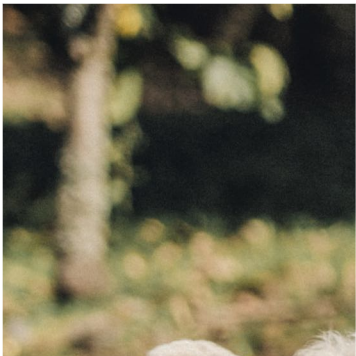


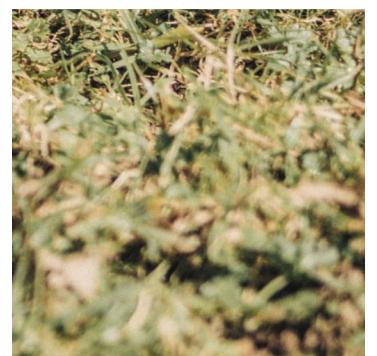
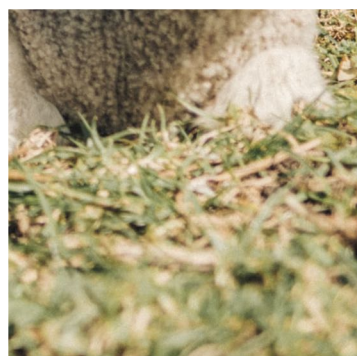
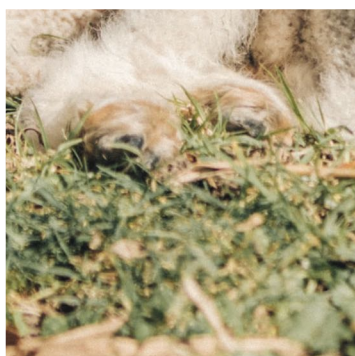
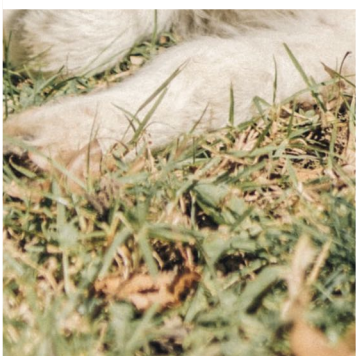
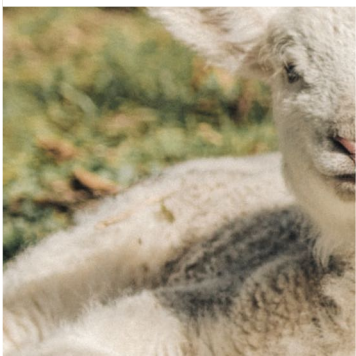


Animal Law Italia ETS

RIPENSARE LA MACELLAZIONE RITUALE SENZA STORDIMENTO



**APRILE
2022**



Pubblicato nel mese di aprile 2022.

Animal Law Italia ETS (ALI)

Via R. Dicillo, 1 - 70131 Bari

C.F. 93470670725

www.ali.org - info@ali.org

+39 080 8806675

Copertina: Gabriele Vergottini per ALI.

Cartina delle macellazioni rituali: elaborazione di Giulia Zorzi su dati raccolti da ALI.

Contributi di:

Prof. Francesco ALICINO

Università LUM G. Degennaro

Prof. Giancarlo BOZZO

Università degli Studi di Bari

Prof. Francesco Emanuele CELENTANO

Università degli Studi di Bari

Prof. Nicola COLAIANNI

Università degli Studi di Bari

Dott.ssa Annalisa DI MAURO

Università degli Studi di Genova

Prof. Valerio POCAR

Università Statale di Milano

Dott.ssa Lucrezia LENZI

Animal Law Italia ETS

Dott.ssa Elisabetta MONTINARO

Animal Law Italia ETS

Avv. Alessandro RICCIUTI

Animal Law Italia ETS

Avv. Elisa SCARPINO

Animal Law Italia ETS

Dott.ssa Daria VITALE

Animal Law Italia ETS

**Gruppo di ricerca coordinato da
Daria Vitale e Alessandro Ricciuti.**

Prefazione

A cura del Professor Valerio Pocar, già ordinario di Sociologia del Diritto nell'Università degli studi di Milano-Bicocca, ex presidente della Consulta di Bioetica, presidente onorario UAAR.

Questa iniziativa di Animal Law Italia mira all'obiettivo di ottenere la garanzia del miglior benessere degli animali macellati, tramite il ricorso al previo stordimento reversibile, trattamento in contrasto col rispetto delle regole religiose concernenti la macellazione rituale secondo le tradizioni islamica ed ebraica. L'intento di Animal Law Italia in verità appare degno di plauso ed è, anche se può sembrare modesto, molto ambizioso, poiché alla radice del problema stanno due posizioni ideali contrapposte e, *prima facie*, inconciliabili, che toccano addirittura due modi di guardare alle cose del mondo.

Da un lato, infatti, si è mossi dal convincimento che gli esseri animali siano soggetti caratterizzati da sensibilità, coscienza e intelligenza e che, pertanto, siano in grado di soffrire e di percepire l'angoscia della privazione violenta della vita. Secondo questo convincimento - prendendo atto che al livello oggi raggiunto dalla diffusione dell'etica animalista è purtroppo giocoforza subire che gli esseri animali vengano utilizzati come cibo per gli esseri umani e dunque è anche giocoforza subire che essi siano macellati – si ritiene comunque opportuno adoperarsi, in ossequio al criterio della riduzione del danno, affinché la macellazione avvenga nel modo meno cruento e meno doloroso, per quanto possibile, anzitutto mediante appunto il previo stordimento reversibile, estendendo le regole previste dalla nostra legislazione per le macellazioni ordinarie anche a favore

degli esseri animali destinati al consumo alimentare dei seguaci delle religioni musulmana ed ebraica.

Dall'altro lato, gli aderenti alle due citate religioni si richiamano ai precetti che, secondo le rispettive tradizioni religiose, imporrebbero la macellazione rituale, senza previo stordimento, affinché il cibo animale che ne derivi sia consumabile conformemente ai precetti religiosi, rispettivamente *coshér* per gli ebrei o *halal* per i musulmani.

In argomento, le regole giuridiche vigenti non giovano a risolvere il contrasto, giacché autorizzano la deroga alle norme concernenti la macellazione in ossequio al principio della libertà religiosa, considerata prevalente rispetto alla tutela del benessere degli animali. Deroga peraltro consentita dalle norme comunitarie, che, pur riconoscendo nell'art. 13 del Trattato sul funzionamento dell'Ue che gli animali devono essere tutelati dalla legislazione degli Stati membri in quanto "esseri senzienti", prevedono il rispetto delle consuetudini degli Stati membri, in particolare per ciò che riguarda i riti religiosi e le tradizioni culturali e di conseguenza legittimano la deroga all'obbligo di stordimento per consentire la macellazione secondo i precetti di natura religiosa. Una normativa ambigua, ma non tassativa. Infatti, agli Stati membri è consentito di adottare misure volte a garantire una maggiore tutela degli animali durante la macellazione, anche quando certi riti religiosi prescrivano pratiche particolari. Tant'è che la Corte di giustizia europea ha ritenuto legittima la regola stabilita nelle Fiandre che ha imposto l'obbligo del previo stordimento anche per la macellazione rituale.

Le due contrapposte posizioni ideali appaiono, come detto, inconciliabili in linea di principio, nel senso che l'adesione senza riserve all'una o all'altra sembra recidere ogni possibilità di confronto e di dialogo. Se la situazione fosse questa, l'iniziativa di Animal Law Italia apparirebbe a forte rischio di insuccesso, giacché sembrerebbe poter confidare in un esito favorevole solamente in presenza di una massiccia, anzi maggioritaria condivisione, *anche da parte degli israeliti e dei musulmani*, dei principi operativi elaborati dalla società moderna a tutela del

benessere animale durante la macellazione, in considerazione della percezione degli animali come soggetti dotati di almeno alcuni aspetti della personalità e quindi degni di un trattamento che salvaguardi il loro miglior benessere, se non addirittura la negazione di principio ch'essi possano essere asserviti all'uso alimentare da parte degli umani. Pensare che le popolazioni umane di questo pianeta abbiano raggiunto questa consapevolezza e condividano quella concezione è allo stato, purtroppo, pura utopia e questa constatazione vale, anche, per la maggioranza dei seguaci delle citate confessioni religiose.

Ma, dobbiamo e vogliamo chiederci, l'obiettivo, solo apparentemente minimale, di ottenere che anche agli animali destinati al macello per l'uso alimentare di musulmani ed ebrei si applichino le regole generali fissate per la macellazione e in particolare quella dello stordimento preventivo reversibile, è *davvero* inconciliabile con le regole della macellazione rituale prevista dalle tradizioni religiose islamiche e israelitiche?

Proviamo a esaminare la questione con spirito laico e senza pregiudizi, per accertarci che i termini della discussione siano corretti e che il contrasto sia posto nei termini utili per il confronto.

Anzitutto, considerato che la macellazione rituale è una pratica consentita per la tutela della libertà religiosa, s'intende che la pratica stessa possa svolgersi solamente nei limiti della deroga e nel pieno rispetto delle norme non derogate, vale a dire che la macellazione rituale può praticarsi solamente nei luoghi e secondo le regole stabilite. Ciò significa che sin da ora non può essere consentita alcuna pratica che non rispetti le regole igienico-sanitarie e le cautele veterinarie stabilite in generale per la macellazione di animali. Devono quindi essere bandite e rigorosamente controllate certe pratiche, come, per esempio, le cosiddette "macellazioni domestiche" al di fuori dei luoghi deputati alla macellazione dove non si può garantire un rigoroso controllo veterinario nei confronti di una corretta "macellazione rituale", anche al fine di garantire proprio la natura *cosher* o *halal* del prodotto, a tutela del consumatore ebreo o musulmano. Va da sé, infat-

ti, che al di là degli aspetti antropologici e religiosi della concezione del cibo e dei relativi significati simbolici e al di là delle particolari visioni della relazione tra esseri umani e animali intesi come fonte di nutrimento, ogni alimento, e specialmente quelli di origine animale, pone esigenze di conoscenza delle sue proprie caratteristiche e della trasparente diffusione delle informazioni ad esso relative, con riferimento all'intera filiera produttiva, non solamente al fine di tutelare le scelte e la salute del consumatore, ma anche allo scopo di porlo in condizione di rispettare le proprie convinzioni etiche, di natura sia religiosa sia laica, in merito alle fonti alimentari.

Riprendendo il discorso, dobbiamo, anzitutto, chiederci se è scientificamente provato che la macellazione rituale senza previo stordimento è, per gli animali macellati, più dolorosa della macellazione preceduto da stordimento. La domanda non è oziosa: vuoi perché esponenti delle due confessioni religiose sostengono che nella realtà la morte tramite recisione della gola con coltello senza previo stordimento sarebbe, per quanto apparentemente più cruenta, meno dolorosa delle pratiche seguite in conformità alle norme nostrane ed europee; vuoi perché, se l'uso dello stordimento non giovasse a ridurre la sofferenza e l'angoscia dell'animale macellato, la battaglia per ottenerne l'applicazione anche nella macellazione rituale perderebbe il suo significato. La documentazione raccolta in questo dossier e specialmente le attestazioni dei veterinari certificano che l'uso del previo stordimento riduce la sofferenza e l'angoscia degli animali destinati alla macellazione. Del resto, non si capirebbe davvero perché le norme così nazionali come comunitarie si siano indirizzate a imporre come regola il previo stordimento e, addirittura, le regole adottate nelle Fiandre lo prevedano anche nella macellazione rituale.

In secondo luogo, le regole religiose, che impongono (imporrebbero?) la macellazione secondo i rituali *kosher* e *halal* sono dettate in modo esplicito dal Libro oppure sono frutto dell'interpretazione o addirittura puramente tradizionali? Ancora, se di interpretazione o di tradizione si trattasse, si tratta di dettami

condivisi da tutti i seguaci delle confessioni religiose in questione, vale a dire che la scelta di pretendere, in deroga alle regole comuni, la macellazione rituale è unanimemente condivisa o è sostenuta solamente da particolari settori influenti? A questi quesiti, ovviamente, chi scrive non è in alcun modo in grado di rispondere, la domanda rimanendo rivolta ai depositari della dottrina delle religioni ebraica e musulmana. Appaiono, tuttavia, quesiti inderogabili, giacché se si trattasse di riferimenti testuali sarebbe difficile che i seguaci delle religioni del Libro accondiscendano a una violazione dei precetti, ma, se così non fosse, l'interpretazione potrebbe modificarsi alla luce dei mutamenti culturali in corso per quanto riguarda il rapporto tra umani e animali non umani, anche alla luce dell'evoluzione degli atteggiamenti nei confronti della tutela ambientale. E tanto più potrebbero essere riviste regole fondate su elementi tradizionali che, per quanto tutte le religioni siano gelose delle loro tradizioni, i mutamenti culturali in corso sull'intero pianeta, che coinvolgono l'intera specie umana, non potrebbero rimanere inascoltati.

Le norme etiche seguono i mutamenti della realtà e, prima contrastandoli, in seguito li giustificano. Le norme che riposano sulla tradizione, proprio perché non sono di regola sottoposte al vaglio delle coscienze, sono meno permeabili alla riflessione etica. E ciò vale soprattutto per le norme che si richiamano ai dettami di un testo, attribuito all'insegnamento divino. E tuttavia anche queste regole sono modificabili e anzi nel corso dei secoli hanno subito variazioni.

Queste sono le due domande fondamentali della questione. La prima ha ricevuto una chiara risposta dalla scienza. La seconda attende ancora una risposta, che sia dettata dalla sapienza e non dalla passiva adesione alla tradizione.

In conclusione, sia consentito a una persona anziana, che ha speso molta della sua riflessione nel costruire e diffondere idee che riconoscano la dignità della persona animale, di esprimere, anche su questo doloroso argomento, un auspicio forse non utopico.

Coloro che, come chi scrive, sono vegetariani e non credenti rifiutano la macellazione degli animali per sé stessa e, pur rispettandole profondamente, non possono condividere le giustificazioni d'indole religiosa in merito alle modalità di tale pratica. Il criterio che, ora come ora, può essere accettato è, appunto, solo quello della riduzione del danno, in considerazione del fatto che, per quanto i vegetariani siano in rapida crescita nel mondo e per quanto talune culture rifiutino la zoofagia, anche proprio per motivi religiosi, l'uso degli animali come cibo è maggioritario nel mondo e comporta la soppressione crudele di non meno di sessanta miliardi di animali ogni anno, di modo che, se non è possibile tutelare la loro vita, non è inutile cercare di garantire, per quanto possibile, la riduzione della loro sofferenza, sia nella pratica dell'allevamento sia in quella della macellazione.

Ci muove, però, una speranza non puramente utopica e un convincimento basato sull'*evoluzione della vita* nel prossimo futuro. La necessità di un mutato rapporto tra gli umani e gli animali non umani si va imponendo sia nella pratica sia nell'evoluzione culturale e proprio la corrente pandemia ne stabilisce l'opportunità.

Siamo, dunque, convinti (o speriamo?) che nel futuro il genere umano adotterà un atteggiamento rispettoso nei riguardi degli animali, se non per virtù, purtroppo, almeno per necessità di sopravvivenza. In modo disincantato dobbiamo nutrire più speranza nell'egoismo che offre maggiori garanzie dell'altruismo, finché l'etica non dirà che il vizio più grave è la stupidità dell'autolesionismo quando nuoce ad altrui, così umani come animali. Le religioni possono imporre un certo modo di macellazione, ma nessuna impone l'autolesionismo.

INDICE

Prefazione.....	1
Introduzione	10
Finalità	15
L'attuale contesto	17
<i>La macellazione</i>	17
<i>La legislazione in materia</i>	23
<i>La scelta del legislatore fiammingo</i>	28
<i>La sentenza della Corte di giustizia</i>	31
Ragioni a supporto della proposta di revisione normativa e analisi di fattibilità	42
<i>La scienza</i>	42
<i>Il Consumatore</i>	57
<i>La bioetica</i>	62
La posizione delle comunità religiose	70
Il quadro normativo italiano	82
Il quadro normativo in altri Paesi	88
Conclusioni	98
Appendice: Pre-stunning slaughter: why, when, where?.....	102
Riferimenti normativi.....	113
<i>Austria</i>	113
<i>Belgio</i>	113
<i>Confederazione svizzera</i>	114
<i>Danimarca</i>	114
<i>Estonia</i>	114

<i>Finlandia</i>	114
<i>Grecia</i>	115
<i>Italia</i>	115
<i>Liechtenstein</i>	115
<i>Norvegia</i>	115
<i>Slovacchia</i>	115
<i>Slovenia</i>	115
<i>Svezia</i>	116
Riferimenti giurisprudenziali	116
Riferimenti bibliografici	116

Introduzione

Nel corso dell'ultimo secolo, all'interno del territorio europeo, la percezione sociale della rilevanza da attribuire alla tutela e al benessere animale ha subito un'evoluzione tale da comportare la considerazione della sensibilità animale all'interno di testi normativi di rango primario e costituzionale.

Tale evoluzione, in concomitanza con la proliferazione delle moderne tecniche di produzione agroalimentare, ha determinato un **mutamento di percezione dello sfruttamento animale**, dando vita a una **tradizione giuridica europea portatrice di una tutela diretta degli interessi animali**, per quanto siano tuttora consentite pratiche profondamente lesive del benessere degli animali da produzione alimentare.

La diffusione di **tecniche di allevamento** moderne, **incuranti dei bisogni etologici** più basilari delle specie allevate, ha causato all'interno del mercato occidentale una profonda **crisi dei modelli di comportamento** precostituiti, a cui **uniformarsi in relazione al consumo di alimenti**.

Gli interrogativi etici alla radice di questa innovazione radicano nel **necessario apprezzamento della** più attestata delle evidenze: la **capacità animale di provare dolore**, di sperimentare sofferenza, di percepire **angoscia, paura, stress**.

Il riconoscimento e l'attribuzione agli animali della capacità di provare dolore, stress, angoscia, sofferenza, unitamente al nuovo modello di allevamento sviluppatosi nella civiltà occidentale, ha determinato una differente presa di coscienza del consumatore, in capo al quale si è costituito un **nuovo interesse informativo**, in relazione al grado di **tutela del benessere animale** cui sia riferibile la produzione considerata. A ciò si sta accompagnando una **linea evo-**

lutiva del diritto, volta alla tutela diretta degli interessi animali, oggi riconosciuti come esseri senzienti dall'articolo 13 del Trattato sul Funzionamento dell'Unione europea (in seguito: TFUE).

In relazione alla specifica **fase dell'abbattimento**, al fine di minimizzare la sofferenza animale la regolamentazione europea ha istituito un **obbligo generale che impone** che alla fase della iugulazione preceda quella dello **stordimento**, tecnica fondamentale per assicurare che il soggetto da macellare sia insensibile al dolore e incosciente allo stress.

Nella piena considerazione delle tradizioni culturali e delle esigenze religiose delle comunità degli Stati membri, una **clausola condizionata** della normativa europea **permette** che, previa immobilizzazione e all'interno di macelli autorizzati, possa procedersi a **macellazioni** che richiedano per il loro espletamento il **mancato ricorso allo stordimento** animale.

Le **evidenze scientifiche** ad oggi disponibili hanno ampiamente dimostrato come il mancato ricorso alla fase dello stordimento, e le pratiche necessarie a provvedere a tale macellazione, implicino necessariamente un **grado superiore di sofferenza animale**.

Per contro, le **comunità religiose** che ricorrono a tali macellazioni hanno un **interesse diretto alla tutela della salute e del benessere dell'animale nelle fasi precedenti la iugulazione**, che si accompagna all'esigenza di operare controlli che verifichino il rispetto delle pratiche il cui espletamento si rende necessario al fine di garantire che la produzione di un determinato alimento sia conforme al consumo da parte dell'appartenente alla fede di riferimento. In tal senso, evidenti criticità si pongono in relazione all'adeguatezza delle strutture all'interno delle quali si operino le macellazioni rituali, al fine di permettere il ricorso alle migliori pratiche di minimizzazione della sofferenza animale e di tutela del benessere al macello.

Una concreta considerazione della sensibilità attuale della società europea evidenzia come la **macellazione di un animale** che **non** sia stato **preventivamente reso insensibile** sia in forte **contrasto con i valori etici e morali dei cittadini**, le cui preferenze di consumo sono state ampiamente indagate a livello sovranazionale. A fronte di tale criticità una **grande lacuna** è costituita dall'**assenza di dati circa il numero di animali macellati secondo i disciplinari delle tradizioni religiose** successivamente immessi nel mercato della distribuzione convenzionale. In mancanza di indicazioni chiare apposte in etichetta, l'**immissione in commercio di carni derivate da processi di macellazione che offrono minori garanzie** in termini di tutela del benessere animale al momento della giugulazione, **non permette al consumatore** europeo di operare **scelte** pienamente **consapevoli** in ordine alle proprie esigenze dietetiche individuali. La macellazione che non ricorra allo stordimento animale presenta una criticità evidente per coloro che non abbiano interesse al suo espletamento. Le **istanze volte a denunciare** tale incompatibilità sono state avanzate non soltanto da parte degli Enti che abitualmente portano avanti le sensibilità “animaliste” ma dalla generalità di una popolazione che si riconosce in **principi incompatibili con la sofferenza animale al macello**. Allo stesso modo richiede attenzione l'esigenza delle comunità religiose che sia garantita la tutela del benessere animale, interesse che vede accomunata la sensibilità dei consumatori non interessati alla macellazione religiosa e quella dei consumatori che abbiano esigenza di vedere rispettate le pratiche del proprio culto, ma che trova un punto di attrito con riguardo allo stordimento animale.

In relazione all'atto specifico della macellazione, la considerazione delle esigenze delle comunità religiose che operano macellazioni rituali impone la **ricerca di una soluzione** che permetta un **bilanciamento effettivo tra i bisogni imposti dalle tradizioni culturali e una tutela efficace del**

benessere animale. L'opportunità di operare tale bilanciamento è lasciata dal regolamento europeo al legislatore nazionale, fatta salva la possibilità degli Stati membri di disciplinare la macellazione senza previo stordimento in considerazione della **volontà di offrire garanzie di maggiore protezione del benessere animale.** Le soluzioni in tal senso adottate dagli ordinamenti nazionali variano dall'**imposizione generalizzata dello stordimento preventivo**, all'obbligo di ricorso ad **alternative contemporanee o successive alla giugulazione.**

La tutela del benessere animale al momento della macellazione - prima tra le fasi della produzione a divenire oggetto di disciplina comunitaria in relazione alla tutela del benessere animale - impone ad oggi un ripensamento ragionato. Una **considerazione effettiva del benessere animale non può prescindere da un riesame della normativa in vigore.** Una rivalutazione complessiva che, considerate le criticità che la contraddistinguono, permetta un temperamento efficace tra le esigenze in tema di tutela animale e il carattere multiculturale della società di riferimento.

Sulla scorta dell'esperienza maturata in diversi Stati membri e delle pronunce operate dalla Corte di giustizia dell'Unione europea, fatta salva la possibilità per le comunità religiose di soddisfare le esigenze più radicate per mezzo dell'acquisto di prodotti originati in ordinamenti in cui il grado di apprezzamento del benessere animale permette un rigore minore nella ponderazione dello stesso, l'**introduzione nell'ordinamento italiano di un obbligo generale di stordimento reversibile previo** alla macellazione sembrerebbe una possibile **soluzione di compromesso** sul piano tecnico-operativo, tale da soddisfare l'esigenza di operare un bilanciamento **tra** le esigenze delle **comunità religiose** e la **mutata sensibilità sociale** in tema di **benessere animale**, per come evolutasi nella tradizione europea dell'ultimo secolo. L'apertura di un dibattito pubblico sul tema – che includa la rappresentazione delle specifiche

necessità da parte delle comunità religiose presenti sul territorio nazionale – si renderà utile all’instaurazione di un dialogo necessario, volto alla considerazione della **necessità** oramai **inevitabile di** valutare quali passi sia necessario compiere per **adeguare le pratiche della macellazione all’obiettivo** di interesse generale **di miglior tutela del benessere animale.**

Finalità

La finalità del presente documento è quella di illustrare la condizione attuale della macellazione senza stordimento, argomentando approfonditamente la necessità di operarne un ripensamento e indagando la compatibilità dell'introduzione di una soluzione di bilanciamento – in via di prima ipotesi individuata nello stordimento preventivo e reversibile – con il quadro costituzionale e normativo italiano.

L'analisi valuterà la realtà attuale, coadiuvata dal contributo della comunità scientifica, la cui competenza è fondamentale per una piena considerazione della sofferenza animale durante la macellazione, con particolare riferimento alla fase della iugulazione.

Obiettivo finale di tale progetto è la proposta ultima di una soluzione normativa, che sul modello della scelta effettuata nel 2017 dal legislatore fiammingo, imponendo il preventivo stordimento reversibile (praticato tramite elettro-narcosi) anche per le macellazioni rituali, consenta l'immediato raggiungimento di una mediazione efficace che rispetti le esigenze delle comunità religiose e salvaguardi al tempo stesso il benessere dell'animale. Verranno altresì prospettate altre possibilità di stordimento emerse soltanto di recente, precisando sin da ora che tali soluzioni necessitano di ulteriori ricerche e che quindi potranno essere eventualmente oggetto di valutazione da parte del legislatore soltanto nei prossimi anni. Ci si riferisce, in particolare, allo stordimento tramite impulsi elettromagnetici e allo stordimento farmacologico.

L'introduzione in tempi brevi di questa mediazione nella legislazione italiana consentirebbe al nostro Paese di accordare un maggior livello di tutela del benessere anche nella fase più delicata della vita dell'animale, raggiungendo un

livello di progresso della legislazione in linea con le più avanzate soluzioni ottenute all'estero, conformemente alle sopraggiunte richieste della società.

Dimostrata la piena compatibilità di tale soluzione con il quadro normativo e costituzionale italiano, la volontà è di stimolare un dibattito pubblico sul tema che induca il legislatore alla valutazione concreta di una soluzione che, oltre a rendersi necessaria, è possibile trovare.

La considerazione della sofferenza animale e le evidenze che la comunità scientifica offre in relazione alla minimizzazione della stessa, impongono un ripensamento ragionato della legislazione e delle pratiche in essere, con il fine ultimo di tutelare i consumatori e garantire una tracciabilità affidabile dei processi produttivi.

L'attuale contesto

La macellazione

La macellazione è una procedura che consiste nell'uccisione di un animale per la produzione di carne. Questa procedura nel suo complesso sottopone l'animale a dolore acuto, stress, ansia.

Nel prendere atto di ciò, la legislazione europea (cfr. regolamento CE 1099/2009 del Consiglio del 24 settembre 2009 relativo alla protezione degli animali durante l'abbattimento) detta norme intese a evitare le sofferenze inutili all'atto della macellazione, sul presupposto che questi sono riconosciuti quali esseri senzienti (cfr. art. 13 Trattato sul Funzionamento dell'Unione europea), ossia capaci di provare piacere e sofferenza.

Come già accennato, la società si sta evolvendo e pone l'interesse per la tutela degli animali come tema centrale. La percezione sociale della tutela da attribuirsi al mondo animale ha subito un graduale mutamento che ha portato i consumatori ad interrogarsi in via sempre maggiore circa il grado di tutela che gli attuali sistemi di produzione agroalimentare garantiscono a favore del benessere animale. Questa evenienza è ampiamente dimostrata dai risultati dei sondaggi di opinione svolti su indirizzo della Commissione europea, che a partire dal 2005 ha promosso tre diverse indagini volte a indagare la correlazione tra attitudini al consumo e sensibilità verso la tutela del benessere animale.

All'atto della prima indagine scaturita nella redazione dell'Eurobarometro 229 è risultato evidente come la percezione comune fosse quella di una necessaria implementazione della tutela degli interessi animali, corredata da un dato percentuale che attestava al 51% come l'identificazione di sistemi maggiormente animal welfare friendly risultasse mai o quasi mai deducibile dall'etichettatura dei prodotti alimentari (cfr. Commissione Europea, Direzione generale salute e

tutela del consumatore, *Special Eurobarometer 229: Attitudes of consumer towards the welfare of farmed animals*, 2005). Le preoccupazioni maggiori si rivolgevano allora alle condizioni di allevamento di determinate specie animali, pur considerata la generale propensione della maggioranza a rendersi partecipe tramite le proprie scelte di acquisto all'implementazione di tali condizioni anche a costo del pagamento di un sovrapprezzo sul prodotto finale.

Nel 2007 una seconda analisi indaga il grado di importanza del benessere animale per l'opinione pubblica, la consapevolezza circa lo status quo del livello minimo di benessere accordato agli animali a livello nazionale, l'impatto dell'imposizione di più alti standard ai produttori, e le abitudini di acquisto e di consumo relativamente all'etichettatura dei prodotti alimentari (cfr. Commissione europea, Direzione Generale Salute e Tutela del Consumatore, *Special Eurobarometer 270, Attitudes of EU citizens towards Animal Welfare*, marzo 2007). Dall'Eurobarometro redatto al termine dell'indagine risulta come, pur considerato che il 60% del campione ritenga che la tutela del benessere animale abbia subito un miglioramento nella decade 1997-2007, l'80% dello stesso sia convinto della necessità di perseverare in tale direzione.

Da ultimo nel 2015 viene pubblicato l'Eurobarometro 442, le cui conclusioni attestano come il 94% dei cittadini europei consideri importante la protezione degli animali allevati, con un dato a campione che risulta in una tendenza in forte crescita (cfr. Commissione europea, Direzione Generale Salute e Tutela del Consumatore, *Special Eurobarometer 442, Attitudes of Europeans towards Animal Welfare*, novembre-dicembre 2015). A ciò si correla una risultanza maggioritaria che afferma un interesse all'identificazione di prodotti che offrano maggiori garanzie della tutela del benessere animale, al momento dell'indagine percepito dalla quasi totalità di tale maggioranza come inatteso, sia a causa dell'insufficienza di tali prodotti che della difficoltà nella loro individuazione. L'analisi e la comparazione di dettaglio di questi tre studi mostrano come le indagini effettuate abbiano confermato, attraverso dati certi, l'emersione di una sensibilità euro-

pea in tema di tutela del benessere animale. L'interesse dimostrato è a una considerazione delle condizioni del benessere degli animali di cui si acquistano i prodotti derivati, nonché alla reperibilità di tali informazioni al momento dell'acquisto. Risulta una preferenza a che tale interesse venga tutelato per via istituzionale e l'opinione circa l'inadeguatezza o l'insufficienza delle normative in tema e delle pratiche attualmente in uso è evidente.

A fronte di un'evoluzione che ha investito la percezione sociale dell'importanza da attribuire all'apprezzamento del benessere animale - accadimento che ha radici risalenti lungo tutto l'arco del XX secolo nell'avanzamento dei movimenti a tutela degli interessi non umani - è corrisposta una graduale implementazione della considerazione animale nella normativa prima comunitaria e successivamente europea. La considerazione della tutela animale all'atto specifico dell'uccisione del singolo individuo è strettamente interconnessa con la necessaria valutazione della capacità animale di provare dolore e sofferenza. Tale evenienza è stata presa in considerazione fin dall'adozione della Direttiva 74/577/CE, i cui considerando sottolineano la necessità di intraprendere un'azione comunitaria «intesa a prevenire, in generale, ogni trattamento crudele degli animali», con la volontà precisa di garantire che gli stessi patissero le sole sofferenze assolutamente inevitabili (cfr. Direttiva CEE 74/577 del Consiglio del 18 novembre 1974 relativa allo stordimento degli animali prima della macellazione). Si introduce così il concetto di previo stordimento, un'operazione attuata secondo specifici disciplinari operativi e di controllo, in grado di rendere l'animale incosciente e insensibile al dolore al momento della macellazione. Fin dall'adozione di tale strumento si è reso necessario introdurre possibili eccezioni all'obbligo generale di ricorso al previo stordimento, ora al fine di garantire eventuali macellazioni di urgenza o per consumo proprio dell'agricoltore, ora con l'obiettivo di permettere a comunità religiose situate nei territori degli Stati comunitari di procedere alla macellazione secondo pratiche religiose di fatto incompatibili con lo stordimento animale. A pochi anni di distanza dall'adozione di questo primo

strumento che pone le basi per la disciplina successivamente intervenuta, in seno al Consiglio d'Europa viene aperto alla firma il testo della Convenzione Europea sulla Protezione degli Animali da Macello (cfr. Convenzione Europea sulla Protezione degli Animali da Macello, Strasburgo, 1979), indice ulteriore dell'attenzione che la considerazione della sofferenza animale al momento della macellazione merita alla luce della sensibilità sociale in via di evoluzione.

La considerazione della qualità di esseri senzienti degli animali non umani e l'aspettativa crescente dei cittadini europei di vedere tutelati i loro interessi ad oggi, in relazione alla specifica fase della macellazione, trova tutela diretta nel regolamento 1099/2009, che recependo la disciplina inerente al previo stordimento lo rende generalmente obbligatorio con la sola eccezione della possibilità condizionata di procedere alle macellazioni rituali all'interno di macelli. Il regolamento non si applica agli animali uccisi in natura, o nel quadro di esperimenti scientifici, caccia, eventi culturali o sportivi e l'eutanasia praticata da un veterinario, né al pollame, ai conigli o alle lepri per consumo domestico privato. Vengono stabilite norme dettagliate sui sistemi di immobilizzazione e di stordimento degli animali, compresa la necessaria e certificata formazione degli operatori e la corretta manutenzione delle attrezzature. Gli animali storditi devono rimanere incoscienti fino alla morte.

Attraverso il ricorso allo stordimento animale, la iugulazione — ossia la recisione della carotide e delle vene giugulari, che determina la morte dell'animale per dissanguamento — viene eseguita su un individuo che ha già perso coscienza, con l'accortezza di mantenere la perdita di coscienza per tutto il tempo necessario.

Se la procedura viene rispettata, si ottiene una significativa riduzione della sofferenza connessa alla macellazione, obiettivo esplicitamente dichiarato dal regolamento che nei suoi considerando riconosce come, in via generale, molti dei metodi utilizzati per abbattere gli animali siano dolorosi e causino sofferenze agli animali macellati e che all'articolo 3 afferma come durante l'abbattimento e

le operazioni correlate sia necessario risparmiare agli animali dolori, ansia o sofferenze evitabili. Il considerando numero 4 sottolinea come il benessere animale sia un valore condiviso nella comunità e come la protezione degli animali, in questa particolare fase della loro vita, sia una questione di interesse pubblico che incide sull'atteggiamento del consumatore nei confronti dei prodotti agricoli.

Lo stordimento può consistere nel ricorso a una pratica che lo renda reversibile o irreversibile, a seconda degli animali sottoposti a macellazione e della specifica tecnica adottata. Qualora la pratica di stordimento adottata sia una pratica che permetta all'animale di riacquistare piena coscienza in un determinato lasso di tempo, il regolamento richiede che siano seguiti nel più rapido tempo possibile da una procedura che assicuri la morte dell'animale, con una perdita di coscienza e sensibilità che sia mantenuta fino al momento della morte. Anche il ricorso a metodi di stordimento cosiddetti reversibili dunque, se debitamente praticato, si dimostra efficace nel prevenire e ridurre al minimo la potenziale sofferenza animale. La macellazione, infatti, stimolando i recettori del dolore presenti a livello della cute e dei muscoli dell'animale, provoca una percezione fisica di forte sofferenza, che in annessione alle pratiche di maneggiamento animale, e al conteso di esecuzione, causa le ripercussioni psicosensoriali a ciò collegate. Al fine di ridurre al minimo le inevitabili pene causate dall'abbattimento ricorrere a metodi di stordimento in grado di rendere l'animale insensibile al dolore e incosciente allo stress si rende imprescindibile. Benché infatti vi siano animali che all'atto della macellazione senza previo stordimento non presentino segni di irrequietezza evidenti, ciò non corrisponde necessariamente alla conclusione che detti animali non stiano provando dolore. Da un punto di vista medico veterinario, il dissanguamento causa uno stato fisico complessivo per cui l'animale, dato il repentino calo di pressione e l'impossibilità di vocalizzare a causa dell'eventuale taglio della trachea, può non essere in condizione di manifestare il dolore provato.

I principali metodi di stordimento adottati nella pratica di abbattimento sono lo stordimento meccanico, quello elettrico e quello gassoso, variabili a seconda della specie interessata. Lo stordimento meccanico viene operato ad esempio tramite l'utilizzo di pistole a proiettile captivo penetrante o non penetrante che danneggiano in maniera irreversibile il cervello dell'animale. Alternativamente si prevedono la dislocazione cervicale, colpi percussivi nella zona cranica e macellazione. Lo stordimento gassoso si pratica tramite l'utilizzo di gas quali il monossido o il biossido di carbonio, eventualmente associati ad altri gas, dei quali è richiesta una concentrazione minima precedente all'esposizione dell'animale al gas. Lo stordimento elettrico può variare in base alla specie interessata tra applicazione di elettrodi alla sola zona cranica, pervasione della corrente in zona cranica e corpo dell'animale, e bagni elettrici post sospensione per quanto concerne i volatili.

La fase di immobilizzazione dell'animale è necessaria al fine di provvedere a un corretto e rapido stordimento e dissanguamento. Il regolamento 1099/2009 prevede che all'immobilizzazione si proceda solo nel momento in cui il soggetto preposto a stordire e dissanguare l'animale sia pronto a procedere. Tuttavia, nel caso in cui all'immobilizzazione non segua lo stordimento, l'operazione di dissanguamento dell'animale comporta la sperimentazione di una fase che può durare diversi minuti in cui l'animale in piena coscienza è in grado di avvertire dolore. Per quanto riguarda l'immobilizzazione meccanica dei ruminanti, obbligatoria in caso di macellazione senza previo stordimento, si pongono poi ulteriori problematiche inerenti le sofferenze imposte dell'immobilizzazione stessa, in particolare con riferimento ai bovini. Qualora infatti sia necessario provvedere all'immobilizzazione meccanica si opera un vero e proprio contenimento sull'intero corpo dell'animale, che può in alcuni casi prevedere la rotazione dello stesso e che è in grado di comportare sofferenze ulteriori oltre a quelle che occorrono durante la fase di iugulazione.

La pratica di stordire gli animali prima della macellazione al fine di ridurre la sofferenza si è sviluppata solo verso la fine del XIX secolo. In origine, lo stordimento veniva utilizzato prevalentemente come metodo di immobilizzazione, per permettere una più semplice e sicura manipolazione degli animali e soltanto in epoche più recenti è stato ritenuto importante soprattutto dal punto di vista del benessere animale, per minimizzare il dolore e la sofferenza associate alla macellazione. Il principio generale, comune a tutte le normative sulla protezione e sul benessere è, infatti, che agli animali siano risparmiati il dolore, l'ansia e tutte le sofferenze evitabili. Con la Direttiva 74/577 CEE del 1974 fu introdotto il concetto di stordimento, definito come «un procedimento effettuato per mezzo di uno strumento meccanico, dell'elettricità o dell'anestesia con il gas che provochi nel soggetto uno stato di incoscienza che persista fino alla macellazione, evitando comunque ogni sofferenza inutile agli animali». Una sfida principalmente culturale nella quale la Commissione europea non ha potuto fare altro che elaborare regole. L'applicazione delle norme di protezione degli animali nel ciclo produttivo deve svolgersi rispettando in ogni fase questo minimo principio di tutela.

La legislazione in materia

Nel rispetto della libertà di religione, così come stabilito nella Carta dei diritti fondamentali dell'Unione europea, e in attuazione dell'articolo 13 TFUE che richiede, nella considerazione delle esigenze inerenti il benessere animale che siano rispettate 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, il regolamento 1099/2009 concede una deroga al generale obbligo di stordimento dell'animale, al fine di permettere le pratiche di macellazione previste da particolari riti religiosi. Occorre subito precisare che l'operatività della deroga non è obbligatoria, in quanto l'art. 26,

comma 3, lettera c) consente agli Stati membri di «adottare disposizioni nazionali intese a garantire una maggiore protezione degli animali durante l'abbattimento» anche qualora vengano adoperati particolari metodi di macellazione prescritti da riti religiosi.

Tale tipo di macellazione può avvenire esclusivamente all'interno di macelli autorizzati, secondo tecniche che permettano in ogni caso di minimizzare la sofferenza animale per quanto concesso dalle pratiche in questione (cfr. considerando 43 regolamento CE 1099/2009 del Consiglio del 24 settembre 2009).

Quanto alla procedura autorizzativa, in Italia è prescritto che il Servizio veterinario territorialmente competente effettui un sopralluogo per verificare il possesso dei requisiti richiesti dal regolamento ed emettere, qualora tali requisiti siano rispettati, parere favorevole a che si pratichi macellazione rituale. Il parere favorevole deve essere trasmesso alla Regione che provvederà a inserire tale informazione sul portale dei sistemi informativi del Ministero della Salute.

Il rituale della macellazione nella cultura ebraica ed islamica necessita di essere condotto secondo specifici disciplinari, atti ad assicurare che le carni ottenute dell'animale macellato siano idonee al consumo da parte del credente della fede di riferimento. Sono profonde le ragioni che inducono gli appartenenti di queste comunità a ricorrere a una macellazione senza previo stordimento. Innanzitutto, secondo i dettami religiosi di ambedue le comunità l'animale macellato deve essere un animale sano, privo di malattie e ferite. Tale condizione si pone in netto contrasto con l'adozione di metodi di stordimento quali i proiettili captivi in grado di determinare la morte diretta o seri danni all'animale già nella fase antecedente la iugulazione. In secondo luogo, poiché il sangue è un alimento il cui consumo è severamente vietato, la iugulazione senza previo stordimento si rende necessaria al fine di rendere il dissanguamento pienamente efficace.

Pur tenuto conto delle esigenze delle comunità religiose di riferimento, l'evidenza scientifica secondo cui tale pratica provoca nell'animale sottoposto a macellazione stress, dolore e angoscia di estremo rilievo, richiede di ripensare la

disciplina della macellazione animale nel bilanciamento di tutti gli interessi in gioco: quelli di suddette comunità, quelli degli animali macellati e quelli del consumatore per il quale ad oggi non è possibile venire a conoscenza della pratica di macellazione adottata al momento in cui si appresti ad acquistare carni per cui nessuna normativa impone di indicare il metodo di macellazione. L'incompatibilità della macellazione rituale con un alto grado di tutela del benessere animale è stata sancita anche dalla Corte di giustizia dell'Unione europea dichiarando incompatibile l'apposizione contemporanea del marchio *halal* - per il cui rilascio è richiesta il mancato ricorso a previo stordimento - e del marchio biologico, data l'impossibilità di assicurare al consumatore il rispetto dell'elevato grado di benessere animale associabile alla produzione biologica, proprio in ragione del ricorso alla macellazione senza previo stordimento (Corte di giust. 29 febbraio 2019, C-497/17, *OEuvre d'assistance aux bêtes d'abattoirs c. Ministre de l'Agriculture et de l'Alimentation, Bionoor SARL, Ecocert France SAS, Institut national de l'origine et de la qualité*).

Per una compiuta analisi della pronuncia che per prima ha sollevato la questione del bilanciamento tra tutela del benessere animale e rispetto della libertà di religione in riferimento al consumo di alimenti riportiamo l'analisi offerta dal Professor Francesco Emanuele Celentano, Ricercatore di diritto internazionale presso l'Università di Bari Aldo Moro.

Cibo biologico e macellazione rituale: le indicazioni (generali) provenienti dalla giurisprudenza dell'Unione europea

In diverse occasioni, l'Unione europea (UE) ha dovuto affrontare, per il tramite della propria Corte di giustizia (CGUE), la questione della compatibilità di modalità produttive, in ambito alimentare, potenzialmente in contrasto con taluni precetti religiosi. È questo il caso delle diverse procedure di macellazione previste dalla regolamentazione UE e, in alcuni casi,

da specifiche norme nazionali elaborate per rispondere ad esigenze di carattere religioso.

In questa direzione, peraltro, il problema è stato esaminato anche in contesti produttivi estremamente particolari, definibili di nicchia, tra cui anche il settore del biologico.

Com'è noto, la produzione di alimenti biologici prevede, secondo quanto disposto dal regolamento 271/2010 UE, alcune sostanziali differenze rispetto alle altre modalità produttive, con particolare riferimento all'osservanza della normativa sul benessere animale. Quest'ultima, pur prevedendo a livello unionale talune deroghe confacenti al principio sancito dall'articolo 13 del Trattato sul funzionamento dell'Unione europea (TFUE), secondo cui proprio in virtù di precetti religiosi è possibile limitare l'interesse degli animali, è stata, di fatto, innovata da alcune interpretazioni rese dalla Corte.

La prima occasione in cui la CGUE è stata chiamata a rispondere circa la compatibilità dei limiti imposti alla macellazione rituale con la legislazione dell'Unione è stato il caso *Oeuvre d'assistance aux bêtes d'abattoirs (OABA) c. Ministre de l'Agriculture et de l'Alimentation e Altri* (C-497/17) conclusosi con sentenza resa il 26 febbraio 2019 (v. C. Fincardi, *Divieto di macellazione rituale senza previo stordimento per il settore biologico*, in *Eurojus*, 2019, p. 97 ss.).

La questione sottoposta ai giudici UE riguardava l'utilizzo del marchio biologico anche nel caso di carne prodotta secondo le menzionate tradizioni religiose e, quindi, senza previo stordimento come previsto dalle deroghe alla normativa di riferimento, in particolare dall'articolo 17 della Convenzione sulla protezione degli animali da macello del 1978 e dall'articolo 3.4 del regolamento 1099/2009 CE. In questa occasione la Corte ha chiarito che concedere tale marchio ad alimenti così prodotti tradirebbe la fiducia dei consumatori e che i metodi particolari di macellazione previsti dai diversi credi religiosi, se eseguiti senza previo stordimento, non equi-

valgono, in termini di garanzia di un elevato livello di benessere animale, al metodo della macellazione con stordimento, generalmente imposto dal diritto dell'Unione. I giudici hanno rilevato, infatti, che la pratica della macellazione rituale non può attenuare del tutto il dolore, la paura o la sofferenza degli animali in modo tanto efficace quanto la medesima procedura anticipata dallo stordimento.

Pertanto, sia pur per una ridotta quantità di carne rispetto a quella prodotta annualmente nell'Unione, si è optato per un bilanciamento di interessi propeso in favore degli animali. In questo senso, sembrano estremamente convincenti le opinioni dell'Avvocato generale presentate il 20 settembre 2018 che sottolineava come di fatto non esista un diritto di accesso al cibo biologico e che, quindi, considerata la possibilità di continuare ad accedere al mercato “tradizionale”, le maggiori tutele offerte agli animali non avrebbero avuto impatto sui diritti umani (v. par. 40 delle conclusioni dell'Avvocato generale Nils Wahl, documento ECLI:EU:C:2018:747).

Questo caso apparentemente riguardante un ristretto ambito produttivo costituisce un possibile modello per l'intero comparto alimentare. Se, infatti, si parte dal presupposto che la macellazione rituale è necessaria a garantire diritti inderogabili, quali la libertà di culto e di espressione dello stesso, non si può negare che questi siano pienamente soddisfatti da un mercato ampio e variegato quale è quello dell'Unione europea (v. G. Bozzo, F.E. Celentano et. Al, *Animal Welfare Policies and Human Rights in the Context of Slaughter Procedure*, in *Agriculture*, Vol. 11, Issue 5, 2021).

Pertanto, un divieto di macellazione rituale se non accompagnato anche da limiti all'importazione di beni prodotti secondo queste procedure, di fatto, non lede i legittimi interessi di parte della popolazione e, al contempo, risponde alle crescenti istanze dell'opinione pubblica, la quale, già nel 2016, segnalava, nell'80% dei casi, che fosse necessaria una normativa più strin-

gente anche a tutela degli animali c.d. da reddito (v. *Special Eurobarometer 442: Attitudes of Europeans towards Animal Welfare*).

Secondo i dati resi pubblici dal Ministero della salute, in Italia al 4 aprile 2019 le strutture autorizzate per la macellazione rituale contavano 168 stabilimenti dediti alla macellazione di ungulati secondo il rito islamico e 18 secondo quello ebraico, 32 stabilimenti dediti alla macellazione di pollame e lagomorfi secondo il rito islamico e 4 secondo il rito ebraico oltre a 56 strutture specificamente autorizzate alla macellazione durante la festa del sacrificio.

Provvedendo ad interrogare il Ministero della Salute in relazione al numero di macellazioni rituali operate sul territorio nazionale è emersa l'assenza di un tracciamento dei capi macellati per mezzo del ricorso a tali pratiche, non essendo presenti all'interno delle banche dati ministeriali riferimenti che permettano di trarre indicazioni circa l'origine dei tagli di carne immessi sul mercato. L'aver evidenziato tale lacuna ha indotto il Ministero ad inviare una prima nota alle Regioni, al fine di instaurare un flusso di informazioni al momento inesistente.

Un ripensamento della macellazione animale è di fatto possibile. Il regolamento 1099/2009 in relazione alle macellazioni praticate senza il ricorso al previo stordimento prevede infatti la possibilità per gli Stati membri di adottare disposizioni nazionali intese a garantire una maggiore protezione degli animali durante l'abbattimento. Una scelta in tal senso è già stata operata da diversi ordinamenti, ora richiedendo di provvedere allo stordimento in via contemporanea alla iugulazione, ora in via immediatamente successiva, ora imponendo l'obbligatorietà del previo stordimento senza alcuna possibilità di deroga.

La scelta del legislatore fiammingo

Una scelta innovativa è stata operata dal legislatore delle Fiandre che con la Legge Regionale del 7 luglio 2017 ha imposto l'obbligo inderogabile di pro-

cedere allo stordimento c.d. reversibile per le macellazioni rituali (cfr. *Décret portant modification de la loi du 14 août 1986 relative à la protection et au bien-être des animaux, en ce qui concerne les méthodes autorisées pour l'abattage des animaux*, 7 luglio 2017, *Belgisch Staatsblad*, 18 luglio 2017, p. 73317). Modificando la legge relativa alla protezione e al benessere degli animali del 14 agosto 1986 (cfr. *Loi relative à la protection et au bien-être des animaux*, 14 agosto 1986, *Belgisch Staatsblad*, 3 dicembre 1986, p.16382) tale intervento ha di fatto vietato la macellazione senza previo stordimento, anche per le macellazioni prescritte da un rito religioso. Nell'ambito della macellazione rituale, tale legge regionale ha previsto l'utilizzo di uno stordimento reversibile e inidoneo a comportare la morte dell'animale.

Le ragioni dell'adozione di questa previsione, secondo i lavori preparatori della legge regionale, sono da ricercarsi nell'importanza particolare che le Fiandre attribuiscono al benessere animale, e alla conseguente volontà di evitare agli animali qualsiasi sofferenza possibile. Secondo il legislatore delle Fiandre la macellazione senza stordimento degli animali è incompatibile con il perseguimento di tale volontà, e qualsiasi pratica alternativa al previo stordimento, che tenti di ridurre l'incidenza negativa del metodo di macellazione sul benessere animale, non impedirebbe un grave pregiudizio allo stesso.

Riconoscendo tuttavia la necessità di operare un bilanciamento tra la protezione del benessere animale e la libertà di religione, tenuto conto delle prescrizioni rituali ebraiche e islamiche che richiedono che l'animale sia sano e intatto al momento della macellazione, e che muoia per emorragia, al fine di operare il miglior dissanguamento possibile, il legislatore delle Fiandre ritiene che l'elettro-narcosi, attestate le sue specificità, possa costituire il giusto mezzo di proporzione nel bilanciamento dei due interessi, senza arrecare pregiudizio sproporzionato alla libertà di religione. Secondo il legislatore, infatti, l'elettro-narcosi è un sistema di stordimento reversibile che, se non seguito da uno sgozzamento repentino, permette all'animale di riprendere conoscenza, senza aver subito alcun effetto

negativo causato dallo stordimento, e permettendo la morte per solo dissanguamento nel caso in cui ad esso succeda la giugulazione.

L'articolo 16, paragrafo 1, della legge relativa alla protezione e al benessere degli animali, del 14 agosto 1986, nella versione anteriore all'adozione della legge regionale che ne ha comportato la modifica prevedeva, al primo comma, l'obbligo di praticare la macellazione solo previo stordimento dell'animale o, in caso di forza maggiore, secondo il metodo meno doloroso. Tuttavia, tale disposizione precisava, al secondo comma, che, in via di deroga, tale obbligo non si applicava alle macellazioni prescritte da un rito religioso.

La legge regionale di nuova introduzione, entrata in vigore il 1° gennaio 2019, ha posto fine a tale deroga per quanto riguarda la Regione delle Fiandre. Infatti, l'articolo 15, paragrafo 2, della legge relativa alla protezione e al benessere degli animali, nella versione modificata dall'articolo 3 della suddetta legge regionale, prevede che, «[q]uando gli animali sono macellati secondo metodi speciali prescritti da riti religiosi, lo stordimento deve essere reversibile e la morte dell'animale non può essere causata dallo stordimento».

Contro tale legge proponevano ricorso diverse associazioni ebraiche e musulmane, che ne chiedevano l'annullamento totale o parziale. A loro avviso, tale modifica violava il regolamento 1099/2009 privando i credenti della garanzia che le macellazioni rituali prevedessero sempre la iugulazione senza previo stordimento, impedendogli di fatto di procurarsi in misura sufficiente carne proveniente da animali macellati conformemente ai loro precetti religiosi.

In tale contesto, il Grondwettelijk Hof (Corte costituzionale, Belgio) ha deciso di adire in via pregiudiziale la Corte di giustizia dell'Unione europea per chiedere, principalmente, se il diritto dell'Unione osti alla normativa di uno Stato membro che impone, nell'ambito della macellazione rituale, un processo di stordimento reversibile e inidoneo a comportare la morte dell'animale nonché in quale rapporto la previsione si ponga con una possibile violazione della libertà di religione.

La questione passava quindi all'esame della Corte di giustizia dell'Unione europea, trattandosi di interpretazione delle norme comunitarie.

La sentenza della Corte di giustizia

Con sentenza del 17 dicembre 2020, la Corte di giustizia dell'Unione europea ha sancito che «Il benessere animale, in quanto valore al quale le società democratiche contemporanee attribuiscono un'importanza maggiore da un certo numero di anni, può, alla luce dell'evoluzione della società, essere preso maggiormente in considerazione nell'ambito della macellazione rituale e contribuire così a giustificare il carattere proporzionato di una normativa come quella di cui al procedimento principale» (cfr. Corte di giust. 17 dicembre 2020, C-336/19, *Centraal Israëlitisch Consistorie van België e.a.*: per un commento in dottrina si veda: M. Lottini, *I principi di sussidiarietà e proporzionalità 'salvano' gli animali fiamminghi da una morte lenta e dolorosa*, *La macellazione rituale senza stordimento e il diritto UE*, *Federalismi.it*, 2021, 7).

Nel caso della macellazione rituale il nocciolo della questione sembra individuabile nell'assenza del previo stordimento dell'animale e nelle tecniche necessarie per la sua immobilizzazione. Come si è già rilevato, l'orientamento prevalente nelle leggi di tutti i paesi dell'Unione europea è fondato sulla ragionevole presunzione che l'animale soffra meno se ridotto in stato di incoscienza prima della macellazione: i principi bioetici della precauzione e della responsabilità impongono di tenere conto di questa possibilità.

In tale frangente, si è inserita la legislazione degli Stati membri dell'Unione europea portata all'attenzione della Corte Europea.

In particolare, come anticipato, una legge regionale della Regione delle Fiandre (Belgio) del luglio 2017 (*Décret portant modification de la loi du 14 août 1986 relative à la protection et au bien-être des animaux, en ce qui concerne les méthodes autorisées pour l'abattage des animaux*, cit.), recante modifica della legge relativa alla protezione e al benessere degli animali (*Loi relative à la protection et au bien-être des animaux*,

cit.) ha disposto che qualora gli animali vengano abbattuti secondo le pratiche della macellazione rituale lo stordimento debba essere obbligatorio e reversibile, a condizione che la morte dell'animale non venga determinata ad opera di detto stordimento.

Una simile previsione è stata adottata nel 2017 in seno alla Regione belga della Vallonia, ove il decreto 18 maggio 2017 (*Décret modifiant les articles 3, 15 et 16 et insérant un article 45 ter dans la loi du 14 août 1986 relative à la protection et au bien-être des animaux*, 18 maggio 2017, *Belgisch Staatsblad*, 18 luglio 2017, p. 73317) apportante modifiche alla Legge del 14 agosto 1986 relativa alla protezione e al benessere degli animali (*Loi relative à la protection et au bien-être des animaux*, 14 agosto 1986, *Belgisch Staatsblad*, 3 dicembre 1986, p.16382) ha imposto la revisione dell'articolo 15 della stessa, prevedendo il ricorso obbligatorio al previo stordimento reversibile, inidoneo a causare la morte dell'animale, anche in caso di macellazione rituale.

Anche la previsione adottata nelle Fiandre dunque ha posto il divieto di praticare la macellazione rituale senza ricorrere al previo stordimento animale, imponendo per la sua espletazione l'utilizzo di uno stordimento reversibile e inidoneo a comportare la morte dell'animale. La legittimità di tale testo è stata in particolare contestata da diverse associazioni ebraiche e musulmane. A loro avviso, non consentendo ai credenti ebraici e musulmani di procurarsi carne proveniente da animali macellati conformemente ai loro precetti religiosi (contrari alla tecnica dello stordimento reversibile), la legge regionale avrebbe costituito violazione:

- della loro libertà di religione;
- del principio di separazione tra Chiesa e Stato, data dell'ingerenza di quest'ultimo nei dettami religiosi relativi alle modalità di esecuzione di un determinato rito;
- del diritto al lavoro e alla libera circolazione di beni e servizi, venendo meno la possibilità per i macellatori religiosi di esercitare la propria

professione, e per macellatori e macellerie di offrire carni per le quali sia possibile garantire il rispetto del rito religioso (falsando così la concorrenza tra le attività site nella Regione delle Fiandre e quelle al di fuori della stessa);

- del principio di uguaglianza e non discriminazione in relazione al trattamento non differenziato che verrebbe a crearsi rispetto a fedeli ebrei e islamici e persone non soggette alle prescrizioni alimentari loro imposte, nonché in relazione al trattamento differenziato e ingiustificato tra credenti e soggetti che svolgano attività venatoria o di pesca sportiva, per i quali sia possibile procedere all'abbattimento senza operare un previo stordimento.

Secondo i ricorrenti del procedimento principale, la legge regionale di nuova adozione avrebbe violato l'articolo 4.4 del regolamento 1099/2009, volto a consentire che le pratiche di macellazione rituale avvengano senza il ricorso al previo stordimento, privando i credenti ebraici musulmani della garanzia che dette macellazioni prevedano sempre il mancato stordimento, e dunque della possibilità di alimentarsi di alimenti processati conformemente ai propri precetti religiosi. Ad avviso degli stessi il legislatore delle Fiandre non avrebbe potuto appellarsi alla clausola dell'articolo 26 paragrafo 2, primo comma, lettera c) del regolamento 1099/2009 (disposizione che permette l'adozione di regole più garantiste in termini di benessere animale in relazione alle pratiche previste dalla macellazione rituale) fino a giungere a svuotare di significato la previsione che permette il mancato previo stordimento. Gli stessi inoltre rilevano una restrizione sproporzionata della libertà di religione, considerato che i bovini macellati conformemente a precetti religiosi rappresenterebbero soltanto lo 0,1% della totale quantità di carne prodotta in Belgio, percentuale inferiore a quella dei casi in cui lo stordimento previo, generalmente applicato, fallisca. Alla comunità ebraica e musulmana non sarebbe concessa la garanzia di potersi procu-

rare in misura sufficiente carne rispondente ai dettami del proprio credo, a nulla valendo la considerazione inerente alla possibilità di importazione di dette carni.

Il Grondwettelijk Hof (Corte costituzionale, Belgio), sospeso il giudizio principale, solleva tre questioni pregiudiziali innanzi alla Corte.

Con la prima questione si interroga la Corte sulla portata dell'articolo 26, paragrafo 2, primo comma lettera c), interrogandola su quale possa essere il limite di legittimità dell'intervento legislativo ad opera dello Stato membro e se in tale limite vada ricondotto un intervento che si spinga a vietare che la macellazione rituale avvenga in assenza di stordimento previo, e che imponga il ricorso a uno stordimento reversibile che non provochi la morte dell'animale.

La seconda questione pregiudiziale, innestata sull'eventuale risposta legittimante in relazione alla prima questione proposta, interroga la Corte di giustizia sulla possibile violazione ad opera dell'articolo 26 paragrafo 2, primo comma lettera c), dell'articolo 10, paragrafo 1, della Carta dei diritti fondamentali dell'Unione europea (di seguito: Carta), volto a tutelare la libertà di religione.

La Corte, nel definire la prima e la seconda questione congiuntamente, rammenta come il regolamento 1099/2009, come affermato nel suo quarto considerando, si basi sull'idea che la protezione degli animali durante l'abbattimento sia una questione di interesse generale. La previsione adottata dal regolamento, volta a rendere obbligatoria l'operazione di stordimento in via preventiva all'abbattimento, è basata sul risultato di studi scientifici che hanno accertato che tale mezzo costituisca la tecnica che meno pregiudica il benessere degli animali durante la macellazione.

La Corte sottolinea inoltre come la previsione dell'articolo 4, paragrafo 4, che ammette il mancato previo stordimento per la macellazione eseguita secondo dettami rituali, sia una disposizione autorizzata in via esclusivamente derogatoria, al solo fine esplicito di garantire il rispetto della libertà di religione, non essendo tale da attenuare ogni dolore, ansia o sofferenza dell'animale in modo

altrettanto efficace rispetto alla macellazione preceduta da una procedura di stordimento.

Il fondamento di tale deroga, che, come risulta dal considerando numero 15 del regolamento 1099/2009, è da ricercarsi nella necessità di rispettare le disposizioni legislative o amministrative e le tradizioni degli Stati membri, con particolare attenzione alla materia dei riti religiosi, «concretizza l'impegno dell'Unione a garantire il rispetto effettivo della libertà di religione e del diritto di manifestare la propria religione o le proprie convinzioni mediante le pratiche e il compimento dei riti» (cfr. Corte di giust. 17 dicembre 2020, C-336/19, cit., punto 44).

Secondo la Corte, il bilanciamento da effettuarsi tra la necessaria tutela del benessere animale e la libertà di manifestare la propria religione, viene lasciato dal regolamento 1099/2009 alle previsioni degli Stati membri. Il legislatore dell'Unione ha deciso di lasciare un certo livello di sussidiarietà a ciascuno Stato membro, al fine di permettere alle normative nazionali di tenere conto di dimensioni che vanno al di là degli obiettivi del regolamento. Imponendo, nell'ambito di una macellazione rituale, uno stordimento reversibile, contrariamente ai precetti religiosi dei credenti ebraici e musulmani, la legge regionale comporta quindi una limitazione all'esercizio del diritto alla libertà di tali credenti di manifestare la loro religione.

Ricordata la necessità che gli Stati membri rispettino le previsioni della Carta e assodato che la previsione regionale in questione rientri nell'ambito di applicazione della libertà di manifestazione della religione, per una più compiuta analisi circa la proporzione della misura adottata, la Corte fa ricorso all'analisi della giurisprudenza rilevante in seno alla Corte Europea dei Diritti dell'Uomo, in relazione al corrispondente diritto, sancito dall'articolo 9 della Convenzione europea dei diritti dell'uomo (di seguito: Cedu).

Bisogna ricordare infatti che la Cedu contribuisce a definire la nozione di religione anche ai sensi della Carta e che, in relazione all'articolo 6 del Trattato

sull'Unione europea e all'articolo 52 della Carta, è utile per definire la soglia di protezione minima della libertà di religione nonché le sue possibili limitazioni.

In seno alla Cedu si prevede che la limitazione della libertà di manifestare la propria religione o il proprio credo, possa essere effettuata, solo ad opera della legge, qualora lo rendano necessario misure utili, in una società democratica, alla pubblica sicurezza, alla protezione dell'ordine, della salute o della morale pubblica, o dei diritti e della libertà altrui (cfr. art 9 Convenzione europea dei diritti dell'uomo). In maniera simile la Carta prevede che le limitazioni previste dalla legge, debbano rispettare il principio di proporzionalità e essere necessarie a finalità di interesse generale riconosciute dall'Unione, o all'esigenza di proteggere diritti e libertà altrui. Agli ordinamenti nazionali è riconosciuto un margine di apprezzamento relativo alla limitazione dei diritti, proprio in considerazione della posizione più vantaggiosa nella quale sono in grado di operare una valutazione sull'opportunità del bilanciamento che veda la restrizione nel godimento di un determinato diritto (cfr. Corte di giust. 21 maggio 2019, C-235/17, *Commissione c. Ungheria*; Corte di giust. 6 ottobre 2020, cause riunite C-511/18, C-512/18, C-520/18 *La Quadrature du Net e a.*).

Secondo la Corte la condizione inerente la limitazione ad opera di fonte legislativa, valutata la natura della disposizione intervenuta, risulta soddisfatta; inoltre, limitandosi a disciplinare un aspetto specifico della pratica di macellazione rituale, senza vietarne generalmente la possibile adozione, tale limitazione appare proporzionata.

Dai lavori preparatori della legislazione introdotta dal legislatore fiammingo, risulta evidente la volontà dello stesso di tutelare il benessere animale. In tal senso la Corte richiama come ai sensi della sua giurisprudenza, e secondo l'articolo 13 del TFUE, il benessere animale costituisca pacificamente un obiettivo di interesse generale riconosciuto dall'Unione.

Per accertare poi il rispetto del principio di proporzionalità, richiamando la propria giurisprudenza, la corte ricorda come sia necessario accertare che «qua-

lora sia possibile una scelta tra più misure appropriate, si [ricorra] alla meno restrittiva e che gli inconvenienti da essa causati non [siano] sproporzionati rispetto agli scopi perseguiti».

La Corte ha rilevato come l'ingerenza operata risponda a un obiettivo di interesse generale riconosciuto dall'Unione, vale a dire la promozione del benessere degli animali. Affermata l'idoneità della misura adottata da parte del legislatore regionale fiammingo a disporre una tutela efficace del benessere animale, la Corte ricorda come sia stata proprio la mancanza di generale consenso tra gli Stati membri, relativamente al modo di intendere la macellazione rituale, ad ispirare il legislatore comunitario ad adottare le deroghe per essa previste.

Il considerando 57 del regolamento 1099/2009 viene richiamato nella parte in cui afferma che l'atteggiamento nei confronti degli animali muta in maniera dipendente dalla differente percezione nazionale, registrandosi in alcuni Stati membri una domanda relativa a normative più garantiste di quelle approvate a livello dell'Unione. A tal fine, nel rispetto del funzionamento del mercato interno, secondo il considerando, è opportuno consentire agli Stati membri una flessibilità in rapporto al mantenimento o all'adozione di disposizioni nazionali più ampie in determinati settori. Secondo la Corte, il legislatore europeo con queste previsioni avrebbe inteso preservare il contesto sociale interno a ciascuno Stato, riconoscendo ampia discrezionalità circa il bilanciamento tra le previsioni dell'articolo 13 TFUE, e dell'articolo 10 della Carta.

Essendosi basato sul consenso scientifico formatosi in relazione al rapporto tra previo stordimento e tutela del benessere animale, e avendo dimostrato l'infondatezza dei timori secondo cui la stordimento pregiudicherebbe negativamente il dissanguamento, che costituisce la preoccupazione principale in seno ai due gruppi religiosi, anche considerato il generale impianto del regolamento 1099/2009, volto a rendere le disposizioni da esso previste conformi all'avanzamento della conoscenza scientifica, il legislatore fiammingo pare aver ampia-

mente rispettato la proporzionalità dell'ingerenza nella libertà di manifestare la propria religione.

Non pare superato il margine di discrezionalità attribuito dal regolamento agli Stati membri in relazione alla conciliazione tra i due interessi in gioco.

In conclusione dunque, nell'ambito dell'esame della proporzionalità della limitazione, la Corte ha concluso che le misure contenute nella legge regionale consentono di garantire un giusto equilibrio tra l'importanza attribuita al benessere degli animali e la libertà dei credenti ebraici e musulmani di manifestare la loro religione, constatato, in primo luogo, che l'obbligo di stordimento reversibile è idoneo a realizzare l'obiettivo della promozione del benessere degli animali, in secondo luogo l'ampio margine discrezionale di cui godono gli ordinamenti nazionali nell'ambito della conciliazione tra la protezione del benessere degli animali durante l'abbattimento e il rispetto della libertà di manifestare la propria religione. Formatosi un consenso scientifico quanto al fatto che lo stordimento previo costituisce lo strumento ottimale per ridurre la sofferenza dell'animale durante l'abbattimento, il legislatore fiammingo, basatosi su ricerche scientifiche, ha inteso privilegiare il metodo di abbattimento autorizzato più moderno, inserendosi in un contesto sociale e normativo in evoluzione, caratterizzato da una crescente sensibilizzazione alla problematica del benessere degli animali. Ha di fatti ricordato come i lavori preparatori della legge regionale adottata nelle Fiandre abbiamo precisato quanto segue:

Le Fiandre attribuiscono grande importanza al benessere animale. L'obiettivo è quindi di vietare nelle Fiandre qualsiasi sofferenza animale evitabile. La macellazione senza stordimento degli animali è incompatibile con tale principio. Sebbene altre misure, meno drastiche rispetto al divieto della macellazione senza previo stordimento, potrebbero limitare in qualche misura l'incidenza negativa di tale metodo di macellazione sul benessere degli animali, simili misure non possono impedire che tale benessere sia pregiudicato in modo molto grave. Il margine tra l'eliminazione della sofferenza animale, da un lato, e la macellazione senza previo stordimento, dall'altro, sarà sempre molto ampio, anche se fossero adottate misure meno radicali per limitare al mini-

mo il pregiudizio al benessere degli animali. Ciò non toglie che si persegue un equilibrio tra la protezione del benessere degli animali e la libertà di religione. I riti religiosi sia ebraico sia islamico richiedono che l'animale sia svuotato quanto più possibile del suo sangue. Ricerche scientifiche hanno dimostrato che il timore che lo stordimento influenzi negativamente il dissanguamento non è fondato (...). Peraltro, i due riti richiedono che l'animale sia intatto e sano al momento della macellazione e che muoia per emorragia. (...) [L]'elettronarcosi è un metodo di stordimento reversibile (non letale) nell'ambito del quale l'animale, se nel frattempo non viene sgozzato, riprende conoscenza dopo un breve lasso di tempo e non risente di alcun effetto negativo causato dallo stordimento. Se l'animale viene sgozzato immediatamente dopo essere stato stordito, la sua morte sarà dovuta esclusivamente all'emorragia. Tenuto conto di ciò, può essere seguita la conclusione che figura nella relazione del signor Vanthemsche. Secondo tale conclusione, l'effettuazione dello stordimento reversibile, non letale, nella pratica della macellazione rituale costituisce una misura proporzionata che rispetta lo spirito della macellazione rituale nell'ambito della libertà di religione e tiene conto in massima misura del benessere degli animali interessati. Quanto meno, l'obbligo di ricorrere all'elettronarcosi per le macellazioni realizzate secondo metodi speciali richiesti da riti religiosi non arreca pertanto un pregiudizio sproporzionato alla libertà di religione”.

Infine, la Corte ha constatato che la legge regionale non vieta né ostacola la messa in circolazione di prodotti di origine animale provenienti da animali macellati ritualmente quando tali prodotti sono originari di un altro Stato membro o di uno Stato terzo, condizione che di fatto permette di realizzare appieno gli interessi delle comunità di riferimento alle quali non è reso impossibile procurarsi alimenti conformi ai precetti della propria religione.

Pertanto, la Corte ha statuito che **«L’articolo 26, paragrafo 2, primo comma, lettera c), del regolamento (CE) n. 1099/2009 del Consiglio, del 24 settembre 2009, relativo alla protezione degli animali durante l’abbattimento, letto alla luce dell’articolo 13 TFUE e dell’articolo 10, paragrafo 1, della Carta dei diritti fondamentali dell’Unione europea, deve essere interpretato nel senso che esso non osta alla**

normativa di uno Stato membro che impone, nell'ambito della macellazione rituale, un processo di stordimento reversibile e inidoneo a comportare la morte dell'animale».

In altri termini, la Corte, riunita in Grande Sezione, ha stabilito che gli Stati membri nell'adottare norme nazionali intese a garantire agli animali, durante l'abbattimento, una protezione maggiore rispetto a quella prevista dalla legislazione europea nell'ambito della macellazione rituale possano imporre un metodo di stordimento che considerate le esigenze delle comunità di riferimento non causi la morte dell'animale, senza che ciò determini una lesione irrimediabile dei loro diritti. In tal modo, il regolamento rispecchia la considerazione da parte dell'Unione e degli Stati membri delle esigenze in materia di benessere degli animali, rispettando nel contempo le disposizioni e le consuetudini nazionali per quanto riguarda, in particolare, i riti religiosi. Tuttavia, non procede esso stesso alla conciliazione tra benessere degli animali e libertà di manifestare la propria religione, ma si limita a fornire le linee guida perché un bilanciamento tra questi due valori venga operato da parte di singoli Stati membri.

Con *Arrêt* 117/2021 e 118/2021, la Corte costituzionale belga ha definito la questione respingendo i ricorsi.

In relazione alla limitazione della libertà di religione, derivante dall'imposizione di stringenti discipline attinenti la macellazione rituale, la Corte europea dei diritti dell'uomo era già intervenuta esprimendosi circa la possibile lesione degli articoli 9 e 14 Cedu (cfr. Corte europea dei diritti dell'uomo, 27 giugno 2000, *Cha'are Shalom Ve Tsedek c. Francia*). Quest'ultimo in particolare tutela il godimento dei diritti e delle libertà riconosciuti dalla Convenzione da possibili discriminazioni fondate, tra l'altro, sulla religione. La decisione in questione era intervenuta a seguito del ricorso promosso da un'associazione ebraica ultra-ortodossa. Tale comunità contestava che il rifiuto opposto dalle autorità nazionali di rilasciare il permesso necessario all'abilitazione dei propri macellatori per praticare la macellazione rituale, concesso alla sola Associazione concistoriale israe-

litica di Parigi che raggruppava la grande maggioranza degli Ebrei di Francia, costituisse violazione dei diritti garantiti dalla Cedu. Orbene la Corte europea dei diritti dell'uomo ha chiarito come il diritto di libertà religiosa garantito dall'articolo 9 della Convenzione non possa estendersi a ricomprendere il diritto di prendere parte di persona alla pratica della macellazione rituale e al successivo procedimento di certificazione, purché i fedeli non siano concretamente privati della possibilità di ottenere e consumare della carne che sia compatibile con le loro prescrizioni religiose. La possibilità per la comunità ricorrente di rifornirsi di carne macellata seguendo le prescrizioni più rigorose della *kasherut* - conseguentemente certificata come *glatt* - ora presso alcune macellerie operanti sotto il controllo dell'Associazione concistoriale di Francia, ora in belgio, impediva che il rifiuto opposto costituisse un'indebita interferenza con il diritto di manifestare la propria religione.

Ragioni a supporto della proposta di revisione normativa e analisi di fattibilità

La scienza

I motivi a favore dell'introduzione di un obbligo generale di stordimento possono essere rinvenuti nei pareri scientifici degli esperti che si susseguono ormai da più di decenni.

Di seguito, alcune delle posizioni degli esperti.

- Nel 2002 la *Federation of Veterinarians of Europe* (di seguito FVE), organizzazione a cui fanno capo 44 diverse organizzazioni di veterinari, di 38 diverse nazioni europee, ha pubblicato un primo position paper (cfr. *Position Paper: Slaughter of animals without prior stunning*, FEDERATION OF VETERINARIANS OF EUROPE, FVE/02/104 Final). La Federazione, considerata la crescente preoccupazione in relazione al tema della macellazione senza previo stordimento, sia in caso di macellazione rituale che di negligenze operative durante la macellazione ordinaria che impedissero l'effettiva perdita di coscienza dell'animale, aveva operato una revisione delle conoscenze scientifiche disponibili sulla macellazione senza previo stordimento in relazione al benessere animale e all'igiene degli alimenti. Le conclusioni riportate dal *position paper* sottolineavano come da un punto di vista del benessere degli animali, in considerazione del rispetto loro dovuto quali esseri senzienti, macellare un animale senza ricorrere a uno stordimento dello stesso fosse inaccettabile sotto qualsiasi circostanza. Le ragioni a supporto di questa conclusione venivano ricondotte al lasso di tempo necessario perché l'animale perdesse conoscenza (misurabile in svariati minuti) e alle sofferenze non necessarie a cui in tale frangente

l'animale potesse essere esposto a causa della superficie esposta della ferita, della possibile aspirazione di sangue e, in caso di ruminanti, del contenuto del rumine, della possibile sofferenza causata dall'asfissia. Inoltre venivano già sottolineati possibili livelli superiori di stress causati a un animale con buona probabilità già spaventato dalla necessità di provvedere a contenere l'animale in maniera maggiore rispetto a quanto tradizionalmente necessario.

- Il 15 giugno 2004 il Comitato Scientifico sulla salute e il benessere animale dell'*European Food Safety Authority* (di seguito EFSA) adotta, su richiesta della Commissione, un parere scientifico pubblicato lo stesso anno sull'*EFSA Journal* in relazione agli aspetti di benessere dei principali sistemi di stordimento e abbattimento delle principali specie commerciali di animali (*Welfare aspects of the main systems of stunning and killing the main commercial species of animals*, EFSA ANIMAL HEALTH AND WELFARE PANEL, *The EFSA Journal*, 2004, 45). Le specie oggetto del parere sono, tra le altre, bovini, ovini, suini ed avicoli. Il gruppo di esperti prende atto che la maggior parte degli animali macellati nell'UE per il consumo umano viene abbattuta tagliando i principali vasi sanguigni del collo o del torace in modo che si verifichi una rapida perdita di sangue. Se non viene stordito, l'animale perde conoscenza solo dopo che si è verificato un certo grado di perdita di sangue, mentre dopo una maggiore perdita di sangue, ne consegue la morte. Gli animali che vengono macellati provano inevitabilmente dolore e, a causa del taglio e della perdita di sangue, se non storditi, il loro benessere non è garantito a causa del dolore, della paura e delle conseguenze negative derivanti dallo stato di malessere. I tagli che vengono utilizzati affinché si verifichi un rapido sanguinamento comportano, infatti, un danno sostanziale in aree ben fornite di recettori del dolore. La rapida diminuzione della pressione sanguigna che segue la perdita di sangue viene prontamente rilevata dall'animale cosciente suscitando nello stesso

panico e paura. Uno scarso benessere si verifica anche quando animali coscienti inalano sangue a causa di un'emorragia nella trachea. Senza stordimento, il tempo che intercorre tra il taglio dei vasi sanguigni principali e l'insensibilità, come dedotto dalla risposta comportamentale e cerebrale, è fino a 20 secondi negli ovini, fino a 25 secondi nei suini, fino a 2 minuti nei bovini, fino a 21/2 o più minuti nel pollame. In generale, i metodi di stordimento inducono una temporanea perdita di coscienza e si basano su procedure di adesione rapide e accurate per causare la morte. La durata dell'incoscienza e dell'insensibilità varia tra metodi e specie. A causa delle serie preoccupazioni per il benessere degli animali associate alla macellazione senza stordimento, tutti gli animali che vengono macellati dovrebbero, secondo il gruppo di esperti, essere adeguatamente storditi in modo da garantirne il benessere nel periodo che precede l'incoscienza. Metodi efficaci di stordimento sono, quindi, essenziali dal punto di vista del benessere animale. In tutti i metodi di stordimento e stordimento/abbattimento, gli animali devono essere immobilizzati in modo appropriato e le teste devono essere adeguatamente presentate all'operatore per l'efficace applicazione delle procedure. Inoltre, l'intervallo di stordimento dovrebbe essere sufficientemente breve da indurre la morte per perdita di sangue prima che l'animale si riprenda dallo stordimento. Nessuna lavorazione della carcassa o stimolazione elettrica per migliorare la qualità della carne dovrebbe iniziare fino alla morte dell'animale. Tutti gli operatori coinvolti nello stordimento e nella macellazione dovrebbero essere, quindi, adeguatamente formati, le loro capacità e conoscenze esaminate, in particolare nel campo del benessere, e la persona dovrebbe essere certificata come competente e dovrebbe avere un atteggiamento positivo verso il miglioramento del benessere degli animali. Dovrebbero anche frequentare corsi di riqualificazione e la loro capacità di implementare nuove co-

noscenze e acquisire nuove competenze dovrebbe essere valutata man mano che le nuove tecnologie evolvono.

- In relazione all'effettiva rilevanza dell'adozione del previo stordimento nel bilanciamento totale della valutazione sul benessere animale la FVE nel 2012, in una nota sulla macellazione senza stordimento e l'etichettatura dei prodotti alimentari, riprende i concetti elaborati 8 anni prima (cfr. *Slaughter without stunning and food labelling briefing note*, FEDERATION OF VETERINARIANS OF EUROPE, FVE/012/doc/030). Confermando quanto già affermato nel 2004 la FVE scrive: «*the practice of slaughtering animals without prior stunning is unacceptable under any circumstances and [...] animals should be effectively stunned before slaughter*»; per tale ragione «*as long as slaughter without stunning is permitted for religious reasons we believe that any meat or meat products from these sources should be clearly labelled to enable all consumers to make an informed choice based on welfare, ethics or personal belief when purchasing such products*». Nel sottolineare questa posizione la FVE afferma la propria volontà di operare una precisa distinzione tra macellazione rituale e macellazione senza previo stordimento, affermando come «*Our concern has nothing to do with the expression of religious belief but with the practice of killing by throat cutting without pre-stunning. FVE therefore advocate that labelling should refer to non-stun slaughter rather than a method of religious slaughter*».

- Nel 2013 l'*EFSA Panel on Animal Health and Welfare* adotta quattro pareri scientifici sul monitoraggio delle procedure adottate nei macelli, per bovini, suini, pecore, capre e pollame (*Scientific Opinion on monitoring procedures at slaughterhouses for bovines*, EFSA ANIMAL HEALTH AND WELFARE PANEL, The EFSA Journal, 2013, vol. 11, 12; *Scientific Opinion on monitoring procedures at slaughterhouses for pigs*, EFSA ANIMAL HEALTH AND WELFARE PANEL, The EFSA Journal, 2013, vol. 11, 12; *Scientific Opinion on monitoring procedures at slaughterhouses for sheep and goats*, EFSA ANIMAL HEALTH AND WELFARE PANEL, The EFSA Journal, 2013, vol. 11, 12; *Scientific Opinion on*

monitoring procedures at slaughterhouses for poultry, EFSA ANIMAL HEALTH AND WELFARE PANEL, THE EFSA Journal, 2013, vol. 11, 12). Obiettivo primario è quello di fornire indicatori per valutare i segni di coscienza, in caso di macellazione con stordimento, e stato di incoscienza e morte degli animali, in caso di macellazione senza stordimento, indicando i fattori di rischio più comuni e le loro conseguenze sul benessere animale per determinare le circostanze delle procedure di monitoraggio e fornire esempi di protocolli di campionamento, basati su diversi scenari possibili. La necessità di operare controlli sullo stato di coscienza e/o di vitalità dell'animale è indirizzata a ottimizzare le pratiche di macellazione al fine ultimo di minimizzare la sofferenza animale, grazie a parametri che risultano fondamentali anche in relazione alle fasi di valutazione di eventuali nuovi metodi di stordimento che si rendessero scientificamente adottabili (*Guidance on the assessment criteria for applications for new or modified stunning methods regarding animal protection at the time of killing*, EFSA ANIMAL HEALTH AND WELFARE PANEL, The EFSA Journal, 2018, vol. 16, 7).

- Tra il 2019 e il 2020 l'EFSA è stata impegnata nella pubblicazione di opinioni scientifiche relative ai possibili metodi di stordimento adottabili nella fase di macellazione per diverse specie animali. In riferimento alle differenti metodologie seguite gli esperti si sono espressi sui rischi in cui sia possibile incorrere in termini di tutela del benessere animale, indicando il mancato ricorso allo stordimento o la mancata efficacia del procedimento adottato come elementi causali in relazione a minori tutele garantite nella fase di macellazione (cfr. *Slaughter of animals: poultry*, EFSA ANIMAL HEALTH AND WELFARE PANEL, The EFSA Journal, 2019, vol. 17, 11; *Welfare of pigs at slaughter*, EFSA ANIMAL HEALTH AND WELFARE PANEL, The EFSA Journal, 2020, vol. 18,6; *Stunning methods and slaughter of rabbits for human consumption*, EFSA ANIMAL HEALTH AND WELFARE PANEL, The EFSA Journal, 2020, vol. 18,1; *Welfare of cattle at slaughter*, EFSA

ANIMAL HEALTH AND WELFARE PANEL, The EFSA Journal, 2020, vol. 18, 11; *Welfare of sheep and goats at slaughter*, EFSA ANIMAL HEALTH AND WELFARE PANEL, The EFSA Journal, 2021, vol. 19, 11). L'esigenza di adattare la legislazione europea e nazionale alle evidenze scientifiche in tema di tutela del benessere animale richiede di tenere pienamente conto dei pareri sviluppati e consolidatisi nel settore scientifico, per permettere un contemperamento efficace della tutela del benessere animale e dei diversi obiettivi perseguiti dai legislatori nazionali ed europei. L'opinione scientifica da ultimo pubblicata dall'EFSA, volta ad analizzare l'intero processo di macellazione a cui vengono sottoposti i bovini, si è concentrata sull'identificazione di tutte le maggiori criticità rilevabili nelle diverse fasi del processo, al fine di fornire gli strumenti necessari per una revisione critica del rapporto tra macellazione e tutela del benessere dei bovini (*Welfare of cattle at slaughter*, EFSA ANIMAL HEALTH AND WELFARE PANEL, cit.). L'analisi effettuata evidenzia fin da subito come il fattore dirimente nel rilievo che le criticità ricoprano rispetto alla tutela del benessere animale, sia nella fase dello stordimento che del dissanguamento sia identificabile nello stato di coscienza del soggetto macellato. «*Cattle experience welfare consequences due to the presence of hazards only when they are conscious, which applies to all cattle during the pre-stunning phase. In the stunning phase, cattle may experience welfare consequences if hazards occur during restraint (before stunning), if induction of unconsciousness is not immediate, or if stunning is ineffective. During bleeding following stunning, cattle will experience welfare consequences in case of persistence of consciousness or if they recover consciousness after stunning and before death. During slaughter without stunning the animals will experience welfare consequences until they become unconscious due to loss of blood or until post cut stunning is applied.*» Lo stato di coscienza si identifica come prerequisito per la concretizzazione delle criticità rilevabili nelle fasi di macellazione dell'animale, venendo definito come «capacità di ricevere, elaborare e rispondere alle informazioni

da ambienti interni ed esterni, quindi di vivere emozioni, conducendo a dolore e paura». In relazione alla fase dello stordimento l'analisi effettuata ha identificato proprio nel dolore e nella paura le due principali criticità per la tutela del benessere animale. La definizione offerta delle due è: «dolore: esperienza sensoriale ed emotiva spiacevole, associata a un effettivo o potenziale danno tissutale»; «paura: stato emotivo indotto dalla percezione di un pericolo o di un potenziale pericolo che minaccia l'integrità dell'animale». Secondo l'analisi effettuata dagli esperti, in relazione alla fase di stordimento le principali criticità sono determinate dalla corretta immobilizzazione e dall'efficace ricorso al metodo prescelto. Per quanto attiene l'identificazione delle criticità individuabili nella fase di dissanguamento a dolore e paura si aggiunge l'angoscia, definita come «stato avversivo e negativo in cui i processi di coping e adattamento falliscono nel riportare un organismo all'omeostasi fisiologica e/o psicologica». Anche in questa fase affinché siano rilevabili le criticità di cui sopra si rende determinante il prerequisito della presenza di coscienza durante il dissanguamento, evenienza particolarmente problematica poiché l'abbattimento coinvolge aree ricche di nocicettori, in grado di far percepire dolore all'animale, causando conseguentemente paura e angoscia. «*The presence of consciousness at sticking or cutting, or recovery of consciousness during bleeding, is a serious animal welfare concern for at least two reasons. First, the incision made in the neck and chest sticking involves substantial tissue damage in areas well supplied with nociceptors (Kavaliers, 1988). The activation of the protective nociceptive system induces the animal to experience pain. Second, onset of death due to sticking is not immediate, and there is a period of time during which the animal may regain consciousness and then experience pain, fear and distress (EFSA AHAW Panel, 2013)*». Pur considerata la letteratura scientifica portata a supporto delle tesi a favore dell'efficacia della macellazione rituale nella minimizzazione del dolore, valutata la struttura anatomica dei bovini, il Panel scientifico

conclude affermando come la macellazione senza stordimento comprometta gravemente il benessere di una percentuale significativa di animali a causa dell'esperienza di forte dolore, paura e angoscia determinata. Le principali criticità sono determinate dal ricorso a mezzi di immobilizzazione che non abbiano adeguato supporto in caso di inversione o che applichino eccessiva pressione sull'animale;

Al fine di meglio comprendere quali implicazioni possa avere la macellazione senza previo stordimento in termini di benessere animale e qualità degli alimenti, e come si possa scientificamente determinare una connessione tra stordimento, benessere e qualità degli alimenti, abbiamo richiesto un contributo finalizzato all'analisi degli studi operati nel settore. Dalla lettura del report redatto dal Professor Giancarlo Bozzo, veterinario e Professore Associato di Ispezione degli alimenti di origine animale presso il Dipartimento di Veterinaria dell'Università degli studi di Bari Aldo Moro, con la collaborazione del Professor Francesco Emanuele Celentano, Ricercatore in diritto internazionale presso il dipartimento di giurisprudenza della stessa Università, si possono apprezzare le più recenti evidenze scientifiche risultate da studi di comparazione tra processi di macellazione eseguiti con o senza il ricorso al previo stordimento. Rimandiamo alla lettura dell'intero report pubblicato in appendice per un pieno apprezzamento delle considerazioni svolte dai suddetti docenti in relazione al contesto normativo e scientifico di riferimento (cfr., *Pre-stunning slaughter: why, when, where?*, G. Bozzo F. E. Celentano, in appendice).

Although religious slaughter is considered a humane method, **there are some animal welfare concerns related to the pain resulting from neck incision, distress during exsanguination, and the extended duration of time until loss of consciousness**. Indeed, without pre-stunning, the animal could experience more pain and/or distress following the cut. Therefore, in different studies (cfr. CECI, E.; MARCHETTI, P.; SAMOILIS, G.; SPORTELLI, S.; ROMA, R.; BAR-

RASSO, R.; TANTILLO, G.; BOZZO, G. *Determination of plasmatic cortisol for evaluation of animal welfare during slaughter*. Ital. J. Food Saf. 2017, 6, 134-136. BOZZO, G.; BARRASSO, R.; MARCHETTI, P.; ROMA, R.; SAMOILIS, G.; TANTILLO, G.M.; CECI, E. *Analysis of Stress Indicators for Evaluation of Animal Welfare and Meat Quality in Traditional and Jewish Slaughtering Animals* 2018, 8, 43. BARRASSO, R.; BONERBA, E.; CECI, E.; ROMA, R.; ALÒ, A.; MOTTOLA, A.; MARCHETTI, P.; CELANO, G.V.; BOZZO, G. *Evaluation of the animal welfare during religious slaughtering*. Ital. J. Food Saf. 2020, 9, 39-43.) we evaluated the concentrations of cortisol and catecholamines in beef cattle slaughtered following either traditional procedures, which include stunning, or the religious rites without stunning.

Le preoccupazioni inerenti il dolore dovuto alla ferita inflitta all'atto della giugulazione, lo stress causato dalla fase di dissanguamento e la finestra di tempo necessaria perché l'animale perda effettivamente coscienza, hanno dato origine a studi scientifici volti a valutare la concentrazione di cortisolo e catecolamine, indicatori in grado di fornire informazioni dirette circa il benessere animale e la qualità delle carni ottenute dai processi di produzione.

Le conclusioni a cui sono giunti i ricercatori, focalizzate sull'intero processo di produzione che dall'allevamento conduce l'animale alla macellazione, hanno evidenziato significative differenze in relazione alle diverse fasi considerate.

Una prima evidenza che risulta dai diversi studi citati è che i livelli di cortisolo e catecolamine registrati in bovini appartenenti a due gruppi di animali, di cui uno macellato con il ricorso al previo stordimento e l'altro senza, presentano delle differenze evidenti a seconda di quale sia la fase di produzione in cui venga prelevato il campione di sangue.

Se gli animali destinati alla macellazione senza previo stordimento presentano livelli inferiori di questi indicatori nella fase di crescita in allevamento e di

maneggiamento al macello, il risultato si ribalta nettamente nella fase successiva alla iugulazione.

Da uno studio pubblicato nel 2017 è emerso come il livello di cortisolo plasmatico rilevato in animali sottoposti alla macellazione senza previo stordimento sia considerevolmente superiore rispetto a quello degli animali storditi prima della macellazione. Pur considerato lo stato superiore di benessere rilevato nella finestra temporale antecedente la macellazione, ciò fornisce un'indicazione chiara circa il maggiore stress a cui è sottoposto l'animale macellato senza il ricorso al previo stordimento nella specifica fase della iugulazione.

Una ricerca pubblicata nel 2020 (cfr. *Evaluation of the Occurrence of False Aneurysms During Halal Slaughtering and Consequences on the Animal's State of Consciousness*, G. BOZZO, E. BONERBA, R. BARRASSO, R. ROMA, F. LUPOSELLA, N. ZIZZO, G. TANTILLO, *Animals*, 2020, 10, 7), focalizzata la comparazione tra la fase di allevamento, quella successiva al trasporto e quella seguente la iugulazione ha tratto le medesime conclusioni, sia in relazione alla concentrazione di cortisolo che di catecolamine.

In another research it was estimated and compared other parameters (catecholamines) in relation to the variations of cortisol, following either religious Jewish rite (group A) or traditional procedures (group B). The plasma levels of cortisol and catecholamines (dopamine, norepinephrine and epinephrine) were evaluated during three different stages of animal productive life: on the farm (step 1); after transportation (step 2); and finally, during bleeding (step 3). Cortisol was lower in group A than in group B in steps 1 and 2; on the other hand, cortisol levels were higher in the animals of group A than in the animals of group B in step 3. The same trend was also found for the other three parameters object of our study.

The greatest variation between the two methods of slaughtering was observed in step 3, where we found a statistically significant difference with all the parameters but epinephrine, indicating that epinephrine is the catecholamine released

more frequently and massively in the events which involve the fight or flight reaction of the Autonomic Nervous System, regardless of the slaughtering method. Conversely, cortisol showed the greatest variation by comparing the two slaughtering methods.

A simili conclusioni si è giunti in relazione sia a macellazioni senza stordimento eseguite secondo il rito islamico che in riferimento a macellazioni eseguite secondo il rito ebraico.

Se i valori medi di cortisolo plasmatico aumentano di oltre 10 volte tra la fase di allevamento e di dissanguamento negli animali macellati tradizionalmente, gli stessi aumentano di quasi 30 volte in quelli macellati seguendo il rito religioso islamico. Una crescita percentuale maggiore può essere rilevata paragonando il rituale islamico a quello ebraico, evenienza causata dal ricorso a differenti tecniche di immobilizzazione e iugulazione.

Ulteriore aspetto oggetto di ricerca da parte della comunità scientifica in relazione alla macellazione senza previo stordimento ha visto considerare la perdita di coscienza dell'animale sottoposto a macellazione.

L'indagine è stata condotta su un totale di 240 agnelli, divisi in due gruppi omogenei, di cui il primo macellato successivamente alla sottoposizione dell'animale a una scarica elettrica nella zona cerebrale, il secondo secondo il rituale di macellazione islamico.

Al fine di valutare il grado di coscienza del soggetto macellato sono stati valutati parametri in grado di fornire risponderie scientifiche attendibili circa le funzioni cerebrali dell'animale. I rilevamenti degli operatori sono stati condotti in tre diverse finestre temporali: 15, 30 e 90 secondi post dissanguamento.

I risultati a cui sono giunti i ricercatori mostrano una connessione evidente tra il mancato ricorso al previo stordimento e il prolungamento della fase di coscienza dell'animale.

The findings of the study show that pre-stunning reduces the animal's state of consciousness, suffering, pain and distress.

The permanence of the reflexes could be decreased by introducing, during religious slaughter, a reversible stunning method that temporarily renders the animal unconscious.

L'introduzione di un metodo di stordimento che possa rendere gli animali temporaneamente incoscienti all'atto della macellazione potrebbe ridurre la permanenza dei riflessi, con conseguenze dirette sulla riduzione del dolore e dello stress. Come a seguire meglio precisato la posizione di alcune comunità religiose è nel senso di ammettere metodi di stordimento reversibili che, compatibilmente con la necessità di preservare l'integrità e lo stato di salute dell'animale, garantiscano una maggiore tutela del suo benessere nella fase della macellazione.

Le considerazioni inerenti il benessere animale non sono le uniche che la scienza offra a supporto dell'opportunità di procedere sempre a una qualche forma di previo stordimento.

Un aspetto che merita opportuna considerazione è l'influenza che il mancato ricorso al previo stordimento possa comportare in termini di **qualità del prodotto ottenuto**.

Come abbiamo avuto modo di analizzare, il livello di cortisolo rilevabile nel sangue dell'animale a seguito della macellazione è considerevolmente più alto in quegli animali che vengano sottoposti a macellazione rituale.

La concentrazione di cortisolo nel sangue è una caratteristica individuale di ogni animale che influenza la quantità di grasso presente nel corpo, ma a una sua più alta concentrazione corrispondono anche valori di pH iniziale e finale più alti, una temperatura superiore della carne, livelli di marmorizzazione più alti, un più accentuato rigor mortis nonché una minore carnosità.

Cortisol affects the metabolism of fats and proteins by stimulating the fat deposition at the expense of decreased synthesis and increased protein

degradation. The association between stress and glycaemic changes has been confirmed since the stressful situation requires greater energy input. These variations are of extreme importance in the meat industry since glycogen is essential at the time of muscle transformation into meat in the post-mortem process. The magnitude of glycogen loss will depend on the intensity and duration of the various stressors and the susceptibility of the animal to stress. Clearly, **best practice pre-slaughter management aims to minimise the intensity and duration of stressors that typically occur during the critical pre-slaughter period.**

I livelli di cortisolo hanno un'influenza diretta sulla maggior deposizione di grassi, a scapito di una minore sintesi e una maggiore degradazione proteica. Le alterazioni glicemiche impattano sulla fase di trasformazione del muscolo in carne e rivestono un ruolo fondamentale nell'industria della carne. Le situazioni di stress si attestano tra le cause di tali variazioni in quanto richiedono un grande apporto energetico. La suscettibilità del singolo animale e la durata e l'intensità dei fattori stressanti hanno quindi un ruolo fondamentale nel determinare l'entità della perdita di glicogeno. La minimizzazione dello stress nella fase precedente alla macellazione è quindi essenziale per la definizione di questi processi biochimici.

Benché la qualità della carne sia influenzabile da molti fattori fisici e biochimici precedenti e successivi alla macellazione, la gestione della fase precedente alla macellazione è riconosciuta quale fattore in grado di influenzare le qualità del prodotto finito, quali il colore, il pH e la consistenza. Gli animali che presentano una maggiore reattività ai fattori di stress, oltre a mostrare comportamenti di evitamento e alti livelli di catecolamine, cortisolo e creatinichinasi sono maggiormente soggetti a contusioni, evenienza che comporta un innalzamento inaccettabile del pH muscolare, un più rapido esaurimento del glicogeno, un maggiore inscurimento della carne, una sua minore tenerezza e una scarsa conservabilità sullo scaffale. Ciò può comportare perdite di profitto dovute alla sva-

lutazione del prodotto finale.

Stress metabolites such as blood lactate, glucose, adrenocorticotropic hormone (ACTH) and cortisol can be useful indicators for assessment of preslaughter stress. Stress enzymes, such as creatine kinase (CK), lactate dehydrogenase (LDH), aspartate amino transferase (AST), alanine amino transferase (ALT) and acute-phase proteins (APPs) can also be used to monitor the quality of preslaughter conditions, and to identify meat with undesirable quality traits. Indeed, elevated levels of creatine kinase and lactate dehydrogenase in serum are indicative of stress, muscle damage, and muscle fatigue.

Preslaughter stress can also cause an increase in electrolyte concentrations, such as potassium, sodium, chloride, and calcium.

Sono svariati gli indicatori che permettono di valutare il grado di stress all'atto della macellazione, a seguito del quale possono registrarsi aumenti nella concentrazione di elettroliti come il potassio, il sodio, il cloruro e il calcio.

The extent of pH decline and the ultimate pH are primarily affected by the amount of glycogen in muscles at the time of slaughter, while initial pH value depends on rate of post-mortem glycolysis, which is influenced by genetic, pre-slaughter factors, post-mortem carcass chilling or combinations of all of these. Indeed, muscle glycogen concentration at the time of slaughter is one of the most important factors affecting meat quality. Insufficient glycogen reserves at the time of slaughter result in pH-values above 5.5 and in extreme cases to serious quality problems.

Unitamente, dunque, a tutti gli altri fattori fisici, biochimici, genetici e di lavorazione che concorrono a determinare la qualità della carne, la gestione della fase previa alla macellazione contribuisce a definire le qualità organolettiche del prodotto terminato.

Da ultimo, sul punto è necessario svolgere ulteriori considerazioni in rela-

zione al ruolo assunto di recente dal medico veterinario. Negli ultimi anni l'evoluzione della professione veterinaria si conferma anche nella necessità sempre più sentita dai medici veterinari di essere interpreti delle esigenze etiche sollevate dal rapporto con gli animali in una società che sta velocemente cambiando.

Le modifiche al codice deontologico della professione, che si sono susseguite nel tempo, testimoniano di fatto questo sentimento diffuso da parte dei medici veterinari: tutelare la salute e il benessere degli animali in quanto esseri senzienti è il primo dovere di un professionista. In particolare, il medico veterinario:

Art. 1 - Medico Veterinario

1 - Il Medico Veterinario svolge la propria attività professionale al servizio della collettività e a tutela della salute degli animali e dell'uomo. In particolare, dedica la sua opera:

- alla protezione dell'uomo e degli animali dai pericoli e danni derivanti dall'ambiente, dalle malattie degli animali e dal consumo delle derrate o altri prodotti di origine animale;
- alla prevenzione, alla diagnosi e alla cura delle malattie degli animali e alla tutela del loro benessere;
- alla conservazione e allo sviluppo funzionale del patrimonio zootecnico;
- alla conservazione e alla salvaguardia dell'ambiente e del patrimonio faunistico ispirate ai principi di tutela della diversità biologica e della coesistenza compatibile con l'uomo;
- alle attività legate alla vita degli animali d'affezione, da competizione sportiva ed esotici;
- alla promozione del rispetto degli animali e del loro benessere in quanto esseri senzienti;
- alla promozione di campagne di prevenzione igienico-sanitaria ed educazione per un corretto rapporto uomo-animali-ambiente;
- alle attività collegate alle produzioni alimentari, alla loro corretta gestione e alla valutazione dei rischi connessi alla gestione della sicurezza alimentare.

Ciò considerato, è vero ed indubitabile che la professione del medico veterinario sente la responsabilità civile ed etica nel proporsi, con tutte le sue forme ed organizzazioni, nel ruolo di difensore del benessere degli animali e di conseguenza, nell'orientare le scelte delle politiche sull'argomento. In base alle conoscenze disponibili, si adopera per una puntuale e diligente individuazione dei fattori di pericolo cui sono esposti gli animali e l'ecosistema e supporta quale sentinella ambientale i cittadini e le autorità con azioni di informazione, educazione e studio utili alla valutazione dei rischi cui gli animali sono esposti. In questa ottica, sono state attivate numerose attività formative orientate a mettere il medico veterinario nelle condizioni di affrontare con competenza le questioni etiche che derivano dall'esercizio quotidiano della professione e per intervenire nel dibattito sugli aspetti bioetici del benessere degli animali.

Il Consumatore

La scelta operata dal consumatore all'atto di acquistare prodotti alimentari è corredata da un processo decisionale a cui concorrono considerazioni di svariata natura: economica, qualitativa, di salute, di apprezzamento personale. Tra le molte e varie valutazioni che possono essere operate vi è quella inerente all'adeguatezza di un dato prodotto alimentare alle proprie esigenze dietetiche individuali, in termini di rispondenza del processo produttivo a preferenze di natura etica e/o religiosa.

In ordine al multiculturalismo che caratterizza la società europea, al consumo di alimenti di origine animale, e all'informazione fornita al consumatore sul grado di benessere animale riconducibile al singolo prodotto, si pone un problema di bilanciamento degli interessi in gioco, specialmente al momento in cui si raffrontino le tradizioni occidentali con quelle di matrice religiosa che impongano la macellazione senza previo stordimento.

L'incompatibilità parziale di tali prescrizioni con il modello di riferimento sulla base del quale si valuta il grado di tutela accordato al benessere animale nella tradizione giuridica europea comporta la maggiore e minore adeguatezza di un certo prodotto alla sensibilità individuale in termini di rispondenza alle aspettative del consumatore con riferimento alla tutela accordata all'animale all'atto della macellazione.

In relazione al processo tramite il quale sia stato ottenuto un determinato taglio di carne, si verifica sul mercato la compresenza di prodotti che, come sopra delineato, rispondono secondo la scienza a un differente grado di tutela del benessere animale all'atto della iugulazione nonché a differenti qualità organolettiche (cfr. G. BOZZO F. E. CELENTANO, *Pre-stunning slaughter: why, when, where?*, in appendice)

La possibilità del consumatore di orientare le proprie scelte in accordo con le personali attitudini al consumo dipende in larga parte dalle informazioni reperibili in etichetta, mezzo privilegiato attraverso il quale possano essere veicolate al consumatore finale tutte quelle informazioni necessarie a permettergli di operare scelte consapevoli circa i prodotti alimentari che si appresti ad acquistare.

In tal senso il regolamento (UE) 1169/2011, costituisce il più importante e onnicomprensivo strumento di regolamentazione della disciplina inerente all'informazione del consumatore, in un'ottica volta a garantire che gli strumenti messi a sua disposizione gli permettano di ricoprire un ruolo attivo nelle scelte che opera (cfr. regolamento (UE) 1169/2009, del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 ottobre 2011).

Fin dal primo considerando il regolamento opera un esplicito richiamo a questo obiettivo, affermando come sia compito dell'Unione, secondo quanto stabilito dall'articolo 169 TFUE, assicurare un elevato livello di protezione dei consumatori.

Secondo il terzo considerando, un elevato livello di tutela della salute e dei consumatori, nonché la garanzia del diritto di questi ultimi all'informazione, richiedono una comunicazione adeguata sugli alimenti, tenendo però conto che le scelte dei consumatori «possono essere influenzate, tra l'altro, da considerazioni di natura sanitaria, economica, ambientale, sociale ed etica».

Il regolamento disciplina il processo di etichettatura prevedendo l'apposizione di indicazioni su base obbligatoria piuttosto che volontaria.

Come affermato dal regolamento, il consumatore, attraverso le proprie determinazioni di acquisto, deve poter adottare una dieta adeguata alle proprie esigenze individuali, e tale obiettivo dovrebbe costituire la condizione principale per richiedere informazioni obbligatorie sugli alimenti (cfr. considerando 17 regolamento (UE) 1169/2011, cit.).

Inoltre, secondo il considerando 18, data la necessità della normativa in tema, di essere in grado di adeguarsi in maniera flessibile a nuove attitudini al consumo, «qualunque considerazione sulla necessità di informazioni obbligatorie sugli alimenti dovrebbe anche tenere conto dell'interesse ampiamente dimostrato dalla maggioranza dei consumatori a che siano fornite determinate informazioni».

Proprio al crescente interesse dei consumatori, circa la normativa in materia di benessere animale al momento della macellazione, il regolamento fa esplicito riferimento per interrogarsi sull'opportunità di fornire ai consumatori informazioni relative al previo stordimento animale, riconoscendo come i consumatori mostrino crescente interesse all'applicazione della normativa dell'Unione in materia di benessere animale al momento della macellazione, compresi i metodi di stordimento prima della macellazione.

A fronte di questi interessi ampiamente riconosciuti in capo alla società, ad oggi la possibilità di indicare in etichetta quale grado di tutela del benessere animale sia stato rispettato dal sistema produttivo di riferimento è lasciato all'apposizione volontaria degli operatori del settore alimentare, non vigendo al-

cuna disciplina specifica per tali indicazioni. Così in Europa si sono sviluppati sistemi di etichettatura di natura istituzionale e privatistica che istituiscono livelli di gradazione, tra i quali il ricorso al previo stordimento è considerato indice di maggior tutela del benessere animale. Ne sono esempio il sistema danese *Better Animal Welfare* e quelli di origine privatistica quali il sistema di certificazione *Better life label* ed *Etiquette Bien-être Animal*. Tali soluzioni scontano in ogni caso la problematica messa in luce anche dalla Commissione Europea nel report pubblicato a conclusione dei lavori del sottogruppo sull'etichettatura e il benessere animale, istituito all'interno della *European Platform on Animal Welfare*. Si tratta di sistemi di certificazione che rispondono a disciplinari interni diversificati, traducendosi in motivo di confusione per il consumatore in termini di chiarezza del dato informativo circa il grado di tutela effettivamente accordato all'animale dal sistema produttivo di riferimento.

In relazione al previo stordimento alla macellazione, la problematica più rilevante in termini di tutela della consapevolezza del consumatore deriva dall'immissione nel mercato tradizionale di carni ottenute mediante il ricorso a macellazione rituale, poi scartate dal processo di certificazione atto a indicare la conformità del prodotto alle prescrizioni del culto di riferimento.

In assenza di un'indicazione in etichetta circa il metodo di macellazione adottato ciò si traduce nell'impossibilità per il consumatore di comprendere se la carne acquistata sia stata ottenuta mediante l'uno o l'altro dei sistemi produttivi, rischiando quindi di essere indotto in errore al momento in cui non sia consapevole di tale circostanza e non abbia dunque la possibilità di operare una scelta informata che permetta di allineare le proprie scelte di consumo alle considerazioni personali eventualmente rilevanti.

Alla lettura dell'etichetta l'unica possibilità per il consumatore di ovviare a tale asimmetria sarebbe quella di acquistare prodotti che, secondo le indicazioni obbligatoriamente fornite, si possa dedurre siano stati macellati in nazioni europee in cui il previo stordimento sia reso obbligatorio (soluzione evidentemente

non efficace in termini di fattibilità non potendosi chiedere al consumatore medio la conoscenza e la comprensione delle normative di altri stati europei).

In alternativa, resta la possibilità di rivolgersi ai sistemi di certificazione di origine privatistica, che assicurino che il metodo di macellazione adottato preveda il ricorso al previo stordimento, incentivando le *best practices* del settore agroalimentare con riferimento alla tutela del benessere animale. Ad oggi, tuttavia, nel mercato alimentare italiano nessun sistema di etichettatura prevede tale indicazione.

Un'importantissima pronuncia, avvio della discussione sul rapporto tra tutela del benessere animale e macellazione senza preventivo stordimento, è stata quella resa dalla Corte di giustizia dell'Unione europea in riferimento alla possibile apposizione contemporanea del marchio *halal* e della certificazione biologica già precedentemente analizzata in questa opera (cfr. Corte di giust. 29 febbraio 2019, C-497/17, cit).

L'introduzione di una norma che estenda l'obbligo di previo stordimento reversibile a tutti i tipi di macellazione risulterebbe dunque efficace nell'assicurare al consumatore un affidamento nella tutela del benessere animale al momento della macellazione conforme alla mutata sensibilità sociale e una maggiore garanzia anche per i consumatori interessati alla macellazione rituale affinché l'animale non abbia a patire sofferenze evitabili, pur garantendo un efficace dissanguamento e la perdurante salute dell'animale. Ciò non risulterebbe in un detrimento delle esigenze dei gruppi religiosi più ortodossi, restii a mutare le proprie tradizioni aggiornandole alle evidenze che oggi la scienza ci offre, per i quali resterebbe la possibilità di acquistare carni certificate *kosher* o *halal* la cui commercializzazione resterebbe in ogni caso garantita a norma del regolamento 1099/2009.

La bioetica

Secondo il **Comitato Nazionale per la Bioetica** (di seguito: CNB; cfr. *Macellazioni rituali e sofferenza animale*, COMITATO NAZIONALE PER LA BIOETICA, 19 settembre 2003, V401081/1, Roma, Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato S.p.A. - Salario), le macellazioni rituali sono pratiche che interessano la religione ebraica e quella islamica. Esse consistono nell'uccisione di un animale causata dal taglio della gola mediante una lama particolarmente affilata, al fine di assicurare una resezione immediata, netta e profonda dei vasi sanguigni. Tale operazione è compiuta nel rispetto di precise regole di matrice religiosa ed è accompagnata da atti che ne manifestano il significato rituale ed il carattere sacro. Ciascuno è, però, tenuto a manifestare la propria religione in forme che abbiano il minor impatto negativo possibile su ogni altro essere vivente e, più in generale, sull'habitat umano. Questo obbligo permane anche quando, attraverso la comparazione dei valori in gioco, una particolare manifestazione della propria fede religiosa sia giuridicamente lecita. Il CNB auspicava, già diciotto anni fa, pertanto: a) che venissero sostenute le riflessioni e le ricerche che, tanto in ambito religioso che in ambito scientifico, fossero volte a trovare un punto di composizione tra le pratiche dettate dal rispetto dei precetti religiosi e quelle volte a ridurre la sofferenza animale. In particolare il CNB riteneva opportuno precisare la nozione di integrità dell'animale specifica di ciascuna religione, distinguendola più precisamente da quella di vigilanza dell'animale stesso. Appariva infatti possibile, sulla base di esperienze già effettuate in altre parti d'Europa, individuare tecniche che limitassero lo stato di vigilanza dell'animale senza produrre alcuna lesione che ne riduca l'integrità; b) che venisse sviluppata la ricerca sulla possibilità di ricorrere a forme di stordimento che siano accettabili in base alle norme religiose, come peraltro in alcuni casi sembrava già verificarsi.

Il Comitato Bioetico per la Veterinaria, espressosi in un contributo sulla rivista *The Future of Science and Ethics* (cfr. *La macellazione inconsapevole*, COMITATO

BIOETICO PER LA VETERINARIA, *The future of science and ethics*, dicembre 2017, Vol. 2, 2) pubblicata per Fondazione Umberto Veronesi sulla “macellazione inconsapevole” che ben si presta, quanto ai principi generali anche alla macellazione rituale, ha affermato:

È sorprendente che qualcosa che è massimamente doveroso, largamente condivisibile, concretamente possibile e capace di ridurre le sofferenze di esseri senzienti non venga posto in essere. Considerando quanto attualmente accade nella macellazione degli animali a fini alimentari, si dovrebbero provare proprio tali sentimenti di sorpresa. Con alcuni accorgimenti, infatti, potrebbe essere possibile effettuare queste uccisioni in modo inconsapevole per l'animale macellato, ove, sinteticamente, per macellazione inconsapevole il Comitato Bioetico per la Veterinaria (CBV) intende un processo condotto con procedure e tecniche tali da ridurre sensibilmente le sofferenze e la consapevolezza degli animali, compresi l'utilizzo di farmaci e la macellazione condotta direttamente presso gli allevamenti. In sostanza, gli animali potrebbero vivere per mesi, o anni, una vita di relativo benessere per poi perdere la coscienza degli eventi prima che la fase dell'uccisione abbia inizio. Il CBV sottolinea l'urgenza di una valutazione realistica e imparziale circa la fattibilità e la compatibilità giuridica di forme di macellazione inconsapevole, ovvero di forme di uccisione degli animali che minimizzino emozioni negative, stress e sofferenza, prima e durante il processo.

Il convegno intitolato «Il compito della bioetica nelle sfide della veterinaria e dell'agroalimentare», organizzato dall'Istituto di Bioetica per la veterinaria e l'Agroalimentare il 17 e 18 novembre 2021, ha dedicato attenzione allo stordimento farmacologico, soluzione attualmente al vaglio della scienza e della quale si concludeva a favore della necessità di incentivare la ricerca. Trattasi di una sorta di eutanasia idonea – se correttamente adottata – a rendere insensibile l'animale durante la fase della macellazione. Mancano ad oggi le evidenze spe-

rimentali che permettano di garantire la trascurabile permanenza dei farmaci all'interno del prodotto così ottenuto, per la cui produzione sarebbe garantita la totale inconsapevolezza animale, senza necessità di provvedere a contenimento e stordimento, e garantendo l'annullamento della percezione del dolore al momento della iugulazione. Il ricorso allo stordimento farmacologico potrebbe essere in grado di garantire un dissanguamento veloce e completo, garantendo la morte cerebrale dell'animale prima della dissezione. La possibilità concreta di ricorrere a tale eventuale soluzione richiede la risoluzione di sfide scientifiche che comportino lo studio di molecole le cui caratteristiche permettano un rapido smaltimento spontaneo che non richieda il coinvolgimento del metabolismo epatico o tissutale, unitamente all'individuazione di pratiche che ottimizzino il veloce smaltimento farmacologico attraverso il rapido dissanguamento dell'animale.

Ulteriore pratica di stordimento al vaglio della scienza ci è stata segnalata da parte della Comunità ebraica di Roma, nella persona del Rav. Riccardo Di Segni. La tecnica in questione si avvale del ricorso a una pratica di stordimento elettromagnetico, in grado di rendere l'animale reversibilmente insensibile. Lo studio, finanziato e pubblicato da *Meat and Livestock Australia*, con il contributo parziale di fondi governativi e la partecipazione dell'*Australian Meat Processor Corporation*, è stato pubblicato nel maggio 2021 (*Final report - DTS: Diathermic Syncope® controlled trials*, MEAT AND LIVESTOCK AUSTRALIA LIMITED, 12 maggio 2021). La ricerca è stata effettuata su 234 bovini, di età e pesi differenziati. Le conclusioni hanno specificato come tale pratica, se parametrata a specifici indici tecnici, possa rendersi efficace, assicurando la salvaguardia dello stato di salute e integrità dell'animale, contemporaneamente ad un efficace dissanguamento. Le raccomandazioni conclusive incentivano alla ricerca di soluzione per quegli inconvenienti tecnici nei quali si è incorsi durante la ricerca, al fine ultimo di implementarne l'efficacia e assicurarne il possibile riconoscimento scientifico quale valida alternativa alle pratiche attualmente in uso.

Abbiamo chiesto alla Dottoressa Annalisa Di Mauro, Assegnista di ricerca presso l'Università degli studi di Genova, esperta di bioetica animale, di offrire a questa ricerca un approfondimento critico in tema di bioetica e macellazione senza stordimento.

Gli animali “da reddito” (così come la stessa parola “reddito” suggerisce) sono stati nel corso dei secoli domesticati, allevati e selezionati per rispondere a esigenze umane legate alle più varie attività e produzioni. Dal fatto che gli animali nascano, vivano e muoiano esclusivamente per essere utili, consegue per l'uomo una sempre maggiore responsabilità nei loro confronti. Tale responsabilità si estrinseca, in primo luogo, nel garantire agli animali una qualità della vita che la renda degna di essere vissuta. La condizione dignitosa nella quale l'animale dovrebbe vivere deve essere continua, dal momento della nascita fino all'ultimo istante di vita, sia che si tratti di morte naturale che di morte procurata, ad esempio, con la macellazione.

Storicamente, la gestione della macellazione ha sempre sollevato dubbi e l'abuso sugli animali diretti ai macelli è facilmente rilevabile in ogni luogo. Oggi, alla luce delle attuali conoscenze scientifiche e della pluralità di strumenti tecnologici disponibili, diventa doverosa una seria riflessione e un ripensamento su quanto agli animali deve essere garantito non solo durante l'intero corso della vita, ma anche nel momento in cui quella vita gli viene sottratta.

Sulla macellazione rituale in particolare, si è espresso nel 2003 il Comitato Nazionale per la Bioetica, con il documento “Macellazioni rituali e sofferenza animale”. In quell'occasione fu sottolineato come le attività caratterizzate dal dominio assoluto da parte dell'uomo sugli animali e la riduzione di questi ultimi a mezzi (per il raggiungimento di un obiettivo volto alla soddisfazione di un unico interesse, ovvero quello dell'uomo) solleva l'ur-

genza di una nuova riflessione sulla responsabilità che tale potere porta con sé (L. Battaglia).

Il CNB, precisando che la nozione di integrità dell'animale specifica di ciascuna religione si distingue da quella di vigilanza, indica come strada maestra quella di sviluppare la ricerca di nuove forme di stordimento che siano compatibili con le norme religiose. Proprio sulla definizione di integrità, a questo punto, occorre soffermarsi.

Con la Dichiarazione Universale sulla bioetica e i diritti umani, elaborata dal Comitato Internazionale di Bioetica (CIB) dell'UNESCO ed approvata nel 2005, il principio di integrità, insieme a quelli di autonomia, di dignità e di vulnerabilità, sono stati indicati come una summa di principi etici di base e presentati alla Commissione Europea, divenendo i principi etici fondatori della Comunità Europea. Integrità, Autonomia, Dignità e Vulnerabilità sono quattro idee regolatrici valide non solo per l'analisi delle questioni cruciali della bioetica e del biodiritto, ma anche per fornire un orientamento al dibattito attuale sulla biomedicina e le biotecnologie in contesto normativo, nel quadro caratterizzato dall'etica della solidarietà, della responsabilità e della giustizia.

Tra le finalità della Dichiarazione c'è anche quella di spostare l'attenzione da una visione del mondo antropocentrica ad una complessa, ponendo attenzione non solo al benessere degli esseri umani, ma anche all'equità sociale, al benessere degli animali e alla sostenibilità ambientale. Tale scelta si presenta sempre più imprescindibile alla luce del fatto che i cambiamenti nella conoscenza scientifica chiedono improrogabilmente di ripensare criticamente e creativamente gli stili di vita, le tradizioni e le “zone di comfort” nelle quali la nostra specie si è barricata.

Tornando al termine “integrità”, con esso si esprime la condizione base per una vita che sia dignitosa, sia fisicamente che mentalmente. È possibile declinare il concetto in chiave interspecifica, considerando l'integrità

come il mantenimento della propria identità psicofisica, che non comporta necessariamente la presenza di uno stato di coscienza. Sarebbe allora plausibile che una forma di perdita di coscienza temporanea provocata al momento della macellazione, che non intacchi l'integrità dell'animale in tali termini considerata, possa consentire di rispettare il precetto religioso. Da un'analisi degli interessi in gioco, se da un lato è interesse della comunità religiosa poter scegliere di seguire il proprio precetto e di vivere in serenità i propri riti religiosi, dall'altra non si può ignorare che è nell'interesse dell'animale essere macellato riducendo al minimo la propria sofferenza, come avviene per i suoi simili sottoposti alla macellazione convenzionale. Si tratta, in questo caso, di due trattamenti diversi riservati ad animali uguali tra loro e portatori degli stessi interessi e delle stesse esigenze. Se una forma di stordimento è necessaria alla riduzione della sofferenza dell'animale, tale possibilità dovrebbe essere garantita ugualmente a tutti gli animali macellati, senza distinzione, poiché un "iniquo trattamento degli eguali" richiede una inattaccabile giustificazione morale. Si aggiunga il fatto che, qualora emerga successivamente alla macellazione una condizione di alterazione nel corpo dell'animale, anche se parziale e/o influente per la salute dell'animale come del consumatore, esso verrebbe scartato e ne verrebbe macellato un altro, aggiungendo ulteriore sofferenza inutile.

Dal punto di vista dell'equità, non si può avanzare l'obiezione che venga riservato un trattamento iniquo ad un credo religioso rispetto ad un altro, principalmente poiché la concessione della macellazione senza stordimento si rivela una deroga ad una pratica condivisa sia sul piano culturale che su quello normativo e scientifico.

Dall'altro lato, anche il medico veterinario di medicina pubblica che presta servizio durante la macellazione dovrebbe avere la libertà di poter svolgere il proprio lavoro nel rispetto non solo delle leggi, ma anche del codice

deontologico e nel rispetto della propria coscienza, limitando quanto più è possibile i motivi di moral distress.

La società, d'altro canto, chiede di sviluppare una nuova etica sociale che tenga in maggior considerazione la sofferenza animale e promuove un ben-essere che debba essere garantito in ogni fase della vita dell'animale, dalla sua nascita alla sua morte.

In conclusione, può considerarsi doveroso, dal punto di vista etico, garantire all'animale la protezione da qualsiasi sofferenza inutile, in quanto essere la parte "debole" in questa relazione asimmetrica con l'essere umano non giustifica la mancata presa in considerazione del principio di equità e il riconoscimento della dignità dell'animale stesso.

L'esistenza di un metodo che consenta di mantenere l'integrità fisica e non la coscienza dell'animale, preservandolo da una morte dolorosa, non può non essere considerata come possibilità concreta per giungere a una soluzione eticamente accettabile.

Si riportano alcuni degli articoli della Dichiarazione Universale sulla bioetica e i diritti umani. (UNESCO)

Articolo 12. Rispetto per la diversità culturale e il pluralismo

Deve essere dato il giusto risalto all'importanza della diversità culturale e del pluralismo. Tuttavia tali considerazioni non devono essere invocate per violare il rispetto della dignità umana, i diritti umani e le libertà fondamentali né i principi stabiliti in questa Dichiarazione, né per limitarne la portata.

Articolo 17. Protezione dell'ambiente, della biosfera e della biodiversità

Deve essere prestata la dovuta considerazione all'interconnessione tra esseri umani e altre forme di vita, all'importanza dell'accesso appropriato all'utilizzo delle risorse biologiche e genetiche, al rispetto per le conoscenze tradizionali e per il ruolo degli esseri umani nella protezione dell'ambiente, della biosfera e della biodiversità

Articolo 18. Processo decisionale e considerazione delle questioni bioetiche
[...] Ogni sforzo deve essere fatto per utilizzare le migliori conoscenze scientifiche disponibili e le più avanzate metodologie nell'affrontare e nel sottoporre periodicamente a revisione ogni questione di carattere bioetico.

Riferimenti bibliografici:

B. E. ROLLIN, B. DE MORI, *Gli altri animali. Scienza ed etica di fronte al benessere animale*, Mimesis, 2020

COMITATO NAZIONALE PER LA BIOETICA, *Macellazioni rituali e sofferenza animale*, 2003

F. MANTI, *Macellazione ed etica della biocultura*, in Documenti di Etica e Bioetica, Comitato bioetico per la veterinaria, 2017

La posizione delle comunità religiose

Per le comunità religiose interessate alla macellazione secondo i dettami del proprio culto, l'uccisione di un animale è investita di un'aura di ritualità, che comporta considerazioni relative al valore della vita animale. Il ruolo simbolico ricoperto dal sangue, quale simbolo di vita di una creatura appartenente al regno divino, e tradizioni quali la necessità di coprirlo con la terra, il divieto di consumarlo e la volontà di impedire che un animale macellato veda il sangue dell'individuo ucciso prima di lui, testimoniano il rilievo dell'atto di togliere la vita.

La parola *kosher* e la parola *halal* sono i due differenti termini rispettivamente utilizzati in seno alla comunità ebraica e alla comunità musulmana per indicare la conformità di un dato alimento alle prescrizioni del culto praticato. Non si tratta di due termini che corrispondano a pratiche e requisiti completamente sovrapponibili, ma si riferiscono ambedue ad un insieme di regole e prescrizioni che, se rispettate, determinano l'idoneità dell'alimento al consumo da parte del credente che voglia conformarsi ai precetti del proprio culto.

Il rituale ebraico della macellazione viene indicato, in seno alla comunità ebraica, con il termine *shechita* e richiede, al fine di essere espletato, il coinvolgimento di un ebreo credente, qualificato ad operare la macellazione, attraverso una speciale lama appositamente destinata alla giugulazione animale.

Per la comunità ebraica l'insieme dei principi e delle pratiche relative alle prescrizioni religiose in tema di alimentazione, *Kashrut*, consta di fonti svariate ed eterogenee, che si inseriscono nell'ampio quadro di indicazioni che la legge del culto ebraico detta affinché l'ebreo praticante si conformi alle sue prescrizioni. Ai dettami della *Torah*, si aggiungono gli insegnamenti orali del *Talmud* e le prescrizioni disposte dalle autorità rabbiniche, che considerate nel loro insieme de-

finiscono il complesso sistema di norme specifiche che dispongono la liceità degli alimenti in base alla loro natura, al modo in cui sono processati o serviti e al soggetto che conduce tali operazioni.

In relazione al consumo di carne, i dettami della religione ebraica prescrivono il consumo dei soli animali ruminanti, a condizione che il loro zoccolo sia diviso, prevedendo specifiche limitazioni per quanto concerne i volatili, gli insetti e gli animali striscianti, e richiedendo che il consumo sia preceduto da una particolare pratica di macellazione: la *shechita*.

La macellazione deve essere praticata tramite un taglio unico e preciso, operato in una specifica parte del collo dell'animale, senza esercitare indebita pressione e procedendo a un controllo attento e ripetuto della lama, che non deve presentare nessuna irregolarità, al fine di rendere la giugulazione il più efficace possibile. Non devono esserci pause durante la rescissione che deve avvenire in modo rapido e unitario, senza che il coltello affondi e sia reso invisibile dal pelo dell'animale. Entrambe le carotidi, le vene giugulari, trachea ed esofago devono essere rescisse al fine di permettere il miglior dissanguamento possibile e ogni minimo errore pratico operato nell'atto della macellazione è idoneo a rendere l'animale non adeguatamente macellato, e le carni dello stesso inidonee al consumo secondo la legge del culto. L'atto pratico della giugulazione non è l'unico aspetto che venga regolato dettagliatamente dal rituale ebraico. Innanzitutto, l'animale macellato deve essere un animale in salute, privo di lesioni fisiche o malattie, la cui morte debba derivare dalla sola pratica posta in essere con la macellazione. Il coltello utilizzato deve essere affilato, non appuntito e perfettamente liscio, proporzionato alla taglia dell'animale, controllato prima e dopo ogni singola giugulazione e il macellatore deve avere ricevuto un'istruzione adeguata e una specifica licenza al fine di operare la *shechita*. Alla giugulazione seguono la fase di dissanguamento e controllo. L'ispezione delle carni avviene da parte di un incaricato che verifica lo stato degli organi, con particolare attenzione ai polmoni, verificando lo stato di salute degli organi, controllando eventuali

adesioni e perforazioni e procedendo a manipolazioni che permettono di verificare lo stato delle carni. A questo controllo segue una fase durante la quale i vasi sanguigni e i grassi il cui consumo è vietato vengono eliminati. Infine, un processo di lavaggio e salatura permette la definitiva eliminazione del sangue residuo rendendo la carne idonea ad essere consumata.

Un'aurea di sacralità che pervada l'uccisione degli animali non umani investe altresì il credo musulmano. Il termine *halal* ha il significato di permesso, concesso dalla legge, e si contrappone al concetto di *haram*, proibito, non concesso. Non si tratta di un termine riferibile ai soli precetti inerenti all'alimentazione, ma riconduce a un significato molto più ampio nel quale rientra tutto ciò che è concesso a un credente al fine di ritenersi un buon musulmano. In una posizione intermedia a questi due concetti vi sono quelli di disapprovazione e incertezza, come può accadere di un cibo della cui ammissibilità non si sia certi. Le fonti principali per comprendere in quale di queste categorie ricada un'azione o un pensiero sono il Corano, e la Sunna la cui interpretazione è fondamentale per capire quale sia il discrimine tra questi vari concetti, e comprendere come uniformarsi al volere di Dio e seguire la *Sharia*, la legge sacra dell'Islam. Perché un cibo possa considerarsi *halal*, il suo consumo non deve risultare proibito dalla legge, deve essere salubre, commestibile, processato secondo determinate regole igieniche e, nel caso della carne, deve essere ottenuto attraverso la macellazione rituale. Tra gli animali considerati *haram* vi sono il maiale, gli animali che siano stati macellati non correttamente o la cui morte sia avvenuta prima della macellazione, le carogne o gli animali già morti, gli animali carnivori e con zanne, i volatili che abbiano artigli con cui catturare le proprie prede, la maggior parte dei rettili e degli insetti e gli anfibi. Ad essere vietato è anche il consumo di sangue e di quei prodotti da esso derivati. Un cibo *halal* può perdere tale accezione qualora entri in contatto o venga contaminato da un cibo *haram*.

Esattamente come nel caso della *shechita*, la macellazione rituale secondo i precetti islamici deve seguire regole dettagliate e precise. All'animale deve essere

concessa una fase di riposo in cui gli sia permesso nutrirsi prima dell'abbattimento, che deve avvenire con strumentazione conforme alla pratica del rito islamico e previa immobilizzazione dell'animale.

L'animale al momento della macellazione deve essere in salute e privo di ferite e non aver patito la fame o la sete. La macellazione non deve avvenire di fronte ad altri animali e l'animale non deve vedere tracce di sangue né lame che vengano affilate.

All'atto della giugulazione deve precedere una preghiera che invochi il nome di Dio e il taglio deve essere effettuato con una lama affilata posizionata nel punto corretto del collo dell'animale al fine di permetterne il dissanguamento.

Ambedue le macellazioni religiose si caratterizzano per il mancato ricorso allo stordimento dell'animale.

La posizione delle comunità religiose in relazione allo stordimento reversibile non è univoca.

A fronte di una più diffusa ortodossia da parte della comunità ebraica si registrano atteggiamenti diversificati da parte degli esponenti della comunità musulmana.

Secondo quanto riportato da un sondaggio approfondito, svolto nel 2018 dalla *Food Standard Agency* in Galles e Inghilterra, in relazione ai metodi di macellazione adottati e alla relativa distribuzione sul mercato dei prodotti ottenuti in una determinata finestra temporale, il 58% del campione di animali macellato secondo il rituale islamico era stato sottoposto a previo stordimento e successivamente immesso nel mercato con una certificazione di conformità al disciplinare *halal* (cfr. *Results of the 2018 FSA Survey into Slaughter Methods in England and Wales*, FOOD STANDARD AGENCY, febbraio 2018). A dispetto di questo dato, nessun animale macellato secondo la *sechita* era stato previamente stordito, ma 90.500 animali dei 2.9 milioni macellati erano stati rigettati dal processo di certificazione e immessi in canali di distribuzione tradizionali.

Sempre nel Regno Unito un sondaggio condotto tra l'ottobre 2015 e il marzo 2016 ha evidenziato come la maggioranza degli islamici considererebbe conforme alle prescrizioni del proprio culto un animale stordito e successivamente macellato secondo il rituale islamico se fosse assicurato che la tecnica di stordimento adottata non avesse provocato la morte dell'animale prima della iugulazione, evidenza confermata dal 96% degli studiosi islamici intervistati (cfr. A. FUSEINI, S. WOTTON, P. J. HADLEY, T. G. KNOWLES, *The perception and acceptability of pre-slaughter and post-slaughter stunning for Halal production: The views of UK Islamic scholars and Halal consumers*, Meat Science, 2017, 123).

Non mancano pareri religiosi resi da autorità islamiche in relazione al previo stordimento e alla macellazione rituale.

Come osservato dal Professor Francesco Celentano nella stesura del contributo redatto in collaborazione con il Professor Giancarlo Bozzo (Cfr. G. BOZZO F. E. CELENTANO, *Pre-stunning slaughter: why, when, where?*, in appendice):

In fact, **some Islamic authorities agreed with some stunning methods. Countries like Saudi Arabia, United Arab Emirates (UAE), Indonesia, Malaysia, Singapore, Egypt, Kuwait and Yemen accepted the stunning of animals before slaughter.**

Secondo la risoluzione adottata al termine della decima edizione dell'*Islamic Fiqh Council* della *Muslim World League*, tenutosi tra il 17 e il 21 ottobre 1987, il ricorso allo stordimento elettrico, seguito da iugulazione praticata su un animale vivo, permette di identificare come *halal* la carne così ottenuta.

When the eatable animal is given electric shock, and after that, it is slaughtered while it is alive, then it is *Halal* to eat it as Almighty Allah says: "Forbidden to you (for food) are dead meat, blood, the flesh of swine and that on which has been invoked the name of other than Allah, that which has been killed by strangling, or by a violent blow, or by a head long fall, or by being gored to death, that which has been (partly) eaten by a wild animal unless you are able to slaughter it (in due form)..." (Qur'an, 5:3)

Second: If the electrically shocked animal expires before its slaughter, then it is dead and it is not lawful to eat it as Allah says: “Forbidden to you (for food) are dead meat...” (Qur’an, 5:3)

Third: Electric shock – high voltage – to eatable animal is indeed a torture to the animal before its slaughter. Islam prohibits this practice and commands for mercy and good deal with it. Prophet Muhammad (peace be upon him) is reported as saying: “Allah has ordained good treatment for everything, If you are to kill, then be good in killing, and when you are to slaughter, then be good in slaughtering and one should sharpen the blade in order to make an easy slaughter of the animal.” (Muslim)

Fourth: If the electric current is low voltage and its touch is light, giving no torture to the animal and lessening the pain of slaughter, then there is no objection to it in the Islamic Shari’ah, because there is a consideration in favour of the animal.

Un simile parere risalente al 1978 è stato attribuito alla comunità accademica di Al Azhar, la quale con un comunicato del 2015 ha ribadito come, sebbene l’uccisione di un animale per mezzo dell’elettricità renda le sue carni non adatte al consumo da parte del credente musulmano, lo stordimento elettrico che non ne comporti la morte risulti compatibile con le disposizioni coraniche.

A fronte dell’assenza di un esplicito divieto nel testo coranico e negli *hadith*, diverse autorità islamiche hanno ammesso il ricorso al previo stordimento durante la macellazione religiosa (cfr. A. FUSEINI et al., *Halal stunning and slaughter: Criteria for the assessment of dead animals*, Meat Science, 2016, vol. 119).

Esempio emblematico della compatibilità tra la certificazione *halal* e il ricorso al previo stordimento è fornito dal mercato della Nuova Zelanda, esportatore di ingenti quantità di carne macellata sul proprio territorio verso paesi del Medio Oriente e anche verso la Malesia, la Cina, l’India, il Canada. A fronte dell’obbligatorietà dello stordimento previo, principio cardine della legislazione neozelandese a tutela del benessere animale, vigono specifici disciplinari che

permettono, tramite il ricorso allo stordimento reversibile, di esportare carne *halal* in paesi a maggioranza musulmana, operando un efficace bilanciamento tra i diversi interessi in gioco.

Ulteriore esempio della possibile ammissibilità dello stordimento reversibile da parte del mercato di produzione e commercializzazione di prodotti *halal* è offerto dal disciplinare elaborato dalla *Emirates Authority for Standards & Metrology* (ESMA), autorità nazionale di accreditamento *halal* degli Emirati Arabi, che ha la responsabilità di redigere, emettere ed adottare norme relative ai prodotti commercializzabili e ai criteri per stabilire la loro conformità alle leggi islamiche. Compito principale dell'ente di accreditamento è conferire credibilità e affidabilità ai sistemi di certificazione, attestando la loro rispondenza agli standard *halal* di riferimento. Tali standard, in riferimento alla macellazione, sono definiti dal disciplinare tecnico *UAE.S 993, Animal slaughtering requirements according to Islamic rules, del 2015*, che per quanto attiene la specifica pratica dello stordimento stabilisce i seguenti principi: il ricorso allo stordimento è generalmente sgradita, tuttavia, qualora si renda necessario ricorrervi al fine di calmare gli animali di grossa taglia, o di ridurre la sofferenza cui gli stessi vanno incontro, a condizione che gli stessi rimangano vivi durante tutta la fase di macellazione (non muoiano quindi in conseguenza del ricorso al metodo di stordimento) è permesso ricorrere a stordimento elettrico applicato in zona cranica secondo durate e voltaggi specifici, nonché ricorrere all'utilizzo di proiettili non penetranti.

Un'analisi del contesto italiano in relazione alla possibile accettazione da parte della comunità islamica di metodi di stordimento preventivi e contemporanei alla iugulazione è stata effettuata con riferimento al territorio della provincia di Reggio Emilia (cfr. *Acceptability of Electrical Stunning and Post-Cut Stunning Among Muslim Communities: A Possible Dialogue*, G. SALAMANO, A. CUCCURESE, A. POETA et al., *Society & Animals*, 2013, 21).

Nel tentativo di dare avvio a un dialogo sul tema che coinvolgesse la comunità ebraica e islamica italiana, abbiamo instaurato un primo contatto con le principali organizzazioni rappresentative della realtà di riferimento.

Per quanto attiene la comunità ebraica abbiamo intrapreso uno scambio di informazioni con l'Unione delle Comunità Ebraiche Italiane, nelle persone del Rav. Riccardo Di Segni e del Dott. Paolo Pozzi, medico veterinario e referente esperto di benessere animale.

Il Rav Di segni è stato chiaro nell'esplicitare come l'imposizione di uno stordimento reversibile previo alla iugulazione, quale lo stordimento elettrico, renderebbe di fatto impossibile alla comunità di riferimento praticare la macellazione rituale secondo i dettami del culto ebraico. Maggiore attenzione andrebbe a suo avviso posta nella ricerca di metodi alternativi, in grado di assicurare la reversibilità e l'integrità dell'animale. La ricerca scientifica dovrebbe rivolgere la propria attenzione, ad esempio, alla possibilità di ricorrere a metodi come lo stordimento farmacologico, approfondendo lo studio di pratiche quali quella dello stordimento elettromagnetico di cui sopra.

Il Dottor. Paolo Pozzi, ha segnalato quali problematiche principali di cui tenere conto all'interno delle pratiche di macellazione la fallibilità dei metodi di stordimento, nonché la necessità di provvedere a stringenti controlli sulla corretta applicazione delle pratiche di macellazione, rituale e ordinaria, al fine di assicurare un corretto svolgimento delle stesse.

Abbiamo provveduto a sottoporgli alcune domande a cui si è gentilmente prestato a rispondere:

- Quali sono le evidenze circa la minore o maggiore sofferenza al momento della macellazione per quanto attiene la macellazione rituale comparata a quella tradizionale?

Bisogna rilevare le differenze esistenti tra macellazione effettuata secondo il rituale islamico ed ebraico, in grado di influire sull'intero processo di macella-

zione. Inoltre la completa efficacia dello stordimento è impossibile da raggiungere in termini percentuali.

Per converso, in riferimento alla macellazione rituale ebraica del pollame, si ha la certezza che la totalità dei soggetti macellati non vengano appesi vivi, ma siano lasciati dissanguare in un apposito cono e appesi solo in seguito lungo la catena senza che possano entrare vivi nell'impianto di spiumatura

Per quanto attiene i ruminanti poi, l'errore del macellatore/*shochet* comporta, da una parte la squalifica della carcassa, ma dall'altra la rimozione del macellatore dal suo lavoro a causa del danno economico indotto. Simili previsioni non sono applicate per quanto attiene animali mal storditi o operatori di cui sia dimostrata la scarsa esperienza.

Inoltre una letteratura priva di pregiudizi attesta a 2-7 secondi il lasso di tempo necessario per la perdita di coscienza di un ruminante in seguito al taglio di entrambe le carotidi. La morte cerebrale avviene più in là nel tempo, ma non può essere presa a riferimento del mantenimento della coscienza.

- Quali sono le principali criticità che si possono rilevare in termini di benessere animale al momento della macellazione rituale e quali i metodi principali diversi dallo stordimento utilizzabili per ovviarvi?

Misure applicabili a tutte le macellazioni, incluse quelle tradizionali sono una corretta contenzione e un'adeguata preparazione dell'operatore. In riferimento alle macellazioni religiose le criticità più rilevanti sono costituite:

- dall'inadeguata proporzione dei coltelli all'animale (problematica prevalentemente riscontrabile nelle macellazioni secondo il rituale islamico);
- dal mancato taglio di una carotide. In questo caso il macellatore va corretto immediatamente e, se sbaglia ancora, rimosso. T. Grandin suggerisce un 95% di efficacia, la stessa richiesta in corso di stordimento. Questo obiettivo è raggiungibile e superabile nella *shechità*, non raggiungibile

nelle macellazioni secondo il rituale islamico a meno che non si imponga l'uso di coltelli adeguati. Tale percentuale di efficacia non è sostanzialmente raggiungibile negli stordimenti.

- dalla velocità imposta dalle strutture: gli animali vanno lasciati dissanguare accuratamente senza essere nè rilasciati né toccati, assicurando un dissanguamento indolore nel caso in cui, per errore, una carotide non fosse stata recisa

- Quale ruolo potrebbe avere uno stordimento compatibile con la macellazione rituale nella riduzione della sofferenza animale al momento della macellazione.

Per quanto riguarda la macellazione secondo il rituale islamico (vedi letteratura allegata) va sentito il parere dell'autorità islamica locale, non esistendo un'uniformità di decisione in merito

Per la macellazione ebraica un eventuale stordimento – ammesso che esista – dovrebbe garantire il 100% del ripristino di tutte le funzioni fisiologiche dell'animale e non indurre alcuna lesione anatomica. Un animale si considera “macellato” conformemente alle prescrizioni del culto solo ed esclusivamente in conseguenza di un'azione umana diretta e finalizzata ed attraverso la giugulazione profonda.

- Quali sono le esigenze della comunità ebraica in termini di tutela del benessere animale e quale declinazione viene data dello stesso durante la macellazione.

In relazione a questa domanda consiglio la seguente lettura che riassume in forma sintetica (prevalentemente per non conoscitori della lingua e della normativa ebraica) la norma ebraica relativa a quanto richiesto: *Il Creato: utilizzo consapevole di animali ed ambiente nell'Ebraismo*, P. S. POZZI, in *Religioni e sviluppo sostenibile*, L. Battaglini, I. ZUANAZZI (a cura di), Accademia University Press, 2021

Il confronto operato ha portato il Dottor Pozzi ha fornirci osservazioni puntuali sul presente documento per cui lo ringraziamo, indicandoci utili approfondimenti circa le tecniche di macellazione rituale e il loro impatto in termini di benessere animale.

Riportiamo di seguito la letteratura da lui indicata:

- *Principles of Jewish and Islamic Slaughter with Respect to OIE (World Organization for Animal Health) Recommendations*, P. S. POZZI , W. GERAISY, S. BARAKEH, M. AZARAN, Israel Journal of Veterinary Medicine, 2015, vol. 70 (3)
- *Shechita (Kosher slaughtering) and European legislation*, P.S. POZZI, T. WANER, Veterinaria Italiana, 2017, 53 (1)
- *Observation of Certain Parameters with Animal Welfare Consequences During the Implementation of Shechita*, P. S. POZZI, W. GERAISY, M. PERRY MARKOVICH, Israel Journal of Veterinary Medicine, 2017, vol. 72 (4)
- *A Guide to Shechita*, SHECHITA UK, maggio 2009
- *The anatomy of the cerebral circulation of the sheep and ox. The dynamic distribution of the blood supplied by the carotid and vertebral arteries to cranial regions*, B. A. BALDWIN, F. R. BELL, Journal of Anatomy, 1963, 97, 2
- *Behavioural responses of poultry during kosher slaughter and their implications for the birds' welfare*, J.L. BARNETT, G. CRONIN, P. SCOTT, The Veterinary record, 2007, 160
- *Halal and kosher slaughter methods and meat quality: A review*, M.M. FAROUK et al., Meat Science, 2014, 98
- *Exanguination*, M.H. ANIL, K. VON HOLLEBEN, voce della Encyclopedia of Meat Sciences, 2014
- *Della sofferenza degli animali macellati pietosamente*, G. VESCE, OLIR.it, marzo 2011, pp. 2-4
- *Proper application of halal slaughter*, H. AIDAROS, Conf. OIE 2013 Final report
- *Physiological insights into Shechita*, S.D. ROSEN, Veterinary Record, 2004, 154
- *Problems with kosher slaughter*, T. GRANDIN, International Journal for the Study of Anima Problems, 1980, 1(6)

- *Progress report restraining ruminants*, M. GERITTZEN et al., Wageningen UR (University & Research centre) Livestock Research, Confidential Livestock Research Report 379. 42 blz.
- *Consciousness, unconsciousness and death in the context of slaughter. Part I. Neurobiological mechanisms underlying stunning and killing*, C. TERLOUW, C. BOURGUET, V. DEISS, Meat science, 2016, 118
- *Valutazione dei metodi correnti di macellazione secondo rito religioso in Italia*, B. CATANESE et al., A.I.V.I., 2009, 5
- *The serious welfare problems of electrical stunning for poultry and the case for gas killing as a means for more humane slaughter*, C. AKIN, consultato online: <https://halalhmc.org/wp-content/uploads/2017/12/Welfare-Stunning.pdf>
- *Il Creato: utilizzo consapevole di animali ed ambiente nell'Ebraismo*, P. S. POZZI, in Religioni e sviluppo sostenibile, L. Battaglini, I. ZUANAZZI (a cura di), Accademia University Press, 2021

Dei contatti intrapresi con le comunità islamiche italiane, l'unico ad avere ricevuto risposta è stato quello che ha determinato l'avvio di un confronto con la Coreis e con l'ente di certificazione *Halal Italia*.

Nessuna risposta è pervenuta dagli altri soggetti contattati.

Il quadro normativo italiano

Una compiuta analisi del quadro normativo italiano si rende indispensabile, per meglio comprendere come una revisione dell'impianto legislativo nazionale possa rendersi possibile al fine di operare quel bilanciamento che l'articolo 26 del regolamento (CE) 1099/2009 rimette agli Stati membri.

Per meglio analizzare l'impianto delle fonti la cui analisi rileva nella risoluzione di questo interrogativo, riportiamo il contributo offerto dai Professori Nicola Colaïanni - già consigliere della Corte Suprema di Cassazione e ordinario di diritto ecclesiastico presso l'Università degli studi di Bari Aldo Moro - e Francesco Alicino, ordinario di diritto ecclesiastico e canonico presso il Dipartimento di Scienze Giuridiche e dell'impresa dell'Università LUM Giuseppe Degennaro di Casamassima (Bari), Prorettore presso la stessa Università, anche membro del Consiglio per le relazioni con l'Islam Italiano presso il Ministero dell'interno.

Finora la Costituzione italiana non operava alcun richiamo diretto alla tutela del benessere o della vita animale, così come assente era ed è tuttora qualsiasi riferimento alla qualità di esseri senzienti loro riconosciuta da testi di rango costituzionale di altri ordinamenti.

Nondimeno, le fonti di rango primario dell'Unione europea, quale l'articolo 113 TFUE, a norma degli articoli 10 e 117 Cost. esplicavano la loro efficacia all'interno del nostro ordinamento, costituendo riferimenti diretti per il legislatore italiano. Per mezzo, dunque, del richiamo effettuato dal testo costituzionale ai vincoli derivanti dall'ordinamento comunitario, la tutela del benessere animale rientra tra i principi ai quali il legislatore nazionale deve richiamarsi nell'applicazione e attuazione della disciplina sovranazionale.

Tale tutela è ora prevista espressamente anche nella Costituzione per effetto della recente approvazione definitiva della proposta di legge costituzionale

che ha modificato gli articoli 9 e 41 della Costituzione, attualmente in attesa di promulgazione e pubblicazione in Gazzetta Ufficiale. Al testo dell'articolo 9 è stato aggiunto un terzo comma come segue:

[La Repubblica] Tutela l'ambiente e l'ecosistema, protegge le biodiversità e gli animali, promuove lo sviluppo sostenibile, anche nell'interesse delle future generazioni.

La protezione animale costituisce, quindi, non solo un compito di benessere dello Stato – amministrazione, subordinato tuttavia ai principi costituzionali, ma un principio costituzionale esso stesso, collocato tra quelli fondamentali. Ciò implica che esso entra a pieno titolo nel bilanciamento tra principi costituzionali apparentemente in conflitto – come in ipotesi la protezione animale e la libertà delle confessioni religiose. Spetterà al legislatore individuare le modalità attraverso le quali attuare il principio costituzionale. Ma anche in assenza o comunque in attesa di un tale intervento legislativo, sarà comunque ammissibile il sindacato di costituzionalità in via incidentale degli atti aventi forza di legge dinanzi alla Corte costituzionale nonché quello dei giudici ordinario e amministrativo sulla conformità costituzionale dei decreti e atti amministrativi, che, come di seguito si indica, regolano ad oggi la materia.

Con la legge 2 agosto 1978, n. 439 (Legge 2 agosto 1978, n. 439, G.U. 227, 16 agosto 1978) il legislatore italiano ha dato attuazione alla Direttiva 74/577/CE, imponendo un generale obbligo di stordimento previo alla macellazione in considerazione della necessità di minimizzare la sofferenza animale. La disciplina così introdotta definiva lo stordimento «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 di incoscienza che persista fino alla macellazione, evitando comunque ogni sofferenza inutile agli animali». L'articolo 4 della stessa legge prevedeva tuttavia la disapplicazione delle proprie norme nei casi in cui speciali metodi di macellazione, in osservanza di riti religiosi, ve-

nissero autorizzati con decreto del Ministro della sanità di concerto col Ministro dell'Interno.

In attuazione di tale previsione, la macellazione rituale senza preventivo stordimento è stata autorizzata con D.M. 11 giugno 1980, recante Autorizzazione alla macellazione degli animali secondo i riti religiosi ebraico ed islamico (Decreto Ministeriale 11 giugno 1980, G.U. 168, 20 giugno 1980), richiedendo che la stessa venga praticata da personale qualificato, addestrato all'esecuzione dei metodi rituali, ma senza indicare responsabili del procedimento né stabilire controlli sugli stabilimenti in cui essa venga effettuata. Quest'assenza di prescrizioni rende la disciplina piuttosto generica e la sua osservanza di difficile controllo, il D.M. essendo applicabile ad una serie indefinita di comunità ed esercizi commerciali religiosi, ebraici e musulmani.

Quanto alle comunità ebraiche, il D.M. è stato successivamente menzionata in forma esplicita nella L. 8 marzo 1989, n. 101 (Legge 8 marzo 1989, n. 101, G.U. 69, 23 marzo 1989) con la quale venne approvata l'intesa volta alla regolazione dei rapporti tra lo Stato e l'Unione delle Comunità ebraiche italiane, prevedendo che:

«La macellazione eseguita secondo il rito ebraico continua ad essere regolata dal decreto ministeriale 11 giugno 1980, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 168 del 20 giugno 1980, in conformità alla legge e alla tradizione ebraiche»

Successivamente a livello europeo è stata adottata la Direttiva 93/119/CE, che, dato atto che «la direttiva 93/119/CE prevedeva una deroga alle pratiche di stordimento nel caso di macellazioni rituali effettuate nei macelli», stabilisce di «mantenere la deroga allo stordimento degli animali prima della macellazione, concedendo tuttavia un certo livello di sussidiarietà a ciascuno Stato membro». A questa Direttiva il legislatore Italiano ha dato seguito con D.Lgs. 1.9.1998, n.333, in cui all'art. 5 si stabilisce che «Le disposizioni di cui al comma 1, lettera c)» (stordimento prima della macellazione) «non si applicano alle ma-

cellazioni che avvengono secondo i riti religiosi di cui all'articolo 2, comma 1, lettera h", cioè alle "macellazioni secondo determinati riti religiosi».

In tale situazione normativa si pone la questione se il menzionato art. 26, paragrafo 2, primo comma, lettera c), del Regolamento (CE) n. 1099/2009 del Consiglio, del 24 settembre 2009, così come interpretato dalla Corte di giustizia alla luce dell'articolo 13 TFUE e dell'articolo 10, paragrafo 1, della Carta dei diritti fondamentali dell'Unione europea, neppure in Italia osti ad una eventuale normativa che imponga, nell'ambito della macellazione rituale, un processo di stordimento reversibile e inidoneo a comportare la morte dell'animale.

Un ripensamento normativo è certamente possibile riguardo alla macellazione rituale islamica dal momento che essa è regolata da una semplice decreto ministeriale, attuativo bensì di una legge statale da considerarsi, tuttavia, integrata dal successivo regolamento europeo, che apre ad una protezione degli animali, durante l'abbattimento, maggiore rispetto a quella prevista dalla legislazione europea, anche nell'ambito della macellazione rituale.

Più delicato è il problema rispetto alle comunità ebraiche giacché nel loro caso la macellazione rituale secondo il detto decreto ministeriale è stata oggetto di rapporti con lo Stato e si trova garantita dall'art. 6 cpv. della legge n. 101/1989, che essendo basata su un'intesa *ex art.* 8, co. 3, Cost. è da considerarsi rinforzata, cioè dotata di resistenza passiva alle modificazioni o abrogazioni eventualmente introdotte con legge non preceduta a sua volta da intesa.

La soluzione positiva è stata, tuttavia, già prospettata in dottrina (cfr. N. COLAIANNI, *Intese (diritto ecclesiastico)*, voce dell'Enciclopedia del diritto, Aggiornamento V, Giuffrè, Milano, 2001, pp. 706 s.) rispetto a quelle modificazioni unilaterali, espressive non di un illegittimo esercizio della sovranità dello Stato in materia di competenza bilaterale ma della adeguazione della sovranità ad una superiore istanza: in attuazione, come nel caso, di direttive comunitarie. Se ne trae conferma dal fatto che, nonostante il richiamo operato nella legge 101/1989 di derivazione bilaterale, in via unilaterale il d. lgs. n. 333 del 1998 ha

introdotto una disciplina restrittiva della deroga rituale alla sola macellazione, per giunta nel controllo di questa responsabilizzando l'autorità religiosa. Innovando, invero, rispetto al D.M. del 1980 che nulla stabiliva in proposito, individua «l'autorità competente in materia di applicazione e controllo delle disposizioni particolari relative alla macellazione secondo i rispettivi riti religiosi» nella «autorità religiosa per conto della quale sono effettuate le macellazioni» e aggiunge che «questa opera sotto la responsabilità del veterinario ufficiale per le altre disposizioni contenute nel presente decreto» (come, per esempio, quella sul trasporto e la stabulazione degli animali o i luoghi di macellazione).

Nondimeno, alcuna doglianza sulla mancanza della previa intesa prevista dall'art. 33 cpv. l. 101/89, fu sollevata da parte dell'Unione delle comunità ebraiche: correttamente perché nessuna violazione dell'intesa si può ritenere integrata trattandosi di una doverosa attuazione di un obbligo dell'Unione europea, rispetto alla quale l'Italia *ex* art. 10 Cost. ha limitato la propria sovranità anche in ordine alla disciplina bilaterale dei rapporti con le confessioni religiose. Del resto, le intese *ex* art. 8, co. 3, Cost., se rafforzano nel senso anzidetto la legge di approvazione delle stesse, non godono di una specifica copertura costituzionale sicché nei loro confronti il sindacato di costituzionalità si dispiega in tutta la sua pienezza e, quindi, anche alla stregua dell'art. 117 Cost, comma 1, che stabilisce che la potestà legislativa – senza distinzioni, perciò anche sulla base di intese con le confessioni religiose così come con le Regioni – debba essere esercitata nel rispetto, tra l'altro, dei vincoli derivanti dall'ordinamento comunitario. Si tratta, infatti, di norme che, pur rimanendo ad un livello sub-costituzionale (non immuni, pertanto, dal sindacato di costituzionalità), integrano il parametro costituzionale (Corte cost. nn. 348 e 349 del 2007), non contrastabile, ovviamente, neppure dalla legislazione precedente (come la l. 101/1989 rispetto all'art. 117 novellato nel 2001).

Sempre con riferimento all'Italia deve, in conclusione, riconoscersi, secondo la sentenza della Corte di giustizia, la non ostatività del Regolamento euro-

peo ad una normativa, anche unilaterale, sullo stordimento reversibile degli animali da macellare secondo i riti, rispettivamente, ebraico ed islamico. Va pure ritenuto che l'art. 13 TFUE supporta questa conclusione anche per il fatto che esso prescrive un contemperamento («rispettando nel contempo») tra le esigenze in materia di benessere degli animali e le disposizioni domestiche riguardanti, tra l'altro, i riti religiosi. La norma non parla di “deroghe” ad una disciplina generale secondo il modulo regola/eccezione ma propone piuttosto un “ragionevole accomodamento” (*reasonable accommodation*) da realizzare per dir così in contemporanea, tra due regole: il rispetto degli animali e il rispetto dei riti religiosi. Il che si ottiene attraverso la «ricerca insieme di una soluzione mite, intermedia, capace di soddisfare le diverse posizioni nella misura concretamente possibile, in cui tutti concedono qualcosa facendo, ciascuno, un passo in direzione dell'altro» (così la Cassazione a sezioni unite 9 settembre 2021, n. 24414, a riguardo del caso analogo del rispetto, nel contempo, del principio di laicità e delle convinzioni religiose di studenti e professori sull'esposizione del crocifisso nelle scuole pubbliche).

Una normativa italiana simile a quella belga appare, quindi, non solo non impedita dalla vigenza di intese con le confessioni religiose, come quella con l'Unione delle comunità ebraiche, ma anche la più confacente allo spirito dell'art. 13 TFUE, come realizzabile alla stregua del “diritto mite” disegnato dalla Corte di Cassazione.

Il quadro normativo in altri Paesi

Come ampiamente argomentato, il **Belgio** ad oggi presenta una realtà normativa eterogenea. La disciplina sulla macellazione degli animali è dettata dall'articolo 15 della Legge relativa alla protezione e al benessere degli animali. La struttura di questo articolo dispone tre differenti discipline, derivate dall'intervenuta modifica ad opera dei summenzionati decreti, rispettivamente adottati in seno alla regione delle Fiandre e a quella della Vallonia.

Così a fronte di una generale disciplina, ad oggi applicabile al solo interno della regione di Bruxelles Capitale, due differenti previsioni si impongono sui territori della regione delle Fiandre e della Vallonia.

CHAPITRE VI. - Mise à mort d'animaux.

Art. 15. Un vertébré ne peut être mis à mort que par une personne ayant les connaissances et les capacités requises, et suivant la méthode la moins douloureuse. Sauf cas de force majeure ou de nécessité, il ne peut être mis à mort sans anesthésie ou étourdissement.

Lorsque la mise à mort sans anesthésie ou étourdissement d'un vertébré est tolérée dans le cadre de la pratique de la chasse ou de la pêche ou en vertu d'autres pratiques légales, ou lorsqu'elle rentre dans le cadre de la législation de lutte contre les organismes nuisibles, la mise à mort peut seulement être pratiquée par la méthode la plus sélective, la plus rapide et la moins douloureuse pour l'animal.

Art. 15 REGION FLAMANDE.

§ 1. Un vertébré ne peut être mis à mort qu'après étourdissement préalable. Il ne peut être mis à mort que par une personne ayant les connaissances et les capacités requises, et suivant la méthode la moins douloureuse, la plus rapide et la plus sélective.

Par dérogation à l'alinéa 1er, un vertébré peut être mis à mort sans étourdissement préalable : 1° en cas de force majeure ; 2° en cas de chasse ou de pêche ; 3° dans le cadre de la lutte contre des organismes nuisibles.

§ 2. Si les animaux sont abattus selon des méthodes spéciales requises pour des rites religieux, l'étourdissement est réversible et la mort de l'animal n'est pas provoquée par l'étourdissement.

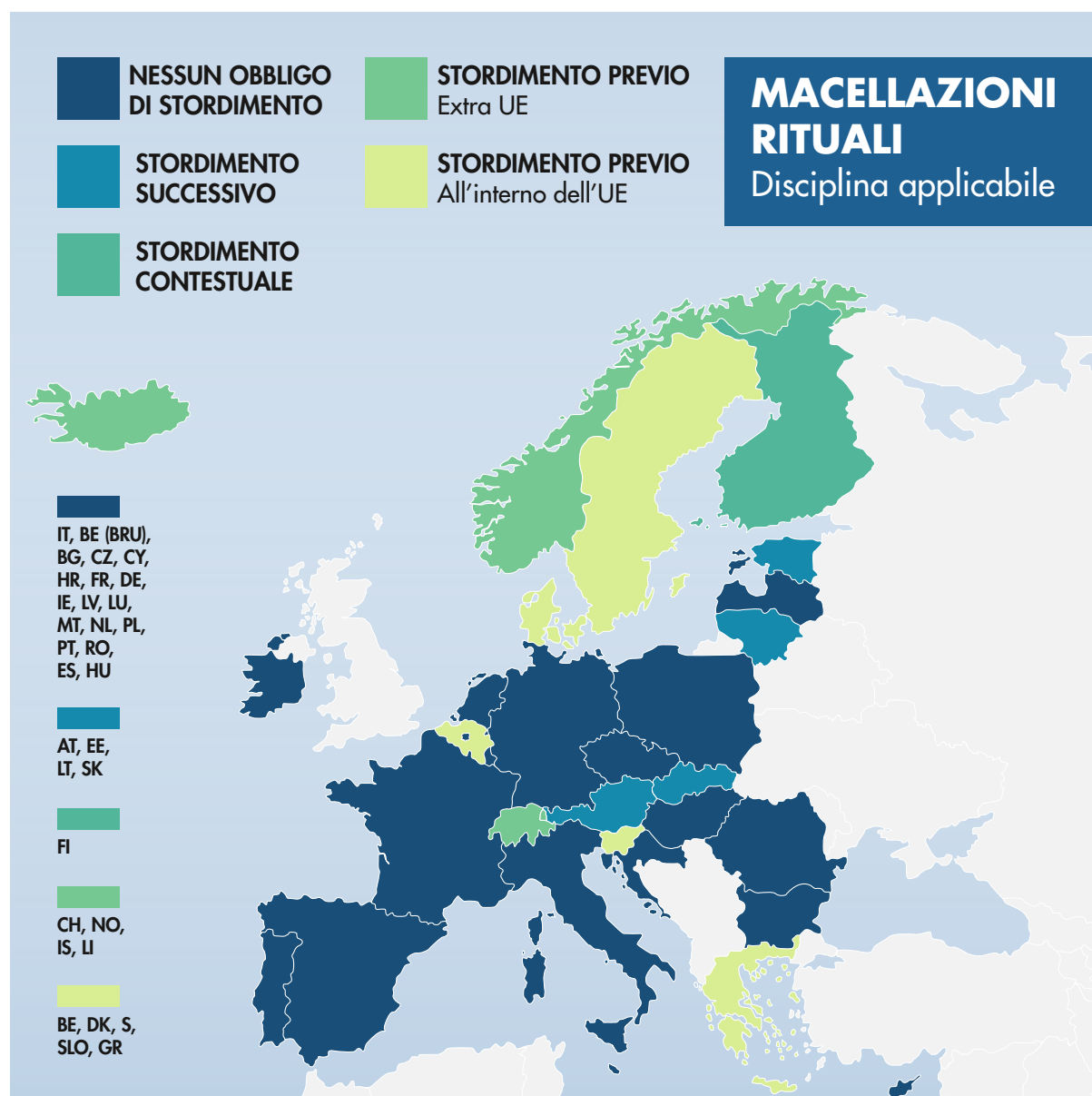
Art. 15 REGION WALLONNE.

Un vertébré ne peut être mis à mort que par une personne ayant les connaissances et les capacités requises, et suivant la méthode la plus sélective, la plus rapide et la moins douloureuse pour l'animal.

Un vertébré est mis à mort uniquement après anesthésie ou étourdissement, sauf les cas de : 1° force majeure ; 2° pratique de la chasse ou de la pêche ; 3° lutte contre les organismes nuisibles.

Lorsque la mise à mort d'animaux fait l'objet de méthodes particulières d'abattage prescrites par des rites religieux, le procédé d'étourdissement doit être réversible et ne peut entraîner la mort de l'animal.

Vi sono anche altri Paesi in Europa ad aver disciplinato la macellazione senza stordimento operando un effettivo bilanciamento tra benessere animale e interesse alla produzione di carne *kosher/halal*.



Le discipline alternative alla previsione dettata dal regolamento 1099/2009 attualmente vigenti nei territori degli Stati membri prevedono:

- l'imposizione di provvedere alla macellazione solo a seguito dell'avvenuto previo stordimento anche in caso di macellazione rituale;
- l'obbligatorietà di provvedere allo stordimento in via immediatamente successiva all'atto di giugulazione;
- la necessità di provvedere allo stordimento in via contemporanea all'atto di giugulazione.

L'imposizione di provvedere alla **macellazione solo a seguito dell'avvenuto previo stordimento** vige in diversi paesi presenti sul territorio europeo:

In **Danimarca** la disciplina inerente l'abbattimento degli animali viene dettata in via congiunta dal Decreto esecutivo 1751 del 2020 (*Bekendtgørelse om aflivning, herunder slagtning, af dyr*, BEK 1751, 30 ottobre 2020) e dai decreti diretti a disciplinare l'allevamento di singole specie animali quali, ad esempio, i suini (*Bekendtgørelse om dyrevelfærds-mæssige mindstekrav til hold af grise*, BEK 1742, 30 novembre 2021), i bovini (*Bekendtgørelse om dyrevelfærds-mæssige mindstekrav til hold af kvæg*, BEK 1743, 30 novembre 2020), i cavalli (*Bekendtgørelse om dyrevelfærds-mæssige mindstekrav til hold af heste*, BEK 1746, 30 novembre 2020) polli da carne (*Bekendtgørelse om dyrevelfærds-mæssige mindstekrav til hold af slagtekyllinger og rugeægproduktion til produktion af slagtekyllinger samt om uddannelse ved hold af slagtekyllinger*, BEK 1747, 30 novembre 2020) tacchini (*Bekendtgørelse om dyrevelfærds-mæssige mindstekrav til hold af slagtekalkuner*, BEK 1748, 30 novembre 2020). La macellazione senza previo stordimento non è mai consentita, ammettendo il ricorso alla macellazio-

ne rituale a patto che l'animale sia precedentemente stordito e che la macellazione avvenga in un macello autorizzato a tale pratica. Secondo la disciplina disposta dal capitolo quinto del Decreto esecutivo 1751 del 2020 la macellazione secondo i riti religiosi deve essere eseguita sempre previo stordimento, in un macello, previa autorizzazione e possibile controllo della rispondenza tra prodotti così ottenuti e destinazione nel mercato a individui appartenenti alla comunità di riferimento, secondo specifiche norme tecniche quali l'immobilizzazione dei bovini in posizione eretta.

La **Svezia** ha una tradizione relativa alla macellazione con obbligo di preventivo stordimento estremamente risalente, annoverando al 1937 il primo intervento in tema. Ad Oggi la Legge sul benessere degli animali (*Djurskyddslag*, SFS 2018:1992, 20 giugno 2018) prevede, al capitolo quinto, che tutti gli animali che vengano macellati debbano essere precedentemente storditi, anche qualora si proceda a macellazione rituale.

Allo stesso modo in **Slovenia**, l'articolo 25 della Legge sulla protezione degli animali (*Zakon o zaščiti živali*, *Uradni list RS*, št. 38/13, GU slovena RS št. 98/99, 18 novembre 1999) impone l'obbligo generale di preventivo stordimento.

In territorio europeo tale simile approccio è stato adottato in **Svizzera, Norvegia, Islanda e Liechtenstein**.

Nell'ordinamento giuridico della **Confederazione Svizzera** la considerazione del benessere animale all'atto della macellazione ha origini risalenti. Nel 1893 l'accoglimento di una iniziativa popolare determina l'introduzione nella Costituzione federale del divieto generale di procedere all'uccisione del bestiame senza averne previamente assicurato lo stordimento. Ad oggi la macellazione animale è oggetto di regolamentazione da

parte dell'articolo 21 della Legge Federale sulla protezione degli animali (Legge federale sulla protezione degli animali, 16 dicembre 2005, RU 2008 2965), il cui primo comma impone quale condizione necessaria per procedere a macellazione che all'atto del dissanguamento tutti i mammiferi siano stati storditi. La norma inoltre delega al Consiglio Federale la determinazione dei metodi di stordimento ammessi, nonché la possibilità di provvedere all'estensione di tale obbligo anche in caso di macellazione di animali diversi da quelli contemplati al primo comma. Di fatto tale obbligo viene esteso a vertebrati e decapodi per mezzo dell'articolo 178 dell'Ordinanza Federale sulla protezione degli animali (Ordinanza sulla protezione degli animali, 23 aprile 2008, RU 2008 2985), il cui intero capitolo 8 è dedicato all'abbattimento e alla macellazione animale. L'approvvigionamento necessario di carne *kosher* e carne *halal* è garantito alle comunità interessate dall'articolo 14 della Legge Federale sulla protezione degli animali, la quale recita come la possibilità riservata al Consiglio Federale di “vincolare a condizioni, limitare o vietare l'importazione, il transito e l'esportazione di animali e di prodotti animali” per motivi inerenti la protezione degli animali, debba fare salva la possibilità per la comunità ebraica e musulmana di far fronte alle esigenze alimentari dei soggetti che appartengano alle stesse.

La **Norvegia** impone di ricorrere allo stordimento preventivo alla macellazione secondo l'articolo 12 della Legge sul benessere degli animali numero 97, del 19 giugno 2009 (*Lov om dyrevelferd*, 19 giugno 2009, n. 97).

La disciplina della macellazione in **Liechtenstein** impone un obbligo generale di preventivo stordimento, disposto dall'articolo 20 della legge sulla protezione degli animali (*Tierschutzgesetz*, LGBl 2010:333, 16 novembre 2010). Ulteriori disposizioni dettagliate sono dettate dall'ordinanza 428 del 2010 sul benessere degli animali durante la macellazione (*Verordnung über den Tierschutz beim Schlachten*, LGBl 2010:428, 23 dicembre 2010).

Marginale, ma meritevole di essere considerata è la possibilità di provvedere a macellazione rituale tramite **ricorso allo stordimento contemporaneo alla iugulazione** dell'animale.

In **Finlandia** la disciplina introdotta dal Decreto 369 del 1996 (*Djurskyddsförordning*, 396/1996) adottato a seguito dell'entrata in vigore della legge sul benessere degli animali (*Eläinsuojelulaki*, 247/1996), ha stabilito che in caso di macellazione rituale si provveda sempre a stordire l'animale in via contemporanea alla iugulazione. Escluse alcune previsioni inerenti il pollame, la macellazione senza previo stordimento ad oggi è totalmente vietata in Finlandia.

Alcuni ordinamenti hanno optato per una mediazione volta al ricorso obbligatorio allo stordimento in via **immediatamente successiva** alla giugulazione dell'animale.

L'**Austria** regola la macellazione animale prevedendo al §32, par. 3 e 5 del BGBl 118/2004 (*Bundesgesetz über den Schutz der Tiere*, BGBl 118/2004, 28 settembre 2004) che si possa provvedere allo stordimento animale in via immediatamente successiva al taglio della gola.

Previsioni simili sono adottate in **Estonia, Lituania e Slovacchia**.

In **Estonia** la normativa che disciplina la tutela degli animali al macello è disposta in via congiunta dalla legge sulla protezione degli animali (*Looma-kaitseseadus*, RT I 2001, 3, 4, 13 dicembre 2000) e dal regolamento sui metodi speciali di abbattimento di animali da allevamento a fini religiosi (*Põllumajanduslooma religioosel eesmärgil tapmise erimeetodid, religioosel eesmärgil tapmise loa taotluse täpsemad sisu- ja vorminõuded ning religioosel eesmärgil tapmise läbiviimise nõuded ja kord*, RT I 53, 29 dicembre 2012) adottato dal ministero dell'agricoltura in ottemperanza a quanto disposto dal § 17.8 della legge

sulla protezione degli animali. Quest'ultimo si inserisce nel capitolo n. 5 della stessa, rubricato "protezione degli animali al momento della macellazione e dell'abbattimento", disciplinante specifiche norme atte a regolamentare procedure quali il maneggiamento, lo stordimento, i controlli dei macelli, l'abbattimenti di emergenza. Dal combinato disposto delle due norme emerge che le macellazioni rituali possano essere condotte da parte di una confessione religiosa registrata e autorizzata ad eseguire macellazioni religiose, a condizione che la macellazione avvenga in un macello, al fine di soddisfare le esigenze alimentari degli esponenti della confessione religiosa, alla presenza delle autorità competenti. L'abbattimento può essere eseguito sia su un animale stordito con elettrocuzione, che su un animale pienamente cosciente, a condizione che in quest'ultimo caso lo stordimento venga applicato in via immediatamente successiva alla iugulazione. Il procedimento di autorizzazione prevede, tra l'altro, che la richiesta riporti un'analisi puntuale del numero di capi da abbattere e dello stretto rapporto di proporzionalità tra capi macellati e adeguatezza al soddisfacimento delle esigenze alimentari della comunità di riferimento, nonché il periodo nel quale si voglia procedere a tale macellazione, un documento fornito dal macello ove si attesti la possibilità di eseguire la macellazione rituale e la provata rispondenza del metodo cui si voglia ricorrere a pratiche imposte da tradizioni religiose consolidate. La disciplina disposta dal regolamento ministeriale prevede che, se eseguita con ricorso a stordimento preventivo, questo avvenga per elettrocuzione in zona cranica, e che la macellazione avvenga attraverso un unico movimento di giugulazione in grado di recidere ambedue le giugulari e le carotidi. Per quanto attiene gli animali macellati senza ricorso al preventivo stordimento, è prevista l'immobilizzazione degli stessi, con l'applicazione del metodo di stordimento in via immediatamente successiva all'atto di iugulazione. In ambedue i casi è vietato procedere all'ulteriore manipolazione del-

l'animale prima che ne sia constatata la morte da parte dell'autorità competente. Per disposizione normativa si prevede poi l'adeguatezza degli strumenti di immobilizzazione e di iugulazione, una lunghezza della lama pari al doppio del diametro del collo da macellare, l'immobilizzazione meccanica dei bovini in posizione eretta.

In **Slovacchia** la disciplina relativa alla macellazione rituale è dettata dal regolamento governativo 432 del 2012 (*Nariadenie Vlády ktorým sa ustanovujú požiadavky na ochranu zvierat počas usmrcovania*, *Zbierka Zákonov* 432/2012, 28 dicembre 2012) richiedendo che si provveda allo stordimento al più tardi in via immediatamente successiva alla giugulazione.

Una recente pronuncia giurisprudenziale ha statuito sulla considerazione normativa della legittimità della macellazione senza previo stordimento anche in **Grecia**, ove un'importante posizione è stata assunta dal Consiglio di stato (di seguito: il Consiglio) mediante sentenza 1751/2021.

Il Grecia la macellazione degli animali da utilizzare a fini alimentari è disciplinata dall'articolo 2 della Legge 1197/1981, con la quale si dispone che ogni animale possa essere abbattuto solo una volta reso insensibile per mezzo di un preventivo stordimento.

La pronuncia adottata ha determinato l'annullamento della decisione n. 951/44337 adottata il 21 aprile 2017 ad opera del Ministro e del Viceministro dello sviluppo rurale e dell'alimentazione (Κοινή απόφαση του Υπουργού Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων και του Αναπληρωτή Υπουργού Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων 951/44337, ΦΕΚ 1447/Β, 27 aprile 2017), la quale, ponendosi quale strumento di attuazione del regolamento 1099/2009 (in ottemperanza a quanto stabilito dalla Legge 4235/2014 (Νόμος 4235/2014 - ΦΕΚ 32/Α, 11 dicembre 2014), come modificata dalla Legge 4384/2016), disciplinava l'uccisione degli animali senza lo stordimento preventivo, specificando la legittimità della macellazione rituale così praticata.

Secondo quanto stabilito dal Consiglio tuttavia, tale specifica disciplina veniva formulata in modo erroneo quale “misura necessaria” al fine di dare attuazione al regolamento 1099/2009 relativo alla protezione degli animali durante l’abbattimento. Proprio su questo aspetto si è basata la pronuncia che ha affermato come la decisione ministeriale: a) si ponesse in contrasto con quanto disposto dall’articolo 2 della Legge 1197/1981, con la quale si dispone che ogni animale possa essere abbattuto solo una volta reso insensibile per mezzo di un preventivo stordimento; b) non avesse dato spazio al margine di sussidiarietà fornito agli Stati membri dall’art. 26 del regolamento 1099/2009.

Come già specificato lo stesso regolamento 1099/2009 determina il margine all’interno del quale i gli Stati membri hanno la possibilità di regolamentare la mediazione tra protezione del benessere animale e rispetto della libertà di culto, adottando norme intese a garantire una maggiore protezione degli animali durante l’abbattimento.

Nei dettami della sentenza il Consiglio fa variamente riferimento a quei punti del regolamento 1099/2009 utili a puntualizzare come l’obbligo di garantire il benessere e la protezione animale sia un valore riconosciuto dall’Unione europea (ai sensi dell’articolo 13 TFUE e del protocollo n.33), concretizzato nella disposizione che ammette la possibilità di abbattere gli animali solo a fronte di un preventivo stordimento, limitando a mera deroga la possibilità di ricorrere alle pratiche di macellazione rituale.

Come specificato nondimeno il regolamento 1099/2009, al fine di non ostacolare la libera circolazione delle merci all’interno del mercato comunitario, prevede anche che gli Stati membri non possano porre limiti o divieti alla circolazione di prodotti animali provenienti da altri paesi europei, all’interno del proprio territorio, riconducibili ad un tipo di macellazione non conforme alle norme nazionali. Infatti, il margine decisionale di apprezzamento degli Stati membri relativo alla possibilità di adottare norme più severe in materia di protezione

animale durante la macellazione è sempre inserito in un quadro di controllo europeo che richiede il rispetto del principio di proporzionalità.

Operate tali considerazioni il Consiglio specifica come il ministero, non solo abbia erroneamente ritenuto di essere vincolato alla previsione di cui all'articolo 4 comma 4 del regolamento, volto ad ammettere la possibilità di macellare in deroga alla previsione che impone il preventivo stordimento, ma abbia anche omesso di assolvere al proprio dovere di operare un efficace bilanciamento tra la tutela del benessere animale e la libertà di culto.

In conclusione, le disposizioni del decreto ministeriale greco del 2017 annullato, devono ritenersi in contrasto con le prescrizioni della legge 1197/1981 letta alla luce dell'art. 13 TFUE, il quale stabilisce il dovere di tenere pienamente conto delle esigenze connesse al benessere degli animali, dal momento che sono esseri sensibili. Il Consiglio ha dunque annullato l'intervenuta decisione auspicando che il legislatore greco provveda a disciplinare la macellazione religiosa in modo da garantire sia la protezione degli animali da sofferenze durante l'abbattimento sia la libertà di culto di ebrei e musulmani che in Grecia, avrebbe dovuto tenere conto, oltre che del regolamento 1099/2009, anche dell'art 2. Par. 2 legge 1197/1981 il quale vieta l'uccisione di mammiferi nei macelli senza il ricorso al previo stordimento.

Conclusioni

Il mutamento della sensibilità sociale in relazione alla considerazione da attribuirsi alla sofferenza animale, l'evoluzione delle conoscenze scientifiche a nostra disposizione e il correlato avanzamento giuridico del riconoscimento della qualità di esseri senzienti in capo agli animali non umani, impongono oggi di operare un ripensamento della tutela del benessere animale all'atto della macellazione.

Come si è ampiamente avuto modo di argomentare tramite la disamina del quadro giuridico europeo, la considerazione del benessere animale rientra ad oggi tra gli obiettivi primari di interesse generale, meritevole di essere protagonista del bilanciamento con i diversi interessi coinvolti nell'attuazione di quelle politiche europee in cui il legislatore comunitario ha ritenuto debba avere rilievo.

La revisione dell'articolo 9 della nostra Costituzione dimostra come tale esigenza sia permeata anche all'interno del nostro substrato giuridico e culturale, fino ad assurgere a principio cardine della nostra Carta costituzionale.

L'avanzamento delle conoscenze scientifiche, l'evoluzione dei sistemi di produzione e il mutamento della sensibilità sociale hanno richiesto che le tecniche di macellazione venissero regolamentate, imponendo un generale obbligo di stordimento in grado di minimizzare le sofferenze a cui inevitabilmente questa fase della catena produttiva espone l'animale.

L'imprescindibile considerazione delle esigenze religiose e culturali presenti in una società multietnica come quella europea ha indotto il legislatore comunitario a prevedere una generale clausola di esenzione dall'obbligo di previo stordimento cui è sottoposta la macellazione. Nel tentativo di fronteggiare le maggiori sofferenze cui tali pratiche sottopongono l'animale il regolamento 1099/2009 ha imposto il ricorso a macellazione rituale al solo interno di macelli

autorizzati, previa immobilizzazione meccanica individuale, con l'esplicito intento di non rallentare ulteriormente la già dilatata fase di dissanguamento cosciente e dunque di non prolungare inutilmente la sofferenza dell'animale (cfr. considerando 46 e art. 15 comma 2 regolamento CE 1099/2009).

Un vaglio effettivo delle conoscenze scientifiche ad oggi disponibili, alla ricerca di una soluzione alternativa in grado di determinare un efficace bilanciamento tra le esigenze delle comunità religiose di riferimento e la tutela del benessere animale, è stato delegato al legislatore nazionale. L'ordinamento comunitario ha rimesso ai singoli Stati membri l'onere di operare un differente bilanciamento tra la tutela del benessere animale e le tradizioni culturali presenti sul territorio, in considerazione dei mezzi più idonei alla piena valutazione della realtà nazionale.

Secondo il disposto dell'articolo 26 del regolamento 1099/2009 (fatto salvo il mantenimento di disposizioni più garantiste già in vigore a livello nazionale) è discrezione dei singoli ordinamenti appartenenti all'Unione adottare norme volte a garantire una maggiore tutela del benessere animale all'atto della macellazione senza previo stordimento.

Tali previsioni hanno permesso in diversi Stati membri dell'Unione europea, ora che si mantenesse una disciplina più garantista in termini di tutela del benessere animale, ora che si addivenisse a una soluzione che tenuto conto dei diversi interessi in gioco massimizzasse la tutela del benessere animale, considerare le esigenze dei gruppi religiosi presenti sul territorio degli Stati membri.

La scelta operata dal legislatore fiammingo, ricaduta sull'imposizione generalizzata dello stordimento previo reversibile, e passata al vaglio della Corte Costituzionale belga e della Corte di giustizia dell'Unione europea, pare meritevole di considerazione.

L'adozione da parte del legislatore italiano di una previsione normativa che imponesse il generale ricorso allo stordimento previo reversibile, oltre a risultare

pienamente compatibile con il quadro costituzionale, si tradurrebbe in un rinnovato bilanciamento in grado di tenere efficacemente conto:

- dei principi che ispirano la società moderna;
- dei testi normativi che dispongono che il legislatore nazionale si faccia carico della tutela del benessere animale
- della tutela del consumatore di alimenti in termini di possibilità di operare scelte pienamente consapevoli circa il metodo di produzione e la qualità degli alimenti;
- delle esigenze delle comunità religiose che necessitano di trovare accoglimento;
- dell'avanzamento scientifico a cui è necessario fare costante riferimento, al fine ultimo di aggiornare le pratiche di macellazione alle evidenze che la scienza ci fornisce in tema di benessere animale e qualità degli alimenti.

Un aggiornamento dei disciplinari di certificazione *halal* che garantisca il ricorso al previo stordimento reversibile e il rispetto di tutte le pratiche tradizionali di macellazione rituale permetterebbe di implementare la tutela del benessere animale in un settore della produzione italiana in grado di ricoprire un ruolo importante in termini di esportazione e di consumi interni.

Una soluzione di maggior compromesso da ricercarsi con la collaborazione della comunità ebraica consentirebbe di addivenire a simili risultati anche per quanto attenga la produzione *kosher*, restando possibile in sua assenza l'importazione di prodotti così certificati ottenuti in Stati membri ove sia ammessa la pratica della macellazione senza previo stordimento.

Considerata la piena compatibilità di una simile previsione al quadro giuridico interno e comunitario spetta al legislatore italiano farsi carico di un processo di revisione legislativa che innovi le pratiche di macellazione attualmente in uso, operando un bilanciamento effettivo tra tutela del benessere animale, tutela del consumatore ed esigenze delle comunità religiose che praticano la macellazione rituale.

Tale bilanciamento potrebbe essere individuato in prima battuta nell'introduzione di un obbligo generalizzato di ricorso allo stordimento preventivo e reversibile, in alternativa in tecniche quali lo stordimento contemporaneo o successivo alla giugulazione, seppure tali soluzioni si caratterizzino per un minore grado di tutela del benessere animale.

Appendice:

Pre-stunning slaughter: why, when, where?

Report edited by Giancarlo Bozzo¹ and Francesco Emanuele Celentano²

Abstract

La macellazione è una fase indispensabile nella produzione degli alimenti di origine animale. Questa procedura è regolata da norme sempre più rigide, anche di origine sovranazionale, volte a garantire da una parte la sicurezza del prodotto finito per il consumatore e dall'altra parte il benessere animale. Proprio le policy in materia di benessere animale sono divenute centrali nel diritto nazionale ed europeo trovando spazio finanche in sede giurisprudenziale.

Garantire un trattamento umano all'animale c.d. da reddito è un obiettivo generale che l'Unione europea si pone già dal 2008, quando con l'entrata in vigore del Trattato di Lisbona ha statuito che l'animale "è un essere senziente" e in quanto tale deve essere trattato e considerato.

La questione generale della macellazione e delle regole, altrettanto generali, a questa destinate si scontra con il bisogno di bilanciare interessi animali e umani nel caso della macellazione rituale. Questa particolare procedura si caratterizza, tra le altre cose, per l'assenza dello stordimento vietato, di fatto, dalle sacre scritture ebraiche e musulmane. Ciò implica, secondo alcuni, una maggiore

¹ Associate Professor of Inspection of Food of Animal Origin in the Veterinary Department of the University of Bari, Giancarlo.bozzo@uniba.it.

² Researcher of International Law in the Law Department of the University of Bari, Francesco.celentano@uniba.it.

sofferenza per l'animale e, quindi, un'evidente distanza tanto dal dettato normativo menzionato quanto dall'intero sistema di regole volto a garantire il benessere degli animali fino alla fine della loro vita.

Questo report, nel segnalare la principale giurisprudenza in materia, pone in evidenza, con approccio neutrale alla questione, quali sono le principali conseguenze delle diverse procedure nell'animale. Tale analisi si fonda sullo studio della carne che da questi deriva oltre che sulla comparazione dei parametri degli stessi nelle due diverse situazioni.

Una risposta definitiva circa le maggiori sofferenze dell'animale macellato senza previo stordimento è, quindi, difficilmente desumibile dalla letteratura scientifica; quello che è certo è che dagli anni Cinquanta - con la Convenzione del Consiglio d'Europa sulla macellazione - lo stordimento ha rappresentato, secondo i legislatori di buona parte del mondo, uno dei principali strumenti di garanzia per il trattamento umano dell'animale tanto da considerare le modalità definite rituali quali deroghe e non quali regole.

Animal Welfare based measures

The protection of animals at the time of killing is regulated by Council Regulation (EC) No 1099/2009. **This regulation establishes that animals shall only be killed after stunning and the loss of consciousness and sensibility shall be maintained until their death;** also considering the interest of public opinion in a human approach towards animals. However, the derogation from stunning is confirmed in case of religious slaughter taking place in slaughterhouses, leaving a certain level of discretion to each Member State.

These norms have been interpreted, in last years, by the European Court of Justice (ECJ). In 2018 the Court stated that a State can forbid ritual slaughter if not made in professional slaughterhouses. In 2019 has been clarified that the or-

ganic logo of the European Union can't be used in case of meat produced with ritual procedures and, in 2020, the Court confirmed that Member States can impose reversible stunning also for ritual production.

Although religious slaughter is considered a humane method, **there are some animal welfare concerns related to the pain resulting from neck incision, distress during exsanguination, and the extended duration of time until loss of consciousness**. Indeed, without pre-stunning, the animal could experience more pain and/or distress following the cut. Therefore, in different studies³ we evaluated the concentrations of cortisol and catecholamines in beef cattle slaughtered following either traditional procedures, which include stunning, or the religious rites without stunning.

The findings of our investigations suggest that **both traditional and religious slaughtering have positive and negative aspects**. For instance, animals slaughtered by the Jewish rite appear to have lower cortisol levels during growth and during the handling phase at the slaughterhouse than animals subjected to traditional slaughter. On the other hand, the plasmatic cortisol levels determined immediately after the exsanguination phase seem to be much higher than those observed in animals slaughtered traditionally⁴.

In another research it was estimated and compared other parameters (catecholamines) in relation to the variations of cortisol, following either religious Jewish rite (group A) or traditional procedures (group B)⁵. The plasma levels of

³ CECI, E.; MARCHETTI, P.; SAMOILIS, G.; SPORTELLI, S.; ROMA, R.; BARRASSO, R.; TANTILLO, G.; BOZZO, G. *Determination of plasmatic cortisol for evaluation of animal welfare during slaughter*. Ital. J. Food Saf. 2017, 6, 134-136. BOZZO, G.; BARRASSO, R.; MARCHETTI, P.; ROMA, R.; SAMOILIS, G.; TANTILLO, G.M.; CECI, E. *Analysis of Stress Indicators for Evaluation of Animal Welfare and Meat Quality in Traditional and Jewish Slaughtering Animals* 2018, 8, 43. BARRASSO, R.; BONERBA, E.; CECI, E.; ROMA, R.; ALÒ, A.; MOTTOLA, A.; MARCHETTI, P.; CELANO, G.V.; BOZZO, G. *Evaluation of the animal welfare during religious slaughtering*. Ital. J. Food Saf. 2020, 9, 39-43.

⁴ CECI, E.; MARCHETTI, P.; SAMOILIS, G.; SPORTELLI, S.; ROMA, R.; BARRASSO, R.; TANTILLO, G.; BOZZO, G. *Determination of plasmatic cortisol for evaluation of animal welfare during slaughter*. Ital. J. Food Saf. 2017, 6, 134-136.

⁵ BOZZO, G.; BONERBA, E.; BARRASSO, R.; ROMA, R.; LUPOSELLA, F.; ZIZZO, N.; TANTILLO, G. *Evaluation of the Occurrence of False Aneurysms During Halal Slaughtering and Consequences on the Animal's State of Consciousness*. Animals 2020, 10, 1183.

cortisol and catecholamines (dopamine, norepinephrine and epinephrine) were evaluated during three different stages of animal productive life: on the farm (step 1); after transportation (step 2); and finally, during bleeding (step 3). Cortisol was lower in group A than in group B in steps 1 and 2; on the other hand, cortisol levels were higher in the animals of group A than in the animals of group B in step 3. The same trend was also found for the other three parameters object of our study. **The greatest variation between the two methods of slaughtering was observed in step 3, where we found a statistically significant difference with all the parameters but epinephrine, indicating that epinephrine is the catecholamine released more frequently and massively in the events which involve the fight or flight reaction of the Autonomic Nervous System, regardless of the slaughtering method. Conversely, cortisol showed the greatest variation by comparing the two slaughtering methods.**

Barrasso et al. in 2020 compared plasma cortisol values in animals slaughtered using traditional procedures, which include stunning, with those of religious-slaughtered animals. The results revealed that cortisol was lower in group A (Muslim rite) than in group B (traditional slaughtering) on the farm; on the other hand, cortisol levels were much higher in animals slaughtered by Muslim rite than in group B during bleeding. **The average plasma cortisol values increase more than 10 times between the breeding and the exsanguination phases in animals slaughtered traditionally, while they increase almost 30 times in those slaughtered following the religious Halal rite. On the other hand, in the previous study on the Kosher, the growth rate between the two phases was about 23 times. These data could be explained considering that the Jewish slaughtering involves much more restrictive procedures than those observed during the Islamic rite.** One of the main differences between the

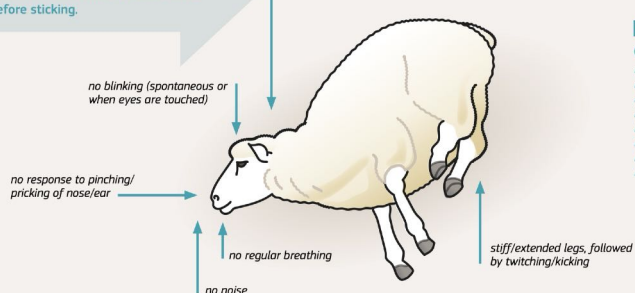
two methods of slaughter regards the knife used: Jewish precepts require the slaughtering knife (*chalef*) to be at least twice the neck width and perfectly sharp to ensure a single cut.

1. Animal's state of consciousness

DURING STUNNING

RECOMMENDED PARAMETERS FOR HEAD-ONLY ELECTRICAL STUNNING			
Minimum voltage (volts – V)	Minimum current (amperes – A)	Frequency (hertz – Hz)	Minimum duration (seconds)
>150	1.0-1.3	50	>2

CHECK FOR CONSCIOUSNESS
Make sure the animal is unconscious before sticking.



AFTER STUNNING

IF THE SHEEP IS STILL CONSCIOUS

- ✦ Don't stick it
- ✦ **Stun again with the back-up method** (e.g. penetrative captive bolt)
- ✦ Identify what went wrong
- ✦ Correct any problems before resuming stunning

QUICKLY SLAUGHTER THE SHEEP

- ✦ Bleed the sheep within 8 seconds of stunning

CONFIRM THE DEATH

Check for:

- ✦ No spontaneous movements
- ✦ Limp/permanently collapsed body
- ✦ No response to pinching/pricking of nose/ear
- ✦ No noise/panting
- ✦ No regular breathing
- ✦ Dilated pupils
- ✦ Bleeding stopped
- ✦ No heartbeat/pulse



Luxembourg: Publications Office of the European Union, 2018
© European Union, 2018
Reproduction is authorised provided the source is acknowledged.
Printed in Belgium.

For more information see:
<http://europa.eu/10074dw> (English only)

Factsheet produced by the European Commission⁶

Another important aspect of religious slaughtering was analysed⁷; the persistence of rhythmic breathing and corneal reflex in lambs slaughtered according to traditional method and Halal ritual rite was evaluated. A total of 240 lambs were examined and divided into two equal groups. Lambs of group A were subjected to the stunning phase by the action of an electric current on the brain,

⁶ See other factsheets at: https://ec.europa.eu/food/animals/animal-welfare/animal-welfare-practice/slaughter-stunning/2018-factsheets_en.

⁷ BARRASSO, R.; BONERBA, E.; CECI, E.; ROMA, R.; ALÒ, A.; MOTTOLA, A.; MARCHETTI, P.; CELANO, G.V.; BOZZO, G. *Evaluation of the animal welfare during religious slaughtering*. Ital. J. Food Saf. 2020, 9, 39-43.

while lambs of group B were slaughtered according to the religious Halal method without prior stunning. Rhythmic breathing and corneal reflex were used as indicators of prolonged brain function, and their evaluation was carried out by the operators in three subsequent steps at 15 s, 30 s and 90 s post-bleeding.

The findings showed that the presence or the absence of the stunning phase is of paramount importance in prolonging the animals' consciousness. Considering the results of our study, for 30 post-cut, there were 26 lambs presenting one of the two reflexes in group A and 66 lambs in group B. This could lead to a much higher percentage of rejected carcasses in group B, owing to the corrective action (captive bolt stun) not accepted by the Halal certification bodies of the slaughterhouse. On the other hand, waiting for 90 s post-cut, the percentage of rejected carcasses would be much lower because the involved animals of group B were only 16. Consequently, it would be advisable to wait a longer period for the assessment of the animal's state of consciousness before intervening with stunning and excluding the carcass from the Halal market.

The findings of the study show that pre-stunning reduces the animal's state of consciousness, suffering, pain and distress. The permanence of the reflexes could be decreased by introducing, during religious slaughter, a reversible stunning method that temporarily renders the animal unconscious. Indeed, in agreement with Islamic principles, a stunning method may be acceptable and considered humane if it does not kill the animal, but only temporarily render it unconscious. In fact, **some Islamic authorities agreed with some stunning methods. Countries like Saudi Arabia, United Arab Emirates (UAE), Indonesia, Malaysia, Singapore, Egypt, Kuwait and Yemen accepted the stunning of animals before slaughter.** Fatwa, published by the Egyptian Fatwa Council at Al Azhar University in 1978, was specially designed to confirm the suitability of electric stunning for

halal slaughter. Fatwa, issued in 1987 by the 10th Fiqh Council in Makkah, in the World Muslim League, which took place from 24 October to 28 October 1987 in Saudi Arabia, was issued regarding to acceptance of reversible electric stunning. Fatwa, which was issued in 2006 by the Judicial Council in Yemen, was also issued regarding the reversible electric stunning. All Fatwa emphasize the reversibility of stunning⁸.

2. Influence of stress on meat quality

Cortisol is an individual characteristic of each animal, and influences the amount of fat in the body, meatiness, and thus, carcass quality. Higher cortisol levels are associated with higher initial and ultimate pH values, higher meat temperatures and marbling scores and more developed rigor mortis. Higher cortisol concentrations in the blood correlate with lower meatiness. Cortisol affects the metabolism of fats and proteins by stimulating the fat deposition at the expense of decreased synthesis and increased protein degradation. The association between stress and glycaemic changes has been confirmed since the stressful situation requires greater energy input. These variations are of extreme importance in the meat industry since glycogen is essential at the time of muscle transformation into meat in the post-mortem process. The magnitude of glycogen loss will depend on the intensity and duration of the various stressors and the susceptibility of the animal to stress. Clearly, **best practice pre-slaughter management aims to minimise the intensity and duration of stressors that typically occur during the critical pre-slaughter period.**

⁸ M. DOBEIC, *Religious slaughter in European union - short review*, 2018. Available at: https://hrcak.srce.hr/index.php?show=clanak&id_clanak_jezik=312638.

2.1 Stress indicators and meat quality

Meat and carcass quality are complex traits influenced by many ante-mortem and post-mortem physical and biochemical factors (Huff-Lonergan et al., 2002). Indeed, pre-slaughter handling affects meat quality attributes, such as colour, pH and texture⁹. Cattle difficult to handle and with an increased responsiveness to stressors, exhibit avoidance behaviour and elevated catecholamine, cortisol and creatine kinase; furthermore, these animals are more prone to injuries, also referred to as bruising. Bruised cattle produce unacceptably higher muscle pH (> 6.0), faster glycogen depletion, muscle darkening, toughening and poor meat shelf-life¹⁰. Bruising is of economic importance and may result to profit losses due to the bruised parts of the carcass being destined for human consumption, as well the bruised carcasses being downgraded¹¹.

Stress metabolites such as blood lactate, glucose, adrenocorticotrophic hormone (ACTH) and cortisol¹² can be useful indicators for assessment of pre-slaughter stress. Stress enzymes, such as creatine kinase (CK), lactate dehydrogenase (LDH), aspartate amino transferase (AST), alanine amino transferase (ALT) and acute-phase proteins (APPs) can also be used to monitor the quality of preslaughter conditions, and to identify meat with undesirable quality traits¹³.

⁹ MUCHENJE, V.; DZAMA, K.; CHIMONYO, M.; STRYDOM, P.E.; HUGO, A.; RAATS, J.G. *Some biochemical aspects pertaining to beef eating quality and consumer health: A review*. Food Chem. 2009a, 112(2), 279-89. Muchenje, V.; Dzama, K.; Chimonyo, M.; Strydom, P.E.; Raats, J.G. Relationship between pre-slaughter stress responsive and beef quality in three cattle breeds. Meat Sci. 2009b, 81, 653-7.

¹⁰ MPAKAMA, T.; CHULAYO, A.Y.; MUCHENJE, V. *Bruising in slaughter cattle and its relationship with creatine kinase levels and beef quality as affected by animal related factors*. Asian-Australas. J Anim. Sci. 2014, 27, 717-25.

¹¹ NJISANE, Y.Z.; MUCHENJE, V. *Farm to abattoir conditions, animal factors and their subsequent effects on cattle behavioural responses and beef quality - A review*. Asian Australas. J Anim. Sci. 2017, 30(6), 755-764.

¹² CHOE, J.H.; CHOI, M.H.; RYU, Y.C.; LIM, K.S.; LEE, E.A.; KANG, J.H.; HONG, K.C.; LEE, S.K.; KIM, Y.T.; MOON, S.S.; LEE, K.W.; RHEE, M.S.; KIM, B.C. *Correlations among various blood parameters at exsanguination and their relationships to pork quality traits*. Anim. Prod. Sci. 2015, 55, 672-679.

¹³ LOUDON, K.M.; TARR, G.; PETHICK, D.W.; LEAN, I.J.; POLKINGHORNE, R.; MASON, M.; DUNSHEA, F.R.; GARDNER, G.E.; MCGILCHRIST, P. *The use of biochemical measurements to identify pre-slaughter stress in pasture finished beef cattle*. Animals 2019, 9, 503.

Indeed, elevated levels of creatine kinase and lactate dehydrogenase in serum are indicative of stress, muscle damage, and muscle fatigue¹⁴.

Preslaughter stress can also cause an increase in electrolyte concentrations, such as potassium, sodium, chloride, and calcium¹⁵.

Regarding cortisol, its level is an individual characteristic of each animal and affects the amount of fat in the body, meatiness, and thus, carcass quality¹⁶; higher cortisol levels were associated with higher initial and ultimate pH values, and consequently with lower Minolta L* and b* values and drip loss after 24 and 48 hours, suggesting that cortisol level at slaughter reflects on meat quality¹⁷. Higher levels of blood cortisol were associated with higher meat temperatures and marbling scores, more developed rigor mortis and lower meatiness¹⁸. These results indicate that cortisol affects the metabolism of fats and proteins by stimulating the fat deposition at the expense of decreased synthesis and increased protein degradation¹⁹. In particular, cortisol influences deposition of adipose tissue not only under the skin and around organs, but also between and inside the muscle fibres²⁰. The extent of pH decline and the ultimate pH are primarily affected by the amount of glycogen in muscles at the time of slaughter, while initial pH

¹⁴ NAKYINSIGE, K.; SAZILI, A.Q.; ZULKIFLI, I.; GOH, Y.M.; ABU BAKAR, F.; SABOW, A.B. *Influence of gas stunning and halal slaughter (no stunning) on rabbits welfare indicators and meat quality*. Meat Sci. 2014, 98, 701-708.

¹⁵ ČOBANOVIĆ, N.; STANKOVIĆ, S.D.; DIMITRIJEVIĆ, M.; SUVAJDŽIĆ, B.; GRKOVIĆ, N.; VASILEV, D.; KARABASIL, N. *Identifying Physiological Stress Biomarkers for Prediction of Pork Quality Variation*. Animals 2020, 10, 614.

¹⁶ MORMÈDE, P. *Assessment of pig welfare*. In *Welfare of pigs from birth to slaughter*. Faucitano, L., Schaefer, A.L. Eds. The Netherlands & Versailles: Wageningen Academic Publishers & Editions Quae. 2008; chapter 2, pp. 33-64.

¹⁷ ŠKRLEP, M.; PREVOLNIK, M.; ŠEGULA, B.; ČANDEK-POTOKAR, M. *Association of plasma stress markers at slaughter with carcass or meat quality in pigs*. Slov. Vet. Res. 2009; 46(4), 133-42.

¹⁸ WARRISS, P.D.; BROWN, S.N.; KNOWLES, T.G. *Measurements of the degree of development of rigor mortis as an indicator of stress in slaughtered pigs*. Vet. Rec. 2003, 153, 739-742.

¹⁹ MORMÈDE, P. *Assessment of pig welfare*. In *Welfare of pigs from birth to slaughter*. Faucitano, L., Schaefer, A.L. Eds. The Netherlands & Versailles: Wageningen Academic Publishers & Editions Quae. 2008; chapter 2, pp. 33-64.

²⁰ DOKMANOVIC, M.; BALTIC, M.Z.; DURIC, J.; IVANOVIC, J.; POPOVIC, L.; TODOROVIC, M.; MARKOVIC, R.; PANTIC, S. *Correlations among Stress Parameters, Meat and Carcass Quality Parameters in Pigs*. Asian-Australas. J. Anim. Sci. 2015, 28, 435-441.

value depends on rate of post-mortem glycolysis, which is influenced by genetic, pre-slaughter factors²¹, post-mortem carcass chilling²² or combinations of all of these²³. Indeed, muscle glycogen concentration at the time of slaughter is one of the most important factors affecting meat quality. Insufficient glycogen reserves at the time of slaughter result in pH-values above 5.5 and in extreme cases to serious quality problems²⁴.

3. References and countries report

The situation in the [United Kingdom](#); European Council's [Conventions](#) on Animal slaughter, 1969. It provides stunning as mandatory but could be avoided for ritual slaughter.

In the [Netherlands](#), an animal must be stunned prior to slaughter. An exception to this rule is made for religious slaughter in accordance with religious rites.

In [Poland](#) new legislation will also provide a ban to import of meat produced without prior stunning.

The situation in the US and other European countries (Greece, Finland, Cyprus etc.) is different and in constant changing. See the US Commission on Religious Freedom [report](#).

About the balance between Animal welfare and human rights see Boz-

²¹ BARBUT, S.; SOSNICKI, A.A.; LONERGAN, S.M.; KNAPP, T.; CIOBANU, D.C.; GATCLIFFE, L.J.; HUFF-LONERGAN, E.; WILSON, E.W. *Progress in reducing the pale, soft, and exudative (PSE) problem in pork and poultry meat*. Meat Sci. 2008, 79, 46-63.

²² Tomović, V.M.; Petrović, L.S.; Džinić, N.R. Effects of rapid chilling of carcasses and time of deboning on weight loss and technological quality of pork semimembranosus muscle. Meat Sci. 2008, 80, 1188-1193.

²³ Huff-Lonergan, E.; Baas, T.J.; Malek, M.; Dekkers, J.C.; Prusa, K.; Rothschild, M.F. Correlations among selected pork quality traits. J Anim Sci. 2002, 80, 617-627.

²⁴ IMMONEN, K.; RUUSUNEN, M.; HISSA, K.; PUOLANNE, E. *Bovine muscle glycogen concentration in relation to finishing diet, slaughter and ultimate pH*. Meat Sci. 2000, 55, 25-31.

zo, Celentano, [Animal Welfare Policies and Human Rights in the Context of Slaughter Procedures](#), 2020.

Riferimenti normativi

Carta dei diritti fondamentali dell'Unione europea

Convenzione europea dei diritti dell'uomo, Roma, 1950

Convenzione europea sulla protezione degli animali da macello, Strasbourg, 1979

Direttiva (CEE) 74/577, del Consiglio, del 18 novembre 1974, relativa allo stordimento degli animali prima della macellazione

Direttiva (CE) 93/119, del Consiglio, del 22 dicembre 1993, relativa alla protezione degli animali durante la macellazione o l'abbattimento

Regolamento (CE) 1099/2009, del Consiglio, del 24 settembre 2009, relativo alla protezione degli animali durante l'abbattimento

Regolamento (UE) 1169/2011, del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 ottobre 2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori

Trattato sul Funzionamento dell'Unione europea

Trattato sull'Unione europea

Austria

Bundesgesetz über den Schutz der Tiere, BGBl 118/2004, 28 settembre 2004, consultato online: <https://www.ris.bka.gv.at/eli/bgbl/I/2004/118>

Belgio

Décret portant modification de la loi du 14 août 1986 relative à la protection et au bien-être des animaux, en ce qui concerne les méthodes autorisées pour l'abattage des animaux, 7 luglio 2017, *Belgisch Staatsblad*, 18 luglio 2017, p. 73317, consultato online: https://www.ejustice.just.fgov.be/cgi_loi/change_lg.pl?language=fr&la=F&table_name=loi&cn=2017070706

Décret modifiant les articles 3, 15 et 16 et insérant un article 45 ter dans la loi du 14 août 1986 relative à la protection et au bien-être des animaux, 18 maggio 2017, *Belgisch Staatsblad*, 18 luglio 2017, p. 73317, consultato online : https://www.ejustice.just.fgov.be/cgi_loi/change_lg.pl?language=fr&la=F&table_name=loi&cn=2017051804

Loi relative à la protection et au bien-être des animaux, 14 agosto 1986, *Belgisch Staatsblad*, 3 dicembre 1986, p.16382, consultato online: https://www.ejustice.just.fgov.be/cgi_loi/change_lg_2.pl?language=fr&nm=1986016195&la=F

Confederazione svizzera

Legge federale sulla protezione degli animali, 16 dicembre 2005, RU 2008 2965

Ordinanza sulla protezione degli animali, 23 aprile 2008, RU 2008 2985

Danimarca

Bekendtgørelse om aflivning, herunder slagtning, af dyr, BEK 1751, 30 ottobre 2020, consultato online <https://www.retsinformation.dk/eli/lta/2020/1751>

Bekendtgørelse om dyrevelfærdsmæssige mindstekrav til hold af grise, BEK 1742, 30 ottobre 2020, consultato online: <https://www.retsinformation.dk/eli/lta/2020/1742>

Bekendtgørelse om dyrevelfærdsmæssige mindstekrav til hold af kvæg, BEK 1743, 30 novembre 2020, consultato online: <https://www.retsinformation.dk/eli/lta/2020/1743>

Bekendtgørelse om dyrevelfærdsmæssige mindstekrav til hold af heste, BEK 1746, 30 novembre 2020, consultato online: <https://www.retsinformation.dk/eli/lta/2020/1746>

Bekendtgørelse om dyrevelfærdsmæssige mindstekrav til hold af slagtekyllinger og rugeægproduktion til produktion af slagtekyllinger samt om uddannelse ved hold af slagtekyllinger, BEK 1747, 30 novembre 2020, consultato online: <https://www.retsinformation.dk/eli/lta/2020/1747>

Bekendtgørelse om dyrevelfærdsmæssige mindstekrav til hold af slagtekalkuner, BEK 1748, 30 novembre 2020, consultato online: <https://www.retsinformation.dk/eli/lta/2020/1748>

Estonia

Loomakaitseadus, RT I 2001, 3, 4, 13 dicembre 2000, consultato online: <https://www.riigiteataja.ee/akt/128122017023>

Põllumajanduslooma religioosel eesmärgil tapmise erimeetodid, religioosel eesmärgil tapmise loa taotluse täpsemad sisu- ja vorminõuded ning religioosel eesmärgil tapmise läbiviimise nõuded ja kord, RT I 53, 29 dicembre 2012, consultato online: <https://www.riigiteataja.ee/akt/129122012053>

Finlandia

Eläinsuojelulaki, 247/1996, consultato online: <https://finlex.fi/fi/laki/ajantasa/1996/19960247>

Djurskyddsförordning, 396/1996, consultato online: <https://finlex.fi/sv/laki/ajantasa/1996/19960396>

Grecia

Νόμος 4235/2014, ΦΕΚ 32/Α, 11 dicembre 2014

Κοινή απόφαση του Υπουργού Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων και του Αναπληρωτή Υπουργού Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων 951/44337 , ΦΕΚ 1447/Β, 27 aprile 2017

Italia

Costituzione della Repubblica italiana

Legge 2 agosto 1978, n. 439, G.U. 227, 16 agosto 1968

Decreto Ministeriale 11 giugno 1980, G.U. 168, 20 giugno 1980

Legge 8 marzo 1989, n. 101, G.U. 69, 23 marzo 1989

D.Lgs. 1.9.1998, n.333, G.U. 226, 28 settembre 1998

Liechtenstein

Tierschutzgesetz, LGBI 2010:333, 16 novembre 2010, consultato online: <https://www.gesetze.li/konso/2010333000>

Verordnung über den Tierschutz beim Schlachten, LGBI 2010:428, 23 dicembre 2010, consultato online: <https://www.gesetze.li/konso/2010428000>

Norvegia

Lov om dyrevelferd, 19 giugno 2009, n. 97, consultato online: <https://lovdata.no/dokument/NL/lov/2009-06-19-97>

Slovacchia

Nariadenie Vlády ktorým sa ustanovujú požiadavky na ochranu zvierat počas usmrcovania, Zbierka Zákonov 432/2012, 28 dicembre 2012, consultato online: <https://www.slov-lex.sk/pravne-predpisy/SK/ZZ/2012/432/#>

Slovenia

Zakon o zaščiti živali, Uradni list RS, št. 38/13, GU slovena RS št. 98/99, 18 novembre 1999

Svezia

Djurskyddslag, SFS 2018:1992, 20 giugno 2018, consultato online: https://www.riksdagen.se/sv/dokument-lagar/dokument/svensk-forfattningssamling/djurskyddslag-20181192_sfs-2018-1192

Riferimenti giurisprudenziali

Corte costituzionale, 24 ottobre 2007, n. 348

Corte costituzionale, 24 ottobre 2007, n. 349

Cassazione, s.u. 9 settembre 2021, n. 24414

Corte di giustizia dell'Unione Europea, 29 febbraio 2019, C-497/17, *OEuvre d'assistance aux bêtes d'abattoirs (OABA) c. Ministre de l'Agriculture et de l'Alimentation, Bionoor SARL, Ecocert France SAS, Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)*

Corte di giustizia dell'Unione Europea, 21 maggio 2019, C-235/17, *Commissione c. Ungheria*;

Corte di giustizia dell'Unione Europea, 17 dicembre 2020, C-336/19, *Centraal Israëlitisch Consistorie van België e.a.*

Corte di giustizia dell'Unione Europea, 6 ottobre 2020, cause riunite C-511/18, C-512/18, C-520/18 *La Quadrature du Net e a.*

Corte europea dei diritti dell'uomo, 27 giugno 2000, *Cha'are Shalom Ve Tsedek c. Francia*

Grondwettelijk Hof, 30 settembre 2021, Arrêt 117/2021

Grondwettelijk Hof, 30 settembre 2021, Arrêt 118/2021

Riferimenti bibliografici

AIDAROS H., *Proper application of halal slaughter*, Conf. OIE 2013 Final report

AKIN C., *The serious welfare problems of electrical stunning for poultry and the case for gas killing as a means for more humane slaughter*, consultato online: <https://halalhmc.org/wp-content/uploads/2017/12/Welfare-Stunning.pdf>

- ANIL M. H. , VON HOLLEBEN K., *Exanguination*, voce della Encyclopedia of Meat Sciences, 2014
- BALDWIN B. A., BELL F. R., *The anatomy of the cerebral circulation of the sheep and ox. The dynamic distribution of the blood supplied by the carotid and vertebral arteries to cranial regions*, Journal of Anatomy, 1963, 97, 2
- BARNETT J. L., CRONIN G., SCOTT P., *Behavioural responses of poultry during kosher slaughter and their implications for the birds' welfare*, The Veterinary record, 2007, 160
- BOZZO G., BONERBA E., BARRASSO R., ROMA R.; LUPOSELLA F., ZIZZO N., TANTILLO G., *Evaluation of the Occurrence of False Aneurysms During Halal Slaughtering and Consequences on the Animal's State of Consciousness*, Animals, 2020, 10, 7
- BOZZO G., CELENTANO F. E. et. Al, *Animal Welfare Policies and Human Rights in the Context of Slaughter Procedure*, in Agriculture, Vol. 11, Issue 5, 2021
- BOZZO G., CELENTANO F. E., *PRE-stunning slaughter: why, when, where?*, in appendice
- CATANESE B. et al., *Consciousness, unconsciousness and death in the context of slaughter. Part I. Neurobiological mechanisms underlying stunning and killing*, Meat science, 2016, 118
- CATANESE B. et al., *Valutazione dei metodi correnti di macellazione secondo rito religioso in Italia*, A.I.V.I., 2009, 5
- COLAIANNI N., *Intese (diritto ecclesiastico)*, voce dell'*Enciclopedia del diritto*, Aggiornamento V, Giuffrè, Milano, 2001, pp. 706 s.
- COMITATO BIOETICO PER LA VETERINARIA, *La macellazione inconsapevole*, The future of science and ethics, dicembre 2017, Vol. 2, 2
- COMITATO INTERNAZIONALE DI BIOETICA (UNESCO), *Dichiarazione Universale sulla bioetica e i diritti umani*, 2005.
- COMITATO INTERNAZIONALE DI BIOETICA (UNESCO), *Macellazioni rituali e sofferenza animale*, 19 settembre 2003, V401081/1, Roma, Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato S.p.A. - Salario
- COMMISSIONE EUROPEA, DIREZIONE GENERALE SALUTE E TUTELA DEL CONSUMATORE, *Special Eurobarometer 229: Attitudes of consumer towards the welfare of farmed animals*, 2005
- COMMISSIONE EUROPEA, DIREZIONE GENERALE SALUTE E TUTELA DEL CONSUMATORE, *Special Eurobarometer 270, Attitudes of EU citizens towards Animal Welfare*, marzo 2007
- COMMISSIONE EUROPEA, DIREZIONE GENERALE SALUTE E TUTELA DEL CONSUMATORE, *Special Eurobarometer 442, Attitudes of Europeans towards Animal Welfare*, novembre-dicembre 2015

- EFSA ANIMAL HEALTH AND WELFARE PANEL, *Welfare aspects of the main systems of stunning and killing the main commercial species of animals*, The EFSA Journal, 2004, 45
- EFSA ANIMAL HEALTH AND WELFARE PANEL, *Scientific Opinion on monitoring procedures at slaughterhouses for bovines*, The EFSA Journal, 2013, vol. 11, 12
- EFSA ANIMAL HEALTH AND WELFARE PANEL, *Scientific Opinion on monitoring procedures at slaughterhouses for pigs*, The EFSA Journal, 2013, vol. 11, 12;
- EFSA ANIMAL HEALTH AND WELFARE PANEL, *Scientific Opinion on monitoring procedures at slaughterhouses for sheep and goats*, The EFSA Journal, 2013, vol. 11, 12;
- EFSA ANIMAL HEALTH AND WELFARE PANEL, *Scientific Opinion on monitoring procedures at slaughterhouses for poultry*, The EFSA Journal, 2013, vol. 11, 12
- EFSA ANIMAL HEALTH AND WELFARE PANEL, *Guidance on the assessment criteria for applications for new or modified stunning methods regarding animal protection at the time of killing*, The EFSA Journal, 2018, vol. 16, 7
- EFSA ANIMAL HEALTH AND WELFARE PANEL, *Slaughter of animals: poultry*, The EFSA Journal, 2019, vol. 17, 11;
- EFSA ANIMAL HEALTH AND WELFARE PANEL, *Welfare of pigs at slaughter*, The EFSA Journal, 2020, vol. 18,6;
- EFSA ANIMAL HEALTH AND WELFARE PANEL,, *Stunning methods and slaughter of rabbits for human consumption*, The EFSA Journal,2020, vol. 18,1;
- EFSA ANIMAL HEALTH AND WELFARE PANEL, *Welfare of cattle at slaughter*, The EFSA Journal,2020, vol. 18,11;
- EFSA ANIMAL HEALTH AND WELFARE PANEL,, *Welfare of sheep and goats at slaughter*, The EFSA Journal, 2021, vol.19, 11
- EMIRATES AUTHORITY FOR STANDARDS & METROLOGY, *UAE.S 993: Animal slaughtering requirements according to Islamic rules*, 2015
- FAROUK M. M. et al., *Halal and kosher slaughter methods and meat quality: A review*, Meat Science, 2014, 98
- FOOD STANDARD AGENCY, *Results of the 2018 FSA Survey into Slaughter Methods in England and Wales*, febbraio 2018
- FEDERATION OF VETERINARIANS OF EUROPE, *Position Paper: Slaughter of animals without prior stunning*, FVE/02/104 Final
- FEDERATION OF VETERINARIANS OF EUROPE, *Slaughter without stunning and food labelling briefing note*, FVE/012/doc/030

- FUSEINI A. et al., *Halal stunning and slaughter: Criteria for the assessment of dead animals*, Meat Science, 2016, vol. 119
- FUSEINI A., WOTTON S., HADLEY P. J., KNOWLES T. G., *The perception and acceptability of pre-slaughter and post-slaughter stunning for Halal production: The views of UK Islamic scholars and Halal consumers*, Meat Science, 2017, 123
- GERITTZEN M. et al., *Progress report restraining ruminants*, Wageningen UR (University & Research centre) Livestock Research, Confidential Livestock Research Report 379. 42 blz.
- GRANDIN T., *Problems with kosher slaughter*, International Journal for the Study of Anima Problems, 1980, 1(6)
- LOTTINI M., *I principi di sussidiarietà e proporzionalità 'salvano' gli animali fiamminghi da una morte lenta e dolorosa*, *La macellazione rituale senza stordimento e il diritto UE*, Federalismi.it, 2021, 7
- MEAT AND LIVESTOCK AUSTRALIA LIMITED, *Final report - DTS: Diathermic Syncope® controlled trials*, 12 maggio 2021)
- POZZI P. S., *Il Creato: utilizzo consapevole di animali ed ambiente nell'Ebraismo*, in Religioni e sviluppo sostenibile, L. BATTAGLINI, I. ZUANAZZI (a cura di), Accademia University Press, 2021
- POZZI P. S., GERAISY W., BARAKEH S., AZARAN M., *Principles of Jewish and Islamic Slaughter with Respect to OIE (World Organization for Animal Health) Recommendations*, Israel Journal of Veterinary Medicine, 2015, vol. 70 (3)
- POZZI P. S., GERAISY W., PERRY MARKOVICH M., *Observation of Certain Parameters with Animal Welfare Consequences During the Implementation of Shechita*, Israel Journal of Veterinary Medicine, 2017, vol. 72 (4)
- Pozzi P. S., Waner T., *Shechita (Kosher slaughtering) and European legislation*, Veterinaria Italiana, 2017, 53 (1)
- ROSEN S. D., *Physiological insights into Shechita*, Veterinary Record, 2004, 154
- SALAMANO G., CUCCURESE A., POETA A. et al., *Acceptability of Electrical Stunning and Post-Cut Stunning Among Muslim Communities: A Possible Dialogue*, Society & Animals, 2013, 21)
- SHECHITA UK, *A Guide to Shechita*, maggio 2009
- TERLOUW C., BOURGUET C., DEISS V., *Consciousness, unconsciousness and death in the context of slaughter. Part I. Neurobiological mechanisms underlying stunning and killing*, Meat science, 2016, 118
- G. VESCE, *Della sofferenza degli animali macellati pietosamente*, OLIR.it, marzo 2011, pp. 2-4

Puoi sostenere la nostra attività di ricerca a costo zero
destinando il **5x1000** ad Animal Law Italia ETS.

C.f. 93470670725