

## Note in tema di macellazione religiosa secondo il rito islamico

Federico Roggero

### 1.- I precetti islamici in materia di cibi *halal*

Le prescrizioni sulla macellazione degli animali secondo il rito islamico si inseriscono nel più ampio quadro delle prescrizioni alimentari di cui sono destinatari i fedeli musulmani. Nei paesi islamici, non c'è una distinzione, in questi precetti, tra diritto e morale: le regole sono, al contempo, etiche e giuridiche, sicché chi le viola commette, ad un tempo, un illecito ed un atto moralmente riprovevole. Viceversa, il rispetto delle prescrizioni, in questo quadro, rende il cibo *halal*, cioè lecito, sia sul piano giuridico che su quello morale; mentre la loro violazione lo rende *haram*, cioè proibito.<sup>1</sup>

Il precetto fondamentale del Corano in questa materia recita: "O uomini! Mangiate quel che di lecito e buono v'è sulla Terra e non seguite le orme di Satana, ch'è vostro evidente nemico" (Cor. II, 168). I due canoni della liceità e della appetibilità del cibo debbono dunque concorrere affinché l'alimento sia *halal*. Il precetto, inoltre, evidenzia la concezione del mondo creato come sostanzialmente buono, mentre ciò che è "illecito" o "cattivo", cioè sgradevole, è frutto dell'azione del demonio.

Il Corano autorizza in particolare l'uomo a cibarsi degli animali terrestri, purché però essi siano stati uccisi dall'uomo non in "stato sacro", perché in quel momento all'uomo è proibito cacciare (Cor. V, 1), e purché sia stato invocato il nome di Dio al momento della caccia (Cor. V, 4). Affinché dunque l'animale possa essere destinato al nutrimento umano, bisogna che la sua appropriazione da parte dell'uomo finalizzata al nutrimento sia stata il frutto di una attività dell'uomo stesso, cioè di uno specifico lavoro volto a procacciarsi il cibo. Questo sottende il concetto della appropriazione, e del cibo stesso,

come giusta retribuzione per il lavoro dell'uomo. Tanto è vero che sarebbe *haram* cibarsi di animali uccisi nel momento che invece doveva essere dedicato alla preghiera, cioè quando è proibito lavorare. Inoltre, la condizione ulteriore dell'aver invocato il nome di Dio al momento dell'abbattimento manifesta la consapevolezza, da parte dell'uomo, di trovarsi inserito nell'ordine del creato, ed altresì il riconoscimento della signoria di Dio, fonte stessa della vita, su ogni forma di vita esistente sulla Terra.

Per il Corano è dunque lecito, in definitiva, cibarsi delle carni degli animali, ma solo "dopo averle uccise cacciandole", e "solo per il naturale sostentamento umano e secondo un attento richiamo etico-religioso dell'atto".<sup>2</sup>

Da questi precetti discende il divieto di cibarsi di animali trovati morti, cioè non uccisi dall'uomo; divieto che peraltro si fonda anche su quello di nutrirsi di ciò che nuoce alla salute dell'uomo: bisogna cibarsi, infatti, come detto, soltanto di carni "buone", cioè di cui sia sicura la salubrità, e tali non sono le carni di animali di cui non sia conosciuta con certezza la causa del decesso.

Anche questi precetti sono esplicitati dal Corano: "Di': io non trovo in quel che mi è stato rivelato nessuna cosa proibita a un gustante che voglia gustarla, eccetto bestie morte, sangue versato o carne di porco, ché questo è sozzura, o animali macellati su cui sia stato invocato altro nome che quello di Dio" (Cor. VI, 145).

Ed ancora:

"Vi sono dunque proibiti gli animali morti [...] gli animali che sono stati macellati senza l'invocazione di Dio e quelli soffocati o uccisi a bastonate o scapicolati o ammazzati a cornate e quelli in parte divorati dalle fiere, a meno che voi non li abbiate finiti sgozzandoli, e quelli sacrificati sugli altari idolatrici" (Cor. V, 3).

Oltre al divieto di cibarsi di animali morti, i passi appena riportati enunciano implicitamente il divieto di cibarsi di animali che non siano stati completamente dissanguati (perché appunto uccisi per soffocamento, o a bastonate, ecc.), proprio perché ciò

(<sup>1</sup>) Cfr. J. Schacht, *Introduzione al diritto musulmano*, Torino, Edizioni della Fondazione Giovanni Agnelli, 1995, pp. 129-130; Y. Al-Qaradawi, *The lawful and prohibited in Islam*, Plainfield, Indiana, American Trust Publications, 1994, pp. 11-37

(<sup>2</sup>) L. Ascanio, *Le regole alimentari nel diritto musulmano*, in *OLIR*, 09.2010, pp. 63-86.

comporterebbe un rischio per la salute (le loro carni non sarebbero “buone”). Inoltre, il sangue simboleggia la vita, di cui solo Allah è signore, e anche per questo non è lecito cibarsene.

Diverse ragioni fondano poi il divieto, contenuto sempre nei passi appena riportati, di cibarsi in particolare della carne di maiale; divieto peraltro chiaramente derivato dalla tradizione ebraica. Il maiale è proibito dal Corano, anzitutto, perché il suo allevamento non era praticato, in antico, da popolazioni nomadi quali erano quelle dell’Africa del Nord, poiché il maiale è un animale stanziale. C’è però, anche qui, una motivazione sanitaria: il maiale si ciba di escrementi e di immondizia, tutte cose *haram* in quanto portatrici di malattie, e perciò inficianti il cibo, che perciò solo non è da considerare “buono”.<sup>3</sup>

Sul precetto che impone di cibarsi soltanto di animali sani si fonda il divieto fondamentale di stordire l’animale prima dell’abbattimento che viene in rilievo in tema di macellazione e che connota le modalità di macellazione religiosa. Tali modalità si riscontrano sia nella macellazione compiuta secondo il rito ebraico (*schechità*), sia in quella compiuta secondo il rito islamico (*halal*). Si ritiene, infatti, che lo stordimento possa incidere sulla integrità dell’animale, compromettendone la salute. L’animale, se previamente stordito, rischierebbe dunque di non essere più sicuro dal punto di vista sanitario. Inoltre, lo stordimento potrebbe impedire il successivo completo dissanguamento dell’animale.

## 2.- Le modalità della macellazione rituale

La macellazione religiosa si connota, oltre che per il divieto del previo stordimento, per altre particolarità, che hanno fondamento diverso.

Presupposto fondamentale per procedere alla macellazione di un animale è anzitutto, come detto, che l’animale sia vivo al momento in cui viene con-

dotto al macello. Prima di procedere, poi, come pure già chiarito, è necessario pronunciare il nome di Allah e anche rivolgere la testa dell’animale in direzione della Mecca.

Secondo la tradizione, poi, l’animale va capovolto ed appeso per l’arto inferiore destro: in questo modo, l’animale viene immobilizzato, salvo consentirgli qualche piccolo movimento.

A questo punto, si pratica la iugulazione, della quale esistono due modalità: un taglio netto nel collo da parte a parte, che recide gola, trachea e giugulari (usato per ovini e caprini, ma anche per bovini); un taglio che non recida la trachea e le giugulari (specialmente per bovini). Secondo il rito ebraico, la iugulazione deve avvenire con unico taglio sul collo utilizzando un coltello speciale. Secondo il rito islamico, invece, si può usare un comune coltello da macellazione. In ogni caso, è importante che il taglio sia uno soltanto e definitivo. L’operatore, poi, deve effettuare l’incisione con la mano destra, mentre con la sinistra afferra la testa dell’animale. Egli, inoltre, deve pronunciare, subito prima dell’incisione, la frase: “Nel nome di Allah. Allah è grande” (“Non mangiate i cibi sui quali non sia stato nominato il nome di Dio; questo sarebbe certo perversità” [Cor. VI, 121]).

Chi compie l’atto, poi, dev’essere di sesso maschile, sano di mente e buon musulmano. La macellazione secondo il rito ebraico deve avvenire ad opera di addetti, detti *shochetim*, che devono sottoporsi a specifica formazione e munirsi di licenza, rilasciata da una Commissione rabbinica. Un’autorità religiosa centrale vigila sulla produzione delle carni destinate al consumo da parte degli ebrei: il Comitato *schechità*. La macellazione secondo il rito islamico non è invece controllata da un’autorità centrale.

E’ necessario, infine, che all’uccisione segua il completo e rapido dissanguamento dell’animale, per le ragioni già evidenziato.<sup>4</sup>

Tutte queste prescrizioni si fondano, oltre che sulle ragioni già dette, altresì sulla ratio di risparmiare

(<sup>3</sup>) Su tutto questo si v., ancora, L. Ascanio, cit., pp. 7-80; Muhammad Ibrahim H I Surty, *Halal food in the light of the Qur’ān and Sunnah. An overview*, QAF-Qur’ānic Arabic Foundation, 1995; Al Ghazālī, *Le livre du licite et de l’illicite*, traduit de l’arabe par Hédi Djebnoun, Beyrouth, Dar Al-Bouraq, 1999, pp. 11-42, e soprattutto, Yusuf Al-Qaradawi, cit., pp. 39-63

(<sup>4</sup>) V. V.A. Velardo, *Effetto della macellazione rituale islamica sulla qualità della carne destinata alla produzione di alimenti halal*, tesi di laurea discussa nell’Università di Teramo, a.a. 2011-2012-

all'animale le sofferenze evitabili (paura, dolore), nella consapevolezza che si tratti di esseri senzienti e che la signoria su ogni forma di vita spetti ad Allah. All'uomo è dunque consentito di sopprimere la vita degli animali solo per le strette necessità legate alla propria sopravvivenza, e sempre riconoscendo la supremazia di Allah, con il "permesso" del quale la macellazione avviene. L'uccisione deve avvenire senza crudeltà, procurando all'animale la minore sofferenza possibile. Anche il precetto secondo il quale la macellazione può avvenire solo per mano di personale esperto ed utilizzando un coltello affilatissimo si fonda su questa *ratio*.<sup>5</sup> In conclusione, il procedimento di macellazione rituale avviene in una atmosfera sacrale, alla presenza di Allah e con il suo permesso. L'uomo-creatura riconosce così la propria soggezione ad Allah, unica fonte della vita, ed è tenuto a risparmiare le sofferenze evitabili agli animali macellati.

### 3.- La questione bioetica: macellazione religiosa e benessere animale

Le pratiche religiose tradizionali di macellazione *shechitá* e *halal* sono oggi ritenute in conflitto con la sensibilità che sempre più va affermandosi, in Europa e nel mondo occidentale in genere – di tradizione cristiana, ma profondamente secolarizzato – rispetto al cosiddetto "benessere degli animali". Diversi studi recenti segnalano, infatti, come il "benessere animale" sia considerato un valore dai cittadini europei. Espressione di queste nuove concezioni è l'art. 13 del TFUE, che impegna tanto gli organi dell'Unione, quanto gli Stati membri, a tener conto "delle esigenze in materia di benessere degli animali in quanto esseri senzienti". Si sta sviluppando, in altri termini, nel mondo occidentale, una sensibilità nuova verso gli esseri senzienti diversi dal-

l'uomo, che tende sempre più a farli oggetto di una considerazione distinta rispetto alle *res*, e che induce a tenere in considerazione la sofferenza che gli animali possano provare, non solo all'atto della macellazione, ma anche nelle diverse fasi del loro allevamento.<sup>6</sup>

Come è noto, questa nuova sensibilità ha spinto taluno fino all'estremo di affermare l'esistenza di veri e propri "diritti degli animali"<sup>7</sup>; una categoria, questa, che è peraltro da rigettare.<sup>8</sup>

Per quanto concerne la macellazione, alcuni studi sostengono che non sarebbe dimostrato che le pratiche di macellazione "pietosa" – cioè contemplanti lo stordimento – garantirebbero minori sofferenze nell'animale rispetto a quelle rituali.<sup>9</sup>

Il concetto stesso di "benessere animale" è inoltre di problematica definizione. Infatti, se per benessere si può intendere "uno stato psicofisico positivo, un modo di percepirsi piacevolmente", che dunque va oltre "l'assenza di malattia o di dolore", difficilmente esso può essere osservato o descritto negli animali, anche se, in base a standards etologici, sembra possibile cogliere una serie di indici che possono far supporre uno stato definibile come "serenità, assenza di ansia, piacere e, in definitiva, 'benessere'". Secondo alcuni – in particolare – "un livello accettabile di benessere animale durante la macellazione religiosa può essere mantenuto se i punteggi sui parametri dei punti di controllo della macellazione rispetto a insensibilità dell'animale, scivolamento e caduta, vocalizzazione e uso del pungolatore elettrico rientrano in intervalli di valore accettabili".<sup>10</sup> In sostanza, sarebbe possibile individuare indicatori del benessere animale durante il processo che conduce alla morte, e in base a quegli indicatori aggiustare le procedure di macellazione in modo da risparmiare agli animali le sofferenze evitabili.

In questo campo – è stato giustamente segnalato –, sembra tuttavia più appropriato parlare, piuttosto

(<sup>5</sup>) P. Lerner, A. M. Rabello, *Il divieto di macellazione rituale (shechitá kosher e halal) e la libertà religiosa delle minoranze*, Trento, Università degli studi di Trento, 2010, pp. 1-14.

(<sup>6</sup>) R. Toniatti, *Presentazione. Sul bilanciamento costituzionale fra libertà religiosa e protezione degli animali*, in Lerner-Rabello, cit., pp. XIII-LX.

(<sup>7</sup>) Nella dottrina pubblicistica v. F. Rescigno, *I diritti degli animali. Da res a soggetti*, Torino, Giappichelli, 2005.

(<sup>8</sup>) Cfr. ancora Toniatti, cit.

(<sup>9</sup>) Lerner-Rabello, cit., pp. 73-95.

(<sup>10</sup>) B. Cenci Goga, *La macellazione religiosa e i diritti degli animali*, in *La macellazione religiosa, ecc.*, a cura di B. Cenci Goga, pp. 57-67.

che di “benessere animale”, di “protezione animale”, proprio perché gli animali non sono da considerare soggetti di diritto, bensì pur sempre oggetti e destinatari dell’attività dell’uomo che se ne serve. In questo quadro, “l’obiettivo morale è quello di fare in modo che le condizioni in cui avviene l’allevamento, la cattura e la macellazione/abbattimento siano compatibili con il senso etico della comunità (o per lo meno della maggioranza della comunità, nel rispetto delle minoranze)”<sup>11</sup>. Il che è ben diverso dall’affermare l’esistenza di diritti degli animali in quanto tali.

Su tutte queste problematiche si è pronunciato, in Italia, il Comitato nazionale di bioetica con un importante documento del 2003,<sup>12</sup> dove viene ribadito come, in realtà, la questione della sofferenza degli animali non sia affatto estranea alle culture tradizionali ebraiche ed islamiche. Il rispetto per ogni forma di vita e il riconoscimento della signoria di Dio su tutto il creato ispira infatti le pratiche di macellazione rituale, che perciò devono soltanto essere “aggiornate” in base alle tecniche attuali di macellazione, senza per questo venire stravolte.

Il punto di partenza della riflessione del CNB è il seguente: “la bioetica, il cui sguardo abbraccia in linea di principio tutto il vivente ha il dovere di lottare contro quello che è stato efficacemente chiamato il pregiudizio antropocentrico: un pregiudizio stigmatizzabile eticamente, non nei limiti in cui riconosca l’indubbia *excellence humaine*, ma nei limiti in cui, per sostenere questa *excellence*, ritenga (ingiustificatamente) di dover negare al mondo animale il rispetto morale che gli è oggettivamente dovuto”<sup>13</sup>.

Il CNB ha dunque confermato, riguardo alla macellazione religiosa, la propria posizione, già assunta in precedenza, per la quale “tra tutte le forme di vita, quella umana possiede un primato, non solo fattuale, ma soprattutto assiologico”. L’uomo, cioè, sia di fatto che ontologicamente, è il centro dell’universo ed il vertice di tutte le forme di vita create, nel senso che di tutte egli può disporre come di altrettanti mezzi per il soddisfacimento dei propri bisogni. Tale primato “costituisce una giustificazione, peraltro

non illimitata, della subordinazione all’uomo di ogni altro essere vivente» (CNB, *Sperimentazione sugli animali e salute dei viventi*, 17 aprile 1997, anch’esso disponibile sul sito del Governo). Questo primato infatti va considerato «come segno di responsabilità e non di potere», con la conseguenza che esso non può «dar luogo o peggio ancora giustificare pratiche crudeli, violente, nei confronti degli animali» (CNB, *Bioetica e scienze veterinarie. Benessere animale e salute umana*, 30 novembre 2001).

Gli animali assumono dunque, in questa prospettiva, la posizione di “pazienti morali” del comportamento umano. L’uomo è, sì, in posizione di primazia su tutto ciò che esiste sulla terra, ma la sua supremazia non è assoluta, sicché di ogni risorsa, compresi gli animali, deve fare un uso responsabile. In questa “responsabilità” – cui ha fatto un potente richiamo Francesco nella sua ultima enciclica, *Laudato si’* – rientrano il concetto dell’uso “sostenibile” delle risorse disponibili, nell’interesse di tutte le generazioni umane viventi e di quelle future, ma anche quello del rispetto per la sofferenza degli altri esseri senzienti.

Alla luce di questi principi fondanti, il CNB ha impostato la propria riflessione sulla macellazione rituale: “Il principio del primato dell’essere umano su tutte le forme di vita – prosegue il parere del 2003 – sta alla base dell’attenzione che va data alle macellazioni rituali come manifestazione della libertà religiosa, che della vita umana è dimensione fondamentale; il principio di responsabilità richiede di ricercare e valorizzare tutte le possibilità di ridurre o annullare la sofferenza degli animali che è connessa ad ogni forma di macellazione e, per quanto ci interessa in modo più specifico, alle macellazioni rituali”.

Nelle modalità stesse attraverso le quali avviene la macellazione religiosa, il CNB ha individuato invero una espressione del suddetto principio di responsabilità, che appartiene già alle tradizioni ebraiche ed islamiche (che del resto hanno la stessa radice di quella cristiana). Infatti, a ben guardare, due signifi-

<sup>(11)</sup> M. Severini, *Sicurezza alimentare e benessere animale*.

<sup>(12)</sup> *Macellazioni rituali e sofferenza animale*, Comitato nazionale di bioetica, 19 settembre 2003, disponibile sul sito del Governo italiano.

<sup>(13)</sup> D’Agostino, nella prefazione.

cati sono sottesi a tale tipo di macellazione:

1. “Le macellazioni rituali, sacralizzando la procedura di uccisione dell’animale, ne sottolineano la gravità e la solennità: non è un atto ordinario, banale, che può essere compiuto senza riflettere sul fatto che esso significa dare la morte a un essere vivente. L’inserimento della macellazione in un contesto religioso ha lo scopo di ricordare all’essere umano che egli non dispone arbitrariamente degli altri esseri viventi: se ne può servire ma soltanto all’interno di un orizzonte di senso che, per queste due religioni [ebraismo ed islamismo], è definito dal riferimento a Dio. Questo è appunto il significato profondo della ritualizzazione della procedura di macellazione o delle benedizioni e invocazioni che la devono accompagnare”;
2. “La cura posta nel definire (talvolta fin nei più piccoli dettagli) gli aspetti delle macellazioni rituali ha anche un altro significato: quello di ridurre la sofferenza dell’animale. L’insistenza sull’affilatezza della lama con cui vengono recisi i vasi sanguigni, sulle modalità con cui la recisione deve essere eseguita e sulla preparazione tecnica del sacrificatore sono tutti elementi che sottolineano l’attenzione posta nel rendere più rapida e indolore possibile la morte dell’animale”.

Il CNB ha riconosciuto, in altri termini, che le stesse pratiche di macellazione religiosa sono ispirate proprio a sottolineare la centralità dell’uomo in un contesto però più generale: tutto l’universo creato è soggetto alla signoria divina, e l’uomo non si sottrae a questa soggezione. Di tutto ciò che esiste, l’uomo può servirsi, ma soltanto nei limiti in cui questo è necessario per il soddisfacimento dei suoi bisogni vitali, e sempre tenendo presente il riferimento a Dio. Delle risorse a disposizione, l’uomo deve fare un uso responsabile, anche evitando accuratamente agli animali le sofferenze inutili e le crudeltà.

La differenza tra la concezione ebraica ed islamica, da un lato, e quella che si sta affermando attualmente nel mondo occidentale, e che trova riconoscimento a livello normativo sia nazionale che comunitario, dall’altro, è proprio l’abdicazione, nella seconda, in nome di una “ecologia profonda”, alla

posizione di primazia che invece spetta all’uomo su tutte le creature senzienti in base alla concezione ebraica ed islamica, ma anche a quella autenticamente cristiana della tradizione europea, ispirata ad un antropocentrismo razionale (di nuovo è d’obbligo, qui, un riferimento all’enciclica *Laudato si’*). In altri termini, nella prospettiva ebraica, islamica e cristiana, agli animali è dovuto rispetto perché, riconosciuta all’uomo la posizione di preminenza – ontologica e di fatto – su tutto ciò che esiste nel creato, si riconosce al tempo stesso in Dio, origine del creato stesso e dunque della vita, l’unico vero signore dell’universo, ed in tutti gli esseri diversi dall’uomo altrettante risorse di cui l’uomo deve servirsi con rispetto e responsabilità. In questa prospettiva, gli animali non sono titolari di diritti – solo l’uomo può esserne titolare –, ma “pazienti morali” delle azioni umane.

Viceversa, la concezione che sempre più si sta diffondendo nel mondo occidentale, e che si iscrive in un profondo processo di secolarizzazione del pensiero, tende a negare la stessa *excellence humaine* rispetto agli altri animali, per affermare invece la pari dignità di ogni forma di vita esistente sulla terra.<sup>14</sup> Fino a fare degli animali non meri “pazienti morali” – cioè destinatari delle azioni dell’uomo: le nicchie di cui si possa dire se siano moralmente buone o cattive – bensì addirittura “soggetti di diritto”.

Se questi sono i principi ispiratori, è pure chiaro, peraltro, che le prescrizioni religiose sulla macellazione ebraica ed islamica, che discendono dai rispettivi libri sacri, “vanno considerate – prosegue il CNB nel documento del 2003 – alla luce delle conoscenze e delle tecniche disponibili nel periodo in cui esse si sono formate”. Di conseguenza – prosegue ancora il documento del CNB del 2003 – è possibile chiedersi se il progresso di tali conoscenze e tecniche consenta di riconsiderare alcune di quelle regole senza intaccare in alcun modo il significato profondo ed essenziale delle macellazioni rituali”. Sotto quest’ultimo profilo (ridurre le sofferenze degli animali) il CNB conclude perciò: “Appare possibile, sulla base di esperienze già effettuate in altre parti d’Europa, individuare tecniche che limitino lo stato

<sup>(14)</sup> A. Naess, *The shallow and the deep, long-range ecology movement*, in *Inquiry*, 16 (1973), pp. 95-100.

di vigilanza dell'animale senza produrre alcuna lesione che ne riduca l'integrità".

Dal momento che la *ratio* del divieto è strettamente sanitaria, il divieto stesso – mentre è assoluto per la macellazione *shechitá* praticata dai fedeli di religione ebraica – soffre di alcune deroghe presso qualche comunità musulmana che pratica lo stordimento mediante scarica elettrica limitata alla testa dell'animale; si ritiene, infatti, che tale modalità di stordimento non influisca sulla salute e sull'integrità dell'animale<sup>15</sup>, e che perciò non renda le carni *haram*.

Le tecniche moderne di macellazione e di stordimento potrebbero dunque essere accettate dalle comunità religiose ebraiche ed islamiche, laddove si dimostrasse che esse non intaccano l'integrità dell'animale, e che perciò non violano i precetti religiosi.

Sotto questo profilo, studi recenti dimostrano come, mentre le comunità ebraiche siano fortemente restie a discostarsi dalla lettera delle scritture sacre, le comunità musulmane accettino, a certe condizioni, lo stordimento dell'animale prima della macellazione. In particolare, alcune comunità islamiche accettano: a) lo stordimento elettrico, applicato alla sola regione della testa, prima della macellazione; subito dopo il taglio rituale del collo, viene eseguita la iugulazione toracica per favorire il dissanguamento; b) lo stordimento mediante chiodo captivo subito dopo il taglio del collo.

Sembra infatti che entrambi questi metodi di stordimento lascino inalterato lo stato di salute dell'animale prima della macellazione, e per questo sono stati considerati *halal* dai rappresentanti delle comunità islamiche che hanno assistito a macellazioni dimostrative condotte con le modalità indicate qui sopra.

Alcuni studi dimostrano che, in Italia, la macellazione *halal* avviene per quasi il 95% dei casi senza

stordimento. Lo stordimento previo viene praticato, però, per i piccoli ruminanti.<sup>16</sup>

Altri studi dimostrano, altresì, che lo stordimento previo dell'animale ne migliorerebbe il "benessere"; in condizioni di "benessere", è più completo il dissanguamento dell'animale; e questo rende più salubri le carni.<sup>17</sup>

#### 4.- Il riconoscimento normativo della macellazione religiosa nel diritto comunitario e italiano

I principi sulla macellazione religiosa sono stati man mano recepiti nel nostro ordinamento normativo. E quando, nel diritto comunitario, è stato introdotto l'obbligo del previo stordimento, è stata subito introdotta, sempre nel diritto comunitario e quindi, per conseguenza, anche in quello interno, l'eccezione appunto per i casi di macellazione rituale. Si è subito percepito, infatti, che l'obbligo del previo stordimento sarebbe entrato in conflitto, se non derogato, con la libertà religiosa dei fedeli delle religioni ebraica ed islamica.

Il R.D. 20 dicembre 1928, n. 3298, recante regolamento per la vigilanza sanitaria delle carni<sup>18</sup>, obbligò ad eseguire gli abbattimenti degli animali soltanto all'interno dei macelli. All'art. 9, esso stabilì che si adottassero procedimenti atti a produrre la morte dell'animale nel modo più rapido possibile e che l'abbattimento fosse seguito immediatamente dalla recisione dei grossi vasi sanguigni del collo (iugulazione), per ottenere il più completo dissanguamento. Già la normativa degli anni Venti del Novecento, perciò, fece propria l'idea che si dovessero adottare cautele per risparmiare agli animali sofferenze evitabili.

Ciò era garantito dall'obbligo appunto di macellare le bestie soltanto all'interno di strutture appositamente dedicate (i macelli) e di ridurre al minimo i

<sup>(15)</sup> T. Grandin, J.M. Regenstien, *Religious slaughter and animal welfare: a discussion for meat scientists*, in *Meat Focus International*, March 1994, pp. 115-123, consultabile sul sito: [grandin.com/ritual/kosher.slaugh.html](http://grandin.com/ritual/kosher.slaugh.html).

<sup>(16)</sup> Catanese B.1, Mattiacci C.2, De Angelis G.3, Marini P.3, Cuccurese A.4, Rossi R.5, Cenci Goga B.T.1, *Valutazione dei metodi correnti di macellazione secondo rito religioso in Italia*, in A.I.V.I., settembre 2009, n.5; B. Cenci Goga, B. Catanese, *La situazione attuale in Italia*, in *La macellazione religiosa*, cit., pp. 158-166..

<sup>(17)</sup> A. Cuccurese, A. Poeta, *Macellazione religiosa: punti critici e proposte*, in *La macellazione religiosa*, cit., pp. 117-126; B. Cenci Goga, A. Velarde, *La situazione attuale in Europa*, in *La macellazione religiosa*, cit., pp. 127-155

<sup>(18)</sup> In precedenza, alcune disposizioni erano state dettate già con il R.D. 21 luglio 1927, n. 1586, recante regolamento per la vigilanza sanitaria delle carni.

tempi dell'agonia.

Non fu tuttavia ancora imposto, con il RD del 1928, l'obbligo del previo stordimento. Di conseguenza, per quanto riguarda le macellazioni religiose, il RD del 1928 non dettò norme particolari, facendo integralmente rinvio alle prescrizioni religiose volta a volta vigenti: "Le macellazioni, da eseguirsi in osservanza di precetti religiosi – si legge ancora all'art. 9, comma 4 –, dovranno sempre aver luogo col pieno rispetto delle norme stabilite dai precetti medesimi" (art. 9, comma 4).

In seguito, la Direttiva 74/577/CEE del Consiglio, del 18 novembre 1974, relativa allo stordimento degli animali prima della macellazione, impose la regola del previo stordimento degli animali appartenenti alle specie bovina, suina, ovina e caprina, nonché dei solipedi.

Per "stordimento" si sarebbe dovuto intendere "un procedimento effettuato per mezzo di uno strumento meccanico, dell'elettricità o dell'anestesia con il gas senza ripercussioni sulla salubrità delle carni e delle frattaglie e che, applicato ad un animale, provochi nel soggetto uno stato d'incoscienza che persista fino alla macellazione, evitando comunque ogni sofferenza inutile agli animali" (art. 1). In certi casi, e segnatamente nella macellazione d'urgenza ed in quella effettuata dall'agricoltore per consumo proprio, l'autorità competente dello Stato membro avrebbe potuto accordare deroghe all'obbligo del previo stordimento, "ma deve accertarsi che non vengano inflitti agli animali trattamenti crudeli o sofferenze inutili all'atto dello stordimento e della macellazione" (art. 3).

Una deroga fu prevista per il caso di macellazione religiosa nel caso che questa vietasse lo stordimento: "La presente direttiva – si legge infatti all'art. 4 – non pregiudica in alcun modo le disposizioni nazionali concernenti metodi di macellazione particolari richiesti da alcuni riti religiosi".

L'obbligo del previo stordimento è dunque di derivazione comunitaria (Direttiva 74/577/CEE). Il diritto comunitario, e a cascata quello nazionale, si mostrano fin dall'inizio sensibili alle esigenze dei fedeli delle diverse religioni che prescrivessero il divieto di stordimento, prevedendo un'apposita eccezione alla regola generale.

Alla direttiva fu data attuazione, in Italia, con la legge 2 agosto 1978, n. 439, che all'art. 1 impose l'obbligo del previo stordimento degli animali da macellare,

con le stesse deroghe già individuate nella direttiva. Con particolare riferimento alla macellazione religiosa, l'art. 4 della legge stabilì: "Le norme della presente legge non sono applicate nei casi in cui speciali metodi di macellazione, in osservanza di riti religiosi, siano autorizzati con decreto del Ministro della sanità di concerto col Ministro dell'interno".

La legge, dunque, demandò ad una fonte secondaria l'individuazione dei casi di macellazione eccettuati dall'obbligo del previo stordimento.

In attuazione della legge fu emanato il d.m. 11 giugno 1980, recante autorizzazione alla macellazione degli animali secondo i riti religiosi ebraico ed islamico.

Il decreto, emanato su richiesta delle comunità israelitiche ed islamiche, autorizzò "la macellazione senza preventivo stordimento eseguita secondo i riti ebraico ed islamico da parte delle rispettive comunità" (art. 1).

"La macellazione – proseguiva il decreto – deve essere effettuata da personale qualificato che sia perfettamente a conoscenza ed addestrato nell'esecuzione dei rispettivi metodi rituali.

L'operazione dovrà essere effettuata mediante un coltello affilatissimo in modo che possano essere recisi con un unico taglio contemporaneamente l'esofago, la trachea ed i grossi vasi sanguigni del collo" (art. 2).

Sempre nell'ottica di risparmiare agli animali le sofferenze evitabili, pur nel quadro delle prescrizioni religiose, il decreto stabilì che nel corso delle operazioni fossero adottate "tutte le precauzioni atte ad evitare il più possibile sofferenze ed ogni stato di eccitazione non necessario. A tal fine gli animali debbono essere introdotti nella sala di macellazione solo quando tutti i preparativi siano stati completati. Il contenimento, la preparazione e la iugulazione dei medesimi debbono essere eseguiti senza alcun indugio" (art. 3).

Condizioni specifiche furono poi prescritte per la macellazione di carni halal da destinare all'esportazione (art. 4): "Può essere autorizzata la macellazione senza preventivo stordimento eseguita secondo il rito islamico nei macelli riconosciuti idonei all'esportazione di carni ai sensi dell'art. 7 del d.P.R. 11 febbraio 1961, n. 264, a condizione che: 1) la macellazione avvenga nel rispetto delle disposizioni di cui ai precedenti articoli 2 e 3; 2) i titolari di detti macelli ne facciano espressa richiesta, ai fini dell'esportazione nei paesi islamici al Ministero della sanità, che, pre-

vio sopralluogo, procederà ad accertare che esistono le condizioni a che gli animali vengano macellati in conformità delle disposizioni di cui agli articoli n. 2 e 3" (art. 4).

In definitiva, il sistema discendente dalla direttiva, dalla legge e dal decreto ministeriale di cui ho appena detto, fissò alcuni principi fondamentali in materia di macellazione rimasti fermi anche in seguito:

1. obbligo del previo stordimento dell'animale;
2. deroga all'obbligo del previo stordimento per i casi di macellazione religiosa, ammessa però soltanto all'interno dei macelli;
3. obbligo di effettuare la macellazione rituale contenendo al minimo la sofferenza dell'animale, e perciò di usare coltelli debitamente affilati, di recidere i vasi sanguigni (iugulazione), di destinare all'operazione soltanto personale preparato.

Le regole appena viste vennero confermate, in seguito, dal d.lgs. 1 settembre 1998, n. 333, recante attuazione della direttiva 93/119/CE relativa alla protezione degli animali durante la macellazione o l'abbattimento.

Questa disciplina si applicava al trasferimento, stabulazione, immobilizzazione, stordimento, macellazione ed abbattimento degli animali allevati detenuti per la produzione di carni, pelli, pellicce o altri prodotti, nonché all'abbattimento di animali a fini di profilassi (art. 1, comma 1).

Venne ribadito l'obbligo di stordire gli animali (art. 5, comma 1, lett. c)), eccettuate però le macellazioni rituali (art. 5, comma 2), salvo che queste si svolgessero al di fuori di un macello, nel qual caso lo stordimento sarebbe tornato obbligatorio (art. 9, comma 1: "le disposizioni fissate nelle lettere b), c), e d) dell'articolo 5, comma 1, si applicano anche nei casi in cui gli animali, ivi indicati, vengono macellati in luogo diverso dal macello").

I titolari degli stabilimenti di macellazione presso i quali si intendesse macellare secondo determinati riti religiosi avrebbero dovuto comunicare all'autorità sanitaria veterinaria territorialmente competente, per il successivo inoltrare al Ministero della sanità, di essere in possesso dei requisiti prescritti (art. 2, comma 2).

Una ulteriore deroga all'obbligo dello stordimento fu introdotta poi per la macellazione a domicilio, da parte di privati, di volatili da cortile e conigli per consumo familiare, purché fossero rispettate le disposizioni di cui all'articolo 3 (cioè risparmiando agli animali le sofferenze evitabili).

Dunque, la direttiva ed il d.lgs. che le dette esecuzioni confermarono che la macellazione rituale potesse avvenire senza stordimento, purché si svolgesse in un macello. Svolgendosi fuori da un macello, la macellazione avrebbe dovuto essere preceduta dallo stordimento.

La disciplina appena descritta risulta oggi compendata in un regolamento comunitario, che ha ripreso i principi della normativa previgente, dettagliandoli però ulteriormente e fornendo un quadro chiaro ed operativo in tema di macellazione anche rituale. Il regolamento ha, in quanto tale, direttamente forza di legge primaria all'interno di ciascuno degli Stati membri. Il Regolamento (CE) n. 1099/2009 del Consiglio, del 24 settembre 2009, relativo alla protezione degli animali durante l'abbattimento, è entrato in vigore 20 giorni dopo la pubblicazione in GUUE. Esso è tuttavia applicabile dal 1° gennaio 2013 (art. 30, par. 2). Su di esso, è stata emanata Circolare Ministero della salute, dipartimento per la sanità pubblica veterinaria, n. 213-P, del 07.01.2013, recante "prime indicazioni per l'applicazione del Regolamento CE 1099 del 24 settembre 2009, relativo alla protezione degli animali durante l'abbattimento".

Inoltre, è stato in seguito emanato il D.lgs. 6 novembre 2013, n. 131, recante la disciplina sanzionatoria per la violazione delle disposizioni di cui al Regolamento (CE) n. 1099/2009.

Secondo quest'ultimo d.lgs., contenente sanzioni amministrative, le autorità competenti incaricate di garantire il rispetto del regolamento, e deputate all'accertamento ed irrogazione delle sanzioni sono il Ministero della salute, le regioni, le province autonome, le AASSLL, nell'ambito delle rispettive competenze<sup>19</sup>.

Si applicano alle sanzioni amministrative previste le disposizioni della L. 24 novembre 1981, n. 689.

<sup>(19)</sup> Il d.lgs. ha disposto l'abrogazione del d.lgs. 1 settembre 1998, n. 333. Di tale regolamento restano in vigore, ma solo fino al 9 dicembre 2019, le seguenti disposizioni: All. A, pt. I, par. 1; pt. II, parr. 1, 3 (2a frase), 6, 7, 8, 9 (prima frase); All. C, pt. II, parr. 3.A.2), 3.B.1), 3.B.2), 3.B.4), 4.2) e 4.3). Si tratta di norme sui macelli e sulle modalità di stordimento.



Il Regolamento (CE) n. 1099/2009, con le sanzioni fissate dal d.lgs. 131/2013, è dunque la fonte attualmente vigente in materia di macellazione animale, anche religiosa.

Il regolamento fa riferimento alla precedente Dir. 93/119/CE, relativa alla protezione degli animali durante l'abbattimento, che viene abrogata, eccettuati alcuni allegati (art. 28). Esso porta una disciplina piuttosto articolata, che però non si discosta, nella sostanza, da quella previgente.

L'ambito applicativo del regolamento viene stabilito all'art. 1: la disciplina si applica all'abbattimento di animali per produzione di alimenti, lana, pelli, pellicce o altri prodotti, nonché all'abbattimento a fini di spopolamento (art. 1).

E' escluso dall'applicazione del regolamento:

- l'abbattimento durante esperimenti scientifici, attività venatorie o di pesca ricreativa, eventi culturali o sportivi (art. 1, par. 3, lett. a));
- l'abbattimento di volatili da cortile, conigli e lepri macellati al di fuori dei macelli dai loro proprietari per consumo domestico privato (art. 1, par. 3, lett. b)).

In generale, gli animali devono essere macellati previo stordimento. La perdita di coscienza e di sensibilità dev'essere mantenuta fino alla morte dell'animale. I metodi di stordimento che non comportino la morte istantanea ("semplice stordimento") sono seguiti quanto più rapidamente possibile da una procedura che assicuri la morte quali il dissanguamento, l'enervezione, l'elettrocuzione o la prolungata anosia (art. 4, par. 1).

L'eccezione è stabilita per il caso di macellazione rituale<sup>20</sup>, purché questa sia effettuata in un macello: "le disposizioni di cui al paragrafo 1 non si applicano agli animali sottoposti a particolari metodi di macellazione prescritti da riti religiosi, a condizione che la macellazione abbia luogo in un macello" (art. 4, par. 4). Lo stordimento torna perciò ad essere obbligatorio (eccettuati gli animali da cortile, lepri e conigli) se la macellazione è fatta al di fuori dei macelli per consumo domestico privato (art. 10, comma 1).

Salvo che il fatto costituisca reato, l'operatore che proceda all'abbattimento senza che l'animale sia

stato stordito è soggetto a sanzione amministrativa da 2.000 a 6.000 euro. La sanzione non si applica "nel caso di utilizzo di particolari metodi di macellazione prescritti da riti religiosi, a condizione che la macellazione abbia luogo in un macello" (art. 4, comma 1, d. lgs. 131/2013). Se infatti si tratta di abbattimento di animali per consumo domestico privato effettuato fuori dai macelli, la violazione dell'art. 10 (e perciò dell'obbligo di stordire l'animale) da parte del proprietario è punita con sanzione amministrativa da 1.000 a 3.000 euro (art. 6, comma 1, d.lgs. 131/2013).

Il regolamento disciplina minuziosamente le diverse fasi che conducono all'abbattimento degli animali domestici, dedicando disposizioni particolari alla macellazione rituale, di cui rispetta le forme e le modalità. Il livello di protezione così assicurato dal regolamento non è derogabile in *peius* dagli Stati membri. Questi ultimi, infatti, su certi aspetti della disciplina posta dal regolamento, possono adottare, eventualmente, misure più protettive per gli animali. Ciò riguarda anche la macellazione religiosa. Infatti, "gli Stati membri – si legge nel regolamento – possono adottare disposizioni nazionali intese a garantire una maggiore protezione degli animali durante l'abbattimento diverse da quelle contenute nel presente regolamento nei seguenti settori: .... c) la macellazione di animali conformemente all'articolo 4, paragrafo 4, e le operazioni correlate" (art. 26, par. 2). Questo significa che ciascuno Stato membro potrebbe decidere di rendere obbligatorio lo stordimento anche nel caso di macellazione rituale, se lo ritenesse finalizzato ad una maggiore protezione degli animali.

Restando al caso di abbattimento in un macello, e trattandosi di macellazione rituale, sono previsti anzitutto controlli specifici, che si differenziano da quelli ordinari in materia di stordimento, proprio perché in caso di macellazioni rituali nei macelli lo stordimento non è prescritto. L'art. 5 disciplina, in generale, i controlli sui metodi di stordimento, ordinando controlli al fine di garantire che gli animali "non presentino segni di coscienza o sensibilità nel periodo

<sup>(20)</sup> Per "macellazione rituale" si intende, secondo il regolamento, "una serie di atti correlati alla macellazione di animali prescritti da una religione" (art. 2, lett. g)). Ma, a parte l'articolo contenente le definizioni, la locuzione "macellazione rituale" non ricorre mai nel regolamento.

compreso fra la fine del processo di stordimento e la morte". Con riferimento alla macellazione rituale, che appunto esclude lo stordimento, al par. 2 si dice che "qualora, ai fini dell'art. 4, paragrafo 4, gli animali siano abbattuti senza essere precedentemente storditi, le persone responsabili della macellazione effettuano controlli sistematici per garantire che gli animali non presentino segni di coscienza o sensibilità prima di essere liberati dal sistema di immobilizzazione e non presentino segni di vita prima di subire la preparazione o la scottatura". Il controllo non verte dunque, in questi casi, sullo stordimento, che non è prescritto, bensì sui segni di vita manifestati dall'animale macellato prima della preparazione o della scottatura: i controlli sono dunque volti ad accertare, nel caso di macellazione rituale, che queste ultime avvengano quando l'animale è davvero morto, onde risparmiargli le connesse sofferenze. Il responsabile della macellazione che violi questa disposizione – che cioè ometta il controllo sulla vitalità dell'animale – è sanzionato, salvo che il fatto costituisca reato, con la sanzione amministrativa pecuniaria da 1.000 euro a 3.000 euro (art. 3, comma 3, d.lgs. 131/2013).

La macellazione deve comunque avvenire secondo un programma e procedure operative standard (art. 6, par. 1). Tali procedure devono essere elaborate dagli stessi operatori ed orientate al fine di risparmiare agli animali le sofferenze evitabili. Per quanto riguarda in particolare lo stordimento, le procedure standard "precisano le misure da prendere quando i controlli di cui all'articolo 5 indichino che un animale non è stordito adeguatamente o, nel caso di animali macellati conformemente all'articolo 4, paragrafo 4, che l'animale presenta ancora segni di vita" (art. 6, par. 2, lett. c)). Le procedure elaborate dagli operatori devono prevedere, in altri termini, per il caso di macellazione rituale, azioni di emergenza per il caso in cui l'animale, all'esito del controllo, risulti ancora vivo. Salvo che il fatto costituisca reato, l'operatore che viola l'art. 6, par. 1, cioè che esegue la macellazione senza rispettare le procedure operative standard ed il programma, è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da 1.000 a 3.000 euro (art. 3, comma 4, d.lgs. 131/2013). Se l'operatore viola l'art. 6, par. 2, se cioè omette la elaborazione delle procedure standard secondo i contenuti ivi stabiliti, salvo sempre che il fatto costitui-

sca reato, la sanzione amministrativa è da 2.000 a 6.000 euro (art. 3, comma 5, d. lgs. 131/2013).

Disposizioni particolari vengono dettate anche, in caso di macellazione rituale, riguardo al maneggiamento e alle operazioni di immobilizzazione degli animali all'interno dei macelli. In generale, "gli operatori garantiscono la conformità alle norme operative relative ai macelli di cui all'allegato III" (art. 15, par. 1). L'all. III del regolamento individua, per l'appunto, le "norme operative relative ai macelli", disciplinanti: arrivo, movimentazione e maneggiamento degli animali; norme supplementari per i mammiferi nei locali di stabulazione (esclusi i conigli e le lepri); dissanguamento degli animali. Con specifico riferimento alla macellazione rituale, "gli operatori garantiscono che tutti gli animali che sono abbattuti conformemente all'articolo 4, paragrafo 4, senza essere precedentemente storditi siano immobilizzati individualmente; i ruminanti sono immobilizzati meccanicamente. Sono vietati i sistemi di immobilizzazione dei bovini che prevedano il capovolgimento o qualsiasi altra posizione innaturale, a meno che non si tratti di animali macellati conformemente all'articolo 4, paragrafo 4, e tali sistemi non siano provvisti di un dispositivo che limiti i movimenti laterali e verticali della testa dell'animale e siano adattabili alle dimensioni dell'animale" (art. 15, par. 2). E' chiaro che si tratta di disposizioni volte, nei limiti del possibile, a risparmiare stress agli animali, che in caso di macellazione senza stordimento vanno incontro alla morte perfettamente coscienti. Esse sono peraltro in linea con le modalità tradizionali di immobilizzazione e contenimento in uso presso le comunità islamiche ed ebraiche.

La violazione delle prescrizioni di cui all'art. 15 da parte dell'operatore, salvo che costituisca reato, è punita con la sanzione amministrativa da 2.000 a 6.000 euro (art. 9, d.lgs. 131/2013). In quest'ultimo caso, inoltre, salvo sempre che il fatto costituisca reato, "l'operatore che, nel caso di macellazione di animali sottoposti a particolari metodi di macellazione prescritti da riti religiosi, non comunica all'autorità sanitaria veterinaria territorialmente competente, per il successivo inoltro al Ministero della salute, di rispettare le condizioni previste dall'art. 15, paragrafo 2, del regolamento è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria del pagamento della somma da 1.000 euro a 3.000 euro" (art. 4, comma

2, d.lgs. 131/2013).

L'uccisione dell'animale, in caso di macellazione rituale, deve avvenire secondo modalità particolari, volte a ridurre al minimo le sofferenze dell'animale. Infatti, "in caso di semplice stordimento o di macellazione in conformità dell'articolo 4, paragrafo 4, deve essere eseguita la recisione sistematica di entrambe le carotidi o dei vasi sanguigni da cui esse si dipartono. La stimolazione elettrica è eseguita soltanto dopo aver verificato l'incoscienza dell'animale. L'ulteriore preparazione o scottatura è eseguita soltanto dopo aver verificato l'assenza di segni di vita nell'animale" (all. III, par. 3.2). Anche in questo caso, le disposizioni regolamentari appaiono in linea con quelle religiose già illustrate in precedenza.

La macellazione rituale (effettuata pur sempre in un macello) può essere praticata esclusivamente da "persone che dispongano del relativo certificato di idoneità, come previsto dall'articolo 21, che ne attesti la capacità di eseguirle conformemente alle norme stabilite nel presente regolamento" (art. 7, par. 2, lett. g)). In questo caso, l'esame di idoneità che l'operatore deve affrontare deve vertere specificamente sulle materie: "uso e manutenzione adeguati dei coltelli per il dissanguamento; controllo dell'assenza di segni di vita" (all. IV, recante "corrispondenza tra attività e requisiti per l'esame di idoneità di cui all'art. 21"). Salvo che il fatto costituisca reato, l'operatore che viola l'art. 7, par. 2, che cioè esegue la macellazione essendo sprovvisto del certificato di idoneità, è soggetto alla sanzione amministrativa da 2.000 a 6.000 euro (art. 3, comma 7, d.lgs. 131/2013).

Il macello è sottoposto, infine, alle procedure di controllo di cui all'art. 16, che devono essere elaborate ed applicate dagli operatori. Anche in questo caso, disposizioni particolari riguardano la macellazione religiosa. Tali procedure di controllo infatti "descrivono il modo in cui si devono svolgere i controlli di cui

all'articolo 5 – cioè quelli sullo stordimento o la sensibilità dell'animale – e includono almeno i seguenti elementi: .... b) gli indicatori destinati a rilevare i segni di incoscienza e coscienza o sensibilità negli animali; gli indicatori destinati a rilevare l'assenza di segni di vita negli animali macellati conformemente all'articolo 4, paragrafo 4" (art. 16, par. 2, lett. b)). La violazione dell'art. 16, paragrafi da 1 a 4, comporta, in capo all'operatore, l'assoggettamento a sanzione amministrativa da 2.000 a 6.000 euro (art. 10, comma 1, d.lgs. 131/2013).

In conclusione, pur essendo espressione delle nuove concezioni occidentali sul rapporto uomo-animale, di cui si è detto, la vigente disciplina regolamentare comunitaria in tema di macellazione animale contiene un ampio riconoscimento delle pratiche rituali di macellazione. Queste pratiche vengono infatti sempre consentite (all'interno dei macelli), quali altrettante eccezioni alle regole comuni in tema di macellazione. Delle pratiche di macellazione rituale il regolamento si occupa in un insieme di norme puntuali volte a far sì che esse si svolgano a perfetta regola d'arte, onde risparmiare agli animali le sofferenze evitabili: la macellazione rituale è dunque permessa in Europa, ma gli Stati membri devono vigilare sul fatto che essa avvenga secondo certe regole. La macellazione rituale domestica è vietata proprio per l'impossibilità di compiere tali verifiche al di fuori di un macello.

## 5.- Macellazione religiosa e sicurezza alimentare

Anche le produzioni *halal* devono rispettare la normativa sulla sicurezza alimentare, che oggi, come è noto, è prodotta in gran parte dall'Unione europea).<sup>21</sup>

La normativa comunitaria è orientata, in prima battuta, a garantire la produzione di alimenti di buona qualità, cioè non dannosi per la salute umana, ma in

(<sup>21</sup>) Su tale normativa, si v. F. Capelli, V. Silano, B. Klaus, *Nuova disciplina del settore alimentare e autorità europea per la sicurezza alimentare*, Milano, Giuffrè, 2006, pp. 165-221. Si v., altresì, G. Maccioni, *La sicurezza alimentare nel sistema di tutela multilivello. A proposito dei principi e delle regole*, Pisa, ETS, 2010, pp. 59-198; M. Poto, *I traguardi in tema di sicurezza alimentare tra ordinamento comunitario ed ordinamenti interni*, in M. Poto, E. Rolando, C. Rossi, *La sicurezza alimentare tra Unione europea, Stato e regioni dopo la riforma del titolo V della Costituzione*, Torino, Giappichelli, 2006, pp. 3-57. Per i profili anche sovracomunitari della sicurezza alimentare, si v. D. Bevilacqua, *La sicurezza alimentare negli ordinamenti giuridici ultrastatali*, Milano, Giuffrè, 2012. Per le implicazioni bioetiche del concetto di "sicurezza alimentare", intesa come "risultato di un'interazione positiva tra corretti comportamenti alimentari (e non

ultima analisi, e soprattutto, ad assicurare l'esplicitarsi della libera concorrenza nel mercato alimentare.<sup>22</sup> Fonte fondamentale in materia è il Regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 28 gennaio 2002, in tema di sicurezza alimentare, ispirato alla ratio di garantire la libera circolazione di alimenti sicuri e sani, onde raggiungere "un livello elevato di tutela della salute umana e degli interessi dei consumatori in relazione agli alimenti". Il regolamento disciplina, come è noto, "tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione degli alimenti e dei mangimi", *from farm to table*, come usa dire (art. 1).<sup>23</sup>

Più nel dettaglio, la macellazione delle carni per fini alimentari è soggetta al Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, sull'igiene dei prodotti alimentari, ma soprattutto al Regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale. Da queste disposizioni si evince la progressiva identificazione, nel linguaggio del legislatore europeo, tra i concetti di "sicurezza" ed "igiene" degli alimenti.<sup>24</sup> Entrambi gli aspetti, peraltro, come già detto, rilevano come aspetti della "qualità" del prodotto alimentare.

In particolare, gli operatori del settore alimentare devono rispettare i requisiti generali in materia di igiene alimentare di cui all'all. I, parte A, del reg. 852/2004. Queste regole sono volte essenzialmente ad evitare il rischio di contaminazioni durante la produzione dei prodotti primari. Per quanto riguarda i prodotti primari di origine animale, gli operatori devono rispettare alcuni standard di pulizia e di formazione specifica, che non pongono questioni particolari ai produttori di carni *halal*.

Trattandosi di prodotti alimentari di origine animale,

si aggiungono poi prescrizioni di igiene specifiche dettate dal reg. 853/2004, in quanto tali prodotti possono presentare rischi macrobiotici e chimici particolari per la salute umana e richiedono, pertanto, l'applicazione di apposite regole. Le regole dettate dal reg. 853/2004 si aggiungono a quelle in materia di benessere degli animali, e perciò – trattandosi di macellazione – al complesso di regole già esaminate in precedenza (art. 1, par. 6).

Nel dettaglio, le regole sanitarie sono contenute negli allegati al reg. 853, dove norme specifiche sono dettate anche distinguendo per specie animale. Per quanto riguarda gli ungulati domestici, tra i quali rientrano bovini, ovini, caprini e suini, nell'all. III, sez. I, vengono dettate prescrizioni circa le varie fasi che conducono all'abbattimento finale dell'animale. Quanto al trasporto degli animali vivi al macello, si prescrive che questo avvenga manipolando con cura gli animali, evitando loro inutili sofferenze. Le disposizioni relative ai macelli sono poi intese ad assicurare la massima igiene possibile. Riguardo alle modalità della macellazione, si prescrive che il dissanguamento avvenga lasciando intatti la trachea e l'esofago, salvo però che si tratti di macellazione religiosa. In conclusione, queste prescrizioni, come le altre contenute nel regolamento, ispirate da una *ratio* prettamente sanitaria, non pongono questioni particolari agli operatori della macellazione rituale.

In aggiunta a queste regole, va tenuto conto altresì del Regolamento (CE) n. 1935/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 27 ottobre 2004, recante la disciplina sui materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari. In generale, tali materiali non devono poter comportare, una volta che essi siano venuti a contatto con gli alimenti, una modifica inaccettabile dei prodotti ali-

solo) da parte di chi consuma ed un livello accettabile di sicurezza degli alimenti", si v. M. Severini, *Sicurezza alimentare e benessere animale*, in *Sicurezza del cibo e catena alimentare: implicazioni bioetiche* (atti del convegno di Perugia, 8 maggio 2001) – *Aspetti bioetici nello sviluppo di un corso di laurea in biotecnologie* (atti del seminario di Perugia, 9 maggio 2001), a cura di F. Di Pilla, Napoli, ESI, 2003, pp. 115-120. Il concetto di sicurezza alimentare si declina, abitualmente, in quelli di safety e di security anche nella nuova PAC. Cfr., in tema, ma anche per considerazioni più generali, F. Albisinni, *Sicurezza alimentare come approvvigionamento a livello UE*, in *Sicurezza energetica e sicurezza alimentare nel sistema UE. Profili giuridici e profili economici*, Atti del convegno di Siena, 10-11 maggio 2013, a cura di E. Rook Basile e S. Carmignani, Milano, Giuffrè, 2013, pp. 21-46

<sup>(22)</sup> Si v. altresì, su questo aspetto, A. Segrè, F. Slaviero, *Sicurezza e insicurezza alimentare*, in *Politiche per lo sviluppo agricolo e la sicurezza alimentare*, a cura di A. Segrè, Roma, Carocci, 2008, pp. 97-115

<sup>(23)</sup> Cfr. A. Germanò, *Corso di diritto agroalimentare*, Torino, Giappichelli, 2007, pagg. 29-47.

<sup>(24)</sup> A. Germanò, *Corso*, cit., p. 71.

mentari. Neanche le disposizioni di quest'ultimo regolamento pongono problemi particolari agli operatori della macellazione *halal*.

La normativa sulla sicurezza alimentare, in conclusione, tiene conto delle pratiche tradizionali *halal*, laddove necessario. Per il resto, essa non entra in conflitto con le pratiche della macellazione rituale.

## 6.- La certificazione *halal*

I fedeli musulmani che vivono nei paesi occidentali, ed in particolare in Italia, dove le prescrizioni coraniche non sono automaticamente rispettate nelle consuetudini riguardanti la macellazione e la produzione di alimenti, si affidano alle autorità islamiche per il riconoscimento della liceità o meno degli alimenti di cui si nutrono. Studi recenti dimostrano che il numero di consumatori di carne *kosher* è costante in Europa, mentre è in rapido aumento il numero di consumatori di carne *halal*.<sup>25</sup>

La garanzia del rispetto delle regole religiose viene attestata, in Italia, da un sistema di certificazione *halal*, al quale sovrintende un'autorità religiosa islamica, il CO.RE.IS. (Comunità religiosa islamica italiana), che rilascia il marchio di certificazione "Halal Italia".<sup>26</sup> In seno alla CO.RE.IS., un Comitato etico ha elaborato un disciplinare tecnico per la certificazione *halal*. Il disciplinare tiene conto non solo delle prescrizioni coraniche, bensì anche di tutti i precetti giurisprudenziali elaborati dalle quattro scuole giuridiche (*hanafita*, *malikita*, *shafi'ita* e *hanbalita*), in modo da certificare soltanto prodotti accettati da tutti i musulmani.

In conseguenza, l'elenco dei cibi proibiti si amplia notevolmente rispetto alla lettera del Corano. Secondo il disciplinare non sono infatti certificabili come *halal* i seguenti cibi:

- suino o specie affini al suino (cinghiale ad es.) o loro derivati (per esempio budelli, gelatine alimentari ecc.)
- animali trovati morti - sangue - animali terrestri non macellati ritualmente - alcool, bevande fermentate o loro derivati - asino di allevamento, mulo o bardotto - cavallo (scuola *malikita* e prima scuola *hanafita*) - ani-

- mali con le due zanne, come elefanti e cinghiali, o predatori con le zanne, come lupi, leopardi, leoni, linci, cani, gatti, scimmie, orsi ecc., a cui si aggiungono volpi e iene secondo la scuola *hanafita* e quella *malikita* - uccelli predatori con gli artigli, come falchi e aquile (scuola *hanafita*, *shafi'ita* e *hanbalita*) - volatili che per i musulmani non possono essere uccisi, come gufi, civette, pipistrelli, rondini, upupe, pavoni (scuola *shafi'ita*) - ricci e porcospini (scuola *hanafita* e *hanbalita*) - tassi e lontre - uccelli che si nutrono di animali morti, come avvoltoi e corvi - piccoli animali del terreno, come topi, ricci, donnole ecc. (scuola *hanafita*, *shafi'ita* e *hanbalita*) - animali terrestri che hanno sangue, ma il cui sangue non può essere fatto defluire perché non circolante, come serpenti, lucertole, camaleonti - animali terrestri che non hanno sangue, dunque gli insetti, come vespe, ragni, mosche, scarafaggi, scorpioni ecc., a eccezione delle locuste - animali anfibi che vivono sia nell'acqua che sulla terra, come coccodrilli, tartarughe, rane ecc. (scuola *hanafita*, *shafi'ita* e *hanbalita*) - animali acquatici che non hanno forma di pesce, come molluschi, crostacei, gamberetti, aragoste ecc., con l'eccezione di lamprede e anguille (scuola *hanafita*) - pesce spada (scuola *hanbalita*) - delfino (scuola *malikita* e scuola *shafi'ita* in parte) - pesci senza squame, come polipi ecc. - animali allevati con prodotti di origine suina, o che mangino impurità, come letame o immondizia - animali malati.

Il disciplinare detta altresì regole puntuali per la macellazione. Affinché il prodotto sia certificabile come *halal* è necessario che nella macellazione siano state seguite le seguenti regole:

- gli animali destinati alla macellazione rituale islamica devono essere in salute, senza segni di malattia o di fermento;
- l'animale deve essere rivolto in direzione de La Mecca, secondo l'orientazione rituale dei musulmani (*qibla*);
- la macellazione rituale deve avvenire per iugulazione tramite una lama affilata (la recisione deve riguardare la gola, comprensiva delle due vene del collo, della trachea e dell'esofago, a esclusione delle vertebre del collo) e la testa dell'animale non deve essere completamente decapitata;
- la

<sup>(25)</sup> H. A. Anil, *Recenti sviluppi*, in *La macellazione religiosa*, cit., pp. 109-116.

<sup>(26)</sup> Cfr. A. Stefano, *Valutazione dell'autenticità dei prodotti carnei halal: uso di metodi rapidi e innovativi nei processi di trasformazione dei salumi*, tesi di laurea discussa nell'Università di Teramo, a.a. 2011-2012.

iugulazione deve essere effettuata con un movimento unico e ininterrotto, a partire dalla parte anteriore del collo e non da quella posteriore; - l'animale deve essere vivo al momento della iugulazione, anche se stordito; - al momento della iugulazione deve essere effettuata l'invocazione rituale; - la macellazione dovrebbe essere fatta da un musulmano adulto, uomo o donna, capace di discernimento, in stato di coscienza e in grado di compierla bene secondo le regole; - la macellazione di animali compiuta da credenti appartenenti alle "genti del Libro" (Ebrei e Cristiani) è considerata lecita, purché fatta invocando il nome di Dio e realizzata secondo la tecnica della iugulazione e del dissanguamento; - il dissanguamento deve essere completo; - se viene macellata ritualmente una bestia gravida e un feto morto è rinvenuto al suo interno, esso è lecito secondo le scuole shafi'ita, malikita (se il feto è completamente formato, con presenza di peli) e hanbalita, mentre non è considerato lecito dalla scuola hanafita; - l'immobilizzazione dell'animale, richiesta dalla legislazione italiana, deve essere compiuta in modo tale da non causare la morte dell'animale prima che possa esserne fatto defluire il sangue; - gli animali da macellare non devono essere percossi, feriti o danneggiati fisicamente in alcun modo; - durante tutto il processo di macellazione deve essere evitato di sottoporre gli animali a qualsiasi dolore o stato di panico che non siano strettamente necessari (in tal senso, deve essere evitata la macellazione di più animali in prossimità l'uno dell'altro, affinché non siano costretti ad assistere alla iugulazione e a sentire le grida degli altri animali macellati e deve essere evitato che essi assistano all'affilamento delle lame e alla preparazione dell'equipaggiamento per la macellazione); - non devono essere strappate, tagliate o bruciate parti del corpo dell'animale prima che questo sia deceduto, ma si dovrà aspettare che l'animale sia freddo.

Come si vede, quest'ultimo, lungo, elenco, contiene l'insieme delle regole già esposte fin qui. Con riferimento particolare allo stordimento, si legge la regola che obbliga a compiere la iugulazione solo su un animale vivo, "anche se stordito". Il disciplinare, in altri termini, non pare individuare nella assenza di stordimento un requisito essenziale della macellazione *halal*.

A conferma di quanto già detto, cioè, lo stordimento non è proibito in quanto tale; lo diventa quando cagioni eventuale malessere o ferimento nell'animale, ovvero quando si dimostri che renda incompleto il dissanguamento dell'animale o comunque comprometta la salubrità delle carni.

Il disciplinare Halal-Italia sembra mostrare, in definitiva – nel solco dell'itinerario prefigurato dal parere del Comitato nazionale di bioetica del 2003 –, come i precetti religiosi possano essere adattati, ferma la loro ispirazione di fondo, ai nuovi processi produttivi e alle nuove tecnologie.

Per concludere, va segnalato che i Ministri italiani degli esteri, dello sviluppo economico, della salute, e delle politiche agricole, alimentari e forestali, hanno sottoscritto, il 30 giugno 2010, apposita convenzione con la quale si sono impegnati a diffondere, in Italia e nei paesi islamici, il marchio "Halal Italia" rilasciato dalla CO.RE.IS. in base al disciplinare, quale garanzia di produzione conforme alle regole islamiche.

## ABSTRACT

*The European Union law on slaughter imposes the obligation to stun the animal before slaughter, with the exception of religious slaughter, among which falls the islamic (dir. 74/577/CEE; reg. 1099/2009/CE). The EU law, founded on philosophical assumptions other than those of the Jewish and Islamic tradition, therefore respects this tradition. Even the food safety legislation considers religious slaughter practices, when necessary. For the remains, it does not conflict with the practices of ritual slaughter, particularly Islamic (reg. 178/2002/CE; reg. 852/2004/CE; reg. 853/2004/CE; reg. 1935/2004/CE). The compliance with Islamic rules regarding food, which descend from the Koran, is attested, in Italy, by a "halal" certification system. An Islamic religious authority (CO.RE.IS. – Comunità religiosa islamica italiana) oversees it, and issues a "Halal-Italia" certification. The "Halal Italia" certification also shows that religious precepts can be adapted to new production processes and new technologies, while maintaining firm their basic inspiration, as taught in an important advice of the Italian National Bioethics Committee of 19 September 2003.*