

## 248124 - Normas sobre consumir alimentos que contengan L-Cysteine (E920)

### Pregunta

Yo quisiera preguntar cuáles son las normas sobre usar L-Cysteine, que es ampliamente usado en productos de panadería y confitería. Cuando uno revisa la lista de ingredientes de algunos productos de confitería, es mencionado tanto como L-Cysteine o como E920. Pero no se menciona cuál es su procedencia. Luego de una breve investigación, encontré que la fuente industrial más barata para obtener el L-Cysteine es el cabello humano.

¿Cuáles son las normas si la empresa que fabricó estos alimentos no indicó la procedencia de esta sustancia en sus productos?

### Respuesta detallada

No hay nada de malo con consumir alimentos que contengan L-Cysteine (E920), no importa cuál sea su fuente, aun si es el cerdo o el cabello humano, porque esta sustancia no permanece en su condición original sino que es transformada en otra distinta, y por lo tanto es pura y lícita hasta que se demuestre lo contrario.

Ahora, si se demuestra que es prejudicial para la salud, entonces no está permitido usarla ni consumirla a causa de ello. Si asumimos que esta sustancia es obtenida de una fuente impura, tal como los cerdos, y no es transformada en otra distinta, y luego es agregada en una muy pequeña cantidad que es absorbida por el resto de los ingredientes, entonces tampoco hay nada de malo con consumir los alimentos que la contengan. Esto ha sido explicado en la respuesta a la pregunta No. [102749](#).

En *Fatáwa al-Mayális al-Urubbí li al-Iftá' wa al-Buhuz* (dictamen No. 34) dice:

“En la lista de ingredientes de algunos alimentos aparece la letra E seguida por un número. Se ha dicho que significa que contiene una sustancia manufacturada en base a grasa o huesos del cerdo. Si se demuestra que esto es así, ¿cuáles son las normas sobre estos alimentos?”

Respuesta:

“A lo que se refiere la letra E seguida por un número son aditivos, que son más de 350. Hay preservantes, colorantes, resaltadores de sabor, edulcorantes, y otras cosas. Son divididos, de acuerdo a sus orígenes, en cuatro categorías:

1 – Ingredientes de origen químico.

2 – Ingredientes de origen vegetal.

3 – Ingredientes de origen animal.

4 – Ingredientes disueltos en alcohol.

Las normas sobre ellos son que no tienen ningún impacto sobre la permisibilidad de las comidas o bebidas que lo contienen, por las siguientes razones:

Con respecto a la primera y la segunda categoría, es porque provienen de fuentes permisibles y no hay en principio ningún perjuicio en usarlas. Con respecto a la tercera categoría, es porque estas sustancias no permanecen en el mismo estado en que estaban cuando fueron extraídas de su origen animal. Fueron sometidas a un proceso químico que ha cambiado su naturaleza y la ha convertido en otra nueva, presumiblemente pura. Este cambio afecta las normas islámicas sobre la sustancia. Si era una sustancia impura y prohibida, entonces su transformación en otra significa que cae bajo nuevas normas, tal como en el caso del vino cuando es transformado en vinagre, y como resultado de ello las normas relativas a las bebidas alcohólicas ya no se le aplican.

Con respecto a la cuarta categoría, en la mayoría de los casos se refiere a colorantes, que son usualmente usados en muy pequeñas cantidades, de tal manera que son absorbidos en el producto final, y por lo tanto puede omitirse.

Entonces cualquier comida y bebida que contenga algunas de estas sustancias en su lista de ingredientes permanece permisible, y no hay nada de malo con que los musulmanes las consuman.

Nuestra religión es fácil, y nos prohíbe sobrecargarnos a nosotros mismos. Hacer una investigación excesivamente minuciosa sobre cada asunto es algo que ni Dios, glorificado y exaltado sea, ni Su Mensajero (que la paz y las bendiciones de Allah sean con él), nos han encomendado”. Fin de la cita de Fiqh an-Nawázil, por el Dr. Muhámmad al-Yizani, 4/263-267.

Dice en las recomendaciones del Noveno Congreso Médico de Jurisprudencia Islámica:

“Aditivos en la comida y las medicinas que provienen de fuentes impuras y prohibidas, se vuelven islámicamente permisibles mediante una de dos formas:

1 – Istihálah (Proceso de transformación).

2 – Istihlak (Proceso de absorción).

Esto ocurre cuando las sustancias impuras o prohibidas son mezcladas con otras sustancias que usualmente son puras y lícitas, a tal punto que las características que hacen impura y prohibida a la primera sustancia desaparecen, desde el punto de vista legal. Es decir, cuando la sustancia disuelta pierde sus características, como el sabor, el olor, el color, o efectos de su consumo, y el resultado tiene las características de otra sustancia lícita dominante en la mezcla. En ese caso, las normas que se aplican son las de la sustancia dominante.

Ejemplos de esto incluyen por ejemplo:

1 – Aditivos que son diluidos en alcohol y usados en cantidades muy pequeñas en la comida y la medicina, como colorantes, preservantes y emulsionantes.

2 – L-Cysteine y colesterol, que son derivados de fuentes impuras sin atravesar un proceso de transformación (istihálah). Es permisible usarlos en la comida, la bebida y la medicina en muy pequeñas cantidades, que serán absorbidas en la sustancia dominante de la mezcla, y las normas que se aplican son las que se aplican a la sustancia dominante.

3 – Enzimas de origen porcino, como la pepsina y otras enzimas digestivas o similares, que son usadas en cantidades ínfimas y absorbidas por la comida o medicina que las contienen”.

Fin de la cita de Mayállat al-Mayma’ al-Fiqh al-Islami (10/1431).

Y Allah sabe más.