

MACELLAZIONE RITUALE

Attualità e aspetti normativi nell'Unione Europea



GIUSEPPE CITO¹, CARLO GIULIANI², VITANTONIO PERRONE¹

¹ Servizio Veterinario, Dipartimento di Prevenzione Az.USL Roma 2

² Responsabile della tutela del benessere animale, Macello pubblico di Roma Capitale

Quello del benessere animale è un valore condiviso nell'Unione Europea, anche attraverso un percorso normativo costante che è stato ampiamente confermato anche nel trattato istituito dall'Unione Europea e in particolare dalla modifica apportata con il trattato di Lisbona, firmato nel 2007 e in vigore dal 2010. Tale trattato ha previsto importanti effetti per la protezione degli animali convenendo, quando necessario, che nella redazione delle norme unionali si dovesse tenere in debito conto il loro *status* di "esseri senzienti". Infatti, il Titolo II - Disposizioni di applicazione generale, all'Art. 13 riporta: «Nella formulazione e nell'attuazione delle politiche dell'Unione nei settori dell'agricoltura, della pesca, dei trasporti, del mercato interno, della ricerca e sviluppo tecnologico e dello spazio, l'Unione e gli Stati membri tengono pienamente conto delle esigenze

in materia di benessere degli animali in quanto esseri senzienti, rispettando nel contempo le disposizioni legislative o amministrative e le consuetudini degli Stati membri per quanto riguarda, in particolare, i riti religiosi, le tradizioni culturali e il patrimonio regionale».

È noto che la protezione degli animali riveste particolare importanza nella fase di abbattimento, durante la macellazione e nelle operazioni ad essa connesse che impattano fortemente sull'opinione pubblica influenzando anche il comportamento dei cittadini in quanto consumatori, i quali sempre più ritengono utile conoscere anche le modalità con cui si ottengono i prodotti alimentari. Inoltre, è peraltro indubbio che la miglior attenzione possibile – per quanto riguarda la protezione degli animali durante la macellazione e le operazioni correlate – può contribuire a migliorare la qualità delle carni e indirettamente

te a determinare un impatto positivo sulla sicurezza degli addetti alla macellazione. Infatti, la macellazione consiste nell'uccisione di animali destinati alla produzione di carni e di norma può essere effettuata solo in stabilimenti a tal fine autorizzati; le fasi della macellazione sono rappresentate da: visita *ante mortem*, immobilizzazione, stordimento, iugulazione, dissanguamento, scuoiamento o depilazione o spiumatura, eviscerazione, visita *post mortem*, bollatura sanitaria o apposizione del marchio di identificazione.

La macellazione rituale

Un aspetto decisamente particolare della macellazione degli animali destinati alla produzione di alimenti per l'uomo è quello rappresentato anche dalla necessità di tener conto di precetti religiosi [26]. In particolare, ciò è previsto dalla religione ebraica e da quella islamica dato che entrambe prevedono il precetto del divieto di qualunque forma di stordimento dell'animale da macellare.

Nella macellazione rituale, sull'animale viene praticata con una lama affilatissima la recisione della trachea e dell'esofago e quindi dei grossi vasi del collo senza che questo sia stato preventivamente stordito per ottenerne, come normalmente previsto, uno stato di incoscienza e insensibilità. Tale operazione deve essere accompagnata da pratiche rituali quali preghiere, benedizioni e invocazioni a Dio che ne attestano e confermano la sacralità [7].

La macellazione inconsapevole

La deroga allo stordimento [2, 9], così come previsto dalla normativa vigente, rappresenta infatti il punto di divergenza, quando non di contrapposizione anche dura, in un ambito in cui da sempre il miglioramento tecnico-scientifico degli strumenti e delle metodiche per ottenere il miglior stato di incoscienza e insensibilità al dolore ha rappresentato un costante obiettivo da raggiungere attraverso un continuo miglioramento tanto da far ipotizzare, in un prossimo futuro, l'impiego di farmaci o altro mezzo in grado di generare uno stato di inconsapevolezza negli animali, già prima che questi raggiungano lo stabilimento di macellazione [32].

Con la definizione di "macellazione inconsapevole" andrebbe intesa l'applicazione alle procedure di macellazione degli animali (trasferimento, contenimento, stordimento, iugulazione) di tecniche di perfezionamento (*refinement*) in applicazione del principio delle 3R mutuato dalla protezione degli animali da laboratorio, in grado di minimizzare la sofferenza animale. Infatti, le aumentate conoscenze sulla fisio-patologia del dolore, il progresso delle tecniche anestetiche, assieme alla disponibilità di nuove molecole anestetiche (detomidina, remifentanil, cisatracurio, sux, pancuronio) che possono essere impiegate nella macellazione degli animali destinati alla produzione di alimenti, consentirebbero anche di aderire

alle aspettative ed esigenze di un'opinione pubblica sempre più attenta alle questioni connesse al benessere animale. Peraltro, il divieto allo stordimento degli animali, nell'impostazione delle due religioni, non rappresenta, come in tanti ritengono, una mancanza di attenzione all'animale, bensì, nel suo intendimento precettivo ne vuole sottolineare la sacralità e l'attenzione nel ridurne la sofferenza dell'animale [7].

Lo stordimento

Va anche considerato che il concetto di stordimento, e quindi la sua sistematica applicazione, viene enunciato in maniera chiara solo a partire dal 1978 con la Legge n. 439, "Norme di attuazione della direttiva n. 74/577/CEE, relativa allo stordimento degli animali prima della macellazione". La norma ha chiaramente introdotto il concetto di "stordimento", definendolo come «[...] 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 a un animale, provochi nel soggetto uno stato di incoscienza che persista fino alla macellazione, evitando comunque ogni sofferenza inutile agli animali».

Sino ad allora, seppure presenti nelle normative, i concetti di macellazione, abbattimento e morte dell'animale non erano particolarmente chiari e definiti in dettaglio [28] e pertanto fino ad allora non erano presenti le preoccupazioni che l'opinione pubblica palesa attualmente, tanto è vero che la deroga allo stordimento nel nostro Paese fu mantenuta senza alcun problema anche durante il ventennio fascista e in vigenza delle leggi razziali [18]. In effetti, la macellazione rituale, e quindi la sacralità che viene rappresentata, fa anche riferimento a un uso alimentare degli animali, che proviene da contesti storici in cui la macellazione e l'utilizzo delle carni potevano essere condizionati sia da fattori culturali come la concomitanza con eventi religiosi o propiziatori, ma anche da fattori pratici come la difficoltà a conservare la carne [4].

Nella tradizione ebraica il sacro permea comunque qualunque aspetto della vita quotidiana, compreso quello della produzione di alimenti e dell'alimentazione [29], di cui la macellazione rappresenta un aspetto importante e di certo, come già detto, di forte impatto sull'opinione pubblica [11].

Abbastanza simile è il quadro della tradizione islamica che prevede per i suoi aderenti prescrizioni in campo alimentare che, pur avendo origine dai precetti coranici, rispetto a quelle ebraiche non costituiscono una peculiarità particolarmente rigida [24, 25].

Macellazione secondo il rito ebraico

Le norme ebraiche sulla macellazione (*shechitah*) sono in gran parte comuni a quelle islamiche e, come già detto, sono basate sul dissanguamento dell'animale, che viene ottenuto mediante

la contemporanea recisione, a livello della regione sottoioidea della trachea, dell'esofago e dei grandi vasi del collo e questo perché, come scritto nel Pentateuco, è nel sangue che risiede il principio vitale con cui si espiano i peccati. Quindi, al concetto di espiazione si collega la funzione sacrificale degli animali, comune a tante altre colture e civiltà ma che, per quanto riguarda l'ebraismo, si differenziava decisamente per la proibizione dei sacrifici umani.

La motivazione biblica di non alimentarsi del sangue veniva comunque preceduta dalla necessità di ottenere il decesso più rapido e meno doloroso possibile dell'animale, proprio attraverso il dissanguamento che doveva essere fatto con l'impiego di coltelli (*chalaf*) ben definiti per tipologia e caratteristiche. Infatti, questi devono essere lisci, privi di dentature e molto più lunghi della superficie su cui devono agire e prescrizioni sono previste anche per la loro manutenzione, affinché rimangano taglienti senza provocare attrito durante il taglio (foto 1).

La messa in decubito degli animali è forse la fase più delicata e per questo si è cercato di porre rimedio sin dal 1927, con l'utilizzo di un box metallico (gabbia di Weimberg) (foto 2) che contiene completamente gli animali, ad eccezione della testa e del collo che ne fuoriescono, e che dopo una rotazione possono dare la migliore esposizione per il taglio [16].

All'addetto al sacrificio (*shochet*) – che spesso è un rabbino – viene comunque richiesta una competenza professionale a cui è sottesa anche una preparazione culturale, comprovata da esami e titoli. Egli deve essere edotto e consapevole del



Foto 1. Chalaf, coltello utilizzato nella macellazione kasher. Questi coltelli devono essere lisci e molto più lunghi della superficie che devono recidere e devono obbligatoriamente essere sempre affilati.

suo ruolo, gravato com'è da responsabilità stabilite da precetti che prevedono per gli animali assoggettati a una morte/sacrificio comunque necessaria per la sussistenza dell'uomo, un rapporto niente affatto brutale. Egli può essere assistito da un'altra persona (*schomer*), che ha il compito di imprimere i bolli sulle parti giudicate consone per il consumo ebraico (foto 3).

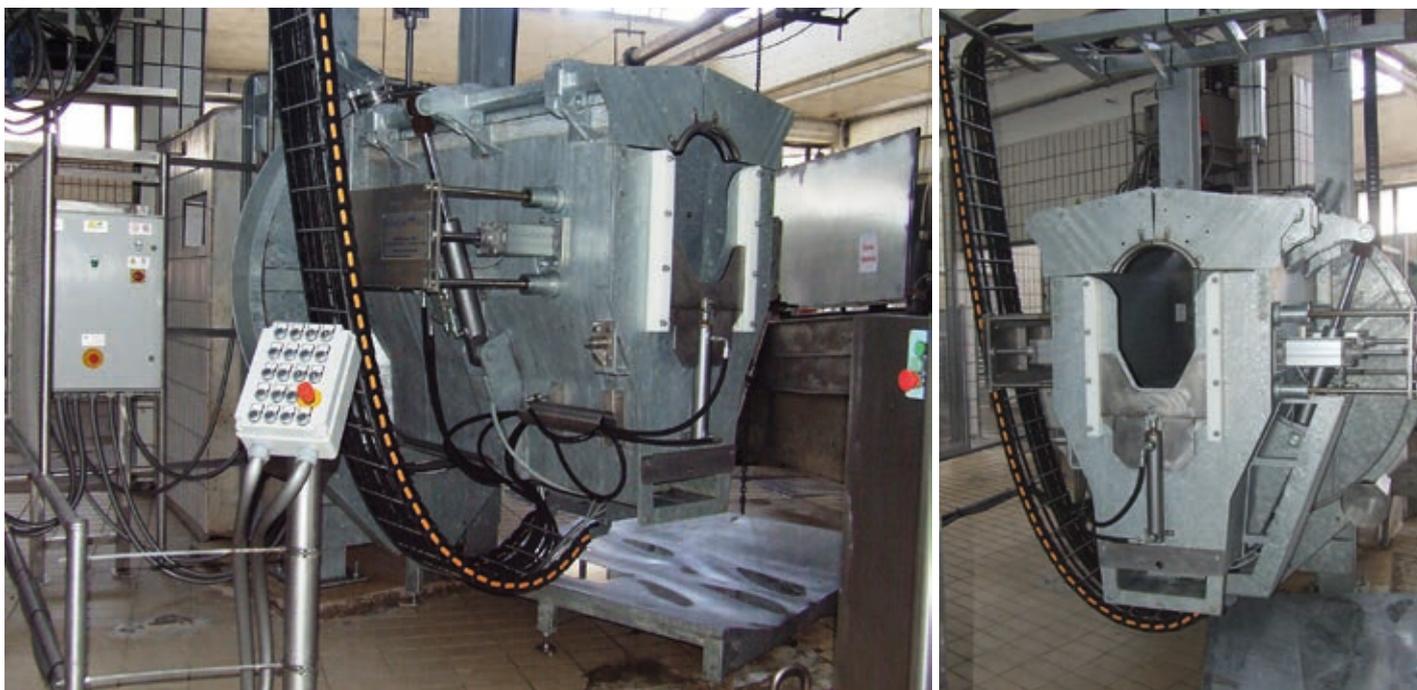


Foto 2. La gabbia di Weimberg contiene completamente l'animale ad eccezione della testa e del collo; dopo rotazione, permette la migliore esposizione al taglio della parte del collo da recidere.



Foto 3. Il bollo kasher è impresso sulla carne giudicata consona al consumo ebraico.

Kasher o terepha

Le carni ottenute, quindi, secondo i precetti e le norme alimentari bibliche vengono definite *kasher* (o *kosher*) e potranno essere lecitamente consumate dalla comunità ebraica, mentre quelle che non superano il vaglio rituale (*terepha*) saranno scartate [10].

Gli animali consentiti per l'alimentazione sono previsti dalla Thorà e sono suddivisi in quadrupedi, acquatici, volatili, insetti. Quelli che possono essere macellati nei nostri stabilimenti sono i bovini, gli ovi-caprini, i daini e tutti i tipi di pollame [11].

I precetti religiosi per la carne dichiarata *kasher* dopo la macellazione rituale riguardano anche le fasi successive, compresa la vendita al dettaglio, che viene preceduta da un processo di "purificazione" consistente nella rimozione dei vasi sanguigni, per consentire un ulteriore allontanamento del sangue. Riguardo al caso in cui le carni non vengano dichiarate *kasher* da molti è stata sollevata la perplessità sulla eventuale correttezza di inserire le carni *terepha* nel circuito commerciale ordinario, senza che questo non sia in qualche modo evidenziato o riportato in etichetta. In questo caso, alcuni giungono a

ravvedere anche gli estremi della frode alimentare, dal momento che il consumatore non viene posto nelle condizioni di conoscere esattamente le caratteristiche intrinseche della carne acquistata, dando così alla mancanza dello stordimento un valore etico con ripercussione anche nella commercializzazione delle carni [21]. Questi aspetti, un tempo marginali, stanno invece prendendo sempre più piede di concerto con il peso sempre più rilevante che assumono tutte le questioni legate alla genuinità degli alimenti, a cui non fanno eccezione quelli di origine animale [17].

Macellazione secondo il rito islamico

Secondo i precetti coranici la macellazione (*dhabiba*) può essere effettuata secondo due modalità: quella chiamata *dabb*, che consiste nel recidere completamente la gola dell'animale (bovini, ovini, pollame etc.), trachea e giugulari comprese, preferibilmente con un unico movimento della mano senza estrarre il coltello dalla ferita e quello chiamato *nabr* (scannare) per il quale non si richiede la recisione della trachea e delle due giugulari ed è raccomandabile per macellare i camelidi e gli altri animali con il collo lungo.

Qualsiasi musulmano dotato di discernimento può legalmente macellare un animale, a meno che non si tratti di un reo di colpe capitali, di un ubriaco o di un pazzo, in quanto questi ultimi non possono formulare validamente l'intenzione che è obbligatoria e l'invocazione del nome di Dio.

È ammessa la macellazione compiuta da un minore o da una donna, mentre è ritenuto generalmente riprovevole che essa sia fatta da un eunuco o da un ermafrodito.

Gli animali non dovrebbero essere macellati alla presenza di altri animali e devono essere adagiati sul fianco destro (è però consentita la posizione eretta se si impiega il metodo *nabr*) e comunque essere rivolti in direzione della *qibla*, ovverossia in direzione de La Mecca e del santuario della *Ka'ba*.

La carne ottenuta, ottemperando ai precetti islamici, viene definita *halal* (foto 4) e può essere così consumata dai fedeli [13]. Proprio riguardo allo stordimento prima della macellazione, tra le diverse autorità islamiche il punto di vista non è comunque univoco dato che alcune di queste accettano forme di pre-stordimento o di vero e proprio stordimento [4].

Quadro normativo e sua evoluzione

Per quanto ai più possa apparire paradossale, gli animali destinati alla macellazione sono stati di fatto oggetto di una maggiore attenzione da parte del legislatore, anche in tempi in cui era difficile pensare a un vero e proprio atteggiamento protezionistico, perlomeno come lo si intende attualmente. Questo perché la necessità di ottenere carni salubri ha sempre, in qualche modo, di fatto coinciso con la protezione stessa degli animali destinati a produrle e, infatti, l'applicazione di vari metodi di stordimento consente, prima che l'animale muoia,



Foto 4. Il bollo halal indica che la carne è stata macellata ottemperando ai precetti islamici e quindi può essere consumata dai fedeli.

una efficace azione di dissanguamento delle masse muscolari, condizione questa essenziale per la salubrità delle carni e per la loro conservabilità [22].

I passaggi legislative nazionali

- 1890 – Il Regio Decreto n. 7045 (*Regolamento sull'ispezione delle carni*) prevedeva che «per la macellazione degli animali si adotterà il taglio del midollo allungato, [...] e quegli altri metodi che per l'avvenire saranno riconosciuti più atti ad ottenere una pronta e istantanea morte dell'animale».
- 1928 - Il Regio Decreto n. 3298 (Regolamento per la vigilanza sanitaria delle carni) prevedeva la necessità di «adottare procedimenti atti a produrre la morte dell'animale nel modo più rapido possibile», anche mediante l'utilizzo dello stordimento con apparecchi esplodenti a proiettile captivo.
- 1972 – Il Decreto del Presidente della Repubblica n. 967 (Disciplina sanitaria della produzione e del commercio dei conigli allevati e della selvaggina) disponeva lo stordimento prima della macellazione.
- 1978 – La Legge n. 439 (Norme di attuazione della Diret-

tiva 74/577/CEE relativa allo stordimento degli animali nella macellazione) meglio definisce cosa si debba intendere per stordimento e delle modalità di sua applicazione per bovini, bufalini, equini, suini, ovi-caprini mediante strumenti meccanici, elettricità o anestesia con gas.

- 1982 – Il Decreto del Presidente della Repubblica n. 503 (Attuazione delle Direttive CEE 71/118, 75/431, 78/50 relative a problemi sanitari in materia di scambi di carni fresche di volatili da cortile nonché della Direttiva CEE 77/27 relativa alla bollatura dei grandi imballaggi di carni fresche di volatili da cortile), disciplinando la produzione delle carni di polli, tacchini, faraone, anitre e oche, ne dispone lo stordimento prima della macellazione.

- 1994 – Il Decreto legislativo n. 286 (Attuazione delle Direttive 91/497/CEE e 91/498/CEE concernente problemi sanitari in materie di produzioni ed immissione sul mercato di carni fresche) istituisce la “macellazione speciale d’urgenza”.

- 1998 – Il Decreto Legislativo n. 333 (Attuazione della Direttiva 93/119/CE relativa alla protezione degli animali durante la macellazione o l’abbattimento) prevede la protezione degli animali anche nei casi in cui, per qualsiasi motivo, si renda necessario l’abbattimento di animali d’interesse economico-zootecnico. La Direttiva prevedeva una deroga alle modalità di stordimento nel caso di macellazioni rituali, che però dovevano svolgersi in macelli autorizzati. Inoltre, l’autorità competente, in materia di applicazione e controllo delle disposizioni particolari relative alle macellazioni rituali secondo i rispettivi riti religiosi, è individuata nell’autorità religiosa per conto della quale viene effettuata la macellazione, ma questa a sua volta agisce sotto la responsabilità del veterinario ufficiale, per tutte le altre disposizioni di legge previste. La deroga, proprio perché riconosciuta e ammessa da una Direttiva, era però stata recepita, viste anche le differenze dei contesti sociali ed economici, in maniera difforme negli ordinamenti legislativi nazionali, da cui la necessità di una sua rinnovata impostazione [8].

- 2009 – Il Regolamento (CE) n. 1099/2009 del Consiglio del 24 settembre 2009 relativo alla protezione degli animali durante l’abbattimento ha consentito, grazie all’adozione dello strumento legislativo del regolamento, pur in presenza di un certo grado di sussidiarietà degli Stati membri, una immediata e uniforme applicazione di quanto previsto dalla norma comunitaria. Riguardo alla macellazione rituale, il regolamento prevede esplicitamente il rispetto della libertà religiosa e quindi del diritto di manifestare la propria convinzione mediante il culto, le pratiche e l’osservanza dei riti così come previsto dall’art. 10 della Carta dei diritti fondamentali dell’Unione Europea. In questo regolamento, per la prima volta, la previsione della macellazione rituale viene esplicitamente definita come «una serie di atti correlati alla macellazione di animali prescritti da una religione come quella islamica o ebraica» e quindi la deroga per cui «gli

animali possono essere abbattuti senza essere precedentemente storditi, a condizione che l'abbattimento abbia luogo in un macello». È importante ricordare che è comunque previsto che la deroga allo stordimento per le macellazioni rituali può essere limitata o eliminata dalla autonoma decisione di uno Stato membro, al fine di garantire una maggiore protezione degli animali da macellare attraverso l'adozione di disposizioni nazionali più rigorose.

Attualità della macellazione rituale in Italia

La macellazione rituale nel nostro Paese è attualmente regolamentata, come nel resto dell'Unione Europea, dal Regolamento (CE) 1099/2009, ma come già evidenziato questa pratica è stata sempre possibile, vista la diffusa presenza di grandi comunità ebraiche e per lungo tempo non si è mai posta come una questione problematica, tantomeno conflittuale se non negli ultimi anni. Infatti, la questione etica circa il rispetto del benessere animale, anche grazie a una forte presenza dei movimenti animalisti nell'opinione pubblica, ha dato rilevanza alle istanze di chi, nel bilanciamento dei diritti sinora condiviso, vorrebbe far prevalere il diritto degli animali a quello del rispetto dei precetti religiosi e del diritto alla loro libera e riconosciuta pratica [12].

Tale questione, da tempo, risente anche della maggior presenza di comunità islamiche che vedono proprio nel rispetto delle loro credenze religiose un forte elemento identitario, in grado di alimentare anche pretestuose contrapposizioni [1, 23].

In ogni caso, la libertà di religione e le espressioni riconosciute di culto figurano in questi termini sia nell'art. 18 della Costituzione italiana, sia nell'art. 9 della "Convenzione europea per la salvaguardia dei diritti dell'uomo e delle libertà fondamentali" – del 4 novembre 1950 (resa esecutiva in Italia con la Legge n. 848/1955) – sia infine nell'art. 18 del "Patto internazionale sui diritti civili e politici", sancito a New York il 16 dicembre 1966.

Infatti, ebrei e musulmani, ove non fosse assicurato il rispetto delle loro prescrizioni religiose relative alle carni, sarebbero costretti a escludere del tutto le carni stesse dal loro regime alimentare, con sensibile riduzione della loro qualità di vita e di fatto la rinuncia all'osservanza del precetto [14].

Il rispetto delle prescrizioni alimentari sugli alimenti e quindi anche sulle carni e sulle loro caratteristiche costituisce dunque un aspetto del diritto ampiamente riconosciuto ad osservare i precetti della propria religione in piena libertà.

Come già detto l'Italia recependo con la Legge n. 439/1978 la Direttiva n. 74/577/CEE introduceva precise disposizioni per l'obbligo dello stordimento ai fini della macellazione e, allo stesso tempo, riconosceva la possibilità che *«le disposizioni 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»*.

Infatti, nel giugno del 1980 veniva emanato dai due mini-

steri un decreto recante "Autorizzazione alla macellazione degli animali secondo i riti religiosi ebraico ed islamico", che nelle premesse menzionava la richiesta dell'Unione delle comunità israelitiche italiane di autorizzare le comunità stesse alla macellazione degli animali secondo le modalità del rito ebraico.

Analoga richiesta veniva avanzata dal Centro islamico culturale d'Italia, per la macellazione degli animali secondo le modalità del rito islamico. Sempre nelle premesse il Decreto dava atto che le due istituzioni religiose venivano riconosciute come enti morali e nel caso che altri Paesi di religione islamica non avessero sufficiente disponibilità di strutture e impianti veniva riconosciuta la possibilità di esportazione dall'Italia di carni bovine e ovine macellate a condizione che la macellazione avvenisse nel rispetto del rito islamico.

Il Decreto autorizzava, quindi, la macellazione senza preventivo stordimento eseguita da parte delle comunità ebraiche e islamiche, precisando che questa *«deve essere effettuata da personale qualificato che sia perfettamente a conoscenza ed addestrato nell'esecuzione dei rispettivi metodi rituali. L'operazione deve 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»*. Era anche stabilito che *«nel corso della operazione devono essere 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 degli animali debbono essere eseguiti senza alcun indugio»*.

Il Decreto, quindi, dava pieno riconoscimento alle esigenze religiose ebraiche e islamiche, con piena attuazione di quanto consentito (non già imposto) dalla Direttiva 93/119/CE, prevedendo la deroga allo stordimento per le macellazioni rituali, ma allo stesso tempo non dovevano essere eluse (derogate) tutte quelle prescrizioni per proteggere egli animali da sofferenze inutili. Aspetti che l'ordinamento giuridico italiano aveva accolto già da tempo e che avevano trovato ulteriore motivazione anche a seguito della Direttiva comunitaria.

Il Decreto interministeriale suscitò commenti diversi tra cui quelli di chi si è limitato a sottolineare la contrapposizione tra i due principi valoriali rappresentati dalla libertà religiosa e dal rispetto dei diritti degli animali, con il conseguente instaurarsi di un conflitto morale di non facile soluzione.

Il Decreto fu criticato da chi, pur consapevole del valore delle esigenze religiose delle due comunità, aveva sposato la protezione degli animali come valore preminente rispetto a quello delle altrui convinzioni religiose. Per contro il Decreto fu commentato positivamente da chi, invece, si poneva in una prospettiva tesa a favorire l'integrazione nella società italiana degli immigrati provenienti dai Paesi islamici. In effetti, l'autorizzazione alla macellazione rituale può agevolare questa

Tabella 1. Dati riferibili al numero di macelli autorizzati nel nostro Paese, divisi per Regione, all'aprile 2019 (fonte: Ministero della Salute).

	Rito ebraico ungulati	Rito islamico ungulati	Festa sacrificio ungulati	Rito ebraico pollame lagomorfi	Rito islamico pollame lagomorfi
Abruzzo		1			
Basilicata					
Calabria					
Campania	1	5			1
E. Romagna		2			2
F. V. Giulia		2			
Lazio	1	4			
Liguria					
Lombardia	6	76	43	1	7
Marche			1		1
Molise					
Piemonte	2	35	8	1	8
Puglia	1	2			
Sardegna		5			1
Sicilia	1	8			2
Toscana	2	5	1	2	1
Umbria		1			
Valle d'Aosta			1		
Veneto	4	16			9
Prov. Bolzano		2			
Prov. Trento		4	3		

integrazione evitando la rinuncia alle carni o, in alternativa, all'importazione dall'estero di carni *halal* [6].

Da un punto di vista più pratico, un indicatore della concreta rilevanza delle macellazioni rituali può essere rappresentato dal numero di stabilimenti di macellazione all'uopo autorizzati, mentre, a una indagine sui metodi di stordimento utilizzati nel nostro Paese e sulle specie animali coinvolte [27], sono scaturiti dati che, pur se non omogenei per modalità di indagine, hanno messo in evidenza come la richiesta di macellazioni rituali sia incrementata nel nostro Paese, e come questa sia dipesa dalla maggiore richiesta di carne *halal* da parte dei residenti di fede islamica.

Risalgono ad aprile 2019 gli ultimi dati utili forniti dal Ministero della Salute su base regionale che confermano un aumento della richiesta di macellazioni rituali, compresa la "festa del sacrificio", e degli stabilimenti in cui effettuare (tabella 1). D'altra parte si tratta di uno scenario comune anche ad altri Paesi europei – che a fronte di una stabilità, quando non contrazione, della popolazione ebraica ortodossa – vedono aumentare la consistenza della popolazione di religione islamica.

La macellazione rituale nell'Unione Europea

Come già detto la macellazione rituale è attualmente disciplinata dall'entrata in vigore nel 2013 del Regolamento (CE) n. 1099 del 24 settembre 2009 relativo alla protezione degli animali durante l'abbattimento norma scaturita sulla spinta di quanto presentato nel 2008 dalla Commissione (*Proposta di Regolamento del Consiglio relativo alla protezione degli animali durante l'abbattimento*) e che andava quindi a sostituire la Direttiva 93/119/CE. Così come quest'ultima prevedeva una disciplina della macellazione rituale molto essenziale, lasciando agli Stati membri ampi margini di adattamento anche il nuovo regolamento, pur introducendo diverse novità, risultava complessivamente orientato nel continuare a riconoscere un'ampia discrezionalità agli Stati membri nell'applicazione effettiva della deroga allo stordimento.

Il luogo di macellazione

Quello che sicuramente, anche con il nuovo regolamento, ha continuato a caratterizzare i diversi Paesi, è il tentativo di definire norme specifiche in qualche modo in grado di operare un adeguato controllo su tali pratiche, ad esempio, definendo quale deve essere il luogo idoneo alla macellazione rituale, impedendo che questa avvenga in luoghi aperti, ma bensì in ambiente chiuso, privato e controllato, come sono appunto i macelli autorizzati. Tale scelta sembra rispondere in qualche modo alla logica per cui la conflittualità legata a pratiche diverse, o comunque divisive all'interno del contesto sociale, può ridursi quanto più queste sono lontane dalla sfera pubblica.

I soggetti legittimati a svolgere la pratica

Il secondo aspetto è in qualche modo legato al primo: viene infatti stabilito quali sono i soggetti legittimati a svolgere tale pratica, esercitando così un controllo su modalità e procedure di esecuzione, facendo rientrare anche la macellazione rituale all'interno dei circuiti convenzionali.

Con questo impianto viene tutelato anche l'aspetto sanitario legato alla prevenzione primaria meglio favorita dalla concentrazione delle attività di macellazione in impianti autorizzati, consentendo così anche la possibilità di effettuare i

controlli e le ispezioni veterinarie in maniera più efficace ed efficiente. La questione sanitaria deve comunque prevalere anche per le macellazioni rituali al fine di evitare rischi per i consumatori (“*mantenere sani i sani*”) e per gli animali.

Le controversie culturali, sociali e politiche legate all’impatto delle macellazioni rituali hanno comunque ripercussioni e ampiezza diverse a seconda di come ogni Paese europeo ha utilizzato la possibilità di recepire o meno nel proprio ordinamento la deroga allo stordimento.

Il progetto Dialrel

Si vanno così a determinare differenze anche su questioni socio-economiche connesse come sull’offerta dei prodotti finali, sulle richieste dei consumatori; alla luce di queste considerazioni in ambito europeo si è dato vita al progetto “Dialrel” con l’obiettivo di raccogliere e analizzare più informazioni possibili sull’argomento e, allo stesso tempo, per incoraggiare un dialogo costruttivo tra le parti in causa. Si tratta di un progetto finanziato dalla Commissione Europea che, a partire dal 2006 riunisce *partner* di 11 Paesi europei oltre ad Australia e Israele e che ha lo scopo di favorire il dialogo interculturale sulla macellazione religiosa, promuovendo progetti di ricerca sul benessere animale, sulla libertà di culto, ma anche sull’offerta di prodotti, sulle richieste dei consumatori e sugli aspetti socio-economici della macellazione religiosa. Fra i *partner* tecnici per l’Italia sono presenti l’Università degli Studi di Perugia, Sezione di Ispezione degli alimenti di origine animale, per gli aspetti medico veterinari e la Facoltà di Giurisprudenza dell’Università di Milano per quelli legislativi e legali. La conoscenza e

diffusione dei risultati delle ricerche e delle attività formative è assicurata mediante la pagina web del progetto¹.

Tabella 2. Tabella riassuntiva dei dati desunti dal rapporto Dialrel 2010, confrontati con quelli pubblicati sull’argomento nel 2018 nel *Legal Restrictions on Religious Slaughter in Europe*.

	Obbligo stordimento (no deroga)		Deroga ammessa (con prescrizioni)		Deroga ammessa (obbligo di post- stordimento)	
	2010	2018	2010	2018	2010	2018
Austria					x	x
Belgio			x	x		
Bulgaria			x	x		
Cipro			x	x		
Croazia			x	x		
Danimarca		x	x ³	x	x ⁴	
Estonia					x	x
Finlandia	x ¹				x ²	
Francia			x	x		
Germania			x	x		
Grecia			x			x
Irlanda			x	x		
Italia			x	x		
Lettonia	x					x
Lituania			x	x		
Lussemburgo			x	x		
Malta			x	x		
Olanda			x	x		
Polonia			x	x		
Portogallo			x	x		
Regno Unito			x	x		
Rep. Ceca			x	x		
Romania			x	x		
Slovacchia				x	x	
Slovenia		x	x			
Spagna			x	x		
Svezia	x	x				
Ungheria			x	x		

¹ Solo nella provincia di Åland.
² Stordimento e macellazione contemporanee nel resto del Paese.
³ No per i bovini.
⁴ Solo per i bovini.

¹ <http://www.dialrel.eu>

Una approfondita ricognizione normativa

Una delle sue prime attività è consistita nel 2010 nella pubblicazione di una approfondita ricognizione normativa sul tema delle macellazioni rituali nei Paesi europei e in alcuni extraeuropei (*Legislation regarding religious slaughter in the EU member, candidate and associated countries*) confrontandone l'impianto, in un periodo che vedeva come imminente l'entrata in vigore del nuovo Regolamento 1099.

Per dare un quadro conciso e possibilmente esaustivo delle normative nazionali dei Paesi membri della UE è stata elaborata una tabella riassuntiva dei dati desunti dal rapporto Dialrel 2010, confrontati con quelli pubblicati sull'argomento nel 2018 nel *Legal Restrictions on Religious Slaughter in Europe* a cura di *The Law Library of Congress, Global Legal Research Center* (tabella 2).

Qualità delle carni e sicurezza alimentare

Uno degli argomenti forti, utilizzato da chi avversa le macellazioni rituali, oltre a quello cardine della mancata protezione degli animali, consiste nel mettere in dubbio la salubrità intrinseca delle carni *kosher* o *halal*, dovuta al mancato stordimento o delle loro qualità organolettiche [31]. È questo un aspetto su cui sono stati fatti molti studi e ricerche senza rilevare differenze organolettiche sostanziali connesse al mancato stordimento. Uno studio condotto nel nostro stabilimento di macellazione confrontando i valori di pH in carcasse macellate normalmente e carcasse *kosher*, a diversi intervalli di tempo, ha dimostrato la tendenza di queste ultime a raggiungere valori più bassi di acidità e quindi a scapito della sua ottimale conservabilità [20] (tabella 3).

Uno studio molto più recente condotto in uno stabilimento di macellazione toscano – sempre basato sui valori del pH – ha tenuto conto anche della diversa modalità di iugulazione, confrontando carcasse ottenute con la macellazione ebraica e con quella islamica [15] (tabella 4); anche in questo caso è

stato evidenziato un aumento del pH che potrebbe favorire la produzione di carni strapazzate o DFD (*dark, firm, dry*) e che riconoscono come causa l'eccessivo consumo di glicogeno causato da eventi stressanti occorsi nelle fasi precedenti alla macellazione con conseguente insufficiente produzione di acido lattico *post mortem* [5]. Quindi, per quanto concerne la qualità delle carni provenienti da animali sottoposti alla macellazione rituale è eventualmente ipotizzabile una sua influenza negativa sui processi di frollatura e quindi sulla sua conservabilità, mentre, per quanto riguarda la sicurezza alimentare la nostra esperienza sul campo ci porta a considerare ininfluente l'apporto dell'assenza di stordimento sulle caratteristiche sanitarie delle carni.

Considerazioni

È indubbio che da parecchi anni una maggiore sensibilità nei confronti degli animali e della loro tutela porta a ipotizzare nuove prerogative che giungono fino alla richiesta di arrivare a considerare gli animali portatori, in qualche modo, di diritti [9] con tutto quello che ciò può comportare anche per il diritto civile e penale. In tale contesto la questione della deroga normativa allo stordimento prima della macellazione, attualmente ancora prevista dall'art. 4, paragrafo 4 del Regolamento (CE) n. 1099/2009, in ossequio a quanto previsto rispettivamente dai precetti delle religioni ebraica e musulmana, assume un forte significato sia simbolico sia pratico nell'Unione Europea e non solo.

Quello della "macellazione rituale" è in certo qual modo l'emblema del più ampio problema del rapporto tra due tutele ampiamente riconosciute e del loro bilanciamento: quella della libertà religiosa e quella del benessere animale. Quindi, per primo: il diritto di libertà religiosa, come enunciato principalmente dalla nostra Costituzione, ma anche dalle carte sovranazionali sottoscritte dal nostro Paese (principalmente Trattato dell'Unione Europea e CEDU) si riconosce tra le tutele in capo al cittadino aderente a una religione anche quella di adeguare il proprio regime alimentare ai complessi precettivi confessionali/fideistici di appartenenza. Di conseguenza: quali limiti possono essere configurati nella tutela del benessere degli animali dalla tutela della libertà religiosa degli umani esercitata attraverso l'affermazione della propria identità alimentare religiosa?

Conclusioni

Parlare di animali (quindi di cibo) e religione e delle sue interrelazioni con il diritto non può essere più ritenuto un esercizio meramente teorico, appannaggio di addetti ai lavori, in quanto è notevolmente aumentata la sensibilità rispetto a questa forma di esercizio della libertà religiosa, che presenta risvolti identitari molto forti.

In un'epoca di pluralismo religioso diffuso, ma non ancora del tutto accettato nelle diverse società e in egual modo, la tutela convinta e attiva dei diritti come quello di poter adeguare il

Macellazione tradizionale	Macellazione con rito ebraico
pH a 0 ore: 6,70	pH a 0 ore: 6,58
pH a 6 ore: 5,50	pH a 6 ore: 5,62
pH a 24 ore: 5,53	pH a 24 ore: 5,79

Macellazione convenzionale	Macellazione con rito ebraico	Macellazione con rito islamico
pH min. 45/60: 6,59	pH min. 45/60: 6,45	pH min. 45/60: 6,53
pH a 24 ore: 5,77	pH a 24 ore: 6,18	pH a 24 ore: 6,01

proprio regime alimentare dettato (imposto?) dalla propria credenza religiosa, contrapposta a quello del diritto al benessere e alla protezione degli animali destinati alla macellazione, provoca ancora forti contrapposizioni.

La questione è decisamente ricca di aspetti confliggenti e da tempo fa parte dell'agenda delle argomentazioni bioetiche su cui fanno leva i movimenti animalisti che chiedono con forza interventi normativi per eliminare o perlomeno limitare la deroga all'obbligo dello stordimento.

La problematica coinvolge anche la professione veterinaria e specie per coloro che a vario titolo operano nei macelli per le attività di sanità pubblica connesse alla prevenzione primaria. In questo ambito una posizione forte è stata presa da tempo dalla Federazione veterinaria europea (FVE) che già nel 2003, per quanto previsto dalla Direttiva 93/11/CE aveva dichiarato che «*la macellazione degli animali senza preventivo stordimento è inaccettabile, qualsiasi siano le circostanze*» e, a conferma dell'attualità della questione, anche a febbraio dello scorso anno la *British veterinary association* unitamente alla *Royal society for the prevention of cruelty to animals* hanno rinnovato al governo inglese la richiesta di abrogare la deroga allo stordimento, contribuendo così a un dibattito che oltre gli animali, come detto, mette in gioco interessi culturali, ma anche di forte impatto economico.

Bibliografia

1. Benazzi P, Aniasi A. Come Komeini, La carne, 1980.
2. Biagi G, Nannipieri S, Signorini F, Marzotto G, Dilaghi D. Stordimento obbligatorio prima dell'abbattimento, IZLER Dossier benessere animale, 2010.
3. Catanese B, Mattiacci C, De Angelis G, Marini P, Cuccurese A, Rossi R, Cenci Goga B. Valutazione dei metodi correnti di macellazione secondo rito religioso in Italia, Atti A.I.V.I., 2009.
4. Cenci Goga B, Fermani AG (a cura di). La macellazione religiosa. Protezione degli animali e produzione igienica delle carni, Point Vétérinaire Italie, Milano, 2010.
5. Cenci Goga B (a cura di). Ispezione e controllo degli alimenti, Point Vétérinaire Italie, Milano, 2018.
6. Chizzoniti AG, Tallacchini M (a cura di). Cibo e religione: diritto e diritti, Quaderni del dipartimento di Scienze Giuridiche, Piacenza, 2010.
7. Comitato Nazionale per la Bioetica. Macellazioni rituali e sofferenza animale, Roma, 2003.
8. Commissione delle Comunità Europee. Proposta di regolamento del Consiglio relativo alla protezione degli animali durante l'abbattimento, 2008.
<https://eurlex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=COM:2008:0553>
9. De Mori B. Che cos'è la bioetica animale, Carocci editore, Roma, 2007.
10. Di Porto B. Aspetti religiosi della macellazione, in *Macellazioni rituali e sofferenza animale*, Roma, 2003.
11. Di Segni R. Guida alle regole alimentari ebraiche, Edizioni Lamed, Roma, 1996.
12. Felicetti G. Un parere di parte. Macellazioni rituali e sofferenza animale, Roma, 2003.
13. Francesca E. Introduzione alle regole alimentari islamiche, in *Macellazioni rituali e sofferenza animale*, Roma, 2003.
14. Gaudini U. L'alimentazione halal e la sfida alla laicità francese: il caso dei menù alternativi nelle mense scolastiche, Stato, Chiese e pluralismo confessionale, 2018.
15. Giuntini C. Macellazione rituale: influenza sulla qualità della carne bovina, Tesi di laurea, Pisa, 2017.
16. Gracey JF. Ispezione delle carni di Thornton, Edi. Ermes, Milano, 1984
17. Miele M, Evans A, Higgin M. Le aspettative dei consumatori, in *La macellazione religiosa. Protezione degli animali e produzione igienica delle carni*, Milano, 2010.
18. Onida PP. Macellazione rituale e status giuridico dell'animale non umano, *Diritto@Storia* n.6, Sassari, 2007.
19. Paleari MA, Ferrè G, Verga M. Metodi di stordimento pre-macellazione e "welfare" degli animali (bovini e ovini), *Obiettivi veterinari*, 1993.
20. Pardini S, D'Ascenzi C, Gianfaldoni D. Macellazione con rito ebraico: influenza sul pH delle carni, *Atti A.I.V.I.*, 1995.
21. Perrone V. Bollatura delle carni ed aspetti religiosi, in *La macellazione. L'uccisione degli animali a scopo alimentare*, Torino, 2003.
22. Perrone V, Felicetti G. Aspetti legislativi della macellazione e loro evoluzione, in *La macellazione. L'uccisione degli animali a scopo alimentare*, Torino, 2003.
23. Priore L. Il consumo di carne halal nei paesi europei: caratteristiche e trasformazioni in atto, *Polis working papers*, Alessandria, 2011.
24. Roccella A. Macellazione rituale e diritto islamico, Roma, 2002.
25. Roggero F. Note in tema di macellazione religiosa secondo il rito islamico, <http://www.rivistadirittoalimentare.it>, 2016.
26. Scopel L. Le prescrizioni alimentari di carattere religioso, Trieste, 2016.
27. Severini M, Stocchi R, Loschi AR. Indagine sui metodi di stordimento utilizzati negli stabilimenti di macellazione italiani, *Industria conserve*, 1999.
28. Severini M. Macellazioni rituali e sofferenza animale, in *Macellazioni rituali e sofferenza animale*, Roma, 2003.
29. Stradella E. Ebraismo e cibo: un binomio antico e nuove tendenze alla prova del multiculturalismo, Stato, Chiese e pluralismo confessionale, 2019.
30. The Law Library of Congress, Global Legal Research Center, 2018, *Legal Restrictions on Religious Slaughter in Europe*, <http://www.law.gov>
31. Tiecco G. Igiene e tecnologia alimentare, Bologna, 2001.
32. Tucci P, De Angelis MA. L'eutanasia nella macellazione, in *La macellazione. L'uccisione degli animali a scopo alimentare*, Torino, 2003.