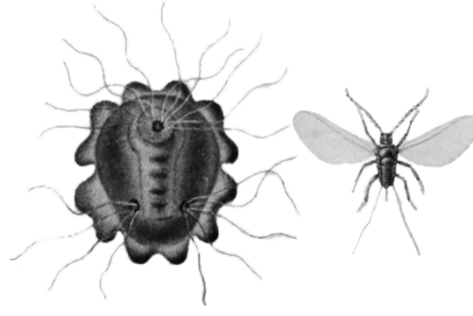
²⁹ Türkiye’de karmin hakkında yapılan birçok çalışma, bu maddenin doğrudan böceğin kanı olduğu yönünde iddialar içermektedir. Bu yaklaşım, bilimsel entomolojik analizlere dayanmaktan çok, genelleme ve benzetme temelli yorumlara dayanmaktadır. Bkz. Mustafa Boran, “Fıkıhta Çekirgenin Hükümü / The Status of Locust in Accordance with Islamic Law”, *İslam Hukuku Araştırmaları Dergisi* 6/1 (2020), 259-278.

³⁰ AnimalWised (AW), “Do Insects Have Blood?” (Erişim 10 Şubat 2024).

³¹ Encyclopaedia Britannica (EB), “Circulatory System” (Erişim 18 Nisan 2024); The University of British Columbia (UBC), “Do Insects Have Blood?” (Erişim 24 Nisan 2024).

³² Encyclopaedia Britannica (EB), “Cochineal Insect” (Erişim 12 Nisan 2024).

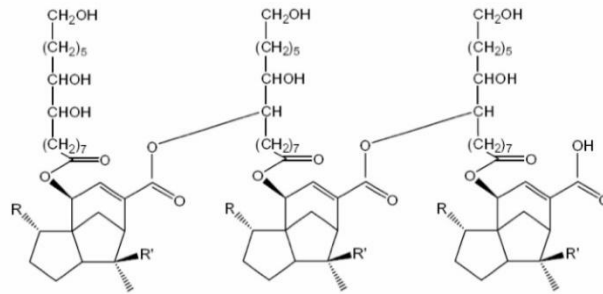
³³ J. Derry, “Investigating Shellac: Documenting the Process, Defining the Product” (Oslo: University of Oslo, Faculty of Humanities, The Institute of Archaeology, Conservation and History, 2012), 23.



Resim 2.3. Dişi (Sol) ve Erkek (Sağ) Kerria Lacca

Şellak, böceğin salgısı ile salgılanır ve dalların etrafında sertleşerek birikir. Salgılanan bu madde, böceklerin yumurtalarını korumak amacıyla koruyucu kabuk oluşturur. Bu kabuk, şellak üretiminde kullanılan hammaddedir. İnsanlar bu kabukları toplar, işler ve koruyucu bir malzemeye dönüştürürler.³⁴

Şellak, kimyasal bileşimi nedeniyle sert, parlak ve dayanıklı bir kaplama maddesi olarak kullanılmaktadır. Kimyasal olarak şellak, Resim 2.4.'te de gösterildiği gibi karmaşık bir yapıya sahiptir.³⁵ Temelde dayanıklı bir biçimde olması, şellakın çeşitli endüstriyel uygulamalarda kullanılmasını sağlamaktadır. Şellak; mobilya cilası, vernik, gıda kaplaması ve bazı ilaç kaplamaları gibi alanlarda kullanılır. Mobilya cilası olarak şellak, ahşabın yüzeyini korumak ve parlak bir görünüm kazandırmak için kullanılmaktadır. Aynı zamanda şellak, bazı gıdalara parlaklık ve koruyucu bir kaplama sağlamak amacıyla gıda endüstrisinde E904 kodu altında kullanılmaktadır.³⁶ Kolayca çözünebildiği için uygulanması ve temizlenmesi kolaydır. Şellak kaplamaları, sıcaklık değişimlerine karşı da dirençli ve oldukça dayanıklıdır. Ancak zamanla güneş ışığına ve aşınmaya maruz kaldığında sararmakta veya matlaşmaktadır.



Resim 2.4. Saf Lak Reçinesinin Kimyasal Yapısı

³⁴ Küçüköner, "Koşineal (Karmin) ve Şellak Üretimi ve Helallik Açısından Bir Değerlendirme", 45.

³⁵ Derry, "Investigating Shellac: Documenting the Process, Defining the Product", 81.

³⁶ Küçüköner, "Koşineal (Karmin) ve Şellak Üretimi ve Helallik Açısından Bir Değerlendirme", 45.

Özellikle şu hususa da değinmek gerekir ki şellak böceği tarafından salgılanan salgı, aslında böceğin kendi metabolik faaliyetlerinin bir ürünü yani sonucu olarak değerlendirilmektedir. Doğal bir reçine olan bu salgı, doğrudan böceğin sindirim sistemi tarafından üretilen ve vücut dışına atılan bir madde olarak dışkı veya atık olarak sınıflandırılmaz.³⁷

2.2. Karmin ve Şellak Böceğinin Üretimi, Tarihçesi ve Ticareti

Karmin ve şellak, insanlık tarihi boyunca farklı kültürlerde ve medeniyetlerde önemli rol oynamış doğal ürünlerdir. Bu maddelerin tarihçesi, eski dönemlere kadar uzanmaktadır. Çeşitli üretim teknikleriyle ve kullanım alanlarıyla dikkat çeken karmin, özellikle Amerika kıtası uygarlıklarında büyük öneme sahipken, şellak daha çok Asya kıtasında yaygın olarak kullanılmıştır.

2.2.1. Karmin Üretiminin Tarihçesi ve Ticareti

Orta ve Kuzey Amerika'daki Aztek ve Maya toplumları tarafından, daha sonra ise Meksika ve Güney Amerika'da M.Ö. II. yüzyıldan itibaren boyama amaçlı kullanılan karmin, İspanyolların Amerika kıtasını işgali ve sömürgeleştirme süreciyle birlikte XVI. yüzyılın ortalarında Avrupa'ya getirilmiş ve bu süreç içerisinde en çok tercih edilen doğal kırmızı boyalardan biri haline gelmiştir.³⁸ Bu dönemde karmin, özellikle tekstil endüstrisinde büyük bir talep görmüştür. İslam dünyasında da karmin kullanımına XVI. yüzyıla ait bir el yazmasında rastlanılmıştır. Yine bu tarihlerde İslam topraklarına karmin, Ermenistan ve Pers bölgelerinden boya amaçlı kullanılmak üzere getirilmiştir.³⁹

Avrupa'daki rönesans hareketleriyle beraber sanatçılar tarafından yaygın olarak kullanılmaya başlanan karmin, parlak ve kalıcı kırmızı rengi ile betimlemelerde büyük etki oluşturmuştur. XIX. yüzyılda gerçekleşen sanayi devrimi ile sentetik boya geliştirilmesi karmin kullanımını azaltmıştır ancak XX. yüzyılın sonlarına doğru organik ve doğal ürünlere olan talebin artışıyla karmin tekrar popüler hale gelmiştir.⁴⁰ Özellikle gıda ve kozmetik

³⁷ New World Encyclopedia (NWE), "Shellac" (Erişim 10 Mayıs 2024).

³⁸ Karabulut, "Koşinilden Karminik Asit Pigmenti Üretimi", 7; N. Shibayama, "John Singer Sargent's *Mrs. Hugh Hammersley*: Colorants and Technical Choices to Depict an Evening Gown", *Metropolitan Museum Journal* 53 (2018), 176.

³⁹ Ahmed Yusuf Hasan, *Islamic Technology: An Illustrated History* (Cambridge: Cambridge University Press, 1986), 174.

⁴⁰ Jenny Balfour-Paul, *Indigo: Egyptian Mummies to Blue Jeans* (Richmond Hill, Ontario: Firefly Books, 2011), 210.

endüstrisinde doğal bir renklendirici olarak tekrar tercih edilmeye başlanmıştır.

Tarih boyunca karmin üretimi farklı yöntemlerle gerçekleştirilmiştir. Karmin üretiminde böceklerin çoğaltılması için iki ana yöntem kullanılmaktadır. Geleneksel yöntemde karmin böcekleri ile kaplı kaktüsler dikilir veya mevcut kaktüslerin üzerine karmin böcekleri yerleştirilir. Belirli bir süre sonra böcekler elle toplanır. Diğer yöntemde ise dişi böceklerin bulunduğu küçük dairesel kutular kaktüslerin üzerine asılır. Dişi böceklerin uygun erkeklerle çiftleşmesi sağlanarak böcek üretimi gerçekleştirilir.⁴¹

Geleneksel olarak karmin üretimi böceklerinin toplanması, kurutulması ve işlenmesine dayanırken teknolojinin gelişmesiyle birlikte modern üretimler bu süreçleri daha verimli hale getirerek hız kazandırmıştır.

Karmin böcekleri, özellikle opuntia cinsi kaktüslerin üzerinde yetiştirilir. Bu böcekler, kaktüs bitkilerinden beslenir ve kaktüslerin üzerine yumurtalarını bırakırlar. Yumurtalardan çıkan larvalar, kaktüslerin üzerinde büyüyerek yetişkin böcekler haline gelirler. Böcekler; belirli bir olgunluğa ulaştıktan sonra toplanarak sıcak suya daldırma, güneş ışığına maruz bırakma veya fırında kurutma yöntemleriyle öldürülmektedir.⁴²

Geleneksel yöntemlerde böcekler güneşte kurutulurken, modern yöntemlerde fırınlar kullanılarak daha hızlı ve kontrollü bir kurutma sağlanmaktadır. Sıcak suya daldırılarak öldürülen böceklerden gri renkli karmin elde edilirken, fırında kurutularak öldürülen böceklerden siyah renkli karmin elde edilmektedir. Kurutma işlemi, böceklerin içerisindeki suyun buharlaşmasını sağlayarak pigmentin yoğunluğunu artırdığı gibi pigmentin kalitesine ve saflığına doğrudan etki eden bir faktördür. Daha sonra kurutulmuş böcekler, ince bir toz haline getirilir. Bu aşamada öğütme işlemi, böceklerin vücut yapılarındaki karminik asidin ekstraksiyon işlemi sırasında daha kolay serbest kalmasını sağlamak için gerçekleştirilir. Elde edilen bu toz, karminik asit içeriğinin çıkarılması için su veya alkol gibi çözücülerle işlenir.⁴³

Ekstraksiyon işlemi sırasında çözücüler karminik asidi böceklerin diğer organik ve inorganik materyallerinden ayırır, bu da saf bir karminik asit çözeltisinin elde edilmesini sağlar.⁴⁴ Ekstraksiyon işleminin ardından, elde edilen karminik asit çözeltisi saflaştırma işlemlerine tabi tutulmaktadır. Saflaştırma aşamasında filtrasyon, kristallendirme ve çöktürme

⁴¹ Hasan Murat Velioğlu, "Gıdalarda Kullanılan Doğal Renklendiricilerden Karmin", *Türkiye 9. Gıda Kongresi Bildirileri*, (TÜBİTAK, 2006), 348.




⁴² Yerlikaya, "Doğal Bir Renk Maddesi: Karmin", 158.

⁴³ Velioğlu, "Gıdalarda Kullanılan Doğal Renklendiricilerden Karmin", 348.

⁴⁴ Küçüköner, "Koşineal (Karmin) ve Şellak Üretimi ve Helallik Açısından Bir Değerlendirme", 41.

gibi yöntemler kullanılarak karminik asidin saf bir pigment haline getirilmesi sağlanır. Filtrasyon, çözeltide bulunan büyük partiküllerin ve yabancı maddelerin uzaklaştırılmasını kristallendirme, çözeltilinin belirli koşullar altında soğutulması veya pH düzenlemesi ile karminik asidin katı kristaller şeklinde ayrılmasını ve son olarak çöktürme işlemi de karminik asidin alüminyum veya kalsiyum tuzları ile reaksiyona girerek karmin pigmenti olarak çöktürülmesini sağlamaktadır.⁴⁵ Sonuç olarak Tablo 2.1.'de verilen üretim süreçlerinde görüldüğü üzere yüksek saflıkta karmin pigmenti elde edilir. Elde edilen bu pigment, gıda, kozmetik ve tekstil gibi birçok alanda kullanılan parlak ve doğal kırmızı renge sahip değerli bir ürün haline gelmektedir.

Tablo 2.1. Karminin Üretim Süreçleri⁴⁶

			
Kaktüs Yapracağı Üzerindeki Dişi Karmin Böcekleri	Koşinil ve Ürettiği Karminik Asit	Zapotek Yuvaları ve Kaktüslerde Böcek Aşılama	Koşinil Dişi Kümesi
			
Kurutma İşleminin Sonrası Karmin	Karminin Kurutma Sonrası Ezilme İşlemi	Karmin Tozu	Karmin Özü

Karmin böceği; ticari amaçlarla Peru, Kanarya Adaları, Şili, Bolivya, Güney Afrika,

⁴⁵ Dante Ferreyra-Suarez, "Extraction Pathways and Purification Strategies Towards Carminic Acid as Natural-Based Food Colorant: A Comprehensive Review", *Advances in Colloid and Interface Science* 323 (2024), 6.

⁴⁶ Tabloda yer alan görseller, açık erişim kaynaklardan alınmıştır.

Arjantin, Meksika ve Ekvador gibi ülkelerde yetiştirilmektedir. Dünya genelindeki yıllık üretim yaklaşık olarak 850 ton iken bunun 750 tonu yalnızca Peru’da gerçekleştirilmektedir. Peru’da üretilen ham maddenin yarısı ihraç edilmekte, geri kalanı ise karminik asit ve diğer türev ürünler üretmek üzere işlenmektedir. Bu ürünler uluslararası pazarlarda diğer ülkelerin kimyasal kaynaklı ürünleriyle rekabet etmektedir.⁴⁷ Türkiye’de ise kullanılan karminin tamamı ithal edilmektedir. Bu ithalat genellikle üretiminin yaklaşık %90’ını elinde bulunduran Peru ve bazı Avrupa ülkelerinden gerçekleşmektedir.

2.2.2. Şellak Üretiminin Tarihçesi ve Ticareti

Şellak böceğinin kullanımının 3000 yıl öncesine kadar uzandığına dair veriler mevcuttur. Özellikle Hint alt kıtasında bu böceklerin ürettiği reçine uzunca bir müddet çeşitli amaçlarla kullanılmıştır. Hindistan’ın tarihi belgelerinde şellak böceğinin üretimi ve kullanımına dair bilgiler bulunmaktadır.⁴⁸ Böceğin üretimi de yine aynı coğrafyada gerçekleşmektedir. Şellak; Hindistan, Tayland ve Çin’in ormanlık bölgelerinde yetiştirilerek üretilmektedir. XI. yüzyılda, şellakın sanatçılar tarafından pigment yapımında kullanılan bir boya bağlayıcısı olarak değerlendirildiğine dair bilgilere rastlanmaktadır.⁴⁹

XVI. yüzyılda dünyanın birçok yerinde yaygın halde kullanılmaya başlanan şellak, İslam dünyasında da yaygınlaşmıştır. Özellikle el yazması kitapların cilalanmasında ve mürekkep yapımında şellak önemli bir bileşen olarak kullanılmıştır.⁵⁰ İslam dünyasında bilim ve sanatın ilerlemesiyle birlikte şellak böceği ve onun ürettiği reçine de değer kazanmıştır. Bu dönemde, şellak üretimi ve ticareti, Hindistan ve Orta Doğu arasında önemli bir ekonomik faaliyet haline gelmiştir. Sanayi devrimi ile şellak üretimi hız kazanmış, XIX. ve XX. yüzyıllarda Avrupa ve Amerika’da şellak, daha çok mobilya ve müzik aletlerinin cilalanmasında ve yüzeylerinin kaplamasında yaygın olarak kullanılmaya başlanmıştır.⁵¹ Günümüzde de şellak böceği; gıda, tekstil ve kozmetik sanayilerinde kullanılan önemli bir doğal reçine kaynağıdır.

Şellak böcekleri, belirli ağaç türlerinin üzerinde yaşamlarını sürdürürler. Bu ağaçlar

⁴⁷ Méndez-Gallegos, “Carmine Cochineal *Dactylopius Coccus* Costa (Rhynchota: Dactylopiidae): Significance, Production and Use”, 167.

⁴⁸ Derry, “Investigating Shellac: Documenting the Process, Defining the Product”, 18.

⁴⁹ S. V. J. Berbers, “Historical Formulations of Lake Pigments and Dyes Derived from Lac: A Study of Compositional Variability”, *Dyes and Pigments* 170 (2019), 2.

⁵⁰ al-Hassan, *Islamic Technology: An Illustrated History*, 173.

⁵¹ Arihant Ahuja - Vibhore Kumar Rastogi, “Shellac: From Isolation to Modification and Its Untapped Potential in the Packaging Application”, *Sustainability* 15 (2023), 3.

arasında Ber, Kusum ve Palas gibi türler bulunmaktadır.⁵² Böcekler, bu ağaçların dallarında koloniler halinde yaşar ve bitkilerin özsuyunu emerek beslenirler. Böcekler, beslenme sırasında salgıladıkları reçineyi, bitkinin dallarının üzerinde koruyucu bir kaplama olarak kullanırlar.

Hindistan ve Tayland, şellak üretiminin büyük bir kısmını karşılamaktadır. Bu iki ülke, uygun iklim koşulları ve uygun bitki örtüsü sayesinde şellak böceği yetiştiriciliğinde lider konumda bulunmaktadır. Hindistan, dünyada üretilen lak maddesinin yaklaşık %70'ini sağlamaktadır.⁵³ Dünya genelinde de birçok ülkeye ihraç edilmektedir. Türkiye, şellak üretimi yapan bir ülke olmamakla beraber üretimin gerçekleştiği ülkelerden gıda, ilaç ve kozmetik gibi endüstrilerde kullanılmak üzere şellak maddesi temin etmektedir. Türkiye'nin şellak ithalatında Hindistan başı çekmektedir. Hindistan, dünya şellak üretiminin en büyük payına sahip ülke olduğu için Türkiye'ye yapılan şellak ihracatının büyük kısmını da Hindistan gerçekleştirmektedir. Bunun yanı sıra daha küçük miktarlarda Almanya ve Japonya gibi ülkelerden de şellak ithal edilmektedir.⁵⁴

Resmi dış ticaret istatistiklerine göre Türkiye'nin şellak ithalatı hacmi büyüklük olarak sınırlıdır ancak mevcuttur. Örneğin Birleşmiş Milletler Ticaret Veritabanı verilerine göre, 2021 yılında Hindistan'dan Türkiye'ye yaklaşık 51,8 ton doğal reçine ithal edilmiş ve bu ithalatın değeri yaklaşık 288 bin ABD doları olarak kaydedilmiştir.⁵⁵ Son yıllarda ithalat dalgalanma göstermekle birlikte sürekliliğini korumuştur. Haziran 2023 - Mayıs 2024 döneminde Türkiye'ye toplam 21 parti şellak sevkiyatı yapılmıştır. Bu veriler, her yıl birkaç düzine ton civarında şellak ithal edildiğini ve değerinin yüz binlerce dolar seviyesinde olduğunu ortaya koymaktadır.⁵⁶

2.3. Karmin ve Şellak Ürünlerinin Kullanım Alanları

Karmin ve şellak, gıda sektöründe yaygın bir şekilde doğal renklendirici ve kaplama maddeleri olarak kullanılmaktadır. Karmin; özellikle şekerlemeler, yoğurtlar, içecekler, dondurmalar, et ürünleri ve bazı fırıncılık ürünlerinde kullanılmaktadır. Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi (EFSA), karminin günlük alım miktarını 0-5 mg/kg vücut ağırlığı olarak

⁵² Sanjay Srivastava - Nandkishore Thombare, "Safety Assessment of Shellac as Food Additive Through Long Term Toxicity Study", *Trends in Biosciences* 10/2 (2017), 733.

⁵³ Derry, "Investigating Shellac: Documenting the Process, Defining the Product", 23.

⁵⁴ Volza (VOLZA), "Shellac Import in Turkey" (Erişim 4 Nisan 2025).

⁵⁵ World Integrated Trade Solution (WITS), "India Natural Gum, Resins, Gum-Resins Export to Turkey 2021" (Erişim 4 Nisan 2025).

⁵⁶ Volza (VOLZA), "Turkey Import of Shellac: Market Trends and Monthly Data" (Erişim 4 Nisan 2025).

belirlemiştir.⁵⁷ Aynı şekilde, ABD Gıda ve İlaç Dairesi (FDA), karminin gıdalarda kullanımı için belirli limitler koyarak izin vermiştir.⁵⁸ Türkiye'de ise Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği, karminin belirli gıdalarda kullanımını ve izin verilen maksimum miktarlarını düzenlemiştir. Tablo 2.2.'de ülkemizde karminin bazı gıda ürünlerinde izin verilen maksimum miktarları Türk Gıda Kodeksi'ne⁵⁹ göre verilmektedir.⁶⁰

Tablo 2.2. E120 Karmin İçin Gıdalar ve Maksimum Kullanılabilir Miktarları

Ürün Adı	Maksimum Miktar (mg/kg)
Meyve aromalı kahvaltılık tahıllar	200 mg/kg
Kaplama amaçlı hamur	500 mg/kg
Hafif fırıncılık ürünleri	200 mg/kg
Reçel, jöle ve marmelatlar	100 mg/kg
Şekerlemeler ve nefes tazeleyici şekerlemeler	300 mg/kg
Meyve ve sebze şekerlemeleri	200 mg/kg
Sakız	300 mg/kg
Süslemeler, kaplamalar ve soslar	500 mg/kg
Sosis, salam ve et ezemeleri	100 mg/kg
Pastırma (yenilebilir dış ambalajlarında)	QS
Füme balık / tütsülenmiş balık	100 mg/kg
Balık ezmesi ve kabuklu ezmesi	100 mg/kg
Aromalı süt ürünleri	150 mg/kg
Aromalı kremalar	150 mg/kg

⁵⁷ European Food Safety Authority (EFSA), “Scientific Opinion on the Re-Evaluation of Cochineal, Carminic Acid, Carmines (E 120) as a Food Additive”, *EFSA Journal* 13/11 (2015), 8.

⁵⁸ U.S. Food and Drug Administration (FDA), “Listing of Color Additives Exempt from Certification”, *Federal Register* 88/212 (2020), 21 CFR Part 73.

⁵⁹ Resmî Gazete, *Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği*, 28693 (30 Haziran 2013); Resmî Gazete, *Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği*, 28157 (29 Aralık 2011).

⁶⁰ Not: QS (Quantum Satis) üretim sürecinde ihtiyaç duyulan miktarı ifade eder; belirli bir üst sınır yoktur ve yalnızca gerektiği kadar kullanılır.

Ürün Adı	Maksimum Miktar (mg/kg)
Olgunlaştırılmamış peynirler	150 mg/kg
Yenilebilir buzlar ve dondurma	150 mg/kg
Korunmuş kırmızı meyveler	200 mg/kg
Çorbalar	50 mg/kg
Et suları	50 mg/kg
Soslar (domates bazlı olanlar hariç)	500 mg/kg
Alkolsüz aromalı içecekler	100 mg/kg
Kuru patates, tahıl veya nişasta bazlı çerezler	200 mg/kg
Gıda takviyeleri	300 mg/kg
Tahin helvası hariç tatlılar	150 mg/kg

Şellak, meyve kaplamalarında doğal bir koruyucu olarak kullanılmaktadır. Bu madde, meyvelerin parlaklığını artırarak raf ömrünü uzatmaktadır. Şekerlemeler, sakızlar ve draje şekerler, çikolata kaplamalı fındık, kahve çekirdekleri ve ilaç gibi ürünlerde şellak kullanıldığında yüzeylerinde parlaklık ve kaplayıcı bir tabaka sağlamaktadır.

Şellakın gıda sektöründeki kullanımına dair düzenlemeler, belirli miktarlar dâhilinde izin verilen renklendirici ve tatlandırıcılar kapsamında değerlendirilmektedir. Ülkemizde gıdalarda kullanımına dair miktarlar belirlenmiştir. Aynı şekilde diğer ülkelerin ilgili yönetmeliklerine göre de maksimum kullanım miktarları verilmektedir. Tablo 2.3.'te ülkemizde şellakın bazı gıda ürünlerinde izin verilen maksimum miktarları Türk Gıda Kodeksine göre listelenmektedir.⁶¹

Tablo 2.3. E904 Şellak İçin Gıdalar ve Maksimum Kullanılabilir Miktarları

Ürün Adı	Maksimum Miktar (mg/kg)
Şekerlemeler ve draje şekerler	200 mg/kg

⁶¹ Resmî Gazete, *Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği*, 2013; Resmî Gazete, *Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği*, 2011.

Ürün Adı	Maksimum Miktar (mg/kg)
Meyve ve sebzeler	200 mg/kg
Sakız	1000 mg/kg
Çikolata kaplamalı fındık, üzüm ve kahve çekirdekleri	200 mg/kg
Gıda destekleyiciler	200 mg/kg
İlaçlar	200 mg/kg
Yenilebilir buzlar ve dondurma	150 mg/kg
Şekerleme (çikolata dahil)	QS
Kahve çekirdeği	QS
Çerezler	QS
Sert kabuklu meyveler	QS
Taze turunçgiller kavun elma armut şeftali ve ananas	QS
Alkolsüz aromalı içeceklerdeki aroma vericiler	0.2 g/kg

Et ürünleri sektöründe karmin özellikle jambon, sucuk, sosis ve salam gibi ürünlerde renk kayıplarını önlemek ve tüketiciye görsel olarak çekici ürünler sunmak için yaygın olarak kullanılmaktadır. Karmin, et ürünlerinde kullanıldığında dış etkenlere karşı gösterdiği yüksek direnç sayesinde tercih edilmektedir; asitlik seviyesi, ısı ve aydınlatma koşullarından etkilenmeden yapısını koruyabilmektedir.⁶² Karmin, nitrit ile etkileşime girerek oluşan pembe kürlenme rengini güçlendirme amacıyla kullanılmakta ve pH, sıcaklık ve ışık gibi süreç parametrelerine karşı gösterdiği yüksek dayanıklılık ile dikkat çekmektedir.⁶³ Saf halde suda çözünmeyen karmin, alkalilerle işlenerek gıda sanayinde kullanılabilir hale gelir. Gıda üretiminde katkı maddelerinin kullanımı, tüketici beklentilerini karşılamak ve ürün kalitesini artırmak adına kritik bir rol oynamaktadır. Gıda Mühendisleri Odası temsilcilerinden Mete Yolaş'ın bir röportajda ifade ettiği gibi tüketiciler doğal renklerinde bırakılmış gıdaları genellikle bozuk olarak algıladıkları için renklendirici gıda katkıları tercih edilmektedir.

⁶² Yerlikaya, "Doğal Bir Renk Maddesi: Karmin", 160.

⁶³ Veliöğlu, "Gıdalarda Kullanılan Doğal Renklendiricilerden Karmin", 349.

Özellikle sucuk örneğinde olduğu gibi asıl renginin kahverengi olması sebebiyle tercih edilmezken, renklendiricilerin doğal renk değişimlerini tüketici algısında olumlu hale getirdiğini ifade etmiştir.⁶⁴

Karminin Türkiye'deki gıda mevzuatına göre et ürünlerinde belirli limitler dâhilinde kullanımı onaylanmıştır. Sosis, salam ve etlerde 100 mg/kg, kahvaltılık sosislerde aynı miktarda, pastırma kaplamalarında ise maksimum düzeyi belirlenmemiştir. Bu doğal renklendirici, renk stabilitesi ve dayanıklılığı nedeniyle sektörde vazgeçilmez bir katkı maddesi olsa da sağlık üzerindeki potansiyel etkileriyle ilgili daha fazla araştırma yapılması ve tüketicilerin kullanım dozları konusunda bilgilendirilmesi gerektiği vurgulanmaktadır.⁶⁵

Karmin ve şellak, yalnızca gıda sektöründe değil, farklı alanlarda da yaygın biçimde değerlendirilmektedir. Tarihsel süreçte karmin, özellikle kırmızı kumaşların boyanmasında ve tekstil ürünlerinin renklendirilmesinde öne çıkan doğal bir pigment olmuştur. Günümüzde ise kozmetik sanayisinde; ruj, allık, göz farı, tırnak cilası ve şampuan gibi pek çok üründe yer almakta, bu sayede ürünlere belirgin bir ton ve doğal bir görünüm kazandırılmaktadır. Şellak ise ilaç endüstrisinde kapsül kaplama materyali olarak tercih edilmekte, ayrıca mobilya sektöründe ahşap yüzeylerin cilalanmasında kullanılmaktadır. Bunlara ek olarak, elektriksel yalıtım malzemesi olarak da geçmişte çeşitli işlevler üstlenmiştir.⁶⁶

2.4. Karmin ve Şellak Böceğinin Sağlık Üzerindeki Etkileri

Yenilebilir böcekler, yeni besin maddesi olarak değerlendirilmektedir. Araştırmacılar bu yeni besin maddesinin sağlık açısından risklerini değerlendirmek için çalışmalar yapmaktadırlar. Sıklıkla kullanılan hayvansal ürünlere göre daha yüksek oranda doymamış yağ asitleri içeren böcek ürünlerinin tüketiminin sağlık açısından olumlu etkileri olduğu belirtilmektedir.⁶⁷ Aynı zamanda yenilebilir böceklerde ağır metaller, alerjenler ve çeşitli bakteriler de tespit edilmiştir. Yapılan bir çalışmada, böcek yetiştiriciliği yapılan bazı evcil hayvan çiftliklerinde hijyenik koşullara uyulmayarak yetiştirilen çeşitli böcek türlerinde parazit bulunma oranı %81,33 olarak tespit edilmiştir ve bu parazitlerin %30,33'ünün insanlar için potansiyel risk olduğu belirlenmiştir.⁶⁸

⁶⁴ Teyit (TEYİT), "Gıdalarda Karmin Bulunması Ne Anlama Geliyor" (Erişim 3 Şubat 2024).

⁶⁵ Velioglu, "Gıdalarda Kullanılan Doğal Renklendiricilerden Karmin", 347.

⁶⁶ Ataman Kimya (AK), "Şellak Reçinesi" (Erişim 5 Mayıs 2025).

⁶⁷ Anna Jansson - Asa Berggren, "Insects as Food; Something for the Future?", *A Report from Future Agriculture*, Swedish University of Agricultural Sciences (2015), 15.

⁶⁸ Kaldırım, "Besin Kaynağı Olarak Yenilebilir Böcekler", 58.

Karmin ve şellak maddelerinin sağlık üzerindeki olumlu ve olumsuz etkilerine dair de özel olarak çalışmalar yapılmıştır. Yapılan çalışmalar, bu maddelerin belirli sınırlar içerisinde kullanılması gerektiğini, renklendirici maddelerin hatalı veya aşırı kullanımının olumsuz sonuçlar doğurduğunu ortaya koymaktadır. Örneğin, Gıda ve İlaç Dairesi (FDA), Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi (EFSA) ve Türk Gıda Kodeksi gibi gıda kontrol kuruluşları, belirlenen sınırlar içerisinde kullanıldıklarında, karmin ve şellakın sağlık açısından güvenli olduğunu onaylamışlardır. Bununla birlikte bazı bireylerde alerjik reaksiyonlar da gözlenmiştir. Karmin, özellikle astım ve anafilaksi gibi alerjik reaksiyonlara neden olabilirken, şellak daha az yaygın alerjik tepkilere yol açmaktadır.⁶⁹ Anafilaksi, bazı alerjenlerle temas sonrasında ortaya çıkabilen, solunum sıkıntısı, kan basıncı düşüklüğü ve bilinç kaybı gibi semptomlarla seyreden ciddi ve hayatı tehdit edebilecek bir aşırı duyarlılık tepkisidir. 2017 yılında şellak maddesinin sağlık riski açısından değerlendirmesi üzerine yapılmış bir deneyde, yem yoluyla belirli bir düzeyde şellak maddesine maruz kalan dişi ve erkek farelerde önemli bir toksik etki yaratmadığı sonucuna varılmıştır.⁷⁰

Karmin ve şellakın alerjik reaksiyonlara neden olabilmesi, özellikle sağlık açısından hassasiyeti olan kişilerde dikkatli olunması gerektiğini ortaya koymaktadır. Karmin içeren kozmetik ürünlerinin uzun süreli kullanımı kadınlarda alerjiye neden olmaktadır. Alerjik reaksiyonların yanı sıra, kasap ve boya işlerinde çalışan erkeklerde karmin kaynaklı solunum yolu hastalıkları görülmüştür. Buna karşın alerjen maddelerden arındırılmış karmin, üretim sürecine uygun saflaştırma adımları ile gıda ve kozmetik üretimi için uygun hale gelmektedir.⁷¹ Alerjik reaksiyonlar kişiden kişiye değişiklik göstermektedir. Bir maddenin bir kişide alerjik reaksiyona neden olurken, başka bir kişide herhangi bir reaksiyona neden olmadığı bilinmektedir. Örneğin, fıstık alerjisi olan bir kişi fıstık tüketmekten kaçınmalıdır. Aynı şekilde karmin veya şellaka karşı alerjisi olan bir kişi de bu maddeleri içeren ürünlerden kaçınmalıdır.

Japonya’da karmin boyası kaynaklı alerjik reaksiyonlar üzerine yapılmış bir vaka araştırmasında, Oita Üniversitesi ve Fujita Sağlık Üniversitesi bilim uzmanları, bu boyaya karşı alerjik vakaları incelemiş ve bazı bulguları değerlendirmiştir. İncelenen vakalarda bu boyanın alerjik reaksiyonlara neden olduğu durumlar, özellikle alerjiye yatkın bireylerde ve bu boyaya

⁶⁹ B. Wüthrich, “Anaphylactic Reactions to Ingested Carmine (E120)”, *Allergy* 52 (1997), 1136; José E. Aguilar-Toalá vd., “Beyond Human Nutrition of Edible Insects: Health Benefits and Safety Aspects”, *Insects* 13 (2022), 11.

⁷⁰ Srivastava - Thombare, “Safety Assessment of Shellac as Food Additive Through Long Term Toxicity Study”, 739.

⁷¹ Mahesh Abraham Galappaththi - Nimesha Patabendige, “Cochineal Chemistry, Related Applications and Problems: A Mini Review”, *Academia Letters* (2021), 5.

hassasiyeti olan kişilerde ortaya çıkmaktadır. Vakalar incelendiğinde örneğin İtalya’da gerçekleşen bir vakada 28 yaşındaki bir kadında, karmin boyası içeren çilekli süt tükettikten 60 dakika sonra anafilaksi geliştirmiştir. 23 yaşındaki bir kadın, Japonya’da üretilen karmin boyası içeren balık etli sosis ve çilek suyu tükettikten birkaç saat sonra anafilaktik semptomlar yaşamıştır. Bu hastanın ayrıca göz farı kullanımını ile kaşıntı geçmişi de bulunmaktadır. Başka bir vakada ise 39 yaşındaki başka bir kadın, Fransa’da üretilen kırmızı makaronları tükettikten hemen sonra alerjik reaksiyon göstermiştir. Bu hastanın, daha önce de karmin boyası içeren kozmetik ürünlerle deri döküntüsü yaşadığı kaydedilmiştir. Son olarak sekiz vakada ise, hastalar karmin boyası içeren göz farı ve ruj gibi kozmetik ürünleri kullandıktan sonra yüzde kaşıntı, kızarıklık ve şişme gibi alerjik reaksiyonlar bildirmiştir.⁷²

Doğrudan vakalar incelendiğinde karmin boyasının zararlı olduğu sadece spesifik alerjik vakalar üzerinden tespit edilmiştir. Bu boyanın alerjik reaksiyonlara neden olduğu durumlar özellikle alerjiye yatkın bireylerde ve bu boyaya hassasiyeti olan kişilerde ortaya çıkmaktadır. Örneğin, çalışmadaki birçok vaka, geçmişte benzer reaksiyonlar yaşamış veya alerjik bir geçmişi olan kişilerden oluşmaktadır. Bu durum bu tür boyaların sadece belirli bireyler için risk taşıdığına işaret etmektedir. Vakaların tespit edildiği bu çalışma, boyanın genel olarak zararlı olduğunu değil, sadece duyarlılığı olan bireylerde ciddi alerjik reaksiyonlar meydana getirebileceğini ortaya koymaktadır. Bu nedenle, herkes için geçerli bir risk olarak değerlendirilmemektedir.

2.5. Gıda Renklendiricileri Arasında Karmin ve Şellak Kullanımının Yeri

Karmin ve şellakın gıda endüstrisinde yeri ve öneminin yanı sıra tercih edilmesinin de bazı nedenleri vardır. Karmin, doğal renklendiriciler arasında ısı ve ışığa karşı en dayanıklı pigmentlerden biridir. Yapay renklendiricilerle kıyaslandığında ise üstün bir kararlılık göstererek kırmızı rengin çeşitli tonlarını ve rengin canlılığını doğal bir şekilde sağlamaktadır. 135°C’de rengini kahverengiye dönüştürürken, 205°C’de tamamen yapısını kaybeder ve doğada yok olur.⁷³ Aynı zamanda şekerleme ve içecek gibi ürünlerde uzun süre dayanıklı renklerin elde edilmesini sağlar. Şellak ise, gıda ürünlerinin yüzeyinde parlak bir kaplama oluşturarak hem estetik hem de koruyucu bir etki sunmaktadır. Nem kaybını önlemesi, mikrop oluşumunu yavaşlatması ve ürünlerin raf ömrünü uzatması gibi avantajlar şellakın endüstrideki

⁷² Naoko Takeo vd., “Cochineal Dye-Induced Immediate Allergy: Review of Japanese Cases and Proposed New Diagnostic Chart”, *Allergology International* 67 (2018), 499, Tablo 1.

⁷³ Yerlikaya, “Doğal Bir Renk Maddesi: Karmin”, 160.

önemini artırmaktadır. Doğal kaynaklı olmaları, bu maddelerin tüketiciler tarafından talep edilmesini sağladığı gibi sağlık açısından da sentetik renklendiricilere göre daha kullanılabilir olması tercih edilme sebeplerindedir.

Karmin ve şellak kullanımı bazı dezavantajları da beraberinde getirmektedir. Karminin böcekten elde edilmesi, üretim süreçlerini zaman alıcı ve maliyetli hale getirmektedir. Böceklerin toplanması ve işlenmesi, büyük oranda üretim için zorluklar oluştururken bu durum karminin maliyetini arttırmaktadır. Şellak ise, yine böceğin salgısından elde edilmekle birlikte benzer şekilde bu maddenin de üretimi ve iş gücü yoğun ve maliyetlidir. Bu yüksek maliyetler, özellikle düşük bütçeli üretim yapan işletmeler için sentetik alternatiflere yönelimi arttırmaktadır.

Her iki maddenin de hayvansal kaynaklı olarak böceklerden pigment ve salgı şeklinde gıdalarda kullanılıyor olması, İslam hukuku açısından değerlendirildiğinde helal sertifikasyon sürecinde tartışmalara neden olmaktadır. Karmin ve şellakın kullanımı, helallik açısından değerlendirildiğinde ve mezheplerin görüşleri etrafında düşünüldüğünde yaşanan tartışmalardan dolayı sınırlı bir tüketici kitlesine hitap etmektedir.

Sağlık açısından bakıldığında, karmin ve şellakın gıdalarda kullanılmasına olumlu bakıldığı gibi bu maddeler bazı bireylerde alerjik reaksiyonlara neden olabilmektedir. Karminin, her ne kadar kişiler bazında değerlendirildiğinde genel olarak bir sorun teşkil etmese de hassasiyeti olan kişilerde alerjik reaksiyonlara ve nadiren anafilaktik şoka yol açabileceği de belgelenmiştir. Ancak bu ilgili bölümde de bahsettiğimiz şekilde kişilerin karmin kullanımında vücutlarının verdiği tepkiye göre değişkenlik göstermektedir. Şellak da aynı şekilde alerjisi olabilecek kişilerde cilt döküntüsü veya diğer alerjik semptomlara yol açabilmektedir.

Tüm bu dezavantajlarına rağmen karmin ve şellak, doğal olmaları, tüketicilerin organik ürünlere karşı sempatisi ve sentetik ürünlere kıyasla sağlıklı olarak düşünülmesi sebebiyle gıda endüstrisinde önemli bir yer tutmaktadır. Özellikle renk stabilitesi, parlaklık ve koruyuculuk özellikleri, bu maddelerin tercih edilmesine katkı sağlamaktadır. Ancak, alternatif maddelerin geliştirilmesi de karmin ve şellakın gelecekteki kullanım alanlarını yeniden şekillendirebileceği unutulmamalıdır.

2.6. Karmin ve Şellak Böceğinin Alternatifleri: Gıda Endüstrisinde Doğrudan Yerine Kullanılabilecek Renklendirici ve Kaplama Maddeleri

Karmin ve şellak, gıda endüstrisinde uzun yıllardır kullanılan ve ürünlere renk ve

koruyucu kaplama sağlayan hayvansal kaynaklı katkı maddeleridir. Ancak böceklerden ve onların salgısından üretiliyor olmaları tüketiciler nezdinde bazı soru işaretlerine sebep olmaktadır. Hayvansal kaynaklı olmaları, bazı insanlarda alerjik reaksiyonlara sebep olmaları, üretim maliyetleri gibi sebeplere bakıldığında, üreticiler ve tüketiciler bu katkı maddelerinin alternatiflerine de bakılması gerektiğini düşünmektedirler. Bu alternatifler yine karmin ve şellak gibi doğal olmasının yanında laboratuvar ortamında geliştirilen sentetik renklendiriciler de olabilmektedir. Çalışmanın sınırları ve kapsamı dikkate alınarak, tüm alternatifler yerine konuyu açıklamaya yeterli görülen bazı örneklere yer verilmiştir.

Doğal alternatifler, bitkisel kaynaklı olduğu gibi hem işlevsellik hem de tüketici beklentileri açısından karmin ve şellaka benzer özellikler sunmaktadırlar. Karminin doğal alternatifleri arasında antosiyanin kaynakları, betalain pigmentleri, hibiskus ekstresi, likopen ve karotenoidler sayılabilmektedir. Antosiyaninler, mor havuç, kırmızı lahana, siyah pirinç ve kırmızı meyveler gibi çeşitli bitkilerde bulunan doğal pigmentlerdir ve gıdalara kırmızıdan mora kadar geniş bir renk yelpazesi kazandırır. Bu pigmentlerin pH duyarlılığı, ürünün asidik veya bazik olmasına bağlı olarak renk tonlarında değişiklikler meydana getirmektedir. Örneğin, kırmızılahanadan elde edilen antosiyaninler, içecek ve şekerleme üretiminde etkili bir şekilde kullanılarak istenilen renk özelliklerinin elde edilmesini sağlamaktadırlar.⁷⁴

Betalainler, pancar ve kaktüs meyvelerinden elde edilen ve betanin ile vulgaksantin gibi bileşikler içeren doğal pigmentlerdir; bu sayede gıdalara kırmızı ve sarı renk tonları kazandırır. Isı ve ışığa karşı antosiyaninlere göre daha stabil oldukları için, pastacılık ürünleri ve içeceklerde tercih edilen renklendiriciler arasındadır.⁷⁵ Hibiskus çiçeğinden elde edilen pigmentler ise bir alternatif olarak gıdalara parlak kırmızı renk verir ve antioksidan özellikleriyle de öne çıkar. Özellikle çay ve meşrubat sektöründe kullanılmaktadır.⁷⁶ Bununla birlikte karmin için alternatif olabilecek domates ve karpuz gibi meyvelerde bulunan likopen de gıdalarda doğal kırmızı renk elde etmek için etkili bir pigmenttir. Bunun yanı sıra, paprika ve havuçtan çıkarılan karotenoid isimli pigmentler de turuncu ve kırmızı renk tonlarını sağlamak amacıyla kullanılmaktadır.⁷⁷

⁷⁴ M. Monica Giusti - Ronald E. Wrolstad, "Acylated Anthocyanins from Edible Sources and Their Applications in Food Systems", *Biochemical Engineering Journal* 14 (2003), 217.

⁷⁵ Henriette M. C. Azeredo, "Betalains: Properties, Sources, Applications, and Stability - A Review", *International Journal of Food Science and Technology* 44 (2009), 2366.

⁷⁶ I. Da-Costa-Rocha vd., "Hibiscus sabdariffa L. - A Phytochemical and Pharmacological Review", *Food Chemistry* 165 (2014), 427.

⁷⁷ D. Dutta vd., "Structure, Health Benefits, Antioxidant Property and Processing and Storage of Carotenoids", *African Journal of Biotechnology* 4/13 (2005), 1510.

Şellakın doğal alternatifleri arasında, gıda endüstrisinde kaplama ve film oluşturma özellikleriyle öne çıkan bitkisel ve hayvansal kaynaklı birçok madde vardır. Bu maddeler ürünlerin raf ömrünü uzatma, parlaklık kazandırma ve koruyucu oluşturma gibi özellikler sunmaktadır. Doğal olarak elde edilen ve şellakın yerine geçebilecek en bilinen kaplama maddelerinden birisi balmumudur. Arılar tarafından üretilen balmumu, meyve ve sebzelerin yüzeyinde koruyucu bir tabaka oluşturarak nem kaybını önleyerek raf ömrünü uzatmaktadır.⁷⁸ Bir diğer kaplama maddesi ise Brezilya’da yetişen karnauba palmyesinin yapraklarından elde edilen dayanıklı ve doğal bir madde olan karnauba mumudur. Gıda sektöründe çikolata, şekerleme ve sakız gibi ürünlerde parlaklık sağlama ve kaplama özellikleriyle öne çıkan bu mum, yüksek sıcaklıklara dayanıklılığı ile şellakın alternatifi olarak tercih edilmektedir.⁷⁹

Şellak maddesine bir başka alternatif ise aloe vera jeli ve arap zambakıdır. Aloe vera jeli, şellaka doğal bir alternatif olarak meyve ve sebzelerde koruyucu kaplama işlevi görmektedir. Antioksidan özellikleri sayesinde yüzeyde zararlı mikrop oluşumunu geciktirir ve nem kaybını önleyerek ürünlerin tazeliğini korumaktadır. Doğal bir kaplama malzemesi olan aloe vera jeli, gıda ürünlerinin raf ömrünü uzatır ve özellikle hassas ürünlerde etkin bir koruma sağlamaktadır.⁸⁰ Arap zambakı ise akasya ağaçlarından elde edilen bir kaplama maddesi olarak şellakın sağladığı koruma ve parlaklık özelliklerini doğal olarak sağlayabilmektedir. Meyve, şekerleme ve çikolata gibi gıdaların dış kaplamasında kullanılan arap zambakının dayanıklı yapısı ve gıda ile uyumluluğu, onu şellak yerine geçebilecek bir alternatif haline getirmektedir.⁸¹ Sentetik alternatifler, karmin ve şellakın sağladığı işlevleri yerine getirebilmek için gıda endüstrisinde yaygın şekilde kullanılmaktadır. Bu maddeler, ekonomik ve dayanıklılığı ile renk verme, parlaklık sağlama ve koruyucu özellikler kazandırma gibi önemli işlevleri yerine getirmektedir. Ancak sentetik alternatiflerin kullanımı, bazı sağlık sorunlarını da beraberinde getirmektedir. Özellikle FD&C Red No. 40 (Allura Red), Tartrazin (E102) ve Sunset Yellow (E110) gibi sentetik renklendiriciler, bazı bireylerde alerjik reaksiyonlara ve hiperaktivite bozukluklarına neden olabilmektedir. Aynı şekilde bazı sentetik kaplama maddeleri ve renklendiriciler, uzun süreli kullanımlarda toksik etkiler yaratabilme potansiyeline sahiptir.⁸²

⁷⁸ B. Zewdie vd., “Shelf Life and Quality of Tomato (*Lycopersicon esculentum* Mill.) Fruits as Affected by Neem Leaf Extract Dipping and Beeswax Coating”, *International Journal of Food Properties* 25/1 (2022), 577.

⁷⁹ Sabka Pashova, “Application of Plant Waxes in Edible Coatings”, *Coatings* 13 (2023), 16.

⁸⁰ G. Başyigit Kılıç vd., “Aloe Vera’nın Gıda Endüstrisinde Kullanımı”, *Mühendislik Bilimleri ve Tasarım Dergisi* 8/1 (2020), 327.

⁸¹ Seema Patel, “Applications of Natural Polymer Gum Arabic: A Review”, *International Journal of Food Properties* 18/5 (2015), 990.

⁸² Petra Amchova vd., “Food Safety and Health Concerns of Synthetic Food Colors: An Update”, *Toxics* 12 (2024), 4.

Sentetik alternatiflerin insan üzerindeki olumsuz etkileri, doğal alternatiflere kıyasla daha fazla tartışmaya yol açmaktadır. Bununla birlikte, ekonomik olarak avantajları ve geniş bir renk yelpazesi sunabilmeleri nedeniyle sentetik alternatifler, gıda endüstrisinde yaygın bir şekilde kullanılmaya devam etmektedir.





3. GIDA ÜRETİMİNDE KARMİN VE ŞELLAK KULLANIMININ FIKHÎ TEMELİ

Karmin ve şellak, günümüzde yalnızca kozmetik ve ilaç sanayisi gibi sektörlerde değil, gıda sanayisi gibi farklı alanlarda da yaygın biçimde kullanılmaktadır. Ne var ki bu katkı maddeleri, İslam hukukunun gıda ahkâmı bağlamında birtakım fikhî tereddütleri beraberinde getirmektedir. Gıda maddelerinin helâl-haram sınırları içinde değerlendirilmesi, İslâm fikhının önemli konularındandır. Özellikle modern gıda teknolojisinde kullanılan ve böcek kökenli olan katkı maddeleri, klasik kaynaklarda doğrudan karşılığı bulunmayan meseleler arasında yer alır. Karmin ve şellak bu bağlamda, mahiyetleri, üretim şekilleri ve kullanım alanları dikkate alındığında, fikhî hüküm açısından çeşitli tartışmalara konu olmuştur. Bu bölümde, söz konusu katkı maddelerinin İslâm hukukundaki yeri, mezheplerin genel ilkeleri doğrultusunda değerlendirilerek özellikle habâis ve tayyiblik ilkeleri çerçevesinde bir inceleme yapılmaktadır.

3.1. İslam Hukukunda Böceklerin Yenmesi Meselesi ile Fikhi Mezheplerin Görüşleri ve İhtilafları

İslam hukuku, insanların dünya ve ahiret mutluluğunu sağlamayı amaçlayan kurallar manzumesi olarak dinî emir ve yasakları hayata geçirme konusunda ilkeler sunmaktadır. Bu ilkeler; günlük ibadetlerin hangi esaslara dayandırılacağından ekonomik faaliyetlerin temel prensiplerine, aile ve toplumsal ilişkilerin nasıl düzenleneceğinden bireysel hak ve sorumluluklara kadar hayatın bütün alanlarını kapsayıcı niteliklere sahiptir. Bir Müslümanın gündelik hayatının hemen her alanına yönelik bu kurallar, insana verilen değer ve yaratılışındaki sorumluluk bilincini temele alır. Bu bağlamda İslam hukukunun önemli başlıklarından biri de hangi hayvanların helal, hangilerinin haram veya mekruh sayılacağına ilişkin hükümlerdir. Zira insanın temel ihtiyaçlarından olan beslenme, sadece bedenî sağlığı değil, aynı zamanda dinî sorumlulukları da yakından ilgilendirmektedir.

Böceklerin yenmesi meselesi, İslam hukukunun helal gıda alanında tartışılan ve farklı mezhepler arasında farklı yorumlara konu olan bir başlıktır. Tarih boyunca kimi topluluklar, yaşam şartları veya bölgesel örfleri sebebiyle böcek tüketmeyi doğal karşılamış; bazı toplumlarda ise böcekler tamamen pis, tiksindirici veya itici olarak görülmüş ve gıda olarak değerlendirilmemiştir. İslam hukukunda bu konuda iki ana yaklaşım öne çıkmaktadır: İlk yaklaşım, Hanefî, Şafî ve Hanbelî mezheplerinde genel kabul gören görüş olarak çekirge dışında tüm böcek türlerini habâis kategorisinde değerlendirdiği için helal saymamaktadır. İkinci yaklaşımda ise kısmen daha olumlu hükümler olarak ifade edebileceğimiz daha çok

Malikiler tarafından ifade edilen görüşlere göre bazı böcek türlerinin yenilebileceği, özellikle kültürel ve coğrafi zorunluluklar söz konusu olduğunda bu hükmün yeniden gözden geçirilebileceği düşüncesi öne sürülmüştür. Bu çeşitlilik, sadece dinî emir ve yasakların lafzi yorumundan değil, aynı zamanda âlimlerin örf olarak nitelendirdikleri yani toplumun uygulama ve tutumları, beğenileri veya tiksinti duyduğu şeyleri de şer‘i hüküm belirlemede önemli bir kriter olarak kabul etmelerinden kaynaklanmaktadır. Bu ihtilâfın sebebi, A‘râf Suresi’nin 157. ayetinde geçen “Onlara habâisi haram kılar.” ifadesindeki habâis kelimesinin kapsamını anlamadaki görüş ayrılığıdır. Kimine göre habâis, nasla haram kılınan şeylerdir; dolayısıyla hakkında açık bir nas bulunmayan ve insan tabiatının tiksindiği bu tür canlıları haram görmezler. Kimine göre ise habâis insan tabiatının tiksindiği şeylerin tamamıdır; dolayısıyla bunların hepsi haramdır.⁸³ Tayyib kavramının ne olduğu, hangi hayvanların insan fitratına uygun düştüğü, hangi hayvanların habis sayıldığı gibi konular bu bakış açısıyla şekillenmektedir. Dolayısıyla böcek türlerine ilişkin hükümlerde, coğrafi farklılıklar, beslenme imkânları, genel sağlık durumları ve toplumun genel alışkanlıkları gibi unsurların hepsi bir arada değerlendirilmektedir.

Hiz. Peygamber’den nakledilen sahih hadislerde çekirgenin helâl kılındığı açıkça ifade edilmektedir. Buna karşılık Kur’an’da Allah tarafından bildirilen veya hadislerde Hiz. Peygamber tarafından dile getirilen diğer böcek türlerinin helâl olduğu yönünde benzer bir ifade yoktur. Hanefî, Şafii, Maliki ve Hanbelî mezhepleri, çekirgenin helâllüğünü, açık bir nasla sabit olan istisna şeklinde yorumlarken; diğer böcekleri farklı içtihatlarla haram veya mekruh olarak değerlendirmişlerdir.

Günümüzde, beslenme ve gıdaların insan sağlığına etkileri düşünüldüğünde helal gıda kapsamına giren konuların daha fazla önem kazanmasıyla birlikte böceklerin katkı maddeleri olarak kullanılabilirliğine dair akademik çalışmalar ve tüketici tartışmaları da artmıştır. Bu durum, İslam hukukunun böcek tüketimi hakkında ileri sürdüğü yaklaşımları yeniden değerlendirmeyi, klasik fikhî hükümlerin dayandığı temelleri günümüzün ihtiyaçları ekseninde incelemeyi gündeme getirmektedir.

Bu tartışma, İslam hukukunun farklı mezheplerinde çeşitli açılardan ele alınmış ve her mezhep kendi metodolojisine göre bir hüküm belirlemiştir. Kronolojik olarak Hanefî, Maliki, Şafii ve Hanbeli mezheplerinin ortak kabul ettiği genel yaklaşımlar, daha sonra ise Maliki

⁸³ Ebü’l-Velid Muhammed b. Ahmed b. Ahmed el-Kurtubî el-Endelüsî İbn Rüşd, *Bidâyetü’l-müctehid ve nihâyetü’l-mukteşid* (Kahire: Dârü’l-Hadis, 2004), 3/22.

mezhebinin görüşlerine karşı yapılan eleştiri mahiyetindeki yorumlar ifade edilecektir.

3.1.2. Hanefî Mezhebi

Hanefî mezhebinde tercih edilen görüşe göre böceklerin yenilmesi haram kabul edilmiştir.⁸⁴ Bununla birlikte kurt, çakal vb. yırtıcı hayvanlar ile böcek ve sürüngen gibi haşerat sayılan kara hayvanlarının yenmesi tahrîmen mekruh olarak da nitelendirilmiştir.⁸⁵ Haram kapsamında değerlendirilen görüşün dayanağı olarak A'râf Sûresi'nin 157. ayetinde yer alan, "Onlara habâisi haram kılar" hükmü gösterilmektedir. Kur'an'da yer alan bu ifadeyi delil olarak kullanan fakihlere göre söz konusu ayette, fitrat gereği tiksinti uyandıran veya zararlı olarak kabul edilen canlıların habâis kapsamına girdiği ve yenmelerinin haram kılındığı bildirilmektedir.⁸⁶ Habis olarak nitelendirilen şeylerin gıdalanmaya engel olduğuna dair Hanefî mezhebinde genel bir uygulama vardır. Nitekim Kudûrî'nin (ö. 428/1037) kaleme aldığı *et-Tecrîd* adlı eserde İbn Ömer ile ilgili aktarılan bir rivayete göre kendisine kirpi etinin hükmü sorulduğunda, En'âm Suresi'nin 145. ayetini delil getirerek, "Bana vahyolunanlar arasında yiyen kimse için haram kılınmış bir şey bulamıyorum." mealindeki Kur'an ifadesini hatırlatmıştır. Bunun üzerine mecliste bulunan bir kişi, Ebû Hüreyre'nin "Kirpi, Hz. Peygamber yanında hoş olmayan hayvanlardan (خبیثة من الخبائث) sayılmıştır." şeklinde bir sözünü nakleder. İbn Ömer de "Eğer Hz. Peygamber böyle buyurduysa, elbette onun dediği esastır." diyerek konuyu ihtiyatla sonuçlandırmıştır. Kudûrî (ö. 428/1037) eserinde eşekarası, kaplumbağa, kertenkele ve böcekleri ifade etmek için kullanılan haşerelerden oluşan kara hayvanlarının tüketilmesini hoş karşılamamıştır.⁸⁷ Özellikle Hz. Peygamber'in Hz. Aişe'ye kertenkele etini yasakladığına dair rivayet, Hanefî âlimlerinin bu konuda ihtiyatlı davranmasına gerekçe gösterilmektedir.⁸⁸

Hanefî fakihlerinden Serahsî (ö. 483/1090) ise hayvanları kanı olmayan ve kanı olan olmak üzere iki ana grupta değerlendirmektedir. Kanı olmayan hayvanlar kural olarak helâl

⁸⁴ Ebû'l-Hasen (Hüseyn) Rüknu'lislâm Alî b. el-Hüseyn b. Muhammed es-Suğdî, *en-Nütef fi'l-fetâvâ*, thk. Salahaddin Nâhî (Beyrut: Müessesetü'r-Risâle, 1984), 1/232; Ebû'l-Muzaffer Avnüddîn Yahyâ b. Muhammed b. Hübeyre eş-Şeybânî ed-Dûrî, *İhtilâfu'l-eimmeti'l-ulemâ*, thk. Seyyid Yusuf Ahmed (Beyrut: Dâru'l-Kütübi'l-İlmiyye, 2002), 2/354; Ebû Ca'fer Ahmed b. Muhammed b. Selâme el-Ezdî el-Hacri el-Mısri et-Tahâvî, *İhtilâfu'l-Ulemâ*, thk. Abdullah Nezir Ahmed (Beyrut: Dâru'l-Beşâir el-İslâmiyye, 1996), 3/213.

⁸⁵ Abdülganî b. Tâlib b. Hammâde el-Meydânî el-Guneymî ed-Dîmaşkî, *el-Lübâb fi şerhi'l-Kitâb*, Mahmûd en-Nevevî (t.y.), 3/230.

⁸⁶ Ebû Muhammed (Ebû's-Senâ) Bedrüddîn Mahmûd b. Ahmed b. Mûsâ b. Ahmed el-Aynî, *el-Binâye fi şerhi'l-Hidâye*, thk. Eymen Sâlih Şa'bân (Beyrut: Dâru'l-Kütübi'l-İlmiyye, 2000), 1/391.

⁸⁷ Ebû'l-Hüseyn Ahmed b. Ebî Bekr Muhammed b. Ahmed el-Kudûrî, *et-Tecrîd*, thk. Muhammed Ahmed Sıraç (Kahire: Dâru's-Selâm, 2006), 12/6373.

⁸⁸ Aynî, *el-Binâye*, 11/586.

değildir. Bu hayvanların etinin tüketilebilmesi için şer'i olarak uygun şekilde boğazlanması yani tezkiye şart olarak konulmuştur.⁸⁹ Delil olarak da Mâide Suresi'nin 3. ayetinde yer alan: “Ancak sizin kestiğiniz hayvanlar bunun dışındadır.” mealindeki ifadeye işaret etmiştir. Bu ayet, kesimi helâl kılınan hayvanların etinin usulüne uygun kesilmesi hâlinde yenilebileceğini ortaya koymaktadır.⁹⁰ Böylece Serahsî (ö. 483/1090), hayvan etinin helâl olmasının temel şartını dinen geçerli kesim olarak beyan etmektedir. Ancak kanı akmayan hayvanlarda söz konusu kanlı bir akış bulunmadığından, klasik fikhî literatürde bu canlıların boğazlama kapsamına dâhil olup olmadığına dair tartışmalar ortaya çıkmıştır. Bununla birlikte İmam Serahsî (ö. 483/1090), balık ve çekirge türlerini nebevi istisna olarak sayarak bunların doğrudan helâl kılındığını dile getirmektedir.

Çekirge, böcek türlerinden biri olmasına rağmen, literatürde yer alan bir hadis dolayısıyla helâl kabul edilmiştir. Hadiste, “Bize iki ölü hayvan ile iki kan helâl kılındı. Ölü hayvanlardan biri balık, diğeri çekirge; kanlardan ise karaciğer ve dalak”⁹¹ ifadeleri geçmektedir. Bu rivayet, çekirgenin istisnai bir şekilde helâl sayılmasına dayanak teşkil etmektedir. Bu istisna, birincil kaynaklarda açıkça yer aldığı için, diğer kanı olmayan hayvanlar için geçerli olan haram veya helâl değildir hükmü çekirge ve balıkta uygulanmaz. Dolayısıyla herhangi bir kesim işlemine ihtiyaç duyulmaksızın balık ve çekirge tüketilebilir.⁹² Serahsî (ö. 483/1090), kanı olan hayvanları ise evcil ve vahşi olmak üzere iki sınıfa ayırmaktadır. Evcil hayvanlara örnek olarak deve, sığır, koyun ve tavuk gibi hayvanlar zikredilmektedir. Serahsî (ö. 483/1090), bu hayvanların Kur'an'da helâl kılındığına işaret ederek şu ayetleri delil olarak gösterir: “Hayvanları da yarattı. Onlarda sizin için bir ısınma ve birçok faydalar vardır. Hem de onlardan yersiniz.”⁹³ , “Sizin için hayvanları yarattı ki onlara binersiniz ve onlardan yersiniz.”⁹⁴ Dolayısıyla bu tür evcil hayvanlar, İslâmî usullere uygun bir şekilde boğazlanmaları hâlinde helâl kabul edilmektedir. Tavuk da geleneksel olarak halk arasında beslenen ve eti yenen evcil hayvan grubuna dâhil edilmektedir. Vahşi hayvanlar grubuna giren hayvanların hükmü, eti yenen veya yenmeyen hayvanlar olmak üzere alt sınıflara ayrılır. Örneğin geyik gibi bazı vahşi hayvanlar, avlayıp kesmek kaydıyla helâl kabul edilirken, yırtıcı hayvanların (aslan, kaplan vb.)

⁸⁹ Ebû Bekr Şemsü'l-eimme Muhammed b. Ebî Sehl Ahmed es-Serahsî, *el-Mebsût*, (Beyrut: Dâru'l-Ma'rifê, t.y.), 11/221.

⁹⁰ Serahsî, *el-Mebsût*, 11/221.

⁹¹ Ebû Abdillâh Muhammed b. Yezîd Mâce el-Kazvîni İbn Mâce, *Sünen*, thk. Şuayb el-Arnaût (Beyrut: Dâru'r-Resâle el-Âlemiyye, 2009), 4/431 (No. 3314).

⁹² Alâüddîn Ebû Bekr b. Mes'ûd b. Ahmed el-Kâsânî, *Bedâ'i'ü's-şanâ'i' fî tertibi's-şerâ'i'*, (Beyrut: Dâru'l-Kütübi'l-İlmiyye, 1986), 5/36.

⁹³ Kur'an-ı Kerîm, en-Nahl 16/5.

⁹⁴ Kur'an-ı Kerîm, el-Mü'min 40/79.

ise yenilmesi Hanefî ekolünde caiz görülmemektedir.⁹⁵ Hanefilerin bunu caiz görmemeleri bu noktada Peygamber Efendimiz'in azı dışı olan yırtıcı hayvanların ve pençeli kuşların yenilmesini yasakladığı hadisine dayanmaktadır. Hanefiler, bu hadisle birlikte böcek gibi hayvanların yenilmesini de kerih görmüşlerdir. İbn Âbidîn (ö. 1307/1889), kanı olmayan hayvanların etinin yenilmesini mekruh olarak değerlendirmiştir. Ancak bu hükümden çekirgeyi istisna tutarak çekirgenin yenmesinin helal olduğunu özellikle belirtmektedir.⁹⁶

3.1.3. Maliki Mezhebi

Maliki fikhında, böcek ve sürüngen gibi akıcı kana sahip olmayan hayvanların hükmü, öncelikle En'âm Suresi'nin 145. ayetinin zahirine dayanarak bu konuda naslarda özel bir yasak bulunmadığı gerekçesiyle haram hükmüne varmama eğilimi ile şekillenmiştir.⁹⁷ İmam Mâlik (ö. 179/795) ve onun ekolünü takip edenlerin görüşlerini temellendirmek için öne sürdükleri deliller arasında Hz. Peygamber'in hadisleri ve sahabe sözleri de bulunmaktadır. İmam Mâlik (ö. 179/795) ve ekolündeki birçok fakih, Allah'ın açıkça haram kılmadığı hususlarda asıl olanın helâl oluşu ilkesinden hareketle böceklerin doğrudan yasaklanmadığını savunmuşlardır. Bu iddiayı destekleyen rivayetlerden biri, Mekam b. Telb'in babasından nakledilen ve Hz. Peygamber ile seyahat ettiğinde böceklerin haram kılındığını duymadığını aktaran hadistir. Ayrıca İbn Abbas ve Ebu'd-Derdâ gibi sahabe büyüklerinin "Allah'ın helal kıldığı helaldir, haram kıldığı haramdır, sustuğu ise affedilmiştir." şeklindeki sözü de naslarda açık bir yasak olmadığı sürece helal yaklaşımını teyit etmektedir.⁹⁸

Bununla birlikte, Maliki mezhep literatüründe üç ana eğilim dikkat çekmektedir. Serbestlik vurgusunun yapıldığı bu görüşte, herhangi bir yasaklayıcı delil bulunmaması ilkesine dayanarak böcekleri helâl kabul etmişlerdir. *et-Tehzîb* gibi Maliki kaynaklarda, böcekler veya sürüngenlerin çekirge benzeri bir yöntemle öldürülüp yenilebileceği bildirilmiştir.⁹⁹ Her ne kadar

⁹⁵ Serahsî, *el-Mebsûṭ*, 11/220.

⁹⁶ Muhammed Emîn b. Ömer b. Abdilazîz el-Hüseynî ed-Dımaşki İbn Âbidîn, *Hâşiyetü Reddül-Muhtâr alâ'd-Dürrül-Muhtâr: Şerhu Tenvîri'l-Ebsâr* (Beyrut: Dâru'l-Fikr, 1966), 6/306.

⁹⁷ Ebû'l-Velîd Süleymân b. Halef b. Sa'd et-Tüçîbî el-Bâcî, *el-Müntekâ* (Kahire: Matbaatü's-Saâde, 1332), 3/132; Ebû Muhammed Abdullâh b. Ebî Zeyd Abdirrahmân el-Kayrevânî en-Nefzî, *Hâşiyetü'l-'Adavî alâ Şerhi Kifâyeti't-Tâlibi'r-Rabbânî*, thk. Yusuf Şeyh Muhammed el-Bekâî (Beyrut: Dâru'l-Fikr, 1994), 2/424.

⁹⁸ Ebû Ömer Cemâlüddîn Yûsuf b. Abdillâh b. Muhammed b. Abdîberr en-Nemerî, *et-Temhîd limâ fi'l-Muvaṭṭa' mine'l-me'ânî ve'l-esânîd*, thk. Mustafa b. Ahmed el-Alavî - Muhammed Abdülkebîr el-Bekrî (Rabat: Fas Vakıflar ve İslami İşler Bakanlığı, 1387), 15/178; Ebû Zekeriyâ Yahyâ b. Şeref b. Mürî en-Nevevî, *el-Mecmû' şerhu'l-Muhezzeb*, (Kahire: Matbaatü't-Tadâmun el-Uhvî, 1347), 9/16.

⁹⁹ Ebû Saîd Halef b. Ebi'l-Kâsım b. Süleymân el-Ezdi el-Kayrevânî el-Berâzîî, *et-Tehzîb fi'l-İhtisâri'l-Müdevvene*, thk. Muhammed el-Emîn b. Muhammed Sâlim b. eş-Şeyh (Dubai: Dâru'l-Buhûs li'd-Dirâsâti'l-İslâmiyye - İhyâi't-Türâs, 2002), 2/25.

böcekler hakkında kesim şartının olduğu ifade edilse de¹⁰⁰ çekirgenin boğazlama olmaksızın yenmesine kıyasla, böceklerin de basit bir öldürme fiiliyle helâl hâle geleceği düşünülmektedir. Dini literatürdeki kesim yani tezkiye kuralı, akıcı kana sahip olmayan bu küçük hayvanlar için geleneksel boğazlama işlemi şeklinde değil, kasıtlı bir öldürme eylemi şeklinde uygulanmaktadır. Ateş, sıcak su veya ezme gibi yöntemler bir çeşit tezkiye sayılmaktadır. Fıkhî açıdan önemli olan, hayvanın ölümüyle sonuçlanan eylemin kasıtlı bir öldürme olması ve gıdaya hazırlık kastıyla gerçekleştirilmesidir.¹⁰¹ Bu görüşe göre, zararsız oldukları kanıtlanmış ve bulunduğu coğrafyada iğrenç görülmeyen böcekler, doğrudan haram kategorisine sokulmaz. Eğer bir topluluk, belirli bir böcek türünü tüketmeye alışmış ve ondan herhangi bir zarar görmemişse, Maliki fikhının aslen helâl ilkesine göre bu canlı haram addedilmez. Klasik kaynaklarda geçen; “لا بأس بأكل خشاش الأرض” kara haşeratını yemenin bir sakıncası yoktur.” ifadesini Maliki fakihleri mutlak helâl olarak değerlendirmişlerdir.¹⁰²

İkinci yaklaşımda ise; başta el-Bâcî (ö. 474/1081) olmak üzere birçok Maliki fakih, böcek ve akrep gibi hayvanları fitrata aykırı ve tiksindirici buldukları için mekruh hükmü vermişlerdir. Bu tutum, kesin bir yasak öngörmemekle birlikte insanların tabiat gereği uzak durduğu türlerin tüketilmesini hoş karşılamama anlayışını yansıtmaktadır. Özellikle akrep, yılan vb. hayvanların risk ve tiksinti unsuru yoğun olduğundan, haram demek için yeterince güçlü delil yoksa bile mekruh sayma fikri dile getirilmiştir.¹⁰³

Üçüncü olarak ise; Malikiler içerisinde İbnu'l-Arabî (ö. 543/1148) ve Karâfî (ö. 684/1285) gibi âlimler böcek, akrep, kertenkele benzeri hayvanları habâis olarak nitelendirip haram hükmü vermişlerdir.¹⁰⁴ Onlara göre bu canlıların yenmesi, hem sahabe pratiğinde uzak durulan davranışlarla çelişmekte hem de zararlı, tiksindirici hayvanların yenmeyeceğine dair genel deliller tarafından menedilmektedir. Maliki ekolünün zarar prensibi özellikle zehirli böcekler, akrepler ve yılanlar söz konusu olduğunda açıkça kendini göstermektedir. Bu tür hayvanların haramlığı üzerinde mezhep içi ittifak mevcuttur.¹⁰⁵ Zehir, hastalık ve ölüm riski, naslarla desteklenen temel bir yasağa işaret eder. Öte yandan, herhangi bir zararı tespit edilemeyen böcek türlerinin tüketilmesinin, coğrafi ve kültürel farklılıklar çerçevesinde

¹⁰⁰ Vehbe ez-Zühaylî, *el-Fıkhü'l-İslâmî ve Edilletühû*, (Dımaşk: Dâru'l-Fikr, 1998), 4/2594.

¹⁰¹ Abdurrahmân b. Muhammed b. İvaz el-Cezîrî, *el-Fıkh 'ale'l-mezâhibi'l-erba'a* (Beyrut: Dâru'l-Kütübi'l-İlmiyye, 2003), 2/7.

¹⁰² Ebû Saîd Sahnûn Abdüsselâm b. Saîd b. Habîb et-Tenûhî, *el-Müdevvene* (Beyrut: Dâru'l-Kütübi'l-İlmiyye, 1994), 1/542.

¹⁰³ Ebû Abdillâh Şemsüddîn Muhammed b. Muhammed b. Abdurrahmân el-Hattâb er-Ruaynî, *Mevâhibü'l-celîl li-şerhi Muhtaşarı Halîl* (Beyrut: Dâru'l-Fikr, 1992), 3/230.

¹⁰⁴ Muhammed b. Muhammed Sâlim eş-Şankîtî, *Levâmi 'u'd-Dürer*, (Amman: Darü'r-Rıdvân, t.y.), 5/83.

¹⁰⁵ Ebû Bekr b. Hasen b. Abdullah el-Keşnâvî, *Es 'helü'l-Medârik*, (Beyrut: Dâru'l-Fikr, 2005), 3/379.

değerlendirilmesi gerektiği belirtilmektedir. Bir toplumda belirli bir böcek türü yaygın olarak yeniyor, tüketimi normal karşılanıyor ve sağlık açısından zararlı bulunmuyorsa, o canlıyı mutlak anlamda habis ve haram olarak nitelendirmek gerekçesiz kalacaktır.¹⁰⁶

Maliki fikhının coğrafi alışkanlıkların hüküm tayininde önemli olduğu şeklindeki genel yaklaşımını, böcek tüketimi meselesinde de görmekteyiz. Bazı bölgelerde çekirge veya diğer haşeratin sıkça yenmesi olağan kabul edilirken başka bölgelerde benzeri yiyecekler iğrenç bulunabilmektedir. Bu durum, mezhep içindeki kültürel örf vurgusunu güçlendirir ve böcek yemenin hükmünü zaman, mekân ve adetlere göre farklılaştırmaktadır. Eğer bir topluluk, kara haşeratinı yemeye alışmış ve onlardan fiziksel bir zarar görmüyorsa, üstelik iğrenmeden tüketiyorsa, Maliki fikhının meşhur görüşüne göre bu hayvanlar haram addedilmez.¹⁰⁷ Bu konudaki klasik örneklerden biri, Maliki âlimlerinin *el-İşrâf* gibi eserlerde yer verdiği “Bu hayvanları helâl kabul edene kâfir denemez.” şeklindeki ifadedir.¹⁰⁸ Burada esas vurgu, helalliği konusunda görüş ayrılığı bulunan hayvanlar söz konusu olduğunda, yanlış bir tercihte bulunsa bile kişinin dinden çıkmış sayılmayacağıdır. Örneğin, sırtlan veya tilki etinin helâl olduğunu kabul etmek, bu hayvanların etini doğrudan haram görmek yerine, tüketiminin hoş karşılanmadığı bir değerlendirmeyi (mekruh) tercih etmeye işaret etmektedir.

Maliki mezhebinde akıcı kana sahip olmayan böceklerin yenmesi konusunda iki temel görüş benimsenmiştir. Birinci görüşe göre, insan tarafından kasıtlı biçimde öldürülen böceklerin temiz ve helal sayılabileceği öne sürülmektedir. Bu görüşteki fakihler, çekirgenin boğazlama yapılmaksızın öldürülüp yenmesini örnek göstererek böceklerin de benzeri bir uygulamayla helal kılınabileceğini savunmaktadır. İkinci görüş ise; böceklerin kendi kendine veya başkası tarafından öldürülmeleri arasında bir fark olmadığını, akıcı kan taşımadıkları için tezkiye işleminin bu tür hayvanlar için şart koşulamayacağını belirtmiştir. Her iki görüş de böceklerin doğrudan yasaklandığına dair açık bir nas bulunmadığı gerekçesiyle bu canlıların aslen helal sayılabileceği fikrini kabul etmektedir.¹⁰⁹

Sonuç itibarıyla Maliki ekolünde böcek yeme konusu, kesin haram hükümlerine kıyasla en azından daha düşük seviyede bir yasak veya ihtilaf alanı olarak değerlendirilmektedir. Böcek tüketiminden maddi veya manevi bir zarar doğmadığı; toplumun büyük bölümünün bu durumu

¹⁰⁶ Mehmet Şener, “Hayvan (Fıkıh)”, *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi*, (İstanbul: TDV Yayınları, 1998), 17/98.

¹⁰⁷ Cezîrî, *el-Fıkh ‘ale’l-mezâhibi’l-erba‘a*, 2/7.

¹⁰⁸ Bâcî, *el-Müntekâ*, 3/132.

¹⁰⁹ Ebü’l-Hasan Ali bin Muhammed el-Lahmî el-Kayrevânî, *et-Tabsira*, thk. Ahmed Abdülkerîm Necîb (Beyrut: Dâru İbn Hazm, 2012), 4/1507-1509.

yadırgamadığı şartlarda haram yerine mekruh, hatta bazı fakihlere göre mübah statüsü geçerli olmaktadır.

3.1.4. Şafii Mezhebi

Şafii mezhebine göre böceklerin yenmesi meselesinde öne çıkan temel yaklaşım, Hanefilerde olduğu gibi Kur'an ve sünnetteki işaretlerden hareketle habâis kavramının merkeze alınmasıdır. Söz konusu hayvanların tabiatı gereği necis veya zararlı maddelerle beslenmesi ve insanların fitrî olarak tiksinti duyması, Şafii fıkıh âlimlerinin bu hayvanların etinin yenmesinin haram olduğu hükmünde etkili olmuştur.¹¹⁰ Bu gerekçe, özellikle Hz. Peygamber'in yırtıcı ve pis sayılan hayvanların tüketilmemesini ifade eden rivayetleriyle de desteklenmiştir.¹¹¹

Böylece Şafii mezhebinde böceklerin yenmesi meselesi; fikhî, tıbbî ve örfî ölçütlerin bir arada ele alındığı Hz. Peygamber'e atfedilen haberlerin de bir dayanak olarak kullanıldığı bütüncül bir yaklaşımla şekillenmiştir. Hanefiler ve Şafiiler arasındaki benzerlik, bu canlıların hoşla gitmeyen ve pis sayılması sebebiyle haramlık hükmünde birleşmelerinden kaynaklanırken; Malikilerin nispeten farklı tutumu, mezhepler arası fıkıh metodolojisindeki yorum farklılıklarını yansıtmaktadır. Sonuçta, habâis çerçevesinde böceklerin yenmesine ilişkin yasağın, yalnızca biyolojik veya tıbbî değerlendirmenin değil, aynı zamanda örfî kabuller ile Hz. Peygamber'den nakledilen rivayetlerin de etkisiyle temellendiği anlaşılmaktadır.

3.1.5. Hanbelî Mezhebi

Hanbelî mezhebinde, böcekler gibi kara haşeratının yenip yenmemesi hususunda iki temel yaklaşım göze çarpmaktadır. İlk yaklaşım, "Bana vahyolunanda, haram kılınan bir şey bulamıyorum..."¹¹² ayetinden hareketle böcek etinin doğrudan yasaklanmadığı gerekçesiyle mübah sayılabileceğini ileri süren fakihlerin yaklaşımıdır. Bu görüşü savunan fakihler,

¹¹⁰ Ebû İshâk Cemâlüddîn İbrâhîm b. Alî b. Yûsuf eş-Şîrâzî, *el-Mühezzeb fî fikhî'l-İmâm eş-Şâfi'î* (Beyrut: Dâru'l-Kütübi'l-İlmiyye, t.y.), 1/451; Ebû Bekr Fahrü'l-islâm Muhammed b. Ahmed b. el-Hüseyn eş-Şâfi'î el-Fârikî, *Hilyetü'l-ulemâ' fî ma'rifeti mezâhibi'l-fukahâ'*, thk. Yâsîn Ahmed İbrâhîm (Beyrut: Müessesetü'r-Risâle, 1980), 3/355; Ebû'l-Mehâsin Fahrülislâm Abdülvâhid b. İsmâil b. Ahmed er-Rûyânî et-Taberî, *Bahrü'l-mezheb fî fîrû'î mezhebi'l-İmâm eş-Şâfi'î*, thk. Târik Fethî Seyyid (Beyrut: Dâru'l-Kütübi'l-İlmiyye, 2009), 4/229; Ebû'l-Hasen Alî b. Muhammed b. Habîb el-Basrî el-Mâverdî, *el-Hâvi'l-kebîr*, thk. Ali Muhammed Ma'vaz - Âdil Ahmed Abdulmecid (Beyrut: Dâru'l-Kütübi'l-İlmiyye, 1999), 15/134; İmâmü'l-Haremeyn Ebû'l-Meâlî Rüknuddîn Abdülmelik b. Abdillâh b. Yûsuf el-Cüveynî et-Tâi en-Nisâbüri, *el-Burhân fî usûli'l-fikh*, thk. Salah b. Muhammed b. Avîda (Beyrut: Dâru'l-Kütübi'l-İlmiyye, 1997), 2/198; Seyyid Sâbık, *Fikhü's-sünne* (Beyrut: Dâru'l-Kitâbi'l-Arabî, 1977), 3/276.

¹¹¹ Ebû'l-Hüseyn Yahyâ b. Ebi'l-Hayr b. Sâlim b. Es'ad el-İmrânî el-Yemânî, *el-Beyân*, thk. Kâsım Muhammed en-Nûrî (Cidde: Dâru'l-Minhâc, 2000), 4/504; Nevevî, *el-Mecmû'*, 9/13.

¹¹² Kur'an-ı Kerîm, el-En'am 6/145.

Kur'an'da veya hadislerde böcek türlerini açıkça yasaklayan kesin bir hüküm bulunmadığı tezini öne sürmüşlerdir. Onlara göre, böcekler her ne kadar insanların günlük yiyecek kültüründe yer almasa da -dolayısıyla fiilî olarak tercih edilmemeleri muhtemel olsa da- bu durumun dinî açıdan mutlak bir haramlık doğurduğu söylenemez. Buna karşılık ikinci yaklaşım, böceklerin yenmesini açıkça haram gören değerlendirmeleri ifade eden fakihlerin savunduğu görüştür. Bu görüş, İmam Ahmed'den (ö. 241/855) nakledilen; "Yemeğe sinek veya benzeri bir haşere düşerse yiyeceğin artık temizlenmesi, yıkanması veya atılması gerekir." şeklindeki uygulamaya dayandırılmıştır. Bu görüşü benimseyen fakihler, böceğin -özellikle zehir taşıma ihtimali, vücudunda mikrop barındırma riski ve insanda doğal bir tiksinti uyandırması sebebiyle- helâl kategorisinde değerlendirilemeyeceğini öne sürmüşlerdir.¹¹³

Bu iki farklı bakış açısı, Hanbelî fıkıh literatüründe zamanla tartışılmış ve uygulamada çoğunlukla haramlık görüşünün benimsendiği görülmüştür. Böceklerin yenilmesi meselesini ele alan çağdaş Hanbelî âlimler de genellikle insan tabiatının tiksinti duyması ve hayvanın taşıdığı fiziksel veya mikrobiyolojik riskler gibi gerekçeleri öne çıkararak helâl sayılmayacağı kanaatine varmışlardır. Bu sonuç, söz konusu yaklaşımın Hanefî ve Şafii mezheplerinin böceklerin haram olduğu yönündeki görüşleriyle de paralellik taşıması bakımından önemlidir.¹¹⁴ Bir başka ifadeyle Hanbelî mezhebinde böceğin yenmesi lehindeki mubah görüşü, Kur'an'da özel bir yasak bulunmadığı zeminine dayansa da haramlık yönündeki değerlendirmeler hem Hz. Peygamber'in pis addedilen hayvanlardan uzak durma tavsiyesine hem de örfî olarak bu hayvanların yenilmesinin doğru bulunmamasına dayanmaktadır. Özellikle Arap kültüründe böcekler, hoş görülme hatta tiksinti verici nitelikleri sebebiyle beslenme kültürünün dışında kalmışlardır. Bundan dolayı böceğin yenmesini mubah sayan ilk yaklaşımın pratikte çok kabul görmediği, haramlık görüşünün ise halk nezdinde daha çok benimsendiği söylenebilir.¹¹⁵

Sonuç itibarıyla Hanbelî ekolünde hâkim kanaat zehir barındırabilen, doğal olarak tiksindirici addedilen haşeratın helâl olamayacağı yönündedir. Böylesi bir sonuca varılırken hem ayet ve hadislerin genel çerçevesi, hem de toplumun örfî kabulü ve insan tabiatı dikkate alınmıştır. Bu yaklaşım, Hanefî ve Şafiilerin benimsediği habâis kategorisine dayandırılarak

¹¹³ Cemâleddin Muhammed b. Abdullah b. Ebî Bekr es-Sardaî er-Rîmî, *el-Me'âni'l-bedî'a fî ma'rifeti ihtilâfi ehli's-Şeria*, thk. Seyyid Muhammed Mehne (Beyrut: Dâru'l-Kütübi'l-İlmiyye, 1999), 1/420.

¹¹⁴ Ebû Ya'lâ Muhammed b. el-Hüseyn b. Muhammed b. Halef el-Ferrâ', *el-Mesâ'ilü'l-fıkhiyye min Kitâbi'r-Rivâyeteyn ve'l-vecheyn*, thk. Abdülkerîm b. Muhammed el-Lâhim (Riyad: Mektebetü'l-Ma'ârif, 1985), 3/29.

¹¹⁵ Ebû Bekr (Ebû'l-Beka) Takıyyüddîn Muhammed b. Ahmed b. Abdilazîz el-Fütûhî, *Münteha'l-irâdât fî cem'î'l-Mukni' ma'a'l-Tenkîh ve ziyâdât*, thk. Abdülmelik b. Abdullah Dehiş (Mekke: Mektebetü'l-Esedî, 2008), 11/12.

kara haşeratının yenmesinin haram olduğu yönündeki değerlendirmeye de örtüşmektedir.

3.1.6. Şafii Mezhebinin Malikîlerin Böceklerin Helallığı Görüşüne Yaklaşımı ve Arap Örfüne Dayanışı

Cüveynî (ö. 478/1085), *el-Burhan* adlı eserinde Maliki mezhebinin En‘âm Suresi’nin 145. ayetinin zahirine dayanarak böcek gibi kara haşeratını helâl saymasını eleştirmektedir. Ona göre, sahabe döneminde böcek, sürüngen ve benzeri hayvanların yenmemesi fiilî bir icma niteliğindedir. Dolayısıyla ayetin “Leş, kan, domuz eti ve Allah’tan başkası adına kesilmiş hayvanlar dışında haram yoktur.” ifadesini tüm hayvanlara şamil kılmak, sahabe pratiği ve icma ile çelişmektedir.¹¹⁶ Buradan şöyle bir yorumda bulunmak mümkündür. Usûl-i fıkıh geleneğinde bir ayetin genel anlamı, kesin deliller ile tahsis veya tevil edildiğinde zahirin sınırlandırılması normaldir. Cüveynî’ye (ö. 478/1085) göre de belirtilen ayette geçen ifade doğrudan böcekleri de kapsayacak şekilde mutlak anlaşılmalıdır; sahabe icmâ ve rivayetler, pis veya tiksindirici hayvanların haram ya da en azından yenilmez kategoride olduğunu göstermektedir. Cüveynî (ö. 478/1085), böceklerin pis ve tiksindirici kategoride görülmesini, ayetin mutlak yorumunu sınırlayan delillerden saymaktadır. Böylece Malikilerin bazı rivayetlere dayanarak haşeratın helâl olabileceğini savunmaları, sahabe uygulaması ve icma ile örtüşmeyen bir yorum olarak değerlendirilmiştir. Kaldı ki sahabe neslinden böcek yeme pratiğine dair örnek aktarılmaması, Cüveynî’ye (ö. 478/1085) göre böceklerin yasaklandığına dair zımnî bir uzlaşmayı teyit etmektedir.¹¹⁷

Şafii fakihleri, helâl ve haram ayırımında özellikle Arap toplumunun ortak beğeni ve tiksintilerine dayanan örfü esas olarak Arapların genel olarak hoş karşılamadığı hayvanların tüketilemeyeceğini ifade etmişlerdir.¹¹⁸ Bu anlayışta örf, nassın bulunmadığı durumlarda habîs sayılacak şeyleri belirlemede tamamlayıcı bir işlev görmektedir. Ancak Malikî fakihler, yalnızca Arap toplumuna özgü bir tiksintime algısının evrensel kabul edilmesini uygun görmemiş; fetvaların, hüküm verilen kimsenin yaşadığı toplumun örfüne göre şekillenmesi gerektiğini vurgulamışlardır. Arapların tiksintimesi ölçütü, Şafii fikhî içinde mekruh hükmünün dayanaklarından biri olarak kullanılmıştır. Delil olarak nassın açık beyanı olmadığında, toplumun ortak algısı olan örf habîs olarak nitelendirilen yiyeceklerin, fitrî ve toplumsal olarak reddedilmesi şeklinde yorumlanmaktadır. Fakat Şafii fakihler, haram hükmü için daha kuvvetli

¹¹⁶ Cüveynî, *el-Burhân*, 2/198.

¹¹⁷ Cüveynî, *el-Burhân*, 2/198.

¹¹⁸ Mâverdî, *el-Hâvi'l-kebîr*, 15/134; Şîrâzî, *el-Mühezzeb*, 1/451.

deliller aramakla beraber tiksini ölçütü, bu ana delillerin destekleyicisi veya tamamlayıcısı olarak kabul edilmektedir. Şafii fakihler, Hz. Peygamber'den rivayet edilen pis ve yırtıcı canlılardan uzak durma prensibini yorumlarken; bu kategoride değerlendirilebilecek hayvanların Arap toplumunda yaygın biçimde hoş karşılanmıyor, aksine iğrenç bulunuyor olması durumunda, doğrudan yenilemez hükmü vermenin isabetli olacağını savunmuşlardır.¹¹⁹ İmam Şafii, Kur'an ve Sünnet'in Arapça inmesinin getirdiği zorunluluğu vurgulayarak nasların doğru anlaşılabilmesi için Arap dilinin ve kültürünün yerleşik teamüllerini esas almaktadır. Şafii'ye göre Kur'an'ın Arapça olması, yalnızca dilsel bir durum değil, aynı zamanda Arap medeniyetine ait değer ve normların da metne yansıtılması anlamına gelir. Bu yaklaşımını Maide Suresi'nde yer alan, "Sana, kendileri için nelerin helâl kılındığını soruyorlar. De ki: "İyi ve temiz olanlar size helâl kılınmıştır." Yırtıcı hayvanlardan olup Allah'ın size öğrettiği ile eğiterek avcı hale getirdiğiniz hayvanların sizin için yakaladıklarından da yiyeceğinizi; (hayvanı ava salarken besmele çekerek) üzerine Allah'ın adını da anın. Allah'tan korkun, şüphesiz Allah'ın hesabı pek çabuktur." Ayeti delil olarak kullanmışlardır.¹²⁰ Ayrıca A'râf Suresi'nde belirtilen, "Peygamber, onlara temiz şeyleri helâl, pis şeyleri haram kılar."¹²¹ Ayetini de bu bağlamda değerlendirmişlerdir. Bu ayetlerdeki tayyib ve habâis ifadeleri, Şafii'nin yorumunda, soruyu yöneltenlerin, yani Arapların, kullandıkları tanımlamalardır. Araplar için temiz kavramı, helalliği; pis ise haramlığı ifade eder. Dolayısıyla, Kur'an'ın bu dilsel ve kültürel özellikleri, müminlerin hangi gıdaların tüketilebileceğine dair normların belirlenmesinde belirleyici olmuştur. Şafii, görüşünü daha da pekiştirmek için, "De ki: "Bana vahyedilende, murdar et (meyte) veya akıtılmış kan yahut domuz eti -ki pisliğin kendisidir- ya da günah işlenerek Allah'tan başkası adına kesilmiş bir hayvandan başka, yiyecek kimse için yasaklanmış bir şey bulamıyorum."¹²² Ayetini delil olarak göstermiştir. Ona göre, bir hayvanın etinin helal veya haram olduğunun belirlenmesinde Arapların o ürünü tüketip tüketmemesi esas alınmalıdır. Eğer Araplar tarafından yeniyor ve üzerine haram olduğuna dair bir hüküm bulunmuyorsa, o et helal kabul edilir; tüketilmeyen ürünler ise pis ve murdar sayılarak haram kılınır.¹²³

Maliki âlimler ise bu yaklaşımı kısmen dar ve bölgesel bulmaktadırlar. Onlara göre, sadece belli bir toplumun -bu toplum Araplar olsa bile- hoşnutsuzluğu, tek başına evrensel bir

¹¹⁹ Ebû Zekeriyâ Yahyâ b. Şeref b. Müri en-Nevevî, *el-Minhâc fî şerhi Şahîhi Müslim b. el-Haccâc* (Beyrut: Dâru İhyâi't-Türâsi'l-'Arabî, t.y.), 13/52-53.

¹²⁰ Kur'an-ı Kerîm, el-Mâide 5/4.

¹²¹ Kur'an-ı Kerîm, el-A'râf 7/157.

¹²² Kur'an-ı Kerîm, el-En'âm 6/145.

¹²³ Ebû Abdillâh Muhammed b. İdrîs b. Abbâs eş-Şâfiî, *el-Üm*, thk. Rif'at Fevzî Abdülmuttalib, (Beyrut: Dâru İbn Hazm, 4. Basım, 2011), 3/240.

haramlık sebebi sayılmamalıdır. Nitekim Maliki fakihler, farklı bölgelerden gelen bir kimsenin fetva talebi söz konusu olduğunda, fetvanın o kişinin yaşadığı toplumun örfüne göre düzenlenmesi gerektiğini, fetva veren âlimin kendi coğrafyasındaki örfün belirleyici olamayacağını özellikle belirtmişlerdir.¹²⁴

Burada şunu da vurgulamak gerekir ki, İmam Şafii'nin özellikle üzerinde durduğu Arap dilinin ve vahyin indiği ortamın genel teamüllerini bilmenin Kur'an'ın doğru anlaşılması için önemli bir gerekçe olduğunu belirtmesi dikkate değerdir. Ancak bu durumu hayatın içerisinde olan her meseleye uygulamak bazen mümkün olmamaktadır. Nitekim modern uygulamalar açısından düşündüğümüzde, günümüzde küreselleşen gıda üretimi ve farklı kültürlerin gıda alışkanlıkları göz önüne alındığında, Arapların tiksinişi ölçütü evrensel bir kriter olarak kabul edilememektedir. Örneğin; Endonezya, Malezya gibi ülkelerde böcek tüketimi yaygın olup, bu toplumlarda böcekler helâl kabul edilebilmektedir. Bu durumda klasik Şafii yaklaşımındaki Arap örfünün ölçütü, sadece bir referans olarak kalmaktadır. Aynı şekilde yeni bir tartışma konusu olan modern teknolojinin ürettiği yapay et ürünlerinde, geleneksel örf kriterleri yerini bilimsel analizlere bırakmıştır. Bu tür ürünlerde tiksinişme duygusu, kültürlerarası farklılıklar nedeniyle belirleyici değildir. Günümüzde de helal sertifikasyon kuruluşları, gıdaların helal haram perspektifinde dinî açıdan uygunluğunu incelerken nasların yanında; sağlık, üretim yöntemi, katkı maddeleri gibi nesnel ölçütleri esas aldıklarından bu durum, örf ölçütünün özellikle gıda konularında yardımcı bir kriter olarak kalmasını sağlamakta, ancak tek başına delil olarak verilmesini güçleştirmektedir.

Her ne kadar Kur'an'ın indiği dönemdeki Arap toplumunun yaşayışı ve kültürel örfü, nasların bağlamını anlamak açısından önemli olsa da bu toplumun tiksinişme ölçütleri yalnızca kendi sosyal ve coğrafi gerçekliğini yansıtmaktadır. Farklı toplumlar, aynı gıdayı farklı algılayabilirler. Bu nedenle İslâm'ın evrenselliği bağlamında fakihler yeni içtihatlar geliştirirken, yerel örf ve teamülleri dikkate alarak çözümler üretmelidirler. Bu durum, özellikle gıda meselelerinde kaçınılması gereken hükümlerin yerel örflerle uyumlu hale getirilmesi gerektiğini göstermektedir.

3.1.7. Karmin, Şellak ve Çekirge: İstihale Prensibi Çerçevesinde Fıkhî ve Örfî Yaklaşımlar

Böceklerin tüketilmesi hususunda, Maliki mezhebi dışındaki diğer üç mezhebin genel

¹²⁴ Ebü'l-Abbâs Şihâbüddîn Ahmed b. İdrîs b. Abdirrahmân el-Mısırî el-Karâfî, *Envârü'l-burûk fî envâ'i'l-furûk*, (Beyrut: Âlemü'l-Kütüb, t.y.), 1/177.

olarak haram olduğu görüşünü benimsediği bilinmektedir. Buna karşın, özellikle Hanefi fikhında, böceklerin necis sayılmaması yönünde ayrı bir vurgu dikkati çekmektedir. Çünkü Hanefi âlimleri, akıcı kana sahip olmayan canlıların bedeninde kanın murdar hale gelmesi gibi bir durumun söz konusu olmadığını belirterek necis addedilmesinin gerekli olmadığına hükmetmişlerdir.¹²⁵ Yenmesi haram olan böcekler konusundaki bu hükmün temel dayanağı ise ilgili başlıkta ifade ettiğimiz gibi tiksinti olarak ifade edilen bir sebep olmuştur.

Bu çerçevede, modern gıda sektöründe kullanılan karmin ve şellak gibi maddelerin doğrudan böcek yemekle eşdeğer görülmesi, üretim süreçlerinden uzak kalındığının bir göstergesi olarak meseleye dair kapsamlı bir değerlendirme yapılmadığını göstermektedir. Burada dikkat çekici nokta, fıkıh kitaplarında böceğin kendisinin yenmesine dair pek çok tartışma bulunmasına karşın, bu tür işlenmiş katkı maddelerinin ayrıntılı biçimde ele alınmadığı gerçeğidir. İlk dönemlerde böceklerden elde edilen katkıların yaygın ticari kullanımı nispeten sınırlı olduğundan, klasik eserlerde sadece temel ilkelere değinilmiş ve kapalı birtakım hükümler yer almıştır. Bu nedenle bahsi geçen katkıların yaygınlaşmasıyla birlikte fikhî otoriteler tarafından yapılacak kapsamlı bir değerlendirmenin kaçınılmaz olduğu anlaşılmaktadır.

İstihale, bir maddenin öz yapısının kökten değiştiği ve artık eski hükmünü koruyamayacağı durumları ifade etmektedir. Özetle ifade etmek gerekirse örneğin şarap sirkeye dönüşürse, alkol niteliği kaybolduğu için yeni hüküm sirke hükmü olur.¹²⁶ Bu yaklaşım, fikhî değerlendirmelerde son derece önemli bir yere sahiptir. Bununla birlikte pek çok maddenin helâl veya haram sayılmasında belirleyici bir rol oynamaktadır. Günümüzde karmin, ilgili bölümde de ifade edildiği gibi böceğin içeriğindeki kırmızı boya moleküllerinin yani karminik asidin ekstraksiyon yoluyla ayrıştırılması suretiyle elde edilmektedir. Bu işlemlerde pigment maddesi kimyasal olarak farklı bir bileşiğe dönüşmemekte, yalnızca böcek gövdesinden seçici çözücülerle çıkarılıp saflaştırılmaktadır.¹²⁷ Dolayısıyla öz yapının değiştiği şeklinde bir kimyasal dönüşümün gerçekleşmediği bilimsel çalışmalarla ortaya konulmuştur.¹²⁸ Bazı fikhî yaklaşımlar¹²⁹ her ne kadar karminin böcek yapısından tamamen ayrıştığı ve bambaşka bir yapıya dönüştüğu yönünde görüş beyan etse de modern kimyanın ışığı altında, pigment

¹²⁵ Zeynüddîn b. İbrâhîm b. Muhammed el-Mısrî İbn Nüceym, *el-Eşbâh ve 'n-nezâ'ir* (Kahire: Dâru'l-Kitâbi'l-İslâmî, t.y.), 1/108; Ebü Muhammed Fahrüddîn Osmân b. Alî b. Mihcen b. Yûnus es-Sûfi el-Bârî ez-Zeylaî, *Tebyînu'l-hakâ'ik* (Kahire: Matba'atu'l-Kubrâ'l-Emîriyye, 1313/1895), 1/23.

¹²⁶ Kâşif Hamdi Okur, "İstihâle", *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi* (Ankara: TDV Yayınları, 2020), 672.

¹²⁷ National Center for Biotechnology Information (NCBI), "Carminic Acid" (Erişim 3 Şubat 2025).

¹²⁸ ScienceDirect, "Carminic Acid" (Erişim 3 Şubat 2025).

¹²⁹ Hamdi Döndüren, "Gıda Katkı Maddeleri ve İstihlâk", *1. Ulusal Helal ve Sağlıklı Gıda Kongresi: Gıda Katkı Maddeleri - Sorunlar ve Çözüm Önerileri* (Ankara: Pozitif Tanıtım Hizmetleri, Kasım 2011), 118.

molekülünün yapısal olarak aynı kaldığı; sadece böcekten ayrıştırıldığı görülmektedir. Bu nedenle Hanefî mezhebinde esas alınan istihale kriteri burada karşılanmamış olur. Karmin, ekstraksiyon süreci boyunca kimyasal yapısını koruduğu için böceğin gıda olarak kullanılmasında necis hükmü verenler açısından bu durum hükmü değiştirmez. Karminin fiziksel saflaştırma işlemi sonrası farklı ürünlerde kullanılabilir hale gelmesi, moleküler yapısının değişmediğini ortaya koymaktadır. Bu nedenle kimyasal olarak bir dönüşüm olmadığı için karminin hükmü, böceğin asli hükmüne bağlı kalır. Bu durumda karminin kullanılabilirliği, kullanım amacının ve bağlamının değerlendirilmesine bağlı hale gelir. Nitekim bir maddenin helâl veya haram oluşuna hükmetmeden önce üretim sürecinin detaylarının ve maddenin kimyasal yapısını gösteren analizlerin incelenmesi, olası kimyasal dönüşüm süreçlerinin net tanımlanması ve farklı üretim yöntemlerinin (örneğin sentetik karmin veya bitkisel kökenli alternatif boyalar) dikkate alınması önem kazanmaktadır.

İstihlak ise necis veya haram bir maddenin, bir karışım içinde tamamen yok olması ve etkisini kaybetmesi anlamına gelmektedir. Fıkıhta çok az miktarda necis veya şüpheli bir maddenin, büyük bir karışım içinde tamamen eriyerek etkisiz hale gelmesi durumunda bu karışımın helal sayılabileceği görüşleri bulunmaktadır.¹³⁰ Bu bağlamda karmin ve şellak gibi katkı maddelerinin gıda ürünlerinde çok düşük oranlarda kullanılması, fikhî hükmün değerlendirilmesinde önemli bir faktördür. Eğer bu maddeler gıdada hissedilmeyecek kadar az miktarda bulunuyorsa ve esas yapıyı değiştirmiyorsa istihlak prensibi gereğince tüketimi caiz olarak düşünülebilir. Ancak karmin ve şellakta durum farklıdır; çünkü bunlar tamamen etkisizleşen ve görünmez hale gelen unsurlar değil, bilinçli olarak eklenen katkı maddeleridir. Bu nedenle istihlak kapsamında değerlendirilmeleri tartışmalıdır. Bununla birlikte, karminin ekstraksiyon işlemi sırasında alkolün çözücü olarak kullanılması, İslâm hukukunda esas olarak kullanım amacına göre değerlendirilmektedir. Zira içki olarak tüketilmeyen ve yalnızca endüstriyel bir amaç için kullanılan alkol türlerinin, tıbbi ve üretim süreçlerine uygun olarak meşru kılınabileceği görüşü hâkimdir.¹³¹ Bu bağlamda, İslam hukuku açısından sarhoş edici nitelikteki içkinin yasaklanması esas alınırken, işlevi yalnızca çözücü olan alkolün son üründe iz bırakmayacak şekilde işlenmesi, ürünü helâl kabul etmeye yönelik yorumları desteklemektedir.¹³² Modern kimya ve teknolojinin sunduğu imkânlar da bu değerlendirmeye zemin hazırlamakta; alkolün içki olarak kullanımının dışında endüstriyel ve tıbbi amaçlarla

¹³⁰ Yunus Naci Cıvız, “İslam Hukukunda İstihlâk ve Hükümleri”, *Yalova Sosyal Bilimler Dergisi* 5/9 (y.t.), 231.

¹³¹ Kâsânî, *Bedâ'î 'u's-şanâ'î 'fi tertîbi 'ş-şerâ'î*, 5/115.

¹³² Yusuf Çayıroğlu, “Alkol Katılan Gıdaların Fikhî Açısından Değerlendirilmesi”, *Harran Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi* 26/44 (2020), 104.

kullanılmasının, zararlı etkilerinin giderildiği ve dönüşüm sürecinde sarhoş edici özelliklerinin ortadan kalktığı gerekçesiyle İslâm hukukuna uygun bir yöntem olarak değerlendirilmektedir. Dolayısıyla, İslâm hukukçuları, üretim aşamasında kullanılan yardımcı maddelerin nihai ürün üzerinde belirleyici bir etkisi olmadığı ve sarhoş edici nitelik taşımadığı sürece bunların kullanımını meşru kabul etmektedirler.

Mezheplerin bu tür maddelere ilişkin görüşleri ise dikkatle ele alınmalıdır. Maliki mezhebine göre, insan sağlığına zarar vermeyen böceklerin helal kabul edildiği bilinmektedir ki bu yaklaşım, karmin ve şellak gibi katkı maddelerinin kullanıldığı yiyeceklerin, kaçınılması zor olan durumlar yani umûmu'l-belvâ kapsamında değerlendirilmesine imkân tanımaktadır. Belvâ kavramı, İslam hukuku tarihinde sıklıkla kullanılmış ve özellikle ticaret, temizlik ve günlük yaşamın diğer alanlarındaki pratik problemlerin çözümünde büyük kolaylık sağlamıştır. İslam hukukunun kolaylaştırma, zarar ve zorlukları gidermek ilkeleriyle doğrudan bağlantılıdır. Fıkıh usulündeki “Meşakkat teysîri celbeder.” (zorluk kolaylaştırmayı gerektirir) kuralı, belvâ gibi yaygın sıkıntı durumlarında daha belirgin şekilde devreye girmektedir. Bu noktada toplumun yerleşik uygulamaları dediğimiz örf, ihtiyaç veya zaruret gibi diğer kavramlar da belvâ ile işletilmektedir.¹³³ Bu meselelerin çözümünde mezheplerin görüşlerinden veya mezhep içindeki tercih edilen kavillerden daha zayıf kavilden faydalanmak, ihtilâflardaki çözümün kolaylaştırıcı rolü olarak da kabul edilebilir. Nitekim bu tür görüş farklılıklarının bir zenginlik kaynağı olarak değerlendirilmesi, problemlerin çözümünde önemli bir rol oynamaktadır. Söz konusu yaklaşım, özellikle çağdaş problemlerin çözümünde hem bireysel hem de toplumsal kolaylık sağlaması bakımından büyük önem taşımaktadır.

Bunun da ötesinde tarihi süreçte gözlemlediğimiz hususlardan birisi de İslam hukukçularının önemli özelliklerinden sayabileceğimiz, var olan meşakkati kaldırmak için bir nassı geçersiz kılmadan ve fıkıhın temel ilkeleri çerçevesinde yeni içtihatlar geliştirebilme esnekliğine sahip olmalarıdır. Örneğin, İmam Ebû Yusuf (ö. 182/798) ve İmam Muhammed'in (ö. 189/805), Hanefî mezhebi içinde bazı meselelerde İmam Ebû Hanîfe'den (ö. 150/767) farklı hükümlere ulaşmaları, fıkıh disiplinindeki bu yaklaşımın önemli bir örneğidir. Fıkıh literatüründeki bu içtihat kültürü, yalnızca geçmişle sınırlı kalmayıp günümüzde de Müslüman toplumların karşılaştığı modern problemlerin çözümünde yol gösterici işlevini sürdürmektedir. Mesela karmin ve şellak gibi katkı maddelerine dair çağdaş tartışmalarda, bir yandan fikhî prensipler gözetilirken, diğer yandan gıda mühendisleri tarafından açıklığa kavuşturulan

¹³³ Mustafa Baktır, “Umûmu'l-Belvâ”, *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi*, (İstanbul: TDV Yayınları, 2012), 42/155.

bilimsel veriler de dikkate alınarak ilgili maddelerin helâl veya haram olduğuna dair daha tutarlı değerlendirmeler yapılabilir. Böylece klasik kaynaklarda yer alan böcek yeme yasağı veya böceklerin necis olup olmadığı gibi tartışmalar, güncel üretim süreçlerinin detayları incelenerek yeniden yorumlanmakta ve ihtiyaç duyulan yeni içtihatlar da böylece geliştirilebilmektedir. Aynı zamanda bu tür konulardaki ihtilafları en aza indirmek için Müslüman tüketiciler ve üreticiler arasında farkındalık oluşturmak da ayrıca önem taşımaktadır. Üreticilerin daha temiz ve ihtilâftan uzak alternatif katkı maddeleri kullanmaya teşvik edilmesi hem piyasa koşullarına hem de İslam hukukunun ilkelerine uygun çözümler ortaya koyulmasına katkıda bulunacaktır. Sonuç olarak içtihat geleneği sayesinde, geleneksel metinlerde karşılığı tam bulunmayan yeni sorunlar dahi temel prensipler eşliğinde değerlendirilebilir.

Böceklerin hükmünün klasik kaynaklarda en somut şekilde ele alındığı örneklerden biri de çekirgedir. Arap Yarımadası çöl ve yarı çöl ekosistemleriyle bilinen tarih boyunca su kaynaklarının ve bitkisel üretimin kısıtlı olduğu bir bölgedir. Çekirge sürüleri çoğu kez çiftçiler için büyük bir tehdit oluşturabilmekle birlikte, kıtlık dönemlerinde veya göç yolları üzerinde yaşayan topluluklar için besin kaynağı haline gelmiştir. Çekirgelerin toplu halde ve kolay yakalanabilmesi, kısa sürede hazırlanıp kurutularak uzun süre saklanabilmesi, bölge halkının çekirgeyi düzenli olarak tüketmesine olanak tanımıştır. Hadis kaynaklarında, sahabenin çekirge yediği ve Hz. Peygamber'in buna izin verdiğine dair rivayetler bulunmaktadır.¹³⁴

Çekirgenin Arap coğrafyasında temiz bir böcek sayılması, büyük oranda onun otçul karakterinden kaynaklanmaktadır. Leş, dışkı veya çürümüş materyallerle beslenen böcekler insanlarda daha fazla tiksinti ve hastalık riski endişesi yaratırken buna mukabil çekirge, yeşil bitkiler ve tahıl ürünleriyle beslendiği için daha temiz kabul edilmiştir. Bu durum kanaatimizce elbette mutlak bir biyolojik kural değildir. Her otçul böcek temiz sayılamayabilir. Ancak örfe dayalı gözlem ve tecrübeler, çekirgenin yenilebilir olduğunu göstermiştir. Dolayısıyla klasik metinlere yansıyan “Balık ve çekirgeye dair istisna” vurgusunun rasyonel zemininde, bu ekolojik temizlik ve örfe dayalı tecrübi bilginin payı bulunmaktadır. Konuyu açıklayıcı mahiyette örneklerden biri de Hz. Peygamber'in keler etiyle ilgili tutumunun aktarıldığı rivayetlerdir. Hz. Peygamber'in hanımı Meymûne validemizin evinde gerçekleşen bir olayda, kendisine ikram edilen keleri tanımadığı için yememesi ve bundan tiksinti duyması, ancak Halid b. Velid'in çekinmeden yemesi, bu meselenin örfi alışkanlıklarla yakından ilişkili olduğunu akla getirmektedir. İbn Abbas'ın rivayet ettiği ve farklı tariklerle aktarılan olayda,

¹³⁴ Ebû Abdillâh Mâlik b. Enes b. Mâlik b. Ebî Âmir el-Asbahî el-Yemenî, *el-Muvaţta'* (Beyrut: y.y., 1991), 2/933.

Resulullah yemeğin keler olduğunu öğrenince elini yemeğin üzerinden çekmiş ancak Halid b. Velid'in yemesine mâni olmamıştır. Söz konusu rivayet¹³⁵ bazen “Resulullah bana bakıyordu fakat beni menetmiyordu.”¹³⁶ şeklinde de aktarılmaktadır. Buradan, sık tüketilmeyen bir hayvan etine karşı duyulan tiksinden, o hayvanın hükmüne dair kesin bir yasak getirmediğini ortaya koyabilmektedir. Bu hususta aktarılan bazı başka rivayetler ise keler etinin yenilmesini Hz. Peygamber'in yasakladığını öne sürmüştür. Örneğin bir hadiste, Abdurrahman b. Şibl'in “Resulullah keler etini yemeyi yasakladı.”¹³⁷ dediği bildirilmektedir. Ne var ki, İbn Hacer (ö. 852/1449) bu rivayeti hasen olarak nitelendirerek kelerin helallikini açıkça gösteren diğer nakillerle karşılaştırıldığında, keler etini haram kılmaya veya mekruh saymaya yeterli bir delil olmayacağı kanaatini ortaya koymaktadır. Dolayısıyla, Hz. Peygamber'in sadece alışılmış yiyeceklerden farklı bir lezzet olduğu için kelerden imtina etmesi, o hayvanı haram kılmaz. Nitekim İbn Hacer (ö. 852/1449), delillerin bütününe bakarak kelerin haram ya da mekruh olmadığını söylemektedir.¹³⁸ Çekirgenin helal sayılması şeklindeki örneklerde gördüğümüz üzere hayvanın bizzat kendisinin hükmünden ziyade, toplumun yeme alışkanlığı ve o hayvanın bölge kültüründe yer alıp almamasının belirleyici rol oynadığını göstermektedir. Buradan şöyle bir tespit yapmamız mümkündür; İnsanlar genelde alışkın oldukları böcekleri tüketip alışkın olmadıklarını yadırgar hale gelmişlerdir. Bu tespit, çekirgenin özellikle Arap kültüründeki yerini açıklayan faktörlerden biridir. Tarihte kıtlık veya normal dönem fark etmeksizin çekirge toplanmış; pişirme, kavurma veya kurutup öğütme yöntemleri geliştirilmiştir.¹³⁹ Böylece toplumsal bellek, çekirge yenilmesinde zehirlenme sıkıntısı görmediği için bunu meşru ve hatta olağan kabul etmiştir. Birçok böcek türü ise bu tecrübe alanına girmediği için “yenilemez” veya “tikindirici” olarak kalmıştır.

Çekirgeyle diğer böcekler arasında, insan tüketimi açısından mutlak bir anatomik veya fizyolojik üstünlük olduğunu söylemek pek mümkün değildir. Zira ilgili bölümde anlatıldığı üzere protein, yağ asidi ve mineral içerikleri bakımından cırcır böceği, ipekböceği larvası veya un kurdu da son derece zengin kaynaklardır. Dolayısıyla çekirge ile diğer böceklerin gıda olarak tüketilmesi durumunu salt bir anatomik farklılıkla açıklamak yerine, kültürel ve İslam

¹³⁵ Ebû Abdillâh Muhammed b. İdrîs b. Abbâs eş-Şâfiî, *el-Müsned* (Beyrut: Dâru'l-Kütübi'l-İlmiyye, 1980), 168.; Ebû Abdillâh Muhammed b. İsmâîl b. İbrâhîm el-Cu'fi el-Buhârî, *el-Câmi 'u's-şâhih*, thk. Muhammed Zuheyr b. Nâsır en-Nâsır, (Dimaşk: Dâru İbn Kesîr, 5. Basım, 1993), 5/2062, No:5085.

¹³⁶ Ebû Ca'fer Ahmed b. Muhammed b. Selâme el-Ezdi el-Hacrî el-Mısırî et-Tahâvî, *Müşkilü'l-âşâr*, (Beyrut: Müessesetü'r-Risâle, 1994), 8/334, No:3285.

¹³⁷ Ebû Yûsuf Ya'kûb b. Süfyân b. Cüvvân (Cüvân) el-Fesevî, *el-Ma'rife ve't-târih*, (Bağdat: Matbaatü'l-İrşâd, 1974), 1/291.

¹³⁸ Ebû'l-Fazl Şihâbüddîn Ahmed b. Ali b. Muhammed el-Askalânî, *Fethu'l-bârî bi-şerhi Şahîhi'l-Buhârî* (Mısır: Mektebetü's-Selefiyye, 1380), 9/665.

¹³⁹ Wikipedia, “Locust” (Erişim 20 Ağustos 2024).

hukukunda delillendirilen hadislere istinaden istisna üzerinden değerlendirmek daha gerçekçi görünmektedir. Bu istisna da hem Hz. Peygamber'in açık beyanı hem de bölgede tarihsel olarak oluşmuş algı ile yakından ilgilidir. İslâm hukukunun genel prensibi, gıda konusundaki helâl haram hükümlerinde öncelikle kat'i delil aranmasıdır. Çekirge için böyle bir delil mevcuttur. Diğer böcekler için ise benzer bir helâl ifadesi bulunmadığı gibi haram ifadesi de bulunmamaktadır. Bu durum Kur'an ve Sünnete göre, böceklerin büyük çoğunluğu yenmeye uygun görülmemiştir, şeklinde yorumlanmıştır.

3.2. Karmin ve Şellakın Helal Sertifikasyon Süreçlerindeki Yeri

Helal sertifikası, İslâmî kurallara uygun olarak üretilen ürünlerin belgelendirilmesi sürecidir. Helal sertifikası "İslam inancına göre yenilip içilmesi yasak olmayan gıdaların belirlendiği bir belge" olarak tanımlanmaktadır.¹⁴⁰ GİMDES'e göre "helal sertifikalama, muteber, ehil ve tarafsız bir kurumun söz konusu üretimi denetlemesini, helal standartlara uygunluk içerisinde üretimin yapıldığını teyit etmesini ve buna bağlı olarak onaylanmış bir belge vermesini kapsayan bir yöntemdir."¹⁴¹ Başka bir ifadeyle, helal sertifikasyon süreci yalnızca bir kağıt belge düzenlemek değil, üretimden tüketime kadar tüm aşamalarda İslami kurallara uygunluğun denetlendiği bir kalite güvence sistemidir. OIC/SMIIC 2:2019 standardı da sertifikasyonu "ilgili ürün, hizmet, süreç veya yönetim sisteminin, belirtilen standart ve normatif dokümanlara uygun olduğunu ve kuruluşun faaliyetlerinin İslami kurallara uygun olarak yönetildiğini teyit eden bir güvence aracı"¹⁴² olarak tanımlamaktadır.

Helal belgelendirmesi sadece gıda sektörüyle sınırlı değildir. İmalatçıdan hizmet sağlayıcıya pek çok işletme helal sertifikası alabilir. Helal sertifika; gıda hammaddeleri, katkı maddeleri, ilaç, kozmetik, tekstil, temizlik maddeleri gibi ürünlerin yanı sıra otel, restoran, turizm, lojistik ve finans gibi hizmet sektörlerinde de geçerlidir. Örneğin sektör temsilcileri, kremlerden diş macununa, kıyafetlerden kozmetik ürünlere kadar pek çok kalemde helal uygunluk denetiminin yapıldığını vurgulamaktadır.¹⁴³ Türkiye'de 7060 sayılı yasa ile Helal Akreditasyon Kurumu (HAK) tarafından akredite edilmiş kuruluşlar, gıda ve İslami hassasiyet

¹⁴⁰ Yurdağül Ayaz vd., "Türkiye'deki Helal Gıda Sertifikalandırılması", *Caucasian Journal of Science* 11/1 (2024), 1.

¹⁴¹ Gıda ve İhtiyaç Maddeleri Denetleme ve Sertifikalandırma Araştırmaları Derneği (GİMDES), "Helal Sertifikalama" (Erişim 5 Mayıs 2025).

¹⁴² Standards and Metrology Institute for Islamic Countries (SMIIC), "Certification of a Halal Product" (Erişim 5 Mayıs 2025).

¹⁴³ SZUTEST Teknik Kontrol ve Belgelendirme Hizmetleri A.Ş. (SZUTEST), "Helal Belgesi Nedir?" (Erişim 5 Mayıs 2025).

gerektiren tüm ürün ve hizmetler için sertifikalandırma yapma yetkisine sahiptir.

Helal kavramı; fıkhîta haram olmayan, caiz, mübah anlamlarında kullanılsa da günümüzde gıda güvenliği, hijyen, çevresel etki ve etik değerleri de içine alacak şekilde genişletilmiştir. Bu bağlamda helal sertifika, yalnızca içeriğin haram olmamasına değil aynı zamanda üretim sürecinin tayyib yani temiz, sağlıklı, güvenli ve fitrata uygun olmasına da dayanmaktadır. Helal sertifikasyonun temel amacı ise tüketicinin inancına uygun bir tercih yapmasını sağlamak, piyasadaki ürünlerin gizli haram ve şüpheli bileşenler içerip içermediğini ortaya koymaktır.¹⁴⁴

Bazı mezheplerin gıda özelinde spesifik uygulamalara sahip olması, bu mezheplere mensup bireyler açısından helal gıda sertifikalarını muammalı bir hâle getirebilmektedir. Nitekim bazı sertifikalar yalnızca Şafii veya Hanefî mezhebine, bazıları ise müşterek fikhî kurulların kararlarına dayanmaktadır. Örneğin bir katkı maddesi Hanefî mezhebine göre şüpheli kabul edilebilirken, Şafii mezhebine göre mübah görülebilmektedir. Bu durumlarda belgenin mezhebi dayanağı da tüketicinin tercihinde belirleyici olmaktadır.¹⁴⁵ Ayrıca bazı helal belgeler yalnızca ürün bazlı verilmekteyken, bazıları tüm üretim tesisini kapsayan formattadır. Özellikle ilaç, kozmetik ve hijyen ürünlerinde süreç bazlı sertifikasyon tercih edilir. Çünkü ürünlerin hammaddeleri çok çeşitli ve karmaşıktır. Helal sertifikasyonun yalnızca helal haram sınırını belirlemekle kalmayıp aynı zamanda bir etik sorumluluk belgesi olarak görülmesi gerektiği de son dönemlerde vurgulanan bir yaklaşımdır.

Türkiye’de helal belgelendirme alanında faaliyet gösteren Helal Akreditasyon Kurumu (HAK), doğrudan helal sertifikası düzenlemeyerek helal belgelendirme faaliyetinde bulunmak isteyen kuruluşları akredite edip bu kuruluşlara yetki vermektedir. HAK, akreditasyon sürecinde İslam İşbirliği Teşkilatı (OIC) çatısı altında faaliyet gösteren İslam Ülkeleri Standartlar ve Metroloji Enstitüsü (SMIIC) tarafından yayımlanan helal standartlarını esas almaktadır. Tarafımıza ilettikleri bilgi doğrultusunda HAK, helal belgelendirme süreçlerinde ülkemizin de benimsediği ve uyguladığı SMIIC standartlarını ölçüt kabul ederek bu standartlarda yer alan helallik kriterlerine göre değerlendirme yapmaktadır. Kurum tarafından iletilen açıklamada SMIIC standartlarının fikhî temelinin, merkezi Suudi Arabistan’da bulunan İslam Fıkıh Akademisi’nin görüşlerine dayandığı ifade edilmektedir.¹⁴⁶

¹⁴⁴ Baker Alserhan, *The Principles of Islamic Marketing* (Abingdon: Routledge, 2011), 118.

¹⁴⁵ Serdar Çöp vd., “Helal Gıda Sertifikalarına Yönelik Bir Araştırma”, *Helal ve Etik Araşt. Derg. / J. Halal & Ethical Res.* 3/2 (2021), 61.

¹⁴⁶ Helal Akreditasyon Kurumu, Karmin ve Şellak Kullanımına Dair Fetva Kurulu Görüşleri Hakkında Bilgi Talebi (E-Posta 1 Temmuz 2024, Alıcı: Burak Demirer).

Bu kavramsal temelin ardından helal sertifikasyonun uygulamadaki en tartışmalı alanlarından birini oluşturan karmin (E120) ve şellak (E904) maddelerine ilişkin değerlendirmelere geçmek gerekir. Her iki katkı maddesi de hayvansal kaynaklı olup farklı ürün gruplarında işlevsel olarak kullanılan ancak fikhî açıdan ihtilafli olarak değerlendirilen bileşenlerdir.

Türkiye’de uzun yıllar bağımsız bir helal sertifikasyon kuruluşu olarak faaliyet gösteren GİMDES, karmin katkı maddesi içeren ürünlere kesinlikle helal belgesi vermediğini ve E120 kodunun bulunması hâlinde ilgili ürünlerin helal sertifikalandırma sürecinden geçemeyeceğini beyan etmiştir. Ancak GİMDES, son dönemde Helal Akreditasyon Kurumu (HAK) tarafından belirlenen ulusal helal sertifikasyon standartlarını uygulamaya başlamış ve bu çerçevede denetim ve sertifikasyon süreçlerini yetkili bir kuruluş olarak yürütmektedir. Bu durum, karmin gibi katkı maddelerine ilişkin değerlendirmelerin de ulusal standartlara ve ortak fetvalara göre şekillenmesini beraberinde getirmiştir.¹⁴⁷ Türk Standartları Enstitüsü (TSE) tarafından 2021 yılında yayımlanan Helal Uygunluk Belgelendirme Rehberi’nde karmin boyasına yönelik açık bir hüküm yer almakta; MSG (Mono Sodyum Glutamat), Karmin (E120) ve Şellak (E904) içeren ürünlerin helal sertifikalandırmaya uygun olmadığı ifade edilmekteydi.¹⁴⁸ Ancak TSE, helal belgelendirme süreçlerinde İslam İşbirliği Teşkilatı’na bağlı SMIIC tarafından yayımlanan OIC/SMIIC 1:2019 ve OIC/SMIIC 24:2020 standartlarını esas almayı taahhüt etmiş; bu standartlara göre karmin gibi katkı maddelerinin helalliyi, üye ülkelerdeki fetva otoritelerinin kararına bırakılmıştır. Dolayısıyla TSE’nin güncel uygulamaları da bu çerçevede şekillenmekte olup, karminin helalliyi konusunda mutlak bir yasaklama değil; ülkesel fetvalara bağlı değerlendirme esas alınmaktadır.

Şellak üretiminde ise böceklerin doğrudan ezilmesi söz konusu değildir. Bu nedenle bazı kurumlarca karmin kadar tartışmalı sayılmamaktadır. Ancak üretim sürecinde kullanılan saflaştırıcı kimyasallar, necis teması ihtimali böceğin salgısı içinde kalıntı olup olmadığı gibi hususlar nedeniyle şellak da bazı kurumlarca şüpheli sınıfta değerlendirilmiştir. Bazı çağdaş fıkıhçılar ise şellakın bal gibi zararsız salgı ürünleriyle kıyaslanabileceğini, bu nedenle doğrudan haram sayılmayacağını savunarak üretim sürecinin şeffaf ve kontrol edilebilir

¹⁴⁷ GİMDES, Helal Akreditasyon Kurumu (HAK) tarafından akredite edilmiş helal uygunluk değerlendirme kuruluşları arasında yer almakta olup, belgelendirme faaliyetlerini HAK’ın belirlediği “Helal Uygunluk Değerlendirme Kuruluşlarının Akreditasyonu Hakkında Yönetmelik” çerçevesinde yürütmektedir. Helal Akreditasyon Kurumu (HAK), “Akredite Kuruluşlar Listesi” (Erişim 5 Mayıs 2025).

¹⁴⁸ Savaş Fındık, *Türkiye’de Helal Gıda Sertifikasyon Faaliyetleri ve İlgili Kuruluşların Çalışma Prensiplerinin Karşılaştırılması* (İstanbul: Sabahattin Zaim Üniversitesi, Yüksek Lisans Tezi, 2021), 93.

olması şartını öne sürmüştür.

Karmin ve şellak gibi katkı maddelerinin ürün ambalajlarında genellikle sadece E-kodlarıyla ifade edilmesi, tüketicinin kaynağı anlamasını güçleştirmekte ve helal-haram değerlendirmesinde ciddi zorluklara neden olmaktadır. E120 ve E904 gibi kodlar çoğu zaman tüketiciler tarafından tanınmamaktadır. Bu da farkında olmadan tüketicinin içeriğini bilmediği bir katkı maddesini tüketmesi anlamına gelmektedir. Bu nedenle birçok helal sertifikasyon kurumu şeffaf etiketleme, hayvansal kaynaklıdır ibaresi ve hatta renkli sembollerle uyarı sistemleri geliştirilmesini önermektedir.

3.3. Günümüz Fetva Kurullarının Gıdalarda Böceklerin Tüketilmesi ile Karmin ve Şellak Kullanımı Hakkındaki Görüşleri

Bu bölümde günümüzde faaliyet gösteren resmi fetva kurullarının bazılarının gıdalarda genelde böcek kökenli katkı maddelerinin kullanımı, özelde ise karmin ve şellak hakkındaki görüşleri doğrudan kurumsal kaynaklardan elde edilen veriler doğrultusunda ele alınmaktadır. Çalışmanın bu kısmı hazırlanırken öncelikle hem Diyanet İşleri Başkanlığı Din İşleri Yüksek Kurulu'nun resmi olarak iletişimde bulunduğu uluslararası fetva kurum ve kurulları hem de bağımsız yerel çalışmalar yapan kurulları tespit edilerek karmin ve şellak maddelerinin tüketimiyle ilgili görüşlerine dair bilgi talep eden e-postalar gönderilmiştir. Bu yazışmalar sonucunda bazı kurullardan dönüş alınabilmiş, bazıları ise herhangi bir geri dönüş sağlamamıştır. Geri dönüş yapan kurullardan kimileri doğrudan resmi internet sitelerindeki ilgili fetvalara yönlendirmiş, kimileri ise sorulan hususlara dair yayımladıkları kitapçıkları ve fetvaları e-posta yoluyla tarafımıza iletmışlerdir. Elde edilen bu veriler içerik ve gerekçeler yönünden incelenerek kurulların konuya yaklaşımı ve dayandığı deliller derlenerek bu bölümde sunulmaktadır. Ülkemiz dışındaki ülkelerdeki güncel fetva kurullarının bu konuya yaklaşımları doğrudan kaynaklarından hareketle ele alınmaktadır.

3.3.1. Türkiye Din İşleri Yüksek Kurulu

Diyanet İşleri Başkanlığı'na bağlı fetva kurulu olan Din İşleri Yüksek Kurulu, gıdalarda renklendirici olarak tercih edilen karminin helalliğini değerlendirirken bazı hususlara dikkat çekmektedir. Kurul, karminin gıdalarda kullanılmasının fetva gerekçesinde Allah'ın tayyibatı (temiz ve sağlıklı olan) helal, habais'i (pis, iğrenç veya zararlı olan) ise haram kıldığını hatırlatarak Araf Suresi'nin 157. ayetine atıfta bulunmuştur. Müçtehit alimler arasında haşerat sınıfı böceklerin tüketimi hususunda farklı görüşler bulunduğu ifade edilmiştir. Hanefi, Şafii ve

Hanbelî alimlerinin genel görüşünde haşerat ve sürüngenlerin haram kabul edildiği, ancak naslarda helal olduğu açıkça bildirilen çekirgenin bu sınıflandırmanın dışında bırakıldığı belirtilmiştir. Maliki alimlerinin büyük çoğunluğu ise naslarda yasaklanmayan haşerat ve sürüngenlerin besmele ve niyetle gerçekleştirilen tezkiye şartıyla helal olabileceğini öne sürmüşlerdir. Ayrıca, bazı Hanbelî alimler de akıcı kanı bulunmayan hayvanların helal olduğuna kanaat getirmiştir. Nihai olarak Din İşleri Yüksek Kurulu; böceklerden elde edilen renkli pigmentin kan içermemesi, üretim aşamasında çeşitli kimyasal işlemlerden geçmesi ve pek çok üründe kullanılması dikkate alındığında, sağlığa zarar vermediği sürece Karmin'in helal kabul edilebileceği yönünde fetva vermiştir. Bununla birlikte, şüpheli hususlardan kaçınma emri gereği, eğer alternatif bir renklendirici mevcutsa üreticilerin bu alternatiffe yönelmesi gerektiği hususunda uyarıda bulunulmuştur.¹⁴⁹ Din İşleri Yüksek Kurulu'na e-devlet portalı üzerinden sorduğumuz, “İslam’da kara hayvanlarının boğazlama yoluyla kesim şartına binaen, gıda sektöründe kullanılan yenilebilir böceklerin sıcak suya batırılarak güneş ışığına bırakılarak veya fırında kurutularak öldürülmeleri İslam Hukuku nezdinde nasıl değerlendirilir?” Sorusuna verilen cevapta ise böceklerin öldürülme yöntemlerine ilişkin farklı yaklaşımlar olsa da insan sağlığına zarar vermeyecek, hayvana eziyet ve acıyı en aza indirecek yöntemlerin tercih edilmesinin uygun olacağı vurgulanmıştır. Bununla birlikte, şüpheli hususlardan kaçınma tavsiyesi doğrultusunda, üreticilerin dinen helal ve sağlığa zararı bulunmayan alternatif maddeleri kullanmalarının daha uygun olacağı ifade edilmiştir.¹⁵⁰

Kurul’un şellak böceği ile alakalı ise doğrudan kararı bulunmamaktadır. Ancak yine e-devlet portalı üzerinden kurula ilettiğimiz şellak böceğinin gıdalarda kullanımının hükmü üzerine, böceklerin tüketimi konusunda fihhi ihtilaf bulunduğunu ve bu konuda da karmin böceğine yönelik gerekçelerin geçerli olduğunu, naslarda geçen habâis kavramının iğrençlik halinin, toplumların örfüne yani damak zevklerine göre değişkenlik arz ettiğini belirtmişlerdir. Hanbelî âlimlerinden bir kısmının da akıcı kanı olmayan hayvanların helâl olduğu yönündeki fetvalarını dikkate alınması gerektiğini ifade etmişlerdir. Bu çerçevede şellak böceğinin salgısından elde edilen madde, doğrudan böcek eti veya özü olmadığı gerekçesiyle aynı zamanda bazı kimyasal işlemlerden geçerek dönüşüme uğradığı ve yaygın olarak kullanıldığı için sağlığa zararlı olmadığı sürece haram olmadığı değerlendirilmiştir. Ancak şüpheli gıdalardan kaçınmanın teşvik edilmesi ilkesi gereği, bu tür katkı maddelerinin alternatifleri bulunuyorsa öncelikli olarak helalliği konusunda şüphe içermeyen maddelerin tercih edilmesi

¹⁴⁹ Diyanet İşleri Başkanlığı (DİB), “Bazı yiyeceklerde renklendirici olarak kullanılan karmin (kırmızı boya) helal midir? İçinde bu tür renklendirici olan yiyecekleri tüketmek caiz midir?” (Erişim 24 Kasım 2023).

¹⁵⁰ Din İşleri Yüksek Kurulu, “Soru No: 817131” hk. (E-posta 9 Temmuz 2024, Alıcı: Burak Demirer).

gerektiği vurgulanmıştır. Sonuç olarak, Din İşleri Yüksek Kurulu, Şellak katkı maddesinin doğrudan haram olduğunu söylememekle birlikte, ihtilafli bir konu olması sebebiyle mümkün olduğunca sakınılmasını tavsiye etmektedir.¹⁵¹

3.3.2. Mısır Fetva Kurulu (دار الإفتاء المصرية)

Mısır'ın resmi fetva kurulunda karmin ve şellak ile ilgili verilen fetvaların yanı sıra, doğrudan haşere kavramı hakkında da değerlendirmeler bulunmaktadır. 13 Eylül 1958 tarihli bir fetvada, çöl kertenkelesi haşere kapsamında değerlendirilmiş ve etinin tüketimine ilişkin sorulan bir soruya cevap verilmiştir.¹⁵² Bu eski tarihli fetvanın ardından, 23 Ocak 2011 tarihinde doğrudan karmin maddesi¹⁵³ hakkında yöneltilen bir soruya verilen yanıtta, haşere kategorisinde değerlendirilen bu böcek türünün, kimyasal veya fiziksel bazı işlemlerden geçirildikten sonra helal olabileceği yönünde bir görüş beyan edildiği gözlemlenmiştir.

23 Ocak 2011 yılında 868 fetva numarasıyla sorulan bir soru üzerine karmin böceğinin gıdalarda kullanılarak tüketilmesi hakkında Mısır Fetva Kurulu, konuya ilişkin görüşünde temel mesele olarak necis tanımının ortadan kalkması ilkesine değinmiştir. Nesnelere özelliklerinin tamamen değişmesi durumunda, o nesneye ait olan necis tanımı da ortadan kalkmakta ve maddenin temiz hale geldiği kabul edilmektedir. Bu bağlamda karmin böceğinden elde edilen boya, fiziksel ve kimyasal reaksiyonlara uğrayarak yapısal olarak tamamen değişmekte; bu dönüşüm sonucunda boya nihai olarak temiz ve helal hale gelmektedir.

Bu görüş, böceklerin necisliği veya tüketiminin haram olduğu görüşünü savunan görüşe karşılık, maddenin yapısal değişimiyle helal kabul edilebileceğini belirtir. Ayrıca Maliki mezhebine mensup bazı alimler, böceklerin öldürülmesi ve tüketilmesinde tezkiye şartının yerine getirilmesi hâlinde helalliyetini kabul etmişlerdir. İbni Hacib, İbn Rüşd ve diğer bazı alimlerin görüşleri de böceklerin, öldürülme yöntemlerine bağlı olarak tezkiye şartı yerine getirildiğinde helal sayılabileceğini ortaya koymaktadır. Sonuç olarak kurul tarafından eğer bu boya insan sağlığına zarar vermiyorsa, İslam hukuku çerçevesinde karmin boyasının gıdalarda kullanılması helal kabul edilmektedir.¹⁵⁴

Şellak böceği ile alakalı verdiği fetva da aynı gerekçelerle helal yönünde olmuştur. 23

¹⁵¹ Din İşleri Yüksek Kurulu, “Soru No: 836313” hk. (E-posta 12 Şubat 2025, Alıcı: Burak Demirer).

¹⁵² Dârü'l-İftâ, *Fetâvâ Dârü'l-İftâ* (1958), 7/190.

¹⁵³ Fetva “Red 40” üzerinden verilmiştir. Ancak soru kırmızı böcek üzerinden sorulup cevapta o yönde verilmiştir. “Red 40”, doğal bir boya değil, sentetik (kimyasal) bir boya olarak üretilmektedir. Dolayısıyla sorunun karmin için sorulduğu açıkça anlaşılmaktadır.

¹⁵⁴ Dârü'l-İftâ, “Fetva No: 868” hk. (23 Ocak 2011).

Aralık 2014 tarihinde verilen fetvada, şellak böceğinin helallik durumu ele alınmaktadır. Kurul, şellak maddesinin esasını, böceklerden elde edilen ve başlangıçta necis kabul edilen bir madde olduğunu belirtmiştir. Ancak bu madde üzerinde uygulanan kimyasal ve fiziksel işlemlerin, maddenin özelliklerini tamamen değiştirdiğini ve necisliğinin ortadan kalktığını ifade etmiştir. Dolayısıyla şellak böceğinin başlangıçtaki necisliği ortadan kalkmış, temiz hale gelmiş kabul edilmiştir. Kurul, genel olarak böceklerin necis olduğunu savunan görüşe değinmekle birlikte, şellak üzerinde gerçekleştiğini iddia ettikleri istihale süreci nedeniyle maddenin yapısal ve kimyasal özelliklerinin tamamen değiştiğini, böylece necislik özelliğinin kalktığını belirtmiştir. Nihai olarak, Kurul, şellak böceğinin insan sağlığına zarar vermemesi şartıyla, ilaçlarda ve gıda maddelerinde kullanılmasının helal olduğu hükmünü vermiştir.¹⁵⁵

3.3.3. Suudi Arabistan Daimî Fetva ve İlmî Araştırmalar Komisyonu (اللجنة الدائمة للبحوث العلمية والإفتاء)

Suudi Arabistan Fetva Kurulu, hayvanların helalliği konusundaki farklı sorulara verdiği fetvalarda, kurulun belirlediği kriterler doğrultusunda değerlendirmelerde bulunmuştur.¹⁵⁶ 18773 numaralı fetva kapsamında “Helal et nedir?” sorusuna verilen cevapta, kara ve deniz hayvanlarının, özellikle deve, sığır, koyun, tavuk, balık ve av hayvanlarının (ceylan, tavşan gibi) tüketiminin helal olduğu hükmüne varılmıştır. Kurulun araştırmalarımız neticesinde doğrudan karmin veya şellak böcekleri hakkında bir fetvası bulunmamakla birlikte, böceklerin tiksindirici olarak kabul edilmesi nedeniyle tüketilmesinin haram olduğu yönünde görüş bildirdiği anlaşılmaktadır. 5092 numaralı fetvada, çöl kertenkelesi etinin helalliği konusunda yöneltilen soruya verilen cevapta kurul, kertenkele etinin tüketilmesinin helal olduğu hükmüne varmıştır. Soruda, çöl kertenkelesinin yılan ve bukalemun ile benzer olduğu belirtilerek bu hayvanın yenilmesi konusunda toplumda farklı görüşler olduğu ifade edilmiştir. Fetva kurulu, kertenkele etinin tüketiminin helal olduğunu belirterek daha önce bu konuda verdikleri Fetva No. 1026’yı delil göstermiştir. Bu iki fetva birlikte değerlendirildiğinde, Fetva kurulunun böceklerin ve tiksindirici kabul edilen hayvanların tüketilmesini haram olarak değerlendirdiği, ancak kertenkele etini bu kapsamda görmeyerek helal kabul ettiği anlaşılmaktadır.

3.3.4. İslam İşbirliği Teşkilatı’na Bağlı Uluslararası İslam Fıkıh Akademisi (IIFA)

¹⁵⁵ Dârü’l-İftâ, “Is Shellac Prohibited as I Heard It Gets Dissolved in Alcohol?” (Erişim 20 Şubat 2025).

¹⁵⁶ el-Lecnetü’-d-Dâime li’l-Buḥûsi’l-İlmiyye ve’l-İftâ’, *Fetâvâ el-Lecnetü’-d-Dâime – el-Mecmû’a el-Ûlâ*, thk. Abdurrezzâk b. Abdülmuhsin ed-Duvayş (Riyad: Riyasetü’l-Buḥûsi’l-İlmiyye ve’l-İftâ’, t.y.), 22/259; el-Lecnetü’-d-Dâime, *Fetâvâ el-Lecnetü’-d-Dâime*, 22/309; el-Lecnetü’-d-Dâime, *Fetâvâ el-Lecnetü’-d-Dâime*, Fetva No: 5092, Soru 1-2.

Uluslararası İslam Fıkıh Akademisi'nin böceklerin gıdalarda kullanımı ile alakalı halihazırda iki kararı bulunmaktadır. Öncelikle bu kararlar dikkate alınmıştır ancak daha sonra verilen sempozyum bildirisinde böceklerin tüketilmesi ile alakalı olumlu bir yaklaşımla yeniden düşünülmesi gerektiği vurgulanmıştır. İlk olarak kurul 18-22 Kasım 2013 tarihlerinde Suudi Arabistan'ın Riyad şehrinde düzenlenen 21. oturumda, gıda ve ilaçlarda kullanılan katkı maddeleri ve istihale konusunu ele almıştır. Bu kapsamda 1997 yılında Fas'ın Kazablanka şehrinde düzenlenen İslam Tıp Bilimleri Örgütü'nün (IOMS) sempozyumunun sonuçları değerlendirilmiş ve istihale kavramı üzerinde incelemeler yapılmıştır.

Alınan karar doğrultusunda, haram veya necis kabul edilen hayvansal kökenli katkı maddelerinin kimyasal veya fiziksel süreçler sonucunda tam bir dönüşüme uğraması durumunda, artık necis veya haram olarak kabul edilmeyeceği ve bu tür maddelerin gıda ve ilaçlarda kullanımının caiz olduğu belirtilmiştir. Dolayısıyla şellak veya karmin gibi böcek kaynaklı katkı maddelerinin üretim süreçlerinde kimyasal dönüşüme uğrayarak nihai formda farklı bir bileşime dönüşmesi halinde, bu maddelerin kullanımına cevaz verilmektedir.¹⁵⁷

Kurul daha sonra yaptığı toplantıda kararını teyit etmiş, doğrudan karmin böceği ile ilgili görüş beyan etmemekle birlikte 2015 yılında Kuveyt'te düzenlenen 22. oturumunda, gıda ve ilaçlardaki katkı maddelerinin fıkhi hükümlerini ele almış ve üretim sırasında eser miktarda alkol kullanılan ve son üründe alkol izleri kalmayan gıda ve ilaçların tüketilmesine yaygın kullanım ve alkolün buharlaşması nedeniyle izin vermiştir. Ancak mümkün olduğunca alkolsüz alternatiflerin tercih edilmesi de tavsiye edilmiştir. Renklendirici maddelerin kullanımı konusunda, kurul kararını yineleyerek istihale ilkesi gereği, bir maddenin özünün tamamen değişmesi halinde temiz kabul edileceğini belirtmiştir. Ancak ihtilafli bir mesele olduğu göz önünde bulundurularak bu maddelerin kullanımına ihtiyatla yaklaşılması gerektiği vurgulanmıştır.¹⁵⁸

İslam Fıkıh Akademisi ve İslam İşbirliği Teşkilatı, 25 Eylül 2024 tarihinde gerçekleştirilen fıkhi toplantıda ise böceklerin gıda olarak tüketilmesi konusunda mezheplerin görüşlerini inceleyerek yeni bir sonuca varılması gerektiği vurgulanmıştır. Kurul sempozyum bildirisinde, İslam fıkında gıda tüketiminin Kur'an ve Sünnet'in genel ilkelerine dayandığını ifade etmektedir. Özellikle helal ve haram kavramlarının belirlenmesinde tayyib ve habis olan

¹⁵⁷ Uluslararası İslâm Fıkıh Akademisi (IIFA), "Karar No: 198 (21/4)" (Erişim 20 Şubat 2025).

¹⁵⁸ Uluslararası İslâm Fıkıh Akademisi (IIFA), "Karar No: 210 (22/6)" (Erişim 20 Şubat 2025).

gıdaların ayrımı, zaruret ilkesi ve ümmetin icmâi gibi temel esasların dikkate alınması gerektiğini vurgulamıştır. Bu çerçevede böceklerin gıda olarak tüketimi konusunun fıkhi açıdan farklı yorumlara tabi tutulduğunu ve mezhepler arasında ihtilafli bir mesele olduğunu belirtmiştir.

Sempozyum bildirisinde, fıkhi kaynaklar ve deliller doğrultusunda yapılan değerlendirmede, böceklerin gıda olarak kullanımı konusunda şu tespitlere ulaşılmıştır: Çekirgenin tüm fakihlerce helal kabul edilen bir istisna olduğu ve bu konuda herhangi bir ihtilaf bulunmadığı ifade edilmiştir. Zira çekirge hakkında Peygamber Efendimiz'in onu yediğine ve yenmesini caiz gördüğüne dair sahih hadislerin bulunduğu belirtilmiştir. Bununla birlikte diğer böceklerin tüketimi konusunda mezheplerin farklı yaklaşımlar sergilediği dile getirilmiştir. Maliki mezhebinin, böceklerin zararsız olması ve uygun şekilde İslami usullere göre kesilmesi halinde tüketiminin caiz olduğunu savunduğu aktarılmıştır. Hanefi mezhebinde ise, böceklerin doğal olarak tayyib olmadığı ve habıs kategorisine girdiği gerekçesiyle tüketimini yasakladığı ifade edilmiştir. Şafii ve Hanbeli mezheplerinin ise böcekleri iki gruba ayırarak bazı türlerin tüketimine şartlı olarak izin verdiği, diğerlerini ise yasakladığı belirtilmiştir.

Bildiri sonucunda önemli bir noktaya işaret ederek Kur'an'da habâis ilkesinin açıkça beyan edildiği, ancak bir gıdanın habıs olup olmadığının tespitinde bireysel tikslenme duygularından ziyade nesnel bilimsel verilerin esas alınması gerektiği vurgulamıştır. Tarih boyunca bazı toplumların böcekleri tükettiği ve halen tüketmeye devam ettiği dikkate alındığında, insanların genel olarak böceklerden tiksinesinin onların fıkhi açıdan haram olduğu anlamına gelmeyeceği belirtilmiştir. Bu bağlamda zararlı, toksik ya da insan sağlığına zarar verebilecek böceklerin tüketiminin haram kabul edildiği de ifade edilmiştir. Diğer yandan böceklerin yüksek protein kaynağı olması ve modern bilimsel çalışmaların onların çevre dostu bir gıda alternatifi olabileceğini ortaya koyması dikkate alınarak onların haram sayılabilmesi için açık bir şer'i delilin bulunması gerektiği ifade edilmiştir. Şayet böcekler işlenmiş, temizlenmiş ve sağlığa zararsız hale getirilmişse bunların tüketimi konusunda kesin haramlık hükmü verilemeyeceği dile getirilmiştir. Böceklerin gıda olarak kullanımı hususunda zaruret ilkesinin de göz önünde bulundurulması gerektiği dile getirilirken eğer gıda kıtlığı yaşanır ve böceklerin tüketimi kaçınılmaz hale gelirse bu durumda fıkhi ilkelere göre böceklerin tüketiminin caiz olacağı belirtilmiştir.

Sonuç olarak bildiride böceklerin gıda olarak tüketimiyle ilgili şu görüşleri benimsenmiştir: Öncelikle çekirge, şer'i delillerle sabit olduğu üzere helaldir ve tüketimi caizdir. Zehirli ve insan sağlığına zarar verebilecek böceklerin tüketimi haramdır. Genel olarak

böceklerin tüketimi konusunda açık bir haram hükmü bulunmadığı için temiz, sağlığa zararsız ve uygun şekilde işlenmiş böceklerin tüketimi konusunda kesin bir haramlık hükmü verilemez. Böceklerin çevresel ve ekonomik sürdürülebilirlik açısından avantajları göz önünde bulundurularak gelecekte gıda güvenliği krizleri yaşanması halinde, fihri içtihatların bu hususta yeniden değerlendirilmesi gerekmektedir. Sempozyum bildirisi, bu kararın fihri ilkeler ile bilimsel verilerin dengeli bir şekilde değerlendirilmesi sonucunda alındığını ve yeni gelişmeler ışığında içtihatların tekrar gözden geçirilmesi gerektiğini ifade etmiştir.¹⁵⁹

3.3.5. Malezya Ulusal Fetva Komitesi (JAKIM) (جابتن كماجوان إسلام مليسيا)

Malezya Ulusal Fetva Kurulu'nun 4-6 Temmuz 2012 tarihleri arasında gerçekleştirdiği 100. toplantısında, karmin böceğinin gıdalarda kullanımının hükmü ele alınmıştır. Kurul; yapılan açıklamaları, delilleri ve farklı görüşleri inceledikten sonra karmin maddesinin bir tür dişi böcek olduğunu ve insan sağlığı açısından zararlı olmadığını belirlemiştir. Bu böcekte elde edilen renk maddesinin kullanımının faydalı olduğunu da ifade edilmiştir. Malezya'nın 1985 tarihli Gıda Yönetmelikleri çerçevesinde, karmin boyasının üretiminin ve kullanımının Doğru Üretim Uygulamaları (GMP) kapsamında izinli olduğu belirtilmiştir. Ayrıca fakihlerin çoğunluğunun, kanı akmayan böceklerin ölüsünün necis olmadığı görüşünde birleştiği ifade edilmiştir. Karmin boyasının da kanı akmayan ve öldükten sonra işlenerek elde edilen bir madde olduğu göz önüne alındığında, şer'i açıdan temiz ve helal olduğu sonucuna varılmıştır.¹⁶⁰

Bu değerlendirmeler ışığında Malezya Ulusal Fetva Kurulu, karmin boyasının gıda, içecek ve diğer tüketim ürünlerinde kullanılmasının caiz olduğunu kararlaştırmıştır. Ancak kullanım miktarının Malezya Sağlık Bakanlığı tarafından belirlenen standartlara uygun olması ve insan sağlığına zarar vermemesi gerektiği özellikle vurgulanmıştır.

3.3.6. Endonezya Ulema Konseyi (MUI) (مجلس العلماء الإندونيسي)

Endonezya Ulema Konseyi , 2011 yılına ait 33 numaralı Fetva çerçevesinde karmin böceğinden elde edilen renklendiricilerin helal olduğunu ilan etmiştir. Kurul tarafından verilen fetvada bu tür renklendiricilerin faydalı olmaları ve insan sağlığına zarar vermemeleri koşuluyla helal olduğu açıkça belirtilmiştir. Biyolojik açıdan değerlendirildiğinde, karmin böceği, hemiptera takımına mensuptur. Bu böcekler kaktüs bitkileri üzerinde yaşamakta ve besinlerini

¹⁵⁹ IEFpedia, "Mubaligi.pdf" (Erişim 18 Ocak 2025); IEFpedia, "3rd-1.pdf" (Erişim 18 Ocak 2025).

¹⁶⁰ Malezya Ulusal Fetva Kurulu (JAKIM), "Fetva No: 10301" (Erişim 20 Ağustos 2024).

doğrudan bitkiden almaktadır. Kirli veya necis maddelerle beslenmemeleri nedeniyle fihhi açıdan çekirgelere benzer bir yapıya sahip oldukları ifade edilmiştir. Ayrıca hayat döngülerinde larva veya pupa evrelerinden geçmemeleri ve kanlarının akıcı olmaması nedeniyle de helal kabul edilmiştir. Kurul; karmin böceğinin yaşam döngüsünü, anatomik özelliklerini, sağlığa etkilerini ve kullanım alanlarını detaylı olarak açıklamıştır. Ayrıca karmin boyasının dünya genelinde gıda güvenliği otoriteleri ve uzmanlar tarafından kabul edildiğini ve insan sağlığına zarar vermediğini belirtmiştir. Tarihsel olarak Güney Amerika'daki Azteklerin bu boyayı binlerce yıldır kullandıkları ve hiçbir zararının tespit edilmediği ifade edilmiştir.

Sonuç olarak kurulun fetvası, karmin böceğinin fihhi açıdan çekirgeyle benzer özellikler taşıdığı görüşüne dayanmaktadır. Çekirgelerin İslam Hukukunda helal olduğu bilinmektedir. Bu konuda Ahmed bin Hanbel'in rivayet ettiği bir hadis delil olarak sunulmuştur: "Abdullah bin Ömer'den rivayetle, Resulullah şöyle buyurmuştur: 'Müslümanlar için iki ölü ve iki kan helal kılınmıştır. İki ölü; balık ve çekirge, iki kan ise karaciğer ve dalaktır.'" Bu bilgilere dayanarak Endonezya Ulema Kurulu, karmin böceğinden elde edilen boyanın insan sağlığına zarar vermemesi kaydıyla, helal olduğunu hükme bağlamıştır.¹⁶¹

3.3.7. Avrupa Fetva ve Araştırma Konseyi (ECFR) - (المجلس الأوروبي للإفتاء والبحوث)

Avrupa Fetva ve Araştırma Konseyi (ECFR), gıda katkı maddelerinin hükmünü belirlerken istihale prensibini dikkate aldığını görmekteyiz. Bu bağlamda, hayvansal kökenli katkı maddelerinin, özellikle haram veya şüpheli kabul edilen kaynaklardan elde edilen maddelerin, kimyasal süreçlerden geçerek farklı bir yapıya dönüşmesi halinde hükmünün değişeceğini belirtmektedir.

Avrupa Fetva ve Araştırma Konseyi (ECFR), karmin boyası gibi katkı maddeleri hakkında karar verirken şu ölçütleri esas almaktadır:

- İstihale gerçekleşmiş midir?

Eğer böcekten elde edilen madde kimyasal süreçlerle tamamen yeni bir yapıya dönüşmüşse, bu durumda kullanımı caiz kabul edilir.

- Ürün sağlığa zararlı mıdır?

Tıbbi ve bilimsel araştırmalar, katkı maddesinin insan sağlığına zarar verdiğini gösteriyorsa, kullanımı caiz değildir.

¹⁶¹ Endonezya Ulema Konseyi (MUI), "MUI Cochineal Fatwa: Decision Taken from the Opinions of Many Experts" (Erişim 20 Ağustos 2024).

- Alternatifleri mevcut mudur?

Aynı işlevi görebilecek bitkisel veya sentetik alternatifler varsa, öncelikle bunların tercih edilmesi tavsiye edilmektedir.

Sonuç olarak ECFR, karmin içeren gıda maddelerinin tüketimi konusunda mezhepler farklı görüş beyan etmeleri sebebiyle ihtiyatlı bir yaklaşım sergilemektedir. Müslüman tüketicilere, mezheplerin arasındaki farklılıkları göz önünde bulundurarak hassasiyetlerine göre hareket etmeleri önerilmektedir. Ancak eğer istihale tam olarak gerçekleşmişse ve sağlık açısından bir sakınca teşkil etmiyorsa karmin içeren ürünlerin tüketimi caiz görülmektedir. Aksi taktirde caiz hükmü verilmemektedir.¹⁶²

3.3.8. Hindistan Diyobend İslami İlimler Medresesi (دار العلوم ديوبند الهند)

Hindistan’da faaliyet gösteren Diyobend İslami İlimler Medresesi fetva kurulu, karmin ve şellak maddelerinin kullanımına dair 21298 fetva numaralı değerlendirmesinde bu maddelerin helallığı konusunda ihtiyatlı olunması gerektiğini ifade etmektedir. Kurul tarafından verilen fetvada, bu tür maddelerin doğrudan haram olarak nitelendirilmeyerek içerdiği şüpheler nedeniyle kullanılmasından kaçınılmasının tavsiye edildiği belirtilmektedir.

Fetvada karmin maddesinin böceklerden elde edilmesi nedeniyle fiki açıdan doğrudan helal sayılmasının uygun olmayacağı bu nedenle kullanımının ancak detaylı bir değerlendirme sonucunda yapılabileceği ifade edilmiştir. Şellak maddesiyle ilgili olarak ise bu maddenin lac adı verilen bir böceğin salgısından elde edilen doğal bir reçine olduğu ancak üretim sürecinde alkol gibi katkı maddeleri kullanılması halinde tamamen buharlaşıyor ve kalıntı bırakmıyorsa ürünün kullanımına bazı şartlarla cevaz verilebileceği ifade edilmiştir. Ayrıca bu tür katkı maddelerinin gıdalarda ve diğer ürünlerde yaygın olarak kullanıldığı, ancak Müslüman tüketicilerin şüpheli durumlar karşısında dikkatli olmaları ve mümkünse helal alternatifleri tercih etmeleri gerektiği ifade edilmiştir.

Sonuç olarak verilen bu fetvada, söz konusu katkı maddeleri hakkında kesin bir haram hükmü verilmemiş ancak şüpheli statüsüne dikkat çekilerek sakınılması gerektiği belirtilmiştir. Kurul, bu ürünlerin helallığının, üretim süreçlerinde kullanılan içerik maddeleri ve bunların işlenme şekillerine göre değişebileceğini ifade etmiş ve bu konularda daha fazla ilmî tetkik yapılmasının gerekliliğine işaret etmiştir.¹⁶³

¹⁶² Avrupa Fetva ve Araştırma Konseyi (ECFR), “المركبات الإضافية: الغذاء والدواء – دراسة” (Erişim 12 Ağustos 2024).

¹⁶³ Dârül Ulûm Deoband (Hindistan), “Karmin ve Şellak Kullanımına Dair Fetva Kurulu Görüşleri Hakkında Bilgi Talebi” hk. (E-posta 17 Temmuz 2024, Alıcı: Burak Demirer).

3.3.9. Ürdün Fetva Kurulu (دائرة الإفتاء العام)

Ürdün Fetva Kurulu, karmin boyasının tüketimi konusunda fikhi değerlendirmelerde bulunmuş ve bu maddenin şer'i hükmünü, böceklerden elde edilen katkı maddelerinin genel fikhi çerçevesi içinde ele almıştır. Fetvada Hanefî, Şafîî ve Hanbelî mezheplerinin haşeratın tüketilmesini haram kabul ettiği, bunun gerekçesinin ise bu tür hayvanların “habâis” (pis ve tiksindirici) olarak değerlendirilmesi olduğu belirtilmiştir. Bu bağlamda karmin böceğinden elde edilen renklendirici doğrudan haram kabul edilmiştir. Ancak kimyasal dönüşüm olan istihale ilkesi çerçevesinde bir değerlendirme yapılarak böcekten elde edilen maddenin kimyasal süreçlerden geçerek farklı bir yapıya dönüşmesi halinde temiz ve helal sayılabileceği ifade edilmiştir. Bu doğrultuda karmin boyasının kullanılmasının caiz olabileceği ancak bazı şartlara bağlı olduğu belirtilmiştir:

- Madde, orijinal yapısını tamamen kaybetmiş olmalıdır.
- Alternatif bir seçenek bulunmadığında kullanılmalıdır.
- Kullanımı yalnızca gerekli miktarla sınırlı olmalıdır.
- Sağlığa zarar vermemelidir.

Sonuç olarak Ürdün Fetva Kurulu, karmin boyasının doğrudan helal veya haram olduğunu kesin bir şekilde belirtmemiş ancak istihale gerçekleşmişse ve sağlık açısından zararlı olmadığı kanıtlanmışsa kullanımına izin verilebileceğini ifade etmiştir. Bununla birlikte ihtiyatlı olunması gerektiği ve şüpheli gıdalardan kaçınmanın daha uygun olduğu tavsiye edilmiştir.¹⁶⁴

3.3.10. Katar Vakıflar ve Dini İşler Bakanlığı (وزارة الأوقاف والشؤون الإسلامية)

Katar Devleti Vakıflar ve Dini İşler Bakanlığı'na bağlı yayın organı Islamweb tarafından yayımlanan fetvalarda, böceklerden elde edilen renklendiricilerin fikhi hükmü ele alınmış ve alimler arasında ihtilaf bulunduğu belirtilmiştir. Özellikle karmin boyasının hükmü, mezheplerin yaklaşımlarına göre değerlendirilmiştir. Fetvada, böceklerin tüketimi konusunda fikhi mezheplerin farklı görüşleri olduğu vurgulanmıştır.

Fetvada, bu tür renklendiricilerin kullanımı konusunda kamuoyunu bilgilendirmenin nasıl yapılması gerektiğine dair de bir değerlendirme bulunmaktadır. Eğer bu renklendiricinin kullanıldığı kesin olarak biliniyorsa insanlar bilgilendirilebilir. Ancak bu gerçek dışı bilgilerle veya aşırı bir tepkiyle yapılmamalıdır. Eğer bilgiler kesin değilse ve şüphe içeriyorsa bu

¹⁶⁴ Ürdün Fetva Kurulu, “Fetva No: 3240” (Erişim 20 Eylül 2024).

durumda bilinmeyen veya doğrulanmamış bilgileri paylaşarak bir firmanın veya ürünün itibarına zarar vermek caiz olmaz.

Başka bir fetvada, kırmızı renklendiricilerden bazılarının böceklerden elde edildiği ve bunların özellikle gıda sanayisinde kullanıldığı belirtilmiştir. Malikî mezhebinin tüm haşeratları (böcekleri) helal gördüğü ifade edilerek eğer böcek uygun şekilde öldürülmüşse ve tüketilmesi İslam'a aykırı değilse, bu tür ürünleri içeren gıdaların helal olabileceği görüşü bildirilmiştir. Diğer mezheplerin çoğunluğu böceklerin tüketimini haram kabul ettiği için bu konuda Müslümanların ihtiyatlı davranması gerektiği de vurgulanmıştır. Kurula göre eğer böceklerden elde edilen renklendiricilerden uzak durulmak isteniyorsa bu tür ürünlerin içeriği dikkatlice kontrol edilmelidir.

Fetvalar incelendiğinde kurulun fetvası, karmin boyasının kullanımını açık bir şekilde haram ilan etmese de şüpheli bir durum oluşturduğu için ihtiyatlı olunması gerektiğini vurgulamaktadır.¹⁶⁵

3.3.11. Fas Yüksek Ulema Konseyi (المجلس العلمي الأعلى)

Fas Krallığı Vakıflar ve İslami İşler Bakanlığı'na bağlı Yüksek Ulema Konseyi tarafından basılan 344 sayılı numaralı 1999 yılında "Hak Daveti" dergisinde yayımlanan fetvada, İslam'daki helal ve haram gıdalar konusunda yazılan bölümde böcekler ile ilgili kısım aktarılmıştır. Fetvada, gıda tüketimine ilişkin şer'i ölçütler detaylandırılmış ve helal-haram ayrımı belirli kıstaslara dayandırılmıştır. Fıkhi mezheplerin hayvan eti konusundaki görüşlerine de yer verilerek pençeli kuşlar ve yırtıcı hayvanların haram olduğu belirtilmiştir. Ayrıca kanı akmayan böceklerin, farelerin ve sürüngenlerin tüketilmesi de caiz görülmemiştir.¹⁶⁶

Fetvada doğrudan karmin veya şellak maddesiyle ilgili bir hüküm yer almamakla birlikte böceklerin tüketilmesinin İslam'daki gıda yasakları kapsamında olduğu belirtilmiştir. Bunun gerekçesi ise mezhepler arasında farklı görüşler bulunsa da Yüksek Ulema Konseyi'nin görüşleri doğrultusunda, böceklerin tiksindirici kabul edilmesi nedeniyle tüketilmesinin haram olduğu sonucuna ulaşılmıştır.

3.3.12. Singapur İslami İşler Kurumu (MUIS) (مجلس الشؤون الإسلامية في سنغافورة)

Singapur İslam Konseyi tarafından tarafımıza ulaştırılan 2009 yılında yayımlanan Koşnil

¹⁶⁵ Islamweb, "Fetva No: 276619" (Erişim 1 Aralık 2024); Islamweb, "Fetva No: 139374" (Erişim 1 Aralık 2024); Islamweb, "Fetva No: 73129" (Erişim 1 Aralık 2024).

¹⁶⁶ Fas Yüksek Ulema Konseyi, *Daouat Al-Haq* dergisi, sayı: 393 (Erişim 17 Ocak 2025).

Fetvası (2009/MUIS/01) çerçevesinde, karmin maddesinin helal olduğu belirtilmiştir. Kurul tarafından yapılan değerlendirmede, karminin böceklerden elde edildiği göz önüne alındığında, bu tür maddelerin doğrudan necis sayılabileceği yönünde Şafii mezhebi başta olmak üzere bazı görüşler bulunduğu ifade edilmiştir. Ancak fetvada, bu tür katkı maddelerinin istihale sürecinden geçtiği durumlarda yani maddenin mahiyetinin tamamen değiştiği hallerde, artık necis vasfını kaybedeceği ve helal olarak değerlendirilebileceği ifade edilmiştir.

Fetvada ayrıca, karminin gıda ürünlerinde renklendirici olarak kullanıldığı, son üründe zararlı bir bileşen bulunmadığı ve sağlık açısından herhangi bir risk taşımadığı sürece bu tür katkı maddelerinin kullanımının dinen caiz görülebileceği belirtilmiştir. Kurul, söz konusu fetvayı hazırlarken farklı İslam ülkelerinde yayımlanmış benzer fetvalara da atıfta bulunarak Mısır Daru'l-İftâ'sının karmin ile ilgili olumlu yaklaşımına yer vermiştir. Sonuç olarak fetvada, karmin maddesinin kimyasal dönüşüm sürecinden geçmiş ve insan sağlığına zararsız olduğu durumlarda, helal kabul edilebileceğini hükme bağlamıştır. Ayrıca fetvada, İslam'ın farklı kültürel bağlamlara sahip Müslüman toplulukların gıda uygulamalarını gözeten kapsayıcı yaklaşımının da dikkate alınması gerektiği vurgulanmıştır.¹⁶⁷

3.3.13. Brezilya Müslüman Dernekleri Federasyonu (FAMB) (اتحاد الجمعيات الإسلامية) (في البرازيل)

Brezilya Müslüman Dernekleri Federasyonu, Malezya Ulusal Fetva Kurulu'nun (JAKIM) fetvasına dayanarak karmin boyasının belirli şartlar altında kullanılmasının caiz olduğunu bildirmiştir.¹⁶⁸

3.3.14. Brunei Darusselam Devlet Fetva Kurulu (لجنة الفتوى الحكومية في بروناي دار السلام)

Brunei Darusselam Fetva Kurulu tarafından 29 Temmuz 2015 tarihinde yayımlanan fetvada, gıda üretiminde kullanılan böcek kökenli katkı maddeleri ele alınmış ve karmin böceğinden elde edilen karmin boyasının haram olduğu hükmüne varılmıştır. Fetvada, böceklerin gıda olarak tüketilmesinin haram olduğu açıkça belirtilmiştir. Şer'i delillere dayanarak çekirge dışında tüm böceklerin haram ve tiksindirici olduğu ifade edilmiştir. Bunun dayanağı olarak da A'râf Suresi'nin 157. ayeti gösterilmiştir. Ayrıca Şafii mezhebinin temel görüşüne göre, kanı akmayan böceklerin bile öldükten sonra necis olduğu belirtilmiş ve

¹⁶⁷ Singapur Ulema Meclisi (MUIS), "MUIS-24-006600: Religious Queries" hk. (E-posta 19 Temmuz 2024, Alıcı: Burak Demirer).

¹⁶⁸ Brezilya Müslüman Dernekleri Federasyonu (FAMBRAS Halal), "Fatwas" (Erişim 17 Mart 2025).

böceklerden elde edilen katkıların da bu kapsamda haram ve necis olduğu hükme bağlanmıştır.

Fetvada, sadece fihri açıdan değil, sağlık açısından da karmin boyasının zararlı olduğu ifade edilerek yapılan araştırmalara göre, Michigan Üniversitesi tarafından yapılan araştırmalarda, bu boya maddesinin gıda alerjileri, hiperaktivite ve hatta kanser gibi ciddi sağlık sorunlarına yol açabileceği ifade edilmiştir. İngiltere ve Avrupa Parlamentosu'nda, karmin boyasının yasaklanması yönünde önerilerde bulunulduğu söylenmiş, ABD'nin Boston kentinde bu katkı maddesi nedeniyle bağırsak enfeksiyonlarından ölen bebeklerin tespit edildiği ve 22 kişide ciddi hastalık belirtileri görüldüğü vurgulanmıştır. Bu nedenle, karmin içeren gıdalar, içecekler ve diğer ürünler haram kabul edilmiş ve Müslümanların bu tür katkıları içeren ürünlerden kaçınmaları gerektiği ifade edilmiştir.¹⁶⁹

Günümüz fetva kurulları arasında karmin ve şellak maddelerinin helalliği konusunda genel bir kabule doğru bir eğilim olduğu görülmektedir. Türkiye ve Mısır, kimyasal dönüşüm ve sağlık açısından zararsızlık şartıyla bu maddelerin kullanımını caiz görmüştür. Malezya ve Endonezya, karminin kanı akmayan böceklerden elde edilmesi ve sağlık riski taşıması koşuluyla kullanımına izin vermiştir. İslam İşbirliği Teşkilatı, istihale gerçekleştiği takdirde kullanımın caiz olabileceğini ifade etmiş; Avrupa Fetva ve Araştırma Konseyi ise aynı şartlarla birlikte mezhepler arası ihtilafı da gözeterek ihtiyatlı bir yaklaşım önermiştir. Ürdün ve Hindistan fetva kurulları doğrudan haram hükmü vermemiş, şüpheli görülerek dikkatli olunmasını tavsiye etmiştir. Suudi Arabistan, Katar ve Fas gibi ülkeler ise böceklerin genel olarak tiksindirici kabul edilmesi sebebiyle bu tür katkı maddelerinin kullanımını haram veya şüpheli görmüştür. Singapur ve Brezilya'da ise istihale ve sağlık kriterleri çerçevesinde karminin kullanımına izin verilmiştir. Brunei ise karminin hem şer'i gerekçeler hem de sağlık riskleri nedeniyle kesin şekilde haram olduğu kanaatinde dir.

¹⁶⁹ Brunei Müftülük Dairesi, *Pelita Brunei* resmî sitesi (Erişim 20 Ocak 2025).



4. SONUÇ

Çalışma içerisinde gıda sektöründe yaygın olarak kullanılan karmin ve şellak katkı maddelerinin İslam hukuku çerçevesinde helal olup olmadığı incelenerek hem klasik fıkıh kaynakları hem de günümüz fetva kurullarının yaklaşımları incelenmiştir. Çalışma boyunca karminin böceklerden elde edilen bir pigment, şellakın ise yine bir böcek türünün salgısından oluşan doğal bir reçine olduğu ortaya konarak bu maddelerin endüstrideki işlevleri, üretim teknikleri ve alternatifleri değerlendirilmiştir. Bunun yanında bu katkı maddeleriyle ilgili sağlık durumlarına dair bilimsel çalışmalar da dikkate alınmış ve bu maddelerin kullanım dozlarına riayet edildiğinde sağlık açısından sorun teşkil etmediği sonucuna varılmıştır. Dolayısıyla bu değerlendirmeler sonucunda çalışmanın nihai hedefi olan fikhî hükümler açısından bir çerçeve çizmek ve mezheplerin görüşleri doğrultusunda yorumlamak mümkün hale gelmiştir.

Öncelikle İslam hukukunun klasik kaynaklarında böceklerin tüketilmesine dair geniş bir literatürün bulunduğu çalışma içerisinde ifade edilmiştir. Hanefî, Şafii ve Hanbelî mezhepleri tarafından, çekirge dışında kalan böceklerin tiksindirici olarak kabul edildiği gerekçesiyle helal olmadığı savunulurken, Malikî mezhebi tarafından ise zarar vermemesi ve tiksinti uyandırmaması halinde böceklerin tüketilebileceği ifade edilmiştir. Ancak buradaki dikkat çekici husus, bu hükümlerin tamamının doğrudan böceğin yenmesiyle ilgili olmasıdır. Oysa karmin ve şellak, doğrudan böceğin etinin değil, böcekten elde edilen ya da böceğin salgısından oluşan bileşenlerin kullanılmasıyla ilgilidir. Dolayısıyla bu mesele, sadece böcek eti yemekle ilgili klasik tartışmalarla sınırlandırılmamalıdır. Bu bağlamda gıdalarda katkı maddesi olarak kullanılan karmin ve şellak, doğrudan yenilen bir böcekten ziyade işlenmiş, rafine edilmiş ve eser miktarda bulunan, nihai üründe farklı biçimlere bürünmüş katkılar olarak karşımıza çıkmaktadır. Bu açıdan baktığımızda, klasik fıkıh metinlerinde doğrudan bu maddelerin hükmünü tartışan bir içerik bulunmaması gayet doğaldır. Zira bu tür katkı maddeleri, her ne kadar keşfedilme tarihi eskiye dayansa bile gıdalarda kullanılması özellikle tekstil ürünlerinin kullanılmasından sonra ürünlere dahil edilmiş maddelerdir. Bu da fikhın içtihat geleneği ve güncellenebilirliği açısından önemli bir alana işaret etmektedir.

İnsan sağlığını koruma, haramdan kaçınma, helal ve temiz gıdaya erişim gibi pek çok mesele İslam hukukunun temel gayeleri çerçevesinde ele alınabilecek niteliktedir. Karmin ve şellak konusundaki tartışmalar, yalnızca bir maddenin böcek kökenli olup olmamasıyla sınırlı kalmayıp aynı zamanda bu maddenin insan sağlığına etkileri, toplumda kullanım yaygınlığı, kullanım alanlarının çeşitliliği ve alternatiflerinin varlığı gibi boyutlarla birlikte

değerlendirilmeye muhtaçtır. Buradan hareketle, İslam hukukunun maksatları gözetme bağlamında bu tür katkı maddelerine nasıl yaklaşılması gerektiği daha anlaşılır hale gelmektedir. Örneğin karmin ve şellak maddelerinin tamamen dışlanması, ekonomik olarak ciddi bir yük getirerek tüketicileri zor durumda bırakacaktır. Böyle durumlarda içtihadı ve makasid odaklı yaklaşım, Müslümanların günlük hayatlarında karşılaştıkları pratik meseleleri fikhî ilkelerle uyumlu bir şekilde çözebilmeleri için büyük önem arz etmektedir. Günümüzde gıda üretiminde kullanılan karmin ve şellak gibi maddelere yönelik tartışmalar, yalnızca dini hükümler bağlamında değil, sağlık gibi boyutlarla da ele alınmalıdır. Firmaların, bu tür katkı maddeleri yerine ihtilâftan uzak, sağlık riski taşımayan alternatiflere yönelmesi teşvik edilmelidir. Örneğin, karmin yerine bitkisel kökenli renk pigmentlerinin kullanılması veya şellak yerine bitkisel bazlı kaplama malzemelerinin geliştirilmesi hem dinî hassasiyetleri hem de tüketici taleplerini karşılamak açısından önemli bir adım olacaktır. Müslümanların gıda seçimlerinde ihtiyatlı bir yaklaşımı benimsemesi, şüpheli maddelerden kaçınması ve alternatif ürünlere yönelmesi elbette ki takdir edilecek bir davranıştır. Ancak bu tür meselelerin çözümünde yalnızca bireysel tercihlere değil, toplumsal ve kurumsal farkındalığın artırılmasına da ihtiyaç vardır. Modern çağın meselelerine fikhî ve bilimsel bakış açılarını birleştirerek yaklaşmak, İslam toplumlarının karşılaştığı problemlerin çözümünde etkili yöntemlerden biri olacaktır. Bu yaklaşım, hem fikhin temel ilkelerine sadık kalmayı hem de çağın ihtiyaçlarına cevap vermeyi mümkün kılacaktır. Bu noktada bir Müslümanın, dinî hassasiyetlerle bireysel ihtiyatı birleştirerek gıda seçimlerinde titizlik göstermesi makbul bir davranış olarak değerlendirilirken, toplumsal düzeyde yeni içtihatların ve çözümlerin geliştirilmesi de dinin kolaylaştırıcı ilkesinin bir tezahürü olarak görülmelidir. Böylece fikhin temel ilkeleri doğrultusunda hareket ederek hem bireysel hem de toplumsal çözümleri sağlamak mümkün olacaktır.

Karmin ve şellak maddeleri, günümüz gıda endüstrisinde yalnızca lüks ya da süsleme amacıyla değil, bazen koruyucu ya da işlevsel bir bileşen olarak da kullanılmaktadır. Özellikle ambalaj teknolojilerinde şellak maddesi; ürün raf ömrünü artırmak, dış etkilere karşı dayanıklılık kazandırmak amacıyla tercih edilirken, karmin ise doğal ve stabil bir renk kaynağı olarak katkı maddeleri içinde öne çıkmaktadır. Bu maddelerin kullanımının yaygınlığı, alternatiflerinin gıda stabilitesini sağlayamaması veya endüstriyel olarak yetersiz olması gibi durumlar, bu meseleye zaruret değilse bile topluma mal olmuş ürünler kapsamında yaklaşılmasını gerekli kılmaktadır.

Günümüzde başta İslam İşbirliği Teşkilatı, Malezya Ulusal Fetva Kurulu, Endonezya Ulema Konseyi ve Avrupa Fetva ve Araştırma Konseyi olmak üzere pek çok uluslararası fetva otoriteleri, karmin ve şellak maddelerinin üretim süreçlerinin detaylarını inceledikten sonra bu maddelerin kullanılmasında temel bir sakınca bulunmadığı yönünde kanaat bildirmiştir. Bu fetvalarda eğer bu katkı maddeleri sağlığa zarar vermeyecek şekilde işlenmiş, son üründe sarhoş edici, pis veya tiksindirici nitelik taşımayacak hâle gelmişse, kullanımının caiz olduğu belirtilmiştir.

Burada dikkat çekilmesi gereken önemli bir husus da çalışmanın ilgili bölümlerinde ele alındığı gibi karmin maddesinde kimyasal olarak istihalenin gerçekleşmediği ve pigmentin yapısal olarak aynı kaldığı sonucuna varılmış olmasıdır. İslam hukuku açısından hüküm yalnızca kimyasal yapının değişip değişmediğine değil, aynı zamanda kullanım amacına, zararın bulunup bulunmadığına, alternatiflerin varlığına, toplumun örfüne ve insan fitratının tepkisine göre şekillenmektedir. Dolayısıyla bu meseleyi yalnızca istihalenin varlığı ya da yokluğu şeklinde daraltmak, fikhî bütünlüğü ihmal etmek anlamına gelir. Nitekim ahkâmın zaman ve mekâna göre değişebileceği ilkesi gereğince, tüketim alışkanlıklarının, toplum örfünün ve bilimsel gelişmelerin etkisiyle hükümlerin yeniden değerlendirilmesi gerektiği göz önünde bulundurulmalıdır. Özellikle modern çağın getirdiği gıda endüstrisi, fıkıh literatüründe doğrudan karşılığı bulunmayan pek çok yeni ürün ve katkı maddesini gündeme getirmiştir. Bu gibi meselelerde, nasların lafzi yorumunun ötesine geçerek maksatlara uygunluk prensibiyle hareket etmek hem ilmî hem de metodolojik bir gerekliliktir. Zira İslam hukuku, sadece geçmişin problemlerine çözüm üretmekle kalmayıp gelecekte ortaya çıkacak meselelerde de temel ilkeler ışığında hüküm koyabilecek duruma sahiptir.

Karmin ve şellak hususunda, Kur'an ve Sünnette bu maddelerle doğrudan ilgili bir hüküm bulunmamakta, hükümler daha çok genel ilkeler ve kıyas yoluyla verilmektedir. Kur'an'da belirtilen habâisi haram kılar ifadesinin bulunduğu A'râf Suresi'nin 157. ayetindeki habâis kavramı, tarih boyunca müçtehitler tarafından toplumların tikslenme ölçütüyle yorumlanmış ancak bu ölçütün kültürel ve coğrafi şartlara bağlı olarak değişkenlik arz ettiği genel kabulde dikkate alınmamıştır. Bu nedenle, örneğin böcek tüketiminin bazı toplumlarda olağan sayılması, habâis tanımını sabit değil, örf temelli bir kavram haline getirmiştir. Bu bağlamda hukuksal normlar farklı coğrafyalarda yaşayan Müslüman toplumların kendi kültürel ve çevresel şartlarına uygun şekilde içtihatla bulunabilmesini de gerektirir. İslam tarihinde birçok fakihin, bir bölgenin örfüne göre farklı hükümler verdiği bilinmektedir. Hatta bu, fetva ile kazâ yani hukukî hüküm arasında dahi gözetilmiştir. Karmin ve şellak konusunda da örfle bağlı

yorumların kaçınılmaz olduğu gör÷lmektedir. Örneğin, Endonezya ve Malezya gibi ÷lkelerde karminin helalliiğine dair verilen fetvalar, o toplumlarda karmin böceğine yönelik tikslenme hissiniñ oluşmaması ve sağlık açısından da bir sorun gör÷lmemesiyle açıklanmaktadır.

Tüm bu değerlendirmeler ışığında, karmin ve şellak maddelerinin kullanımında mutlak bir yasaklama yerine, ihtiyatlı bir yaklaşımın benimsenmesi hem fikhî ilkelerle hem de çağın ihtiyaçlarıyla örtüşen bir çözüm sunmaktadır. Özellikle içtihat kültürünün yeniden ihyası, yeni problemlere klasik metinlerdeki temel ilkeler ışığında cevaplar aranması, İslam hukukunun dinamik yapısını koruyarak çağın meselelerine cevap verebilmesini sağlayacaktır. Bu açıdan bakıldığında karmin ve şellak gibi katkı maddeleriyle ilgili meseleler, doğru analiz ve sahih kaynaklarla desteklendiğinde fikhî açıdan çözüme kavuşturulabilir durumdadır. Karmin ve şellak maddelerinin kullanımıyla ilgili fikhî tartışmalar, yalnızca bu maddelerin böcek kökenli olmasına indirgenemeyecek kadar çok boyutludur. Mezhepler arası farklılıklar, habâis kavramının yorumu, örfün etkisi, sağlık değerlendirmeleri ve helâl sertifikasyon süreçleri bu konunun merkezinde yer almaktadır. Bu çalışmada açıklandığı üzere klasik fıkıh literatürü böceklerin doğrudan tüketimiyle ilgili net hükümler içerse de katkı maddeleri söz konusu olduğunda mesele yalnızca literal bir yaklaşımla çözülemez hâle gelmiştir. Zira karmin ve şellak, doğrudan böcek eti olmayıp işlenmiş ve başka formlara dönüştür÷lmüş katkılardır. Günümüzde ise bu katkılar üretim süreçlerinde fiziksel ve kimyasal işlemlerden geçmekte, nihai ürün ise sağlık açısından herhangi bir risk taşımamaktadır.

Tezimizin genel çerçevesi ve mezhep görüşleriyle birlikte değerlendirildiğinde karmin ve şellakın kullanımı, sağlık açısından bir sakınca teşkil etmemekte ve tüketiciye zararı dokunmamaktadır. Bu nedenle söz konusu katkı maddelerinin tüketiminde doğrudan haramlık hükmü yerine, ihtiyatlı ancak makul bir yaklaşım benimsenmesi hem bireysel sorumluluğu koruyacak hem de toplumsal yaşamda İslâm hukukunun maksadına uygun bir dengeyi sağlayacaktır. Bu yaklaşım, aynı zamanda İslam toplumlarının bilinçli, şüpheden uzak, helal ve sağlıklı gıdalara erişimi noktasında da yönlendirici bir yol haritası sunmaktadır.

Bu çerçevede çalışmamızda ele alınan tarihsel yaklaşımlar, mezhebi farklılıklar ve günümüz üretim süreçlerine dair teknik veriler birlikte değerlendirildiğinde, karmin ve şellak gibi katkı maddelerinin günümüz şartlarında doğrudan haram kabul edilmesi için güçlü bir gerekçe bulunmamaktadır. Zira bu maddeler, doğrudan tüketilen böcekler değil, üretim süreçlerinde çeşitli saflaştırma ve ayrıştırma aşamalarından geçirilmiş, nihai ürünlere ise çok düşük oranlarda bulunmaktadır. Saflaştırma işlemi, bu maddelerin biyolojik özelliklerini değiştirerek onları zararsız hale getirmektedir. şellak için de bu durum geçerlidir; çünkü şellak

bir böcekten değil, aslında bir böceğin salgısından elde edilen doğal bir madde olup bu maddeler arasında bir karışıklık ya da yanlış anlamalar söz konusu olmaktadır. Örneğin, Din İşleri Yüksek Kurulu'na e-devlet üzerinden şellakın kullanımıyla ilgili bir soru yönelttiğimizde verilen cevapta şellak maddesinin böcekten elde edilen bir madde olduğunu düşünmektedirler. Oysa böceğin salgısından elde edilen bir madde iken bir yanlış anlaşılma söz konusudur. Bu hata, fikhî hüküm verirken oldukça belirleyici niteliktedir.

Arapçadaki haşerat terimi yalnızca böcekleri kapsamakla sınırlı olmayıp aynı zamanda kara hayvanları, yılanlar, fareler gibi diğer canlıları da içermektedir. Dolayısıyla haşeratı yalnızca böcekler olarak sınırlamak, dilsel ve kavramsal anlamda yanıltıcı olmaktadır. Haşeratın böceklerle eşdeğer tutulması, bu tür canlıların haram olup olmadığına fikhî değerlendirmesinde eksik bir analiz ortaya çıkarmaktadır. Özellikle karmin maddesinin, böcekten elde edilen bir kırmızı pigment olduğu ve bu pigmentin, böceğin yumurtaları ile vücut parçalarından çıkarılarak üretildiği; ancak bu süreçte karminin kan içermediği, dolayısıyla sağlık açısından herhangi bir risk taşımadığı unutulmamalıdır. Karmin bir böceğin kendisi değil, yalnızca vücudunda bulunan doğal pigment olarak; böceklerde insandaki gibi akan kan bulunmadığından, üretim sürecinde kan ayrıştırılması söz konusu değildir. Elde edilen madde, kimyasal işlemlerle saflaştırılarak kullanıma sunulmaktadır. Sağlık açısından ciddi bir risk taşımayan bu tür katkı maddelerinin şekilden çok özüne dair değerlendirilmesi gerektiğini vurgulamak önemlidir. Bu maddelerin minimal oranlarda ve genellikle gıda üretiminde teknik bir gereklilikle kullanılması, klasik fikhî hükümleriyle doğrudan örtüşmeyen bir durum ortaya koymaktadır. Fikhî açıdan karminin gıda ürünlerinde kullanılmasının helal olup olmadığının sadece içeriği ile değil, aynı zamanda bu kullanımın toplumsal faydası, çevresel etkisi ve üretim koşullarına dayalı zaruret durumlarını da göz önünde bulundurması gerektiği kanısına varılmaktadır.

Gıda katkı maddeleri üzerine yapılan araştırmalar, karmin ve şellak maddelerinin insan sağlığı açısından ciddi bir tehdit oluşturmadığını ortaya koymuştur. Nitekim Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi (EFSA) ve Amerika Gıda ve İlaç Dairesi (FDA) gibi yetkili kuruluşlar, bu maddelerin belirli sınırlar çerçevesinde kullanılmasının insan sağlığına zararlı olmadığı sonucuna ulaşmıştır. Ayrıca Türkiye, Malezya, Endonezya ve Mısır gibi Müslüman nüfusu yoğun ülkelerin sağlık ve fetva kurumları da bu katkı maddelerinin zararlı olmadığına dair bilimsel verileri temel alarak olumlu fetvalar vermişlerdir. Ayrıca bu maddelerin üretim süreçlerinde geçirdiği saflaştırma ve ayrıştırma aşamaları da göz önünde bulundurulduğunda sağlık riski taşımayan, toplumda yaygın şekilde kullanılan ve alternatifleri her zaman erişilebilir

olmayan bu tür katkıların hükmü, şekilsel değil, özsel değerlendirilmelidir. Bu noktada şellak ve karmin gibi katkı maddelerinin kullanımına dair fikhî görüşler, mezhepler arası farklılıklar ve çağdaş dünyanın gıda üretimindeki dönüşümleri göz önünde bulundurularak toplumun genel kabulü ve sağlık açısından herhangi bir risk oluşturmadığı sebebiyle bu maddelerin kullanımına dair daha olumlu bir yaklaşım benimsenmesi gerektiği kanaatindeyiz. Bu, aynı zamanda tüketicilerin takva hassasiyetlerini gözetirken toplumun genel çıkarlarına da hizmet edecek bir yaklaşım olarak öne çıkmaktadır.



EXTENDED ABSTRACT

The Use of Carmine and Shellac in Foods as Natural Colorants in Islamic Law

The increasing diversity in the food industry brings with it a number of religious, ethical and health-related issues. At the forefront of these issues is the assessment of additives in products in terms of halal and haram. Today's conscious consumer does not settle for superficial qualities such as taste or appearance; they also consider deeper aspects such as ingredient information, origin, production method, environmental impact, and especially religious suitability. In this context, additives of animal origin are treated with particular sensitivity by Muslims, and their status under Islamic law is frequently debated. This study examines carmine (E120) and shellac (E904), two additives that are most frequently subject to Islamic legal evaluation. Both additives are insect-derived and are widely used in the food industry, as well as in the pharmaceutical and cosmetics industries. Carmine is a red pigment obtained from the cochineal insect *Dactylopius coccus*. Shellac is a resinous substance secreted by the female individuals of the insect species *Kerria lacca*. While their natural origin makes them attractive for industrial use, their halal status is subject to debate due to Islamic law's approach to insects.

In this study, the production processes, technological functions, and areas of use of carmine and shellac are discussed in detail, followed by fiqh evaluations of these additives in line with the basic principles of Islamic law. Additionally, the different approaches of the schools of thought regarding the consumption of insects were examined comparatively, and the views of contemporary fatwa councils on carmine and shellac were analysed.

A mixed model was adopted as the research method. Within the scope of qualitative methods, classical fiqh sources, sectarian books, contemporary fiqh literature, and current academic articles were used. In terms of quantitative data, scientific publications on additives, international halal food standards, content analyses, technical reports, and fatwa documents were evaluated. In this context, halal food standards published by institutions such as TSE and SMIC were taken as a basis; thus, not only the fiqh but also the technical dimension of additives was taken into consideration. This multi-faceted approach aims to bring together the classical fiqh heritage with the modern realities of production and consumption.

The findings reveal that carmine and shellac additives should be evaluated not only in terms of the species and origin from which they are obtained, but also in terms of numerous variables such as the nature of the production process, intended use, usage rate, consumer perception, and social customs. The carmine substance is obtained by directly crushing the insect in traditional production methods, which is considered 'habâis,' or filthy and disgusting, by many jurists. However, some contemporary approaches argue that this view does not take into account developments in production techniques and the amount of the additive in food; therefore, they suggest a more flexible approach to the use of carmine. Similarly, shellac, which is produced from the excrement or secretion of the insect, has been criticised in some sources as potentially haram. However, some Islamic legal authorities have stated that its use is permissible, citing the reasons that the insect is not directly killed in shellac production and that the secretion undergoes a chemical transformation.

There are notable differences between the schools of thought on this issue. The Hanafi school of thought considers the consumption of insects other than locusts to be haram, and therefore takes a cautious approach to substances such as carmine and shellac. The Shafi'i and Hanbali schools similarly classify insects as generally haram and prohibit their consumption. However, the Maliki school permits the consumption of insects that do not evoke a sense of repulsion and the use of substances derived from them, as there is no explicit textual evidence in the Quran and Sunnah prohibiting insects. This view offers a more flexible approach,

particularly from the perspective of contemporary jurists and halal certification bodies, and provides a more compatible foundation for modern needs.

The approach of halal certification bodies to these additives also directly affects the fiqh criteria mentioned above. Institutions such as SMIC, TSE, JAKIM, and MUI have developed comprehensive standards in terms of both content control and fiqh compliance. Some of these institutions base their decisions solely on the views of a single school of thought, while others adopt a multi-school perspective in line with the decisions of joint fiqh councils. This situation helps explain the background to the differences in interpretation seen in halal certificates in different countries. Additionally, providing clear and transparent information about additives has become not only a religious but also an ethical obligation to ensure consumer confidence in halal-certified products.

In conclusion, this study demonstrates that the religious ruling on additives such as carmine and shellac in the context of halal-haram must be approached in a multifaceted manner, not only through traditional texts but also through contemporary production conditions, technological transformation processes, customs, cases of necessity, and public health. The fact that these substances are of animal origin or derived from insects is not sufficient to determine their ruling on its own. Therefore, a balanced and comprehensive approach based on both the classical fiqh heritage and today's scientific reality must be developed. Principles such as facilitating ease, eliminating harm, and protecting human health, which are the objectives of Islamic law, play a decisive role in evaluations related to such additives. This research, conducted specifically on carmine and shellac, aims to contribute not only to the development of fiqh interpretations regarding additives but also to modern food technologies in general.

When making religious assessments regarding additives such as carmine and shellac, it is not sufficient to refer solely to theoretical principles of Islamic jurisprudence; it is also necessary to take into account the requirements of the age and the actual circumstances faced by consumers. Today, millions of Muslims try to act in accordance with their religious sensitivities by reading the labels of products purchased from the market or researching the information of the manufacturing companies. In this context, it is of great importance that the decisions made by fatwa councils are clear, understandable, and practical. Otherwise, distrust in religious matters arises in society, and individuals are forced to turn to their own interpretations.

Furthermore, Islamic jurists must consider not only the permissibility or impermissibility of such substances but also the social and economic conditions that necessitate their use. Indeed, fluctuations in the global food supply, cost issues, and sustainability debates have increased the importance of natural and inexpensive resources, which may make the use of certain controversial substances unavoidable. It is precisely at this point that the principles of 'public interest' (maslahat) and 'necessity' in Islamic jurisprudence come into play, bringing with them flexible and solution-oriented approaches.

KAYNAKÇA

- AA, Anadolu Ajansı. “AB, Un Kurdu İçeren Ürünlerin Marketlerde Satışına İzin Verdi”. Erişim 5 Şubat 2025. <https://www.aa.com.tr/tr/yesilhat/yesil-ekonomi/ab-un-kurdu-iceren-urunlerin-marketlerde-satisina-izin-verdi/1825286>
- Aguilar-Toalá, José E. – Rosy G. Cruz-Monterrosa – Andrea M. Liceaga. “Beyond Human Nutrition of Edible Insects: Health Benefits and Safety Aspects”. *Insects* 13 (2022), 1-17.
- Ahterî Mustafa Efendi. *Ahterî-i Kebîr*. İstanbul: Çamlıca Basım, 2016.
- Ahuja, Arihant - Vibhore Kumar Rastogi. “Shellac: From Isolation to Modification and Its Untapped Potential in the Packaging Application”. *Sustainability* 15 (2023), 1-20
- AK, Ataman Kimya. “Şellak Reçinesi”. Erişim 5 Mayıs 2025. https://www.atamanchemicals.com/sellak-recinesi_u28467/?lang=TR#:~:text=%C5%9Eellak%20re%C3%A7inesi%20bir%20zamanlar%20iyi,kapatt%C4%B1%C4%9F%C4%B1%20i%C3%A7in%20elektrik%20uygulamalar%C4%B1nda%20kullan%C4%B1m%C4%B1%C5%9Ft%C4%B1r
- Alserhan, Baker. *The Principles of Islamic Marketing*. Abingdon: Routledge, 2011.
- Amchova, Petra vd. “Food Safety and Health Concerns of Synthetic Food Colors: An Update”. *Toxics* 12 (2024), 466.
- AW, AnimalWised. “Do Insects Have Blood?”. Erişim 10 Şubat 2024. <https://www.animalwised.com/do-insects-have-blood-4806.html>
- Ayaz, Yurdağül vd. “Türkiye’deki Helal Gıda Sertifikalandırılması”. *Caucasian Journal of Science* 11/1 (2024), 17–37.
- Aynî, Bedrüddîn. *el-Binâye Şerhu’l-Hidâye*. Tahkik: Eymen Sâlih Şa‘bân. Beyrut: Dâru’l-Kütübi’l-İlmiyye, 2000.
- Azeredo, Henriette M. C. “Betalains: Properties, Sources, Applications, and Stability - A Review”. *International Journal of Food Science and Technology* 44 (2009), 2365-2376.
- Bâcî, Ebû’l-Velîd Süleyman b. Halef. *el-Müntekâ Şerhu’l-Muvatta’*. Kahire: Matbaatü’s-Saâde, 1332.
- Baktır, Mustafa. “Umûmü’l-Belvâ”. *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi*, 42/155. İstanbul: TDV Yayınları, 2012.
- Balfour-Paul, Jenny. *Indigo: Egyptian Mummies to Blue Jeans*. Richmond Hill, Ontario: Firefly Books, 2011.
- Başıyigit Kılıç, G. vd. “Aloe Vera’nın Gıda Endüstrisinde Kullanımı”, *Mühendislik Bilimleri ve Tasarım Dergisi* 8/1 (2020), 326–332.
- Berbers, S. V. J. “Historical Formulations of Lake Pigments and Dyes Derived from Lac: A Study of Compositional Variability”. *Dyes and Pigments* 170 (2019), 1–13.
- Boran, Mustafa. “Fıkıhta Çekirgenin Hükümü / The Status of Locust in Accordance with Islamic Law”. *İslam Hukuku Araştırmaları Dergisi* 6/1 (2020): 259–278.
- Brunei Müftülük Dairesi. Pelita Brunei resmî sitesi. Erişim 20 Ocak 2025. <https://www.pelitabrunei.gov.bn/Lists/Agama/NewDisplayForm.aspx?ID=219&ContentTypeId=0x0100F6D57A3EFF61B0428F673FEADAB5CF1E>

- Buhârî, Muhammed b. İsmâil. el-Câmi' u's-Sahîh. Tahkik: Muhammed Zuheyr b. Nâsır en-Nâsır. Dımaşk: Dâru İbn Kesîr, 5. Basım, 1993.
- Cezîrî, Abdürrahman b. Muhammed. el-Fıkh alâ'l-Mezâhibi'l-Erba'a. Beyrut: Dâru'l-Kütübi'l-İlmiyye, 2003.
- Cıbız, Yunus Naci. "İslam Hukukunda İstihlâk ve Hükümleri". Yalova Sosyal Bilimler Dergisi 5/9 (y.t.), 231.
- Cüveynî, Abdülmelik b. Abdullah. el-Burhân fî Usûli'l-Fıkh. Tahkik: Salah b. Muhammed b. Avîda. Beyrut: Dâru'l-Kütübi'l-İlmiyye, 1997.
- Çayıroğlu, Yusuf. "Alkol Katılan Gıdaların Fıkhî Açısından Değerlendirilmesi". Harran Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi 26/44 (2020), 104.
- Da-Costa-Rocha vd. "Hibiscus sabdariffa L. – A Phytochemical and Pharmacological Review". Food Chemistry 165 (2014), 424–443.
- Dârü'l-İftâ. "Is Shellac Prohibited as I Heard It Gets Dissolved in Alcohol?". Erişim 20 Şubat 2025. <https://www.dar-alifta.org/en/fatwa/details/6880/is-shellac-prohibited-as-i-heard-it-gets-dissolved-in-alcohol>
- Fetâvâ Dârü'l-İftâ el-Mısriyye. 1958.
- Deliza, Rosires - H. J. H. MacFie. "The Generation of Sensory Expectation by External Cues and Its Effect on Sensory Perception and Hedonic Ratings: A Review". Journal of Sensory Studies 11/2 (1996), 103–128. <https://doi.org/10.1111/j.1745-459X.1996.tb00036.x>.
- Derry, J. "Investigating Shellac: Documenting the Process, Defining the Product". University of Oslo, Faculty of Humanities, The Institute of Archaeology, Conservation and History, 2012.
- Di Mattia, Carla vd. "Antioxidant Activities in vitro of Water and Liposoluble Extracts Obtained by Different Species of Edible Insects and Invertebrates". Frontiers in Nutrition (2019), 1–7. <https://doi.org/10.3389/fnut.2019.00106>.
- DİB, Diyanet İşleri Başkanlığı. "Bazı yiyeceklerde renklendirici olarak kullanılan karmin (kırmızı boya) helal midir? İçinde bu tür renklendirici olan yiyecekleri tüketmek caiz midir?". Erişim 24 Kasım 2023. <https://kurul.diyamet.gov.tr/Cevap-Ara/Karar/38185/bazi-yiyeceklerde-renklendirici-olarak-kullanilan-karmin-kirmizi-boya-helal-midir-icinde-bu-tur-renklendirici-olan-yiyecekleri-tuketmek-caiz-midir>
- Döndüren, Hamdi. "Gıda Katkı Maddeleri ve İstihlâk". 1. Ulusal Helal ve Sağlıklı Gıda Kongresi: Gıda Katkı Maddeleri - Sorunlar ve Çözüm Önerileri. Ankara: Pozitif Tanıtım Hizmetleri, Kasım 2011.
- Dutta, D. vd. "Structure, Health Benefits, Antioxidant Property and Processing and Storage of Carotenoids". African Journal of Biotechnology 4/13 (2005), 1510–1520.
- EB, Encyclopaedia Britannica. "Circulatory System". Erişim 18 Nisan 2024. <https://www.britannica.com/animal/insect/Circulatory-system>
- EB, Encyclopaedia Britannica. "Cochineal Insect". Erişim 12 Nisan 2024. <https://www.britannica.com/animal/cochineal-insect>
- Ebû Ya'lâ, Kadı. el-Mesâilü'l-Fıkhîyye min Kitâbi'r-Rivâyeteyn ve'l-Vecheyneyn. Tahkik: Abdülkerîm b. Muhammed el-Lâhim. Riyad: Mektebetü'l-Ma'ârif, 1985.
- ECFR, Avrupa Fetva ve Araştırma Konseyi. "المركبات الإضافية: الغذاء والدواء - دراسة". Erişim 12 Ağustos 2024. <https://www.e-cfr.org/blog/2020/11/20/المركبات-الإضافية-الغذاء-والدواء-دراسة/>

- EFSA, European Food Safety Authority. “Scientific Opinion on the Re-Evaluation of Cochineal, Carminic Acid, Carmines (E 120) as a Food Additive”. EFSA Journal 13/11 (2015), 1–15.
- Eisner, Thomas. For Love of Insects. Cambridge, Massachusetts: Belknap Press of Harvard University Press, 2003.
- el-Lecnetü’ d-Dâime li’ l-Buḥûsi’ l-‘İlmiyye ve’ l-İftâ’. Fetâvâ el-Lecneti’ d-Dâime – el-Mecmû’ a el-Ûlâ. Derleyen: Abdurrezzâk b. Abdülmuhsin ed-Duvayş. Riyad: Riyasetü’ l-Buḥûsi’ l-‘İlmiyye ve’ l-İftâ’, t.y.
- FAMBRAS Halal, Brezilya Müslüman Dernekleri Federasyonu. “Fatwas”. Erişim 17 Mart 2025. <https://www.fambrashalal.com.br/en/fatwas>
- Fas Yüksek Ulema Konseyi. Daouat Al-Haq dergisi, sayı: 393. Erişim 17 Ocak 2025. <https://www.habous.gov.ma/daouat-alhaq/item/8484>
- FDA, U.S. Food and Drug Administration. “Listing of Color Additives Exempt from Certification”. Federal Register 88/212 (2020), 21 CFR Part 73.
- Ferreya-Suarez, Dante. “Extraction Pathways and Purification Strategies Towards Carminic Acid as Natural-Based Food Colorant: A Comprehensive Review”. Advances in Colloid and Interface Science 323 (2024): 1–17.
- Fesevî, Yakub b. Süfyân. el-Ma’ rife ve’ t-Târîh, Bağdat: Matbaatü’ l-İrşâd, 1974.
- Fındık, Savaş. Türkiye’ de Helal Gıda Sertifikasyon Faaliyetleri ve İlgili Kuruluşların Çalışma Prensiplerinin Karşılaştırılması. İstanbul: Sabahattin Zaim Üniversitesi, Yüksek Lisans, 2021.
- Galappaththi, Mahesh Abraham - Nimesha Patabendige. “Cochineal Chemistry, Related Applications and Problems: A Mini Review”. Academia Letters (2021), 1–12.
- GİMDES, Gıda ve İhtiyaç Maddeleri Denetleme ve Sertifikalandırma Araştırmaları Derneği. “Helal Sertifikalama”. Erişim 5 Mayıs 2025. <https://www.gimdes.org/belgelendirme/helal-sertifika#:~:text=Helal%20sertifikalama%2C%20muteber%2C%20ehil%20ve,%C3%9Clke%20y%C3%B6netiminin>
- Giusti, M. Monica - Ronald E. Wrolstad. “Acylated Anthocyanins from Edible Sources and Their Applications in Food Systems”. Biochemical Engineering Journal 14 (2003), 217–225.
- HAK, Helal Akreditasyon Kurumu. “Akredite Kuruluşlar Listesi”. Erişim 5 Mayıs 2025. <https://www.hak.gov.tr/tr/akredite-kuruluslar>
- HAK, Helal Akreditasyon Kurumu. “İslam Ülkeleri Standartlar ve Metroloji Enstitüsü (SMIIC)”. Erişim 1 Nisan 2025. <https://hak.gov.tr/dis-iliskiler/uluslararası-kuruluslar/islam-ulkeleri-standartlar-ve-metroloji-enstitusu-smiic>
- Hasan, Ahmed Yusuf. Islamic Technology: An Illustrated History. Cambridge: Cambridge University Press, 1986.
- IEFpedia. “3rd-1.pdf”. Erişim 18 Ocak 2025. <https://iefpedia.com/arab/wp-content/uploads/2024/09/3rd-1.pdf>
- IEFpedia. “Mubaligi.pdf”. Erişim 18 Ocak 2025. <https://iefpedia.com/arab/wp-content/uploads/2024/09/Mubaligi.pdf>

- IIFA, Uluslararası İslâm Fıkıh Akademisi. “Karar No: 198 (21/4)”. Erişim 20 Şubat 2025. <https://iifa-aifi.org/ar/2392.html>
- IIFA, Uluslararası İslâm Fıkıh Akademisi. “Karar No: 210 (22/6)”. Erişim 20 Şubat 2025. <https://iifa-aifi.org/ar/3988.html>
- Imathiu, Samuel. “Benefits and Food Safety Concerns Associated with Consumption of Edible Insects”. *NFS Journal* 18 (Mart 2020), 1–11. <https://doi.org/10.1016/j.nfs.2019.11.002>.
- Islamweb. “Fetva No: 139374”. Erişim 1 Aralık 2024. <https://www.islamweb.net/ar/fatwa/print.php?id=139374>
- Islamweb. “Fetva No: 276619”. Erişim 1 Aralık 2024. <https://www.islamweb.net/ar/fatwa/print.php?id=276619>
- Islamweb. “Fetva No: 73129”. Erişim 1 Aralık 2024. <https://www.islamweb.net/ar/fatwa/print.php?id=73129>
- İbn Abdilber, Ebü Ömer Yusuf b. Abdullah. et-Temhîd limâ fi’l-Muvatta’ mine’l-Me’ânî ve’l-Esânîd. Tahkik: Mustafa b. Ahmed el-Alavî ve Muhammed Abdülkebîr el-Bekrî. Rabat: Fas Vakıflar ve İslami İşler Bakanlığı, 1387.
- İbn Âbidîn, Muhammed Emîn b. Ömer b. Abdilazîz el-Hüseynî ed-Dımaşkî. Hâşiyetü Reddû’l-Muhtâr alâ’d-Dürrü’l-Muhtâr: Şerhu Tenvîri’l-Ebsâr. Beyrut: Dâru’l-Fıkr, 1966.
- İbn Hacer el-Askalânî, Ahmed b. Alî. Fethu’l-Bârî. Mısır: el-Mektebetü’s-Selefiyye, 1380.
- İbn Hubeyre, Ebü’l-Muzaffer Avnüddin Yahyâ b. Muhammed. İhtilâfû’l-Eimmeti’l-Ulemâ. Tahkik: Seyyid Yusuf Ahmed. Beyrut: Dâru’l-Kütübi’l-İlmiyye, 2002.
- İbn Mâce, Ebü Abdillâh Muhammed b. Yezîd el-Kazvînî. Sünen. Tahkik: Şuayb el-Arnaût. Beyrut: Dâru’r-Resâle el-Âlemiyye, 2009.
- İbn Mâce, Ebü Abdillâh Muhammed b. Yezîd el-Kazvînî. Sünen. Tahkik: İhsan Muhammed Hâdî. Suudi Arabistan: Dârü’s-Sadîk, 2014.
- İbn Manzûr, Muhammed b. Mukrim b. Ali, Ebü’l-Fazl Cemâleddîn el-Ensârî el-İfrîkî. Lisânü’l-Arab. Beyrut: Dâr Sâdır, 3. Basım. 1414/1993.
- İbn Nüceym, Zeynuddîn b. İbrâhîm el-Mısrî. el-Eşbâh ve’n-nezâ’ir. Kahire: Dâru’l-Kitâbi’l-İslâmî, t.y.
- İbn Rüşd, Ebü’l-Velîd Muhammed b. Ahmed b. Ahmed el-Kurtubî el-Endelüsî. Bidâyetü’l-Müctehid ve Nihâyetü’l-Muktesid. Kahire: Dârü’l-Hadîs, 2004.
- İbnü’n-Neccâr, Muhammed b. Ahmed b. Abdilazîz el-Fütûhî. Mu’ünetü Evli’n-Nühâ Şerhu’l-Müntehâ (Müntehâ’l-İrâdât). Tahkik: Abdülmelik b. Abdullah Dehiş. Mekke: Mektebetü’l-Esedî, 2008.
- İmrânî, Ebü’l-Hüseyn Yahyâ b. Ebî Hayr. el-Beyân fi Mezhebi’l-İmâm eş-Şâfiî. Tahkik: Kâsım Muhammed en-Nûrî. Cidde: Dâru’l-Minhâc, 2000.
- JAKIM, Malezya Ulusal Fetva Kurulu. “Fetva No: 10301”. Erişim 20 Ağustos 2024. <http://e-smaf.islam.gov.my/e-smaf/index.php/main/mainv1/fatwa/pr/10301>
- Jansson, Anna - Asa Berggren. “Insects as Food; Something for the Future?”. A Report from Future Agriculture. Swedish University of Agricultural Sciences (SLU), 2015, 1-36.
- Kaldırım, Şeyma Nurcan – Alev Keser. “Besin Kaynağı Olarak Yenilebilir Böcekler”. *Manisa Celal Bayar Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü Dergisi* 10/1 (2023), 54–59. <https://doi.org/10.34087/cbusbed.1070550>.

- Karabulut, Sibel. “Koşinilden Karminik Asit Pigmenti Üretimi”. İstanbul: Marmara Üniversitesi. Sağlık Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans Tezi. 2009.
- Karâfî, Ahmed b. İdrîs. Envârü'l-Burûk fî Envâ'î'l-Furûk. Beyrut: Âlemü'l-Kütüb, t.y.
- Kâsânî, Alâeddin Ebû Bekr b. Mes'ûd. Bedâi'u's-Sanâi' fî Tertîbi's-Şerâi'. Beyrut: Dâru'l-Kütübi'l-İlmiyye, 1986.
- Kayrevânî, Ebü'l-Hasen Ali b. Ahmed. Hâşiyetü'l-'Adavî alâ Şerhi Kifâyeti't-Tâlibi'r-Rabbânî. Tahkik: Yusuf Şeyh Muhammed el-Bekaî. Beyrut: Dâru'l-Fikr, 1994.
- Keşnâvî, Ebû Bekr b. Hasen b. Abdullah. Es'helü'l-Medâri. Beyrut: Dâru'l-Fikr, t.y.
- Kudûrî, Ebü'l-Hüseyn Ahmed b. Ebî Bekr Muhammed b. Ahmed. et-Tecrîd. Tahkik: Muhammed Ahmed Sıraç. Kahire: Dâru's-Selâm, 2006.
- Küçüköner, Erdoğan. “Koşineal (Karmin) ve Şellak Üretimi ve Helallik Açısından Bir Değerlendirme”. Helal ve Etik Araştırmalar Dergisi / Journal of Halal & Ethical Research 2/1 (2020), 39–49.
- Lahmî, Alî b. Muhammed. et-Tabsira. Tahkik: Ahmed Abdülkerîm Necîb. Katar: t.y., 2011.
- Lane, Edward William. Arabic-English Lexicon. Beyrut: Librairie du Liban, 1968.
- Mâlik b. Enes, Mâlik b. Ebî Âmir el-Asbahî el-Yemenî. el-Muvatta. Beyrut: y.y., 1991.
el-Müdevvene. Beyrut: Dâru'l-Kütübi'l-İlmiyye, 1994.
- Mâverdî, Ebü'l-Hasan Ali b. Muhammed. el-Hâvî el-Kebîr fî Fıkhi Mezhebi'l-İmâm eş-Şâfîi ve Huve Şerhu Muhtasari'l-Müzenî. Tahkik: Ali Muhammed Ma'vaz ve Âdil Ahmed Abdulmecîd. Beyrut: Dâru'l-Kütübi'l-İlmiyye, 1999.
- Méndez-Gallegos, S. De J. “Carmine Cochineal Dactylopius Coccus Costa (Rhynchota: Dactylopiidae): Significance, Production and Use”. Advances in Horticultural Science 17/3 (2003): 165–172.
- Meydânî, Abdülğanî b. Tâlib b. Hammâde el-Guneymî ed-Dımaşki. el-Lübâb fî Şerhi'l-Kitâb. Ta'lik: Mahmûd en-Nevevî. t.y.
- MUI, Endonezya Ulema Konseyi. “MUI Cochineal Fatwa: Decision Taken from the Opinions of Many Experts”. Erişim 20 Ağustos 2024. <https://halalmui.org/en/mui-cochineal-fatwa-decision-taken-from-the-opinions-of-many-experts/>
- MUIS, Singapur Ulema Meclisi. From Lab to Table: Novel Food from an Islamic Perspective. Erişim 19 Temmuz 2024. <https://www.muis.gov.sg/-/media/Files/OOM/Resources/From-Lab-to-Table-Novel-Food-from-an-Islamic-Perspective.ashx>
- Müslim, Ebü'l-Hüseyn Müslim b. Haccâc el-Kuşeyrî en-Nîsâbü'rî. el-Câmi'u's-Sahîh (Sahîh-i Müslim). Thk. Muhammed Fuâd Abdülbâkî. Kahire: Dâru İhyâi't-Türâsi'l-Arabî, 1374/1955.
- NCBI, National Center for Biotechnology Information. “Carminic Acid”. Erişim 3 Şubat 2025. <https://pubchem.ncbi.nlm.nih.gov/compound/Carminic-acid>
- Nevevî, Ebû Zekerîya Muhyiddin b. Şeref. el-Mecmû' Şerhu'l-Mühezzeb. Kahire: Matbaatü't-Tadâmun el-Uhvî, 1347.
- Nevevî, Ebû Zekerîya Muhyiddin b. Şeref. el-Minhâc fî Şerhi Sahîhi'l-İmâm Müslim. Beyrut: Dâru İhyâi't-Türâsi'l-'Arabî, t.y.

- NWE, New World Encyclopedia. "Shellac". Erişim 10 Mayıs 2024. <https://www.newworldencyclopedia.org/entry/Shellac>
- Okur, Kâşif Hamdi. "İstihâle". Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi, Ankara: TDV Yayınları, 2020. 672
- Pashova, Sabka, "Application of Plant Waxes in Edible Coatings". Coatings 13 (2023), 911.
- Patel, Seema. - A. Goyal. "Applications of Natural Polymer Gum Arabic: A Review". International Journal of Food Properties 18/5 (2015), 986–998.
- Payne, C. L. R. vd. "Are Edible Insects More or Less 'Healthy' Than Commonly Consumed Meats? A Comparison Using Two Nutrient Profiling Models Developed to Combat Over- and Undernutrition". European Journal of Clinical Nutrition 70/2 (2016), 285–291.
- Pedigo, Larry P. Entomology and Pest Management. New Jersey: Prentice Hall, 4. Basım. 2002.
- Pekyaman, Asuman - Ömer Berke Curoğlu. "Alternatif Gıda Kaynağı Olarak Yenilebilir Böceklerin Kullanım Alanları Üzerine Bir Araştırma". INGANT Uluslararası Turizmde Yeni Jenerasyonlar ve Yeni Trendler Kongresi, 27–29 Mayıs 2021, 260–272.
- Premalatha, M. vd. "Energy-Efficient Food Production to Reduce Global Warming and Ecodegradation: The Use of Edible Insects". Renewable and Sustainable Energy Reviews 15 (2011), 4357–4360. <https://doi.org/10.1016/j.rser.2011.07.115>.
- Resmî Gazete. Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği. Sayı: 28157 (29 Aralık 2011).
- Resmî Gazete. Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği. Sayı: 28693 (30 Haziran 2013).
- Rûyânî, Ebû'l-Mahâsin Abdülvâhid b. İsmâil. Bahrü'l-Mezheb fî Furû'î'l-Mezheb eş-Şâfî. Tahkik: Târik Fethî Seyyid. Beyrut: Dâru'l-Kütübi'l-İlmiyye, 2009.
- Sâbık, Seyyid. Fıkhü's-Sünne. Beyrut: Dâru'l-Kitâbi'l-Arabî, 1977.
- Sâmî, Şemseddin. Kâmûs-ı Türkî. İstanbul: Kâmûs Matbaası, 1317/1901.
- ScienceDirect. "Carminic Acid". Erişim 3 Şubat 2025. <https://www.sciencedirect.com/topics/agricultural-and-biological-sciences/carminic-acid>
- Serahsî, Ebû Bekr Şemsü'l-Eimme Muhammed b. Ebî Sehl Ahmed. el-Mebsût. Beyrut: Dâru'l-Ma' rife, t.y.
- Shibayama, N. "John Singer Sargent's Mrs. Hugh Hammersley: Colorants and Technical Choices to Depict an Evening Gown". Metropolitan Museum Journal 53 (2018), 172–179.
- Sardafî, Cemâleddîn Muhammed b. Abdullah b. Ebî Bekr. el-Me'ânî'l-Bed' a fî Ma' rifeti İhtilâfi Ehli'ş-Şerîa. Tahkik: Seyyid Muhammed Mehne. Beyrut: Dâru'l-Kütübi'l-İlmiyye, 1999.
- SMIIC, Standards and Metrology Institute for Islamic Countries. "Certification of a Halal Product". Erişim 5 Mayıs 2025. <https://www.smiic.org/en/content/573#:~:text=Certification%20of%20a%20halal%20product,in%20conformity%20with%20Islamic%20rules>
- Srivastava, Sanjay - Nandkishore Thombare. "Safety Assessment of Shellac as Food Additive Through Long Term Toxicity Study". Trends in Biosciences 10/2 (2017), 733–740.

Suğdı, Ebü'l-Hasen RükñüIslâm Alî b. el-Hüseyn b. Muhammed. en-Nütef fi'l-Fetâvâ. Tahkik: Salahaddin Nâhî. Beyrut: Müessesetü'r-Risâle, 1984.

SZUTEST, SZUTEST Teknik Kontrol ve Belgelendirme Hizmetleri A.Ş. "Helal Belgesi Nedir?". Erişim 5 Mayıs 2025. <https://www.szutest.com.tr/helal-belgesi-nedir/#:~:text=Bug%C3%BCn%20helal%20pazar%C4%B1na%20bakt%C4%B1%C4%9F%C4%B1m%C4%B1zda%2C%20ilk,i%C3%A7in%20de%20helal%20belgelendirme%20yap%C4%B1lmaktad%C4%B1r>

Şâfiî, Muhammed b. İdrîs. el-Müsned. Beyrut: Dâru'l-Kütübi'l-İlmiyye, 1980.

el-Ümm. Tahkik: Rif'at Fevzî Abdülmuttalib. Beyrut: Dâru İbn Hazm, 4. Basım. 2011.

Şankîti, Muhammed b. Muhammed Sâlim. Levâmi'u'd-Dürer fi Hetki Eştâr el-Muhtasar (Şerh: Muhtasarı Halîl). Dâru'r-Rıdvân. t.y.

Şâsi, Muhammed b. Ahmed. Hilyetü'l-Ulemâ fi Ma'rifeti Mezâhibi'l-Fukahâ. Tahkik: Yâsîn Ahmed İbrâhim Drâdke. Beyrut: Müessesetü'r-Risâle, 1980.

Şener, Mehmet. "Hayvan (Fıkıh)". Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi, İstanbul: TDV Yayınları, 1998. 17/98.

Şîrâzi, Ebû İshâk Cemâlüddîn İbrâhîm b. Alî b. Yûsuf. el-Mühezzeb fi Fıkhî'l-İmâm eş-Şâfiî. Beyrut: Dâru'l-Kütübi'l-İlmiyye, t.y.

Tahâvî, Ebû Ca'fer Ahmed b. Muhammed b. Selâme. Şerhu Muşkili'l-Âsâr. Beyrut: Müessesetü'r-Risâle, 1994.

İhtilâfî'l-Ulemâ. Tahkik: Abdullah Nezir Ahmed. Beyrut: Dâru'l-Beşâir el-İslâmiyye, 1996.

Takeo, Naoko vd. "Cochineal Dye-Induced Immediate Allergy: Review of Japanese Cases and Proposed New Diagnostic Chart". Allergology International 67 (2018), 495–505.

TEYİT, Teyit. "Gıdalarda Karmin Bulunması Ne Anlama Geliyor". Erişim 3 Şubat 2024. <https://teyit.org/dosya/gidalarda-karmin-bulunmasi-ne-anlama-geliyor>

Tokadî Mustafa Efendi. Tahbîzü'l-Mathûn: el-Kânûn fi't-Tıb Tercümesi. İstanbul: Türkiye Yazma Eserler Kurumu Başkanlığı Yayınları, 2018.

UBC, The University of British Columbia. "Do Insects Have Blood?". Erişim 24 Nisan 2024. <https://cbr.ubc.ca/cbrscilitweek-do-insects-have-blood/>

Ürdün Fetva Kurulu. "Fetva No: 3240". Erişim 20 Eylül 2024. <https://www.aliftaa.jo/QuestionPrint.aspx?QuestionId=3240>

Vakte, S. R. vd. "Cochineal Insects (Dactylopius Coccus) in Cosmetics: An Overview of Taxonomy, Composition, Extraction Methods, Applications, and Regulatory Perspectives". International Journal of Entomology Research 9/10 (2024): 150–157.

Velioğlu, Hasan Murat. "Gıdalarda Kullanılan Doğal Renklendiricilerden Karmin". Türkiye 9. Gıda Kongresi Bildirileri. TÜBİTAK, 2006. 347-350.

VOLZA, Volza. "Shellac Import in Turkey". Erişim 4 Nisan 2025. <https://www.volza.com/p/shellac/import/import-in-turkey/#:~:text=match%20at%20L109%20Turkey%20imports,from%20India%2C%20Germany%2C%20and%20Japan>

"Turkey Import of Shellac: Market Trends and Monthly Data". Erişim 4 Nisan 2025. <https://www.volza.com/p/shellac/import/import-in-turkey/#:~:text=match%20at%20L109%20Turkey%20imports,from%20India%2C%20Germany%2C%20and%20Japan>

ÖZGEÇMİŞ

Kişisel Bilgiler

Soyadı, Adı : DEMİRER, Burak

ORCID Eğitim : 0009-0009-3119-2838

Derece	Eğitim Birimi	Mezuniyet
Yüksek Lisans	Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi	Devam Ediyor
Lisans	Ankara Üniversitesi	2020
Lise	Tevfik İleri Anadolu İmam-Hatip Lisesi	2014

İş Deneyimi

Yıl	Yer	Görev
2022 - Halen	Diyanet İşleri Başkanlığı	Din Görevlisi

ORCID ID : 0009-0009-3119-2838

