

Il mercato alimentare *halal* tra tradizione e innovazione

Jihane Benarafa

Università degli Studi di Milano

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-4945-3495>

DOI: 10.54103/milanoup.214.c386

ABSTRACT

Il mercato alimentare *halal* rappresenta, al tempo stesso, un segno distintivo dell'espressione della fede musulmana e un simbolo di appartenenza ad una comunità. Nondimeno, negli ultimi anni è aumentata la richiesta di prodotti *halal* anche da parte di consumatori non musulmani, ciò ha rafforzato l'esigenza di tutelare l'aspettativa di compliance dei prodotti stessi in base alla *shari'a*. Ad essere oggetto di espansione non è solo l'ambito soggettivo ma anche quello oggettivo della relazione di consumo. In modo particolare è interessante comprendere come integrare l'innovazione tecnologica, che permea complessivamente il mercato alimentare, soprattutto in riferimento ai “nuovi alimenti”, con un contesto profondamente legato alla tradizione. Emerge una prospettiva complessa, poiché il dato normativo europeo è posto a confronto con le diverse interpretazioni giuridico-religiose islamiche che cercano di adattarsi ai cambiamenti, in considerazione della percezione del tempo e dello spazio. Queste innovazioni rappresentano una interessante opportunità per favorire l'integrazione e la crescita di un mercato, come quello europeo, che è caratterizzato da una significativa multiculturalità.

PAROLE CHIAVE

mercato *halal*, tutela del consumatore, innovazione tecnologica, insetti edibili, carne coltivata

ABSTRACT

The *halal* food market is both a distinctive mark of the Muslim faith and a symbol of community belonging. In recent years, however, the demand for *halal* products has also grown among non-Muslim consumers, reinforcing the need to

safeguard expectations regarding *shari'a* compliance. This shift expands not only the subjective but also the objective dimension of the consumer relationship. A key challenge lies in integrating technological innovation, – particularly in the field of novel foods – within a context deeply rooted in tradition. This dynamic is further complicated by the intersection of European regulatory frameworks with different Islamic legal-religious interpretations, which seek to adapt to change while accounting for different perceptions of time and space. These innovations represent an interesting opportunity to foster integration and growth in a market like Europe, which is characterized by significant multiculturalism.

KEYWORDS

halal market, consumer protection, technological innovation, edible insects, cultivated meat

SOMMARIO: 1. Introduzione. Il canone alimentare in ottica religiosa. – 2. Il cibo *halal*, una questione culturale e/o un precetto di fede. – 3. La tutela del consumatore tra mercato e fede. – 4. Le nuove tendenze nel mercato islamico: gli insetti edibili. – 5. Le nuove tendenze nel mercato islamico: la carne coltivata. – 6. Riflessioni di sintesi.

1. Introduzione. Il canone alimentare in ottica religiosa

“Dimmi cosa mangi e ti dirò in cosa credi”, spesso si richiama questa espressione per sottolineare lo stretto legame che intercorre tra cibo e religione. Non vi è infatti confessione religiosa che non preveda un insieme di regole alimentari, di norma dettagliate, a riprova dello stretto legame che esiste tra l'alimentazione e il credo¹. Le abitudini alimentari contribuiscono

1 Si tratta di un tema ampiamente sviluppato nella bibliografia specialistica. Per un quadro di riferimento si vedano M. SALANI, *A tavola con le religioni*, EDB, Bologna, 2000; AA. VV., *Religione come cibo e cibo come religione*, O. MARCHISIO (a cura di), FrancoAngeli, Milano, 2004; L. ZAOUALI, *L'Islam a tavola. Dal medioevo ad oggi*, Laterza, Roma-Bari, 2004; D. PAVANELLO, *Cibo per l'anima. Il significato delle prescrizioni alimentari nelle grandi religioni*, Edizioni Mediterranee, Roma, 2006; M. SALANI, *A tavola con le religioni*, Dehoniane, Bologna, 2007; AA.VV., *Cibo e conflitti*, E. Pellicchia (a cura di), CNR, Roma, 2010; G. FILORAMO, *A tavola con le religioni*, in *Quaderni di diritto e politica ecclesiastica*, 2014, pp. 17-32; M. RICCA, *Sapore, sapere del mondo. Tradizioni religiose e traduzioni dei codici alimentari*, in *Quaderni di diritto e politica ecclesiastica*, 2014, pp. 33-66; A. FUCILLO, *Saziare le anime nutrendo il pianeta? Cibo, religioni, mercati*, in AA. VV., *Cibo, Religione e Diritto. Nutrimo per il corpo e per l'anima*, A.G. CHIZZONITI (a cura di), Libellula, Tricase, 2015; A.G. CHIZZONITI, *La*

a definire l'identità religiosa dei fedeli, fornendo nutrimento al corpo e all'anima. Adeguare la dieta personale alle norme alimentari della propria fede rappresenta, quindi, una forma di esercizio del diritto alla libertà religiosa, che nei paesi democratici è garantito e tutelato².

La dieta di una comunità rappresenta uno degli aspetti essenziali del manifestarsi della libertà; pertanto, questa è in grado di orientare le summenzionate scelte degli individui «sul e nel mercato»³. In tale contesto, l'essere umano tende a mettere in atto rituali e comportamenti che inconsciamente riflettono la propria identità non solo culturale ma spesso anche religiosa.

Circoscrivere l'influenza religiosa solamente ad alcuni ambiti come, ad esempio, la politica sarebbe un'opera semplicistica, visto che la religione non è solamente un insieme di pratiche e rituali, ma è invece un insieme specifico di credenze e dogmi che definiscono il rapporto degli esseri umani con il sacro. Tale rapporto trova ampio spazio, tra gli altri, nel modo di alimentarsi, che rappresenta un aspetto dirimente della cultura di un popolo⁴.

tutela della diversità, cibo, diritto e religione, in AA. VV., *Cibo, Religione e Diritto. Nutrimento per il corpo e per l'anima*, A.G. CHIZZONITI (a cura di), Libellula, Tricase, 2015; nello stesso volume si vedano L. De GREGORIO, *Alimentazione e religione: la prospettiva cristiano-cattolica*; L. ASCANIO, *Le regole alimentari nel diritto musulmano*; S. DAZZETTI, *Le regole alimentari nella tradizione ebraica*; M.R. PICCINI, *Il rapporto tra alimentazione e religione nella tradizione cristiano-ortodossa*; T. RIMOLDI, *Gli avventisti del 7° giorno: la Chiesa della Health Reform*; A. CESERANI, *Cibo 'religioso' e diritto: a margine di quattro recenti pubblicazioni*, in *Quaderni di diritto e politica ecclesiastica*, II/2016, pp. 369-384; F. ALICINO, *Cibo e religione nell'età dei diritti e della diversità culturale*, in *Parolechiave*, 2, 2017, pp. 173-186; C. FERLAN, *Cibo sacro. Questioni alimentari nella storia delle religioni*, in *Jahrbuch des italienisch-deutschen historischen Instituts in Trient*, 2, 2018, pp. 183-204.

- 2 P. CHRISTIAN, *Religious Customs and Nutrition*, in *Encyclopedia of Food Sciences and Nutrition*, 2003, pp. 4933-4938; P. FIELDHOUSE, *Religious Customs, Influence on Diet*, in *Encyclopedia of Human Nutrition*, 1998, pp. 93-99. Per una efficace ricostruzione sul ruolo della religione nella società odierna, indagando le sfide presenti e future di un rapporto che coinvolge da una parte il diritto dello Stato e dell'altra la religione musulmana si veda, A. FERRARI (a cura di), *Diritto e religione nell'islam mediterraneo. Rapporti nazionali sulla salvaguardia della libertà religiosa: un paradigma alternativo?*, il Mulino, Bologna, 2012.
- 3 A. FUCCILLO, *Il cibo degli dei. Diritto, religioni, mercati alimentari*, Giappichelli, Torino, 2016, p. VII. L'A., nella sua opera, ha voluto indagare come i precetti religiosi influenzino le scelte alimentari dei credenti. Tali scelte, le cui radici si riscontrano nei testi sacri, si ripercuotono in ogni aspetto della vita quotidiana, fino a diventare un tratto distintivo dell'identità della singola comunità.
- 4 M. RICCA, *Le religioni*, Laterza, Roma-Bari, 2004, p. 3.

Di norma, ogni credente di fede musulmana (o non) tende ad esercitare un'accurata selezione dei prodotti e dei servizi offerti dal mercato, privilegiando quelli che rispettano i criteri del proprio credo e della propria filosofia di vita⁵. L'esistenza di regole alimentari religiose è un fatto universale e costante a cui le comunità fanno riferimento al fine di identificare le credenze e distinguere i credenti dai non. Queste regole, nei secoli e millenni, sono rimaste solide in alcune comunità, in altre meno. Ad esempio, da una parte, le regole alimentari rinvenute negli insegnamenti della Chiesa cattolica, nella società di oggi, sono perlopiù scomparse come, ad esempio, l'obbligo di digiunare prima della comunione dell'ostia consacrata dal sacerdote durante la messa o il divieto di mangiare carne il venerdì⁶. D'altra parte, sia l'ebraismo che l'Islam hanno sempre mantenuto un rigoroso rispetto per i propri obblighi e divieti⁷. Da evidenziare, però, che man mano che le società contemporanee laiche si sono andate emancipando dall'influenza religiosa, hanno anche reintrodotta nelle loro diete, in nome dell'estetica o della salute (o di entrambe), prescrizioni sovente più limitative di quelle che avevano abbandonato, il che di per sé rappresenta un paradosso⁸.

5 Per un'introduzione sulle fonti del diritto e la tassonomia giuridica islamica si vedano D. SANTILLANA, *Istituzioni di diritto musulmano malichita, con riguardo anche al sistema sciafito*, 1, Istituto per l'Oriente, Roma 1938; A. BAUSANI, *L'Islam*, Garzanti, Milano 1980; E. VARRIALE, *La legge sacra. Diritto e religione dell'Islam*, Stamperia della Frontiera, Svizzera, 1986; J. SCHACHT, *Introduzione al diritto musulmano*, Fondazione Giovanni Agnelli, Torino 1995; F.M. PAREJA, *Islamologia*, Orbis Catholicus, Roma 1951; F. CASTRO, *Il modello islamico*, a cura di G.M. PICCINELLI, Giappichelli, Torino, 2007.

6 G. BONI, *Il digiuno e l'astinenza nel diritto canonico*, in *Quaderni di diritto e politica ecclesiastica*, 2014, pp. 217-238.

7 Sia la tradizione ebraica che quella islamica pongono enfasi sull'osservanza dei precetti religiosi, rinvenuti nel testo sacro di riferimento, che regolano ogni aspetto della vita quotidiana. Ad esempio, nella religione ebraica è tassativamente obbligatorio il rispetto dei 613 *mitzvoth*, che contemplano 248 comandamenti positivi e 365 negativi. Parallelamente, nella religione islamica vi è l'ossequiosa osservanza dei cinque pilastri della fede islamica oltre ai principi etico-religiosi contenuti nelle fonti del diritto islamico. Si vedano, F. CASTRO, *Il modello islamico*, cit.; F. LUCREZI, *613. Appunti di diritto ebraico*, I, Giappichelli, Torino, 2015.

8 Sebbene le tendenze menzionate non riguardino la sfera religiosa richiedono certamente una connessione indiretta con la stessa, avendo riguardo ad esempio alla tutela dei diritti della componente animale; si vedano C. PRUDHOMME, *Interdits alimentaires, religions, convivialité. Dis-moi ce que tu ne manges pas, je te dirai ce que tu es?*, in *Histoire, monde et cultures religieuses*, 39, III/2016, pp. 113-144; A. F. FONDRIESCHI, *Una naturale dignità: interessi in conflitto e criteri di soluzione nel rapporto tra uomo e animale*, in *Politica del diritto*, IV/2020, pp. 565-616;

In questo panorama, in Europa la comunità musulmana ha registrato negli ultimi decenni una crescita notevole (circa 13 milioni di cittadini, che corrispondono al 3,5% della popolazione complessiva dell'UE); questa crescita ha portato ad un significativo impatto sul mercato dei prodotti *halal*; infatti, la domanda di prodotti che rispettino i precetti religiosi islamici è in costante aumento. Tale crescita è dovuta non solamente alla cospicua presenza di persone di religione musulmana, spinte all'emigrazione per diversi motivi, tra cui quelli politici, economici, sociali e ambientali, ma anche alla crescente consapevolezza e all'interesse verso alimenti considerati più etici, aspetto che riflette simmetricamente una dinamica analoga a quella osservata nel diffondersi di diete che, pur non religiose, impongono forti restrizioni alimentari, com'è ad esempio il veganismo⁹.

Il fenomeno summenzionato ha portato alla compresenza di una varietà di modelli culturali e valori religiosi diversi da quelli occidentali, e per questo motivo risulta imprescindibile sottolineare l'importanza di un dialogo costruttivo, al fine di rafforzare il pluralismo culturale e religioso, dialogo che non deve essere circoscritto solo alle maggiori religioni tradizionali, ma dovrebbe invece anche includere quelle nuove e, in generale, i credi alternativi, ciò sempre in un'ottica di piena cittadinanza delle credenze altrui: il pluralismo e il rispetto mutuo sono infatti la linfa e il fondamento di una società civile, e quindi devono essere un pilastro irrinunciabile dell'Unione Europea¹⁰. In questo quadro, il cibo rappresenta un vettore privilegiato per l'inclusione sociale, perché favorisce l'integrazione e promuove un'evoluzione verso una società più inclusiva e multiculturale, in particolar modo

D. CERINI, *Tutela del benessere animale e attività turistiche*, in *Rivista giuridica dell'ambiente*, 3, III/2023, pp. 807-874.

9 Il veganismo, come filosofia di vita, abbraccia diversi valori e si fonda su precetti tali da favorire il coinvolgimento di varie tradizioni e comunità (musulmani e non musulmani); ciò garantisce il rafforzamento del legame con il passato e la promozione di un dialogo interculturale continuo. Si veda A. MAROTTA, *Halal as more than a market benchmark: from certification issues to 'Eco-Islam' up to Vegan Muslims*, in *Rivista di diritto amministrativo*, 4, 2022, pp. 314-331. Giova in merito segnalare un'importante sentenza del 2018 pronunciata nel Regno Unito, che ha riconosciuto il veganismo etico come credo filosofico distinto dalla religione, meritevole di tutela legale, poiché il veganismo etico non è solo una scelta di vita circoscritta alla sfera personale, ma una convinzione profonda che modella le interazioni con il mondo. Si veda, L. STRUMOS, *Ethical Veganism as Nonreligion in Mr J Casamitjana Costa v the League Against Cruel Sports*, in *Studies in Religion/Sciences Religieuses*, 51, III/2022, pp. 295-313.

10 G. FILORAMO, *Pluralisme religieux et crises identitaires*, in *Diogene*, 199, III/2002, pp. 34-51.

per le seconde generazioni (o terze, a seconda della realtà geografica di riferimento) che si trovano nel mezzo “tra due mondi”, in una condizione di perenne oscillazione, e devono spesso conciliare situazioni e *status* non di rado tra loro molto diversi¹¹.

In tale contesto, appare indispensabile fare una precisazione. Gli immigrati di seconda generazione di fede islamica vivono un conflitto intrinseco tra la cultura d'origine dei genitori e quella del paese “ospitante” che per loro, invece, è il paese di appartenenza. Spesso, per evitare discriminazioni e stereotipi, sono soggetti a forti pressioni sociali che li spingono a rifiutare la propria eredità culturale per evitare di subire uno stigma di sapore discriminatorio.

Ciononostante, provano a preservare il legame con la propria identità culturale ricercando un *halal lifestyle* che abbracci non solamente il rispetto delle prescrizioni alimentari, ma contempli anche ogni aspetto del vissuto quotidiano, coinvolgendo sia la sfera privata sia quella pubblica.

Il crescente interesse per i prodotti *halal* ha portato i consumatori anche a porsi delle domande sulla sostenibilità alimentare, altra questione dirimente, giacché implica pratiche agricole che mirino a preservare le risorse naturali, a ridurre l'uso di prodotti chimici e a promuovere la biodiversità¹². Inoltre, favorisce la riduzione degli sprechi alimentari lungo l'intera catena alimentare e promuove diete sostenibili basate su cibi di origine vegetale. L'intersezione tra sostenibilità alimentare e il mercato *halal* rappresenta, in qualche modo, la risposta del mercato alle esigenze di una domanda in evoluzione che, per un verso enfatizza la crescente consapevolezza dei consumatori musulmani riguardo alle pratiche di produzione sostenibili, e per un altro è molto attenta alla tutela dei beni “comuni” come l'acqua¹³. C'è

11 G. TATARELLA, *Verso la società multiculturale. L'integrazione delle seconde generazioni di immigrati, in Italia*, 14, 2010, pp. 149-167.

12 Per un quadro di riferimento si richiamano K. BONNE – W. VERBEKE, *Muslim Consumer Trust in Halal Meat Status and Control in Belgium*, in *Meat Science*, 79, I/2008, pp. 113-123; J.A.J. WILSON – J. LIU, *Shaping the Halal into a Brand?*, in *Journal of Islamic Marketing*, 1, 2/2010, pp. 107-123; M. TIEMAN – J.G.A.J. VAN DER VORST – M. CHE GHAZALI, *Principles in Halal Supply Chain Management*, in *Journal of Islamic Marketing*, 3, III/2012, pp. 217-243; G. REZAI – Z. MOHAMED – M. NASIR SHAMSUDIN, *Non-Muslim Consumers' Understanding of Halal Principles in Malaysia*, in *Journal of Islamic Marketing*, 3, I/2012, pp. 35-46.

13 F. ALICINO, *Religion and Sustainable Food in the Age of Consumer Culture*, in *Rivista di studi sulla sostenibilità*, 2014, pp. 101-124. La sostenibilità nel mercato *halal* si inserisce nella più ampia cornice della sostenibilità globale, trovando un legame diretto con i *maqasid*

un crescente interesse verso l'integrazione tra principi *halal* e pilastri della sostenibilità, come la sicurezza della filiera alimentare intimamente legata alla qualità della vita degli animali, e la minimizzazione degli sprechi, che potrebbero allinearsi con le esigenze di consumatori attenti all'ambiente.

2. Il cibo *halal*, una questione culturale e/o precetto di fede

Il crescente interesse per i prodotti *halal* sottolinea come la conoscenza delle prescrizioni musulmane sia un passo fondamentale per gli *stakeholder* che mirano al mercato europeo di beni e servizi.

La visione *halal* non riguarda più solamente il cibo (*rectius* ovvero sia la carne), ma è diventata un universo complesso, che comprende un'ampia gamma di prodotti e servizi, come ad esempio, la finanza *halal* e il turismo compatibile con i dettami sciaraitici, oltre a comportamenti e istituzioni quali il *nikah halal*¹⁴; si assiste ad un'estensione dei significati del lemma *halal* più che a un ampliamento della gamma di prodotti *shari'a*. L'aggettivo, che prima si riferiva ad azioni o alimenti non proibiti, è ora diventato un sostantivo che si riferisce a uno "spazio normativo" autonomo¹⁵, tanto da favorire, attraverso un uso consapevole delle tecniche del marketing, l'incremento

al-shari'a che promuovono principi come la tutela della vita, dell'ambiente e del benessere collettivo. Questo connubio riflette un approccio olistico che integra valori religiosi con obiettivi ecologici e sociali, presentando il mercato *halal* come un modello di sviluppo responsabile e attento all'equilibrio tra esigenze umane e ambientali. Fondamentale è il rinvio a G.M. PICCINELLI, *Dai maqâsid al-shari'a agli SDGs 2023: gli strumenti giuridici a sostegno della povertà nell'Islam*, in A. RUSSO (a cura di), *Riflessioni di diritto comparato alla luce delle nuove relazioni industriali*, Artetetra, Capua, 2023, pp. 155-185. Sul tema sia concesso anche il rinvio a J. BENARAFÀ, *Sostenibilità e Maqasid al-Sharia in ottica comparata*, in S. LANNI (a cura di), *Sostenibilità globale e culture giuridiche comparate*, Giappichelli, Torino, 2022, pp. 467-488.

14 L. ARSLAN, *Union Halal: sexualité et mariage chez le couple « musulman » dans les quartiers populaires*, in F. BERGEAUD-BLACKLER (dir.), *Les sens du Halal. Une norme dans un marché mondial*, CNRS Éditions, Paris, 2015, pp. 137 e ss.

15 Il mercato *halal*, applicando il principio d'estensione, adotta la sequenza secondo cui l'*halal* viene dopo l'*haram*, infatti, sovente si richiama un *hadith* di Sahih Al-Bukhari ove si richiama il concetto secondo cui *al-halal bayon wal-haram bayon*. Ciò significa che prima di vendere ai credenti musulmani i prodotti e i servizi gli stessi devono essere accuratamente controllati per garantire che non contemplino elementi proibiti o che non siano coinvolti in processi vietati dalla legge sciaraitica. Si veda F. GAUTHIER, *L'extension du domaine du halal*, in *L'Homme*, 230, 2019, pp. 153-179.

delle scelte del consumatore verso prodotti *halal* e, quindi, rafforzare gli stessi per un maggiore consolidamento del mercato.

“Vivere *halal*” si riferisce a ciò che deve essere rispettato poiché è “permesso” o “lecito” dai dettami religiosi. Più in generale, possiamo individuare due macrocategorie: la prima riguarda le regole intimamente collegate al sacro, in termini squisitamente religiosi, e la seconda è invece legata alla qualità di ciò che viene offerto nel mercato alla comunità musulmana¹⁶. La dicotomia *halal/haram* (lecito/illecito) è quindi imprescindibile per intendere il modo di vivere dei musulmani, indipendentemente dalla società in cui vivono¹⁷. Essa fornisce informazioni sulla visione del mondo e su come si devono comportare le persone che coltivano un certo rapporto con l’Islam.

Nel corso del tempo, con l’istituzionalizzazione della giurisprudenza islamica, l’etica islamica ha adottato, intorno al IX secolo, un sistema più sfumato ed esteso di categorizzazione degli atti, dando vita a quelle che sono note come *al-abkām al-khamsa*, le cinque categorie di azione che il fedele deve compiere in ossequio alle proprie prescrizioni religiose¹⁸. Esse

16 I fedeli musulmani nel rispetto del loro credo devono consumare prodotti conformi alle regole islamiche. Tuttavia, la giurisprudenza islamica è uno spazio ove si rinvergono e si confrontano diverse interpretazioni. I giurisperiti, per oltre 14 secoli, hanno proposto soluzioni ai problemi sulla base delle varie raccomandazioni contenute nel Corano e riportate nella Sunna. Pertanto, i dotti musulmani non fissano regole, ma propongono interpretazioni all’interno di contesti che variano a seconda del *madhhab* (le scuole giuridico-religiose islamiche) di appartenenza, senza tuttavia rinunciare ad interrogarsi sul confine tra ciò che è permesso e ciò che non lo è. Si veda F. BERGEAUD-BLACKLER, *Le marché halal ou l'invention d'une tradition*, Seuil, Paris, 2017, pp. 10-11.

17 Definire ciò che è *halal* e ciò che è *haram* è un tema di cui si sono occupati tradizionalmente i giurisperiti musulmani considerando le esigenze della società in costante cambiamento. In considerazione di ciò appare necessario dare certezza, considerando le fonti del diritto islamico, o meglio definendo se ciascuna fattispecie nuova sia permessa o vietata. Per un quadro di riferimento si vedano A.H. AL-GAZALI, *Le livre du licite et de l'illicite*, R. MORELON (trad. fr.), Librairie Philosophique J. Vrin, Paris, 1991²; G. PICCINELLI, *I nuovi confini del principio halal wa haram nell'Islam contemporaneo*, in questo volume, pp. 11 e ss.

18 La scala delle azioni comprende: 1. *wajib* (obbligatorio); 2. *mandūb* (raccomandato); 3. *mutahabb* o *ja'iz* (lecito); 4. *makrūh* (riprovevole); 5. *haram* (vietato). In teoria, stare lontano dai divieti stabiliti dalla religione e concentrarsi, nei vari ambiti della vita, su ciò che è permesso fa parte del credo di un musulmano pio. In questo modo è possibile avvicinarsi a Dio e sperare di ottenere il Paradiso. Si veda F. CASTRO, *al-Abkām al-khamsa*, in *Digesto delle discipline privatistiche*, 1, Sez. Civile, Utet, Torino, 1987, pp. 245-246; D. CECCARELLI MOROLLI, *Breve introduzione alla legge religiosa islamica* (Sharī'a), Pontificio Collegio Ucraino di San Giosaf, Roma, 1994, pp. 35-36.

si sostengono sul principio secondo cui tutto ciò che non è puntualmente proibito, “*haram*”, è permesso, “*halal*”, come, ad esempio, l’obbligo di consumare solamente carne di animali macellati in ossequio al rito islamico. Con riferimento all’uso della carne, anche laddove non sia stato rispettato il rito islamico, un consumo di quest’ultima è comunque tollerato nei casi in cui sia stata macellata dalla cd. “Gente del libro”, basandosi sull’esplicito versetto 5 della Sura 5 del Corano, secondo cui il cibo degli *abl al-kitab* è permesso, ma solamente nei casi in cui non vi siano alternative. Rispetto alle regole imposte per la macellazione *halal*¹⁹, è interessante riferire come nel 1903 Muammad ‘Abduh, Gran Muftì d’Egitto e padre del riformismo musulmano, ha affermato che la carne di cristiani ed ebrei è permessa ai musulmani senza restrizioni. Questa *fatwa*, conosciuta con il nome di “*fatwa del Transvaal*” ha avuto eco per tutto il XX secolo e ha dato origine a una delle prime grandi “controversie mediatiche” nel mondo musulmano. La *fatwa* rappresenta la risposta ad una richiesta avanzata da Mustafe al-Tiransfali, musulmano di origine indiana, che si chiedeva quali fossero gli obblighi dei fedeli musulmani che vivevano nel Sudafrica dominato dai cristiani (all’epoca si trattava della regione di Transvaal, che era appena passata sotto il dominio britannico dopo la sconfitta dei boeri, coloni di origine olandese, tedesca e francese)²⁰.

19 Per far sì che la macellazione sia *halal* è doveroso rispettare una serie di regole quali: 1. la macellazione dell’animale deve essere compiuta da un musulmano; 2. l’animale deve essere cosciente; 3. è imprescindibile citare il nome di Dio “*bismillab al-rahman al-rahim*” (Nel nome di Allah Clemente e Misericordioso); 4. si deve recidere la carotide, la trachea e le vene della giugulare dell’animale con un taglio preciso alla gola; 5. l’uso di un coltello affilato come un rasoio per garantire un’uccisione rapida affinché l’animale muoia rapidamente e senza soffrire; 6. l’animale deve essere appeso a testa in giù per consentire il drenaggio di tutto il sangue. Si veda, E. TOSELLO, *Kosher, halal, bio. Regole e mercati*, Franco Angeli, Milano, 2015, p. 83.

20 I musulmani che risiedono in Paesi occidentali si trovano ad affrontare diverse problematiche legate all’inclusione culturale e religiosa, tra cui questioni relative all’abbigliamento tradizionale, come il velo, difficoltà nel reperire cibo conforme al proprio credo e nell’esercitare le proprie pratiche religiose (come preghiere o festività) in ambiti come scuole e luoghi di lavoro. Di conseguenza, un dialogo costante con le autorità religiose, volto a ottenere chiarimenti sulle questioni che coinvolgono ogni aspetto della vita quotidiana, risulta fondamentale per vivere pienamente la propria fede, proprio come accadde nel 1903, quando Mustafe al-Tiransfali pose tre domande al Gran Muftì per ottenere risposte atte a definire aspetti cruciali della vita religiosa. Una riguardava il codice di abbigliamento: un musulmano poteva indossare un cappello europeo? Un’altra riguardava

Questa *fatwa* è importante perché illustra come la giurisprudenza islamica testimoni l'importanza accordata dai credenti musulmani al processo di macellazione. Al riguardo, è interessante sottolineare come i testi sacri non definiscano un modo puntuale per uccidere un animale da macellazione, bensì stabiliscono a grandi linee solo ciò che è lecito e illecito rispetto all'uccisione in generale degli animali; sono stati i giuristi che hanno dedotto dai

la possibilità di una preghiera congiunta tra hanafiti e shafi'iti (considerando le diverse modalità di esecuzione di questa pratica nei due riti), e non da ultimo, riguarda il modo in cui i cristiani macellano i loro animali e la liceità della carne dal punto di vista islamico poiché questi "stordiscono" le mucche e i vitelli prima di macellarli e il fatto che non pronunciano la *tasmīyya*, cioè la formula rituale di benedizione della *basmalah* prima di compiere il rito. Il Gran Mufti in merito all'ultimo punto, che ci interessa particolarmente, aveva risposto: «Pour l'abattage des animaux, mon opinion est que les Musulmans dans ces contrées lointaines devraient suivre le texte du Livre de Dieu (le Coran), dans lequel Il dit : «Et la nourriture de ceux auxquels a été donné le Livre est licite pour vous» (sourate 5:7) ; et qu'ils devraient s'appuyer sur ce qu'a dit l'illustre Imam Abu Bakr ibn 'Arabi le Malikite, à savoir que le principal point à considérer est que la nourriture doit être consommable par des chrétiens, clergé ou laïcs, et qu'elle doit être considérée par eux et pour toute la communauté, comme des nourritures. Tant qu'il s'agit de leur manière de prendre la vie de l'animal, de quelque façon que ce soit, et si, après l'abattage, les chefs de leur religion sont habitués à la consommer ainsi, alors il est permis aux musulmans de manger cette nourriture, parce qu'elle est appelée la nourriture des «Gens du Livre». Les chrétiens au temps du Prophète étaient dans la même situation qu'aujourd'hui, surtout les chrétiens du Transvaal qui sont parmi les plus intolérants dans leur religion et les plus stricts dans leur adhésion à leurs livres religieux. En conséquence tout ce qui est placé sous la mention «abattu» doit être considéré comme la nourriture des Gens du Livre aussi longtemps que l'abattage s'est déroulé selon la coutume approuvée par leurs chefs religieux. L'occurrence du noble verset : «Aujourd'hui Dieu a rendu les bonnes choses licites et la nourriture de ceux qui ont reçu le Livre est licite pour vous (sourate 5:7), après le verset déclarant illicite ce qui est mort de lui-même et qui a été consacré à d'autres divinités que Dieu, est de nature à réfuter les fausses opinions avancées pour déclarer illicite la nourriture des Gens du Livre du fait qu'ils croient en la divinité de Jésus. Cela parce qu'au temps du Prophète tous étaient croyants (en Jésus), excepté ceux qui étaient devenus musulmans. De plus, l'expression «Gens du Livre» n'est pas limitée, il est (donc) inadéquat de l'interpréter comme ne s'appliquant qu'à un petit groupe d'individus. En conséquence, ce verset est comme un verset explicite qui déclare leur nourriture licite aussi longtemps que dans leur religion ils la considèrent licite, ceci pour éviter l'embarras dans les échanges et les transactions avec eux». Per un'analisi approfondita dell'argomento si vedano, C.C. ADAMS, *'Abduh and the Transvaal Fatwa' in The Macdonald Presentation*, Princeton University Press, Princeton, 1933, p. 13-29; F. BERGEAUD-BLACKLER, *De la fatwa du Transvaal au marché halal: ouverture et fermeture de l'espace alimentaire musulman (1903-1980)*, in F. BERGEAUD-BLACKLER (dir.), *Les sens du Halal. Une norme dans un marché mondial*, CNRS Éditions, Paris, 2015, pp. 63-100.

testi sacri le modalità di macellazione degli animali. Quelli rigorosi, consapevoli delle imprescindibili dimensioni etiche, filosofiche e religiose legate all'uccisione degli animali, hanno proposto alcune letture, senza però affermare che non vi possano essere alternative; si sono anche accordati sulle modalità giuridiche per dissanguare un animale: per ferita durante la caccia o per dissanguamento dalla gola o dallo sterno²¹.

Il cibo *halal* di norma è un precetto religioso, come si può evincere da quanto esplicitato *supra*, ma è anche una questione culturale che ha importanti connotati che variano a seconda delle tradizioni locali. Queste possono influenzare la preparazione e il consumo degli alimenti secondo le diverse usanze locali. Il cibo *halal*, dunque, può assumere forme diverse in base al paese o alla cultura in cui viene preparato, pur rispettando le prescrizioni etico-religiose del proprio credo.

3. La tutela del consumatore tra mercato e fede

All'inizio del XX secolo, la tendenza fu quella di aprire la realtà musulmana alla modernità; tuttavia, questo intento, che mirava a superare le interpretazioni rigorose delle varie scuole giuridiche islamiche, si è dovuto confrontare con le dinamiche e le logiche del mercato, che hanno progressivamente portato alla nascita di un "mercato *halal*" per i prodotti destinati ai "consumatori musulmani" e quindi ad un campo di azione ben più ampio di quello originario che era contestualizzato parallelamente al settore alimentare²².

21 I giurisperiti musulmani riconoscono che le tecniche di macellazione variano da un *madhhab* ad un altro. Per gli shafi'iti, ad esempio, è necessario tagliare la trachea e l'esofago, per gli hanafiti tre dei quattro organi (tra cui la faringe, l'esofago e le arterie carotidee) e per i malikiti entrambe le arterie carotidee. Si veda M. BRAHAMI, *Le halal: spiritualité, connaissance et éthique*, Paris, Albouraq, 2014. In merito, al-Qaradawi aveva asserito che «il y a eu en effet beaucoup de divergences à ce sujet: doit-on trancher tout ou une partie de la trachée-artère, l'œsophage et les deux veines jugulaires? Sectionner en grande partie suffit-il ou faut-il couper entièrement? Au moment de l'égorgeage, est-il nécessaire que le larynx soit du côté de la tête ou bien peut-il être du côté du reste du corps? S'il est du côté du corps, l'animal abattu est-il propre à la consommation ou non? Est-il obligatoire ou non d'égorger l'animal d'un seul trait sans lever la main? Etc. Chaque possibilité offerte par chacune de ces questions est défendue par un certain nombre de juristes» si veda https://www.islamophile.org/spip/Le-exigences-de-l-abattage-rituel.html?utm_source=chatgpt.com.

22 Tale evoluzione ha spinto diversi enti, come associazioni a tutela del consumatore, autorità pubbliche, il Comitato europeo di standardizzazione, il Codex Alimentarius e

Giova sottolineare che il fenomeno del mercato *halal* è sorto solamente nel XX secolo, prima era sconosciuto o, comunque, non considerato meritevole di un'attenzione specifica. Gli sviluppi di pensiero emersi al riguardo hanno fatto seguito perlopiù all'influenza del contesto commerciale neoliberale, ai movimenti fondamentalisti musulmani e alle normative commerciali laiche, che congiuntamente hanno reso il consumo di beni *halal* una "pratica religiosa", alla quale tutti i musulmani dovrebbero o "hanno il diritto" di conformarsi²³. Uno degli ambiti a cui si cerca di prestare particolare attenzione è la tutela del consumatore; tradizionalmente la normativa di riferimento si regge sul principio secondo cui il consumatore è il soggetto vulnerabile della relazione di consumo. Tale normativa viene sviluppata e disseminata dal legislatore, e riguarda diverse aree in cui sussistono le condizioni per un'esplicita considerazione dei diritti di chi acquista e utilizza beni e servizi: la sicurezza di alimenti e bevande, i rapporti con la pubblica amministrazione, le assicurazioni obbligatorie, le caratteristiche delle clausole contrattuali come le clausole vessatorie, l'etichettatura e l'informazione sui prodotti, le garanzie dei produttori²⁴.

In questo contesto, la normativa europea sulla tutela del consumatore è stata concepita per garantire un elevato livello di tutela per tutti i cittadini dell'Unione Europea. Essa si fonda su una serie di direttive e regolamenti che stabiliscono diritti fondamentali, come quelli alla sicurezza, alla trasparenza, all'informazione e alla protezione contro pratiche commerciali sleali. Tra le normative chiave si annoverano la Direttiva 2011/83/UE sui

l'Organizzazione della cooperazione islamica a ricercare e predisporre un quadro comune per regolamentare il mercato *halal* al fine di tutelare il consumatore musulmano attento a conformarsi alle regole etiche.

- 23 F. BERGEAUD-BLACKLER, *De la fatwa du Transvaal au marché halal: ouverture et fermeture de l'espace alimentaire musulman (1903-1980)*, in F. BERGEAUD-BLACKLER (dir.), *Les sens du Halal. Une norme dans un marché mondial*, CNRS Éditions, Paris, 2015, pp. 63-100.
- 24 D. DALLI – S. ROMANI, *Il comportamento del consumatore. Acquisti e consumi in una prospettiva di marketing*, FrancoAngeli, Milano, 2004, pp. 39-41; S. LANNI, *L'halal friendly come opportunità per un mercato europeo inclusivo*, in questo volume, pp. 53 e ss. Alcuni temi, come la tutela del consumatore nelle società moderne, rappresentano argomenti di fondamentale interesse. Per tale ragione, i giuristi musulmani cercano di trovare un legame tra le problematiche contemporanee e la legge islamica; spesso, infatti, i sistemi giuridici nazionali nei Paesi islamici cercano un punto d'incontro tra la *shari'a* e i codici nazionali. Si vedano, L. BAIRATI – E. GRASSO, *Indicazioni in etichetta e messaggi fuorvianti nell'informazione del consumatore di alimenti*, in *Revista de Bioética y Derecho*, 42, 2018, pp. 33-49; V.M. DONINI – D. SCOLART, *La shari'a e il mondo contemporaneo. Sistemi giuridici dei paesi islamici*, Carocci, Roma, 2020.

diritti dei consumatori, che armonizza le regole nella disciplina dei contratti a distanza e fuori dai locali commerciali, il Regolamento (UE) 2017/2394 sulla cooperazione tra le autorità nazionali responsabili dell'applicazione della legislazione a tutela dei consumatori, e la Direttiva 2005/29/CE del Parlamento Consiglio Europei, dell'11 maggio 2005, sulle pratiche commerciali sleali tra imprese e consumatori nel mercato interno²⁵. Questo documento definisce un *asset* di norme destinate a garantire che le pratiche commerciali nei confronti dei consumatori siano leali e trasparenti. Inoltre, la normativa europea tutela il diritto di recesso, garantendo ai consumatori la facoltà di restituire i beni acquistati entro un certo periodo di tempo, senza fornire la motivazione sottostante²⁶. Queste misure, insieme ad altre, mirano a creare un mercato unico europeo trasparente ed equo, rafforzando così la fiducia dei consumatori a garanzia dei loro diritti.

In tale quadro, è cruciale guadagnare la fiducia dei consumatori musulmani, ma anche di quelli non musulmani, che apprezzano il processo etico di produzione di questi beni, fiducia che spesso dipende dalla trasparenza e dalla facilità di accesso alle informazioni sui prodotti.

I consumatori interessati basano la propria scelta, difatti, sul contenuto dell'etichettatura dei prodotti offerti, in particolare sul logo *halal*, per poter decidere con piena consapevolezza se procedere all'acquisto o meno²⁷. Ne

25 Per un quadro generale che definisce l'evoluzione del diritto europeo dei consumatori si vedano G. DE CRISTOFARO, *40 anni di diritto europeo dei contratti dei consumatori: linee evolutive e prospettive future* (pp. 11-38) e G. D'AMICO, *Disavventure dell'armonizzazione (minima): autorizzazione ad introdurre discipline "più favorevoli al consumatore" e poteri del giudice* (pp. 39-74), pubblicati in S. LANNI (a cura di), *Armonizzazione del diritto dei consumatori in Europa e in America Latina*, ESI, Napoli, 2019.

26 Nel diritto musulmano, quando si presentano degli squilibri nelle prestazioni, la parte lesa può decidere o di annullare il contratto o di mantenerlo: questa operazione viene definita come opzione *khijar*. Il concetto di opzione è fondamentale per il diritto islamico dei contratti: si tratta del conferimento di un potere di risoluzione unilaterale per tutelare l'integrità del consenso delle parti (e, infatti, le opzioni vengono tradizionalmente regolamentate insieme alla disciplina dei vizi della volontà) e assicurare quindi, anche in questo caso, una maggiore giustizia nei rapporti contrattuali. Si vedano per un quadro generale D. SANTILLANA, *Istituzioni di diritto musulmano malikita*, cit.; V. DONINI, *Regola morale e pragmatismo economico nel diritto islamico dei contratti*, Istituto per l'Oriente Carlo Alfonso Nallino, Roma, 2012, p. 60.

27 Con riferimento alla simbologia religiosa nel settore pubblicitario si rinvia, per tutti, a J. FREYSSINET-DOMINJON, *L'image du religieux dans la publicité*, in *Médias et religions en miroir*, P. BRÉCHON – J.P. WILLAIME (a cura di), Presses Universitaires de France, Paris, 2000,

conseguo che la precisione delle informazioni sugli ingredienti e sul processo di elaborazione del prodotto (inclusa l'indicazione della separazione degli alimenti non *halal*), avendo in considerazione le credenze religiose, è diventata un aspetto chiave nella relazione di consumo. A questo proposito è utile rimarcare, tra l'altro, come i requisiti *halal* si applichino anche all'imballaggio degli alimenti, poiché i materiali di riferimento devono essere prodotti con elementi *halal* (ad esempio, assenza di derivati animali non *halal* e dell'etanolo). Quest'ultimo requisito può essere letto come fattore saliente per la collocazione del prodotto in un'ottica di consumo sostenibile²⁸, poiché verranno scelti sempre di più materiali di origine vegetale, come la cellulosa, gli scarti agricoli e non da ultimo imballaggi riciclabili per il *packaging*: in tal modo si aderisce ai principi etico-religiosi che mirano a garantire una efficace gestione delle risorse della terra e sostengono gli ideali che mirano a tutelare l'ambiente²⁹. In altre parole, l'intera filiera agro-alimentare deve essere consapevole dell'importanza di fornire esaustivamente tutte le informazioni al consumatore di prodotti *halal*: si tratta di un aspetto intimamente connesso al quadro articolato e complesso della sicurezza alimentare europea.

Il rapporto tra la sicurezza alimentare e il cibo basato su scelte religiose è ricco di connotazioni e include non solo tratti sostenibili ma anche equi

pp. 41-62; K.L. MALLA, *From the Sacred to the Profane. A Critical Analysis of the Changing Nature of Religious Imagery in Advertising*, 8, 2009, pp. 172-190. L'incidenza del simbolismo religioso si rinviene in altri ambiti come ad esempio quello artistico, televisivo e della moda cfr., *ex plurimis*, J.D. MEYER, *Profane and Sacred. Religious Imagery and Prophetic Expression in Postmodern Art*, in *Journal of the America Academy of Religion*, 65, 1997, pp. 19-46; E. HEARTNEY, *Postmodern Heretics. Catholic Imagination in Contemporary Art*, Midmarch Art Press, New York, 1997; S.H. CLARKE, *Created in Whose Image? Religious Characters on Network Television*, in *Journal of Media and Religion*, 4, 2005, pp. 137-153; I. SAINT-MARTIN, *Christ, Pietà, Cène, à l'affiche. Écart et transgression dans la publicité et le cinéma*, in *Ethnologie Française*, 36, 2006, pp. 65-81; L.S. NEAL, *Religion in Vogue. Christianity and Fashion in America*, New York University Press, New York, 2019; Y. COHEN – A. HETSRONI, *Monotbeism and Television. A Comparative Content Analysis of Religion in Prime-Time Programming in the USA, Israel, and Turkey*, in *Atlantic Journal of Communication*, 28, 2020, pp. 103-114.

28 M.S. AB TALIB – M.H. ZULFAKAR, *Sustainable Halal Food Supply Chain Management in a Small Rentier Halal Market*, in *Arab Gulf Journal of Scientific Research*, 2013.

29 L'imballaggio ha sempre esercitato una considerevole influenza sulle decisioni del consumatore e, ancora prima, sull'identità da attribuire al marchio. Per un'analisi dettagliata si veda R.L. UNDERWOOD, *The Communicative Power of Product Packaging: Creating Brand Identity via Lived and Mediated Experience*, in *Journal of Marketing Theory and Practice*, 11, I/2003, pp. 62-76.

e responsabili. Le prescrizioni religiose, come i requisiti *halal* o come quelli *kosher* nell'ebraismo, prescrivono i metodi di preparazione affinché possa essere rilasciata una certificazione che attesti che il prodotto alimentare è stato preparato in ossequio ai valori etico-religiosi e pertanto è in linea con il proprio credo³⁰. Tuttavia, l'offerta di tali prodotti può essere circoscritta a determinate aree geografiche e, in questo panorama, l'appartenenza religiosa, esercitando una forte influenza sul comportamento dei consumatori, può contribuire a creare o rafforzare barriere all'accesso³¹. Inoltre, l'interazione e le intersezioni tra i valori religiosi e secolari hanno portato alla promozione di protocolli alimentari più sostenibili e responsabili, poiché mitigano lo sfruttamento e la distribuzione irragionevole e ingiusta delle risorse naturali della Terra³². La sicurezza alimentare, dunque, non mira a proteggere le “passioni consumistiche” della società contemporanea, ma include anche aspetti qualitativi e fattori socioculturali come la religione, le credenze, le abitudini degli individui e delle comunità di cui questi ne fanno parte, la struttura sociale di riferimento, la discriminazione di genere, la lingua, l'istruzione e l'occupazione femminile, sottolineando la necessità di un approccio inclusivo e articolato³³.

La sicurezza alimentare, pertanto, si riferisce alla gestione e alla manipolazione degli alimenti per garantire che siano adeguati al consumo, evitando contaminazioni che potrebbero causare la diffusione di malattie o, più ampiamente, la cd. *food unsafety*. Il Regolamento CE 178/2002, che definisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa le procedure nel settore della sicurezza alimentare; in questo panorama, rappresenta certamente l'intervento europeo di maggior rilievo sul tema, poiché si pone l'obiettivo di far conoscere la storia del processo produttivo di un prodotto alimentare sino al suo arrivo al consumatore finale³⁴. Il cibo *halal*, in questo contesto, integra

30 K. BONNE – W. VERBEKE, *Muslim Consumer Trust in Halal Meat Status and Control in Belgium*, in *Meat Science*, 79, 1/2008, pp. 113-123.

31 N. ESSOO – S. DIBB, *Religious Influences on Shopping Behaviour: An Exploratory Study*, in *Journal of Marketing Management*, 20, 2004, pp. 683-712.

32 A.O. MUSAIGER, *Socio-Cultural and Economic Factors Affecting Food Consumption Patterns in the Arab Countries*, in *Journal of the Royal Society of Health*, 113, 1993, pp. 68-74.

33 Si veda il *report* del 2009 della FAO reperibile al seguente indirizzo <https://www.fao.org/4/i0876e/i0876e.pdf>.

34 La bibliografia di riferimento è ampia. Fondamentale il rinvio a F. ALBISINNI, *Strumentario di diritto alimentare europeo*, Utet, Milano, 2023.

i principi della sicurezza alimentare nel rispetto delle normative dietetiche islamiche, includendo anche requisiti qualitativi specifici che vanno oltre la semplice sicurezza. Tali requisiti *standard* si concentrano non solo sulla conformità degli ingredienti ma anche sui processi di elaborazione e produzione, allo scopo di precludere ogni forma di contaminazione dovuta dagli additivi proibiti e quindi assicurare la purezza e la sicurezza del prodotto³⁵. Questo approccio vuole non solo dare delle soluzioni ai problemi legati al cibo, ma anche osservare ossequiosamente le regole etico-religiose, preservando così l'autenticità e la qualità dei prodotti secondo i dettami *halal*.

Non vi è alcun dubbio che gli operatori del mercato oggi si trovino davanti a una priorità improcrastinabile, ovvero sia quella di promuovere prodotti supportati da certificazioni di qualità e sicurezza, in conformità con l'approccio europeo alla sicurezza alimentare, come delineato dalla strategia *from farm to fork*³⁶. In tale contesto, è importante leggere le normative europee sulla sicurezza alimentare gettando al contempo uno sguardo sui dettami confessionali. Questo approccio è essenziale per garantire ai consumatori musulmani il diritto all'informazione, affinché sia chiaro che i prodotti o i servizi erogati aderiscano ai precetti della legge divina, un aspetto cruciale del *modus vivendi* della comunità musulmana ovunque si trovi.

L'esigenza summenzionata è collegata alla necessità di rispettare la normativa europea che mira a tutelare il consumatore europeo qualora siano presenti informazioni false, anche se non essenziali, secondo l'art. 9 del Regolamento UE 1169/2011 sulle "indicazioni obbligatorie", o addirittura fornite con "dolo". In tal caso il consumatore potrebbe ottenere

35 La presenza di diverse scuole giuridico-religiose islamiche talvolta può indurre gli operatori del mercato a confondersi poiché l'assenza di un *corpus* unificato di interpretazioni genera sovente incertezza nel contesto internazionale. Difatti alcuni prodotti e/o servizi potrebbero essere ritenuti *shari'a compliant* non in tutte le regioni in egual modo. Circa il concetto di *Standards* si vedano, S. RIALS, *Le juge administratif français et la technique du standard, essai sur le traitement juridique de l'idée de normalité*, Paris, 1980; E. BERNART, *La spécificité du standard en droit communautaire*, Bruxelles, 2009; A. LAGELLE, *Les standards en droit international économique: contribution à l'étude de la normativité internationale*, Paris, 2014.

36 Il Regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento Europeo e del Consiglio, del 28 gennaio 2002, sancisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e definisce le procedure nel campo della sicurezza alimentare. Tale Regolamento costituisce la base necessaria per garantire un elevato livello di tutela della salute umana e degli interessi dei consumatori in relazione agli alimenti, tenendo conto della diversità dell'offerta alimentare, compresi i prodotti tradizionali, e assicurando al contempo l'efficace funzionamento del mercato interno.

l'annullamento del contratto per vizi del consenso, essendo stato indotto all'acquisto del bene attraverso un inganno, ai sensi dell'art. 7 dello stesso Regolamento, che definisce puntualmente le "indicazioni vietate"³⁷.

Interessante rilevare, tra l'altro, come le informazioni connesse ai prodotti e servizi *halal friendly* escano lentamente da quella che potrebbe apparire una nicchia del mercato di consumo. Invero, nel 2021 i consumatori musulmani a livello globale hanno speso complessivamente 2.000 miliardi di dollari non solo nel settore alimentare (che rappresenta il segmento più rilevante), ma anche in quello farmaceutico, come pure in quello della cosmesi, della moda, del turismo e dei viaggi. Si prospetta che il mercato musulmano possa crescere a livello globale fino a circa 2.800 miliardi di dollari entro il 2025³⁸.

Tale rapido incremento pone in evidenza l'importanza della certificazione *halal*, rilasciata da enti certificatori indipendenti che abbiano una specifica competenza in tal senso e che siano riconosciuti sia localmente che internazionalmente. È come dire che la certificazione *halal* diventa un elemento imprescindibile per le aziende che intendano operare in questo mercato, sia per la conformità alla normativa europea, sia in termini di sicurezza e salute dei consumatori, sia per il rispetto dei principi religiosi³⁹. Non di meno, è

37 L'inserimento di informazioni incomplete o errate nell'etichetta del prodotto alimentare è stato indagato dalla dottrina; su questo punto si veda A. GERMANÒ, *Informazione alimentare halal: quale responsabilità per un'etichetta non veritiera?*, in *Rivista di diritto alimentare*, 4, III/2010. È altresì rilevante la questione dei simboli religiosi, si vedano G.R.T. WHITE – A. SAMUEL, *Fairtrade and Halal Food Certifications and Labelling: Commercial Lessons and Religious Limitations*, in *Journal of Macromarketing*, 36, 2015, pp. 1-12. In relazione alla tutela del consumatore sia consentito il rinvio a S. LANNI – J. BENARAFÀ, *Dieta e ordine giuridico-morale secondo Maometta. Cibo halal e tutela del consumatore*, in *Calumet. Intercultural Law and Humanities Review*, 2023, p. 171. Una disamina dei requisiti dell'etichettatura in chiave ricostruttiva-sistematica è ampiamente definita da S. LANNI, *L'halal friendly come opportunità per un mercato europeo inclusivo*, in questo volume, pp. 37 e ss.

38 Si veda <https://www.statista.com/statistics/796103/global-muslim-market-size>.

39 La certificazione *halal*, quale requisito fondamentale per accedere al mercato *shari'a compliant*, non si limita al settore alimentare ma si estende anche ad altri ambiti, come quello cosmetico e turistico. In merito sono stati elaborati i requisiti generali, sotto forma di *standard*, che definiscono gli alimenti considerati *halal* come POIC/SMIIC 1, <https://www.smiic.org/en/project/24>. Per un quadro di riferimento si vedano R. E. RIOS – H. E. RIQUELME – Y. ABDELAZIZ, *Do Halal Certification Country of Origin and Brand Name Familiarity Matter?*, in *Asia Pacific Journal of Marketing and Logistics*, 26, 5/2014, pp. 665-686; N.A. SALINDAL, *Halal Certification Compliance and Its Effects on Companies' Innovative and Market Performance*, in *Journal of Islamic Marketing*, 10, 2/2019, pp. 589-605; S. TAKESHITA, *Halal Certification or Ingredient Disclosure: A Comparative Analysis of Serving Food in Japanese*

utile sottolineare che gli enti idonei al rilascio di certificazione attestano la piena conformità dell'*iter* produttivo e degli ingredienti utilizzati ai dettami religiosi, definendo attraverso un complesso intreccio di relazioni sinergiche se un prodotto sia o meno *halal*.

Inoltre, è utile avere in debita considerazione che gli enti summenzionati, in quanto soggetti terzi e indipendenti, elaborano e promuovono delle linee guida che vengono viste come un compendio di *soft law* islamico, poiché lo stesso non solo garantisce e tutela la fiducia del consumatore islamico sul piano europeo, ma contribuisce anche a modellare le dinamiche degli scambi transnazionali, avendo attenzione alle norme e ai valori della tradizione abramitica. Se è vero che la presenza degli enti certificatori garantisce il bene o il servizio come *shari'a compliant*, per altro verso si deve rilevare che l'assenza di una normativa internazionale univoca ed accettata dalla comunità musulmana ha portato all'elaborazione di molteplici *standard* ed interpretazioni, anche perché il mercato *halal* non è una realtà uniforme, bensì una realtà caratterizzata dalla presenza di diverse letture riconducibili alle varie confessioni religiose, come pure ai diversi ordinamenti nazionali e alle singolarità socio-economiche di riferimento. Per superare quest'*impasse* che può generare incertezza e confusione sono stati compiuti alcuni tentativi di unificazione ed armonizzazione, come, ad esempio, l'adozione delle linee guida della "Association of Southeast Asian Nations (ASEAN)", il riconoscimento condiviso degli *standard* tra Malesia e Indonesia e l'intesa raggiunta tra la Malesia, l'Indonesia e Singapore al fine di definire uno *standard* alimentare univoco⁴⁰.

L'ottenimento della certificazione *halal* assume, insomma, un ruolo significativo nella commercializzazione di tutto ciò che è destinato alla comunità musulmana, poiché influenza le decisioni di acquisto in un contesto caratterizzato da complesse implicazioni socio-economiche e politico-religiose.

Tourist Destination, in *Journal of Islamic Marketing*, 11, 3/2020, pp. 765-781; N. KATUK – K.R. KU-MAHAMUD – K. KAYAT – M.N. ABDUL HAMID – N.H. ZAKARIA – A. PURBASARI, *Halal Certification for Tourism Marketing: the Attributes and Attitudes of Food Operators in Indonesia*, in *Journal of Islamic Marketing*, 12, 5/2021, pp. 1043-1062; W. DARMALAKSANA, *How Is the Halal Certification Policy Implemented? Perspective Analysis of Small and Medium Enterprises (SMEs) in Indonesia*, in *Journal of Islamic Accounting and Business Research*, 2023; M.M. ISLAM – M.S. AB TALIB – N. MUHAMAD, *Halal Certification of Marketing Mix Focusing on Cosmetics*, in *Journal of Islamic Marketing*, 2024.

40 E. TOSELLO, *Kosher, halal, bio. Regole e mercati*, FrancoAngeli, Milano, 2018, p. 99.

Parallelamente, il cibo, che aderisce strettamente ai precetti dietetici islamici, si integra nel contesto europeo di sicurezza alimentare tramite un'attenta interpretazione delle norme di riferimento, in particolare attraverso le disposizioni sui loghi religiosi.

Questa impostazione solleva una riflessione circa l'impatto del logo *halal* sulla tutela dei consumatori in generale, e nello specifico induce a valutare il ruolo dell'etichettatura nella protezione dei diritti dei consumatori musulmani, e ciò proprio in considerazione della sua idoneità a garantire contestualmente la sicurezza alimentare e la conformità religiosa⁴¹. La sensibilità del mercato verso questi temi ha indotto il legislatore europeo a definire un quadro normativo di riferimento per la produzione e la commercializzazione degli alimenti, in modo particolare delle carni, prevedendo altresì alcune limitazioni volte a mitigare le sofferenze degli animali.

Inizialmente, le istituzioni europee hanno introdotto la Direttiva CE 93/119 del 1993 (sulla protezione degli animali durante la macellazione); successivamente il Regolamento CE 1099/2009 (sulla protezione degli animali durante l'abbattimento) ha previsto la tutela del benessere dell'animale durante l'abbattimento o la macellazione prevedendo lo stordimento. Al riguardo, è interessante notare come lo stordimento sia stato eliminato nel caso di macellazioni rituali svolte nei macelli, poiché il considerando 18 del Regolamento CE 1099/2009 evidenzia l'importanza di rispettare le pratiche religiose, in conformità all'art. 10 della Carta dei diritti fondamentali dell'Unione europea. La questione dell'utilizzo religioso nel marketing è direttamente collegata con quanto finora esposto⁴². Il marketing rivolto al

41 Sull'uso dei simboli si veda diffusamente M. CIRAVEGNA, *Simboli religiosi e marketing: dall'iconografia sacra in pubblicità alla registrazione di marchi a contenuto religioso*, in A. NEGRI – G. RAGONE – M. TOSCANO – L.P. VANONI (a cura di), *I simboli religiosi nella società contemporanea*, Giappichelli, Torino, 2021; interessante è anche la ricostruzione di C. NARDELLA, *La migrazione dei simboli. Pubblicità e religione*, Guerini Scientifica, Milano, 2005, p. 105, si sottolinea: «Il fatto che i simboli siano prodotti istituzionali, codificati e accettati a livello collettivo, fa sì che essi possono rinviare a uno specifico sistema di significati di cui l'istituzione si propone [...]», per mezzo di una élite di esperti, «[...] come il principale gestore. Questo significa che è l'istituzione a impegnarsi ad amministrare il sistema di significati religiosi, stabilendo con estrema attenzione ciò che è a esso compatibile e ciò che non lo è [...]»; ID., *Dinamica dei simboli religiosi*, in V. MONTIERI (a cura di), *La manipolazione del sacro: L'immagine religiosa nel mondo della comunicazione*, Mimesis, Milano, 2021, pp. 15-50.

42 A. A. TIOZZO, *Marketing islamico e certificazione halal*, in *Economia e Management*, 5, 2011; C. NARDELLA, *Studying Religion and Marketing: An Introduction*, in *Sociologica*, 3, 2014, pp. 1-16.

mercato *halal* ha sempre fatto largo uso di simboli religiosi per comunicare l'aderenza ai principi islamici, in quanto tali simboli rappresentano un potente strumento di autenticità e fiducia per i consumatori musulmani. I simboli religiosi, come la certificazione *halal*, non solo fungono da garanzia per il rispetto delle norme religiose, ma al contempo permettono anche alle aziende di instaurare un legame emotivo e culturale con il loro *target* di riferimento. Tale legame risulta imprescindibile, poiché il consumatore musulmano è particolarmente attento alla conformità dei prodotti alimentari e di consumo ai precetti della sua fede. In tale contesto, l'uso di simboli religiosi non è solo un'opzione di marketing, ma una vera e propria necessità strategica per accedere a un mercato in forte crescita⁴³.

Dalle considerazioni finora esposte emerge che la tutela dei diritti dei consumatori di fede musulmana può apparire vulnerabile, in quanto la sua piena attuazione è influenzata da vari fattori che esulano da quelli esclusivamente giuridici. Invero, è bene ricordare che nel contesto alimentare il lemma *halal* implica non solo il rispetto di tutto ciò che è lecito secondo la legge islamica, ma anche il complesso di usi e consuetudini per l'osservanza di processi specifici di preparazione e confezionamento degli alimenti. L'Unione Europea, consapevole dell'importanza del multiculturalismo, ha promosso la tutela dei consumatori musulmani garantendo che i prodotti con il marchio *halal* siano conformi a tali requisiti. Per questo motivo, si insiste sull'erogazione di informazioni adeguate circa il prodotto; ciò ha incentivato la predisposizione di un'etichettatura puntuale che enfatizza il rispetto della normativa attinente alla tutela del benessere degli animali e la tracciabilità della filiera produttiva⁴⁴.

Per quanto attiene alla conformità alle norme religiose, in particolar modo quelle islamiche, e quindi alla protezione della fiducia del consumatore nel rispetto delle regole, emerge la necessità di attuare delle strategie che siano non solo di natura giuridica ma anche di natura politica. Non si tratta solo di favorire l'unificazione e l'armonizzazione delle normative tra gli Stati

43 J.A.J. WILSON – J. LIU, *Shaping the Halal into a Brand?*, in *Journal of Islamic Marketing*, 1, 2/2010, pp. 107-123.

44 Si veda altresì, R. TONIATTI, *Sul bilanciamento costituzionale fra libertà religiosa e protezione degli animali*, in P. LERNER – A.M. RABELLO (a cura di), *Il divieto di macellazione rituale (shechità kosher e halal) e la libertà religiosa delle minoranze*, Università degli Studi di Trento, Trento, 2010, pp. 13 e ss.

membri, ma anche di incentivare un costante dialogo con le istituzioni islamiche e di agevolare gli scambi con Paesi musulmani.

Negli ultimi decenni la Comunità Europea ha mostrato un crescente interesse per la tutela dei consumatori: la legislazione in materia di protezione dei consumatori si è evoluta negli ultimi quarant'anni, con una svolta rinvenuta nell'armonizzazione della responsabilità del produttore (Direttiva 85/374/CEE), che mira a proteggere la salute, la sicurezza e gli interessi economici dei consumatori. Nel mercato unico europeo, il diritto all'informazione occupa una posizione focale e non solo consente ai consumatori di compiere delle scelte consapevoli, ma promuove anche la creazione di un mercato più equo e trasparente, caratterizzato da un equilibrio e lealtà tra domanda e offerta.

In tale ottica, i consumatori sono protetti da ogni azione che può indurre in inganno, come la pubblicità fuorviante, le informazioni errate sulle etichettature o i comportamenti non etici da parte degli *stakeholder*; non a caso, i prodotti alimentari con il simbolo *halal* vengono considerati viziati qualora vengono omesse nell'etichetta informazioni sull'origine degli ingredienti, rendendoli soggetti ai rimedi previsti dalla normativa nazionale, secondo quanto sancito dall'art. 130 del decreto legislativo italiano 6 settembre 2005, n. 206 (codice del consumo).

Come è già stato evidenziato, è indubbio che le istituzioni abbiano mostrato sensibilità nei confronti della fede, in particolare modo negli ambiti che vedono il consumatore come parte interessata e da tutelare, sia sul piano europeo che nazionale. Questo approccio ha favorito un approfondimento e una chiarificazione su diverse tematiche connesse alla macellazione islamica, garantendo che i diritti e le esigenze specifiche di questi consumatori siano adeguatamente considerati nel quadro normativo europeo⁴⁵.

45 La Commissione è stata chiamata a fornire chiarimenti sulla tutela dei consumatori e sulla compatibilità con la normativa sul benessere degli animali nell'ambito della macellazione *halal* (interrogazione parlamentare E-002470/2021(ASW)). Premesso che il Regolamento (CE) n. 1099/2009 relativo alla protezione degli animali durante l'abbattimento prevede l'uccisione dell'animale solo dopo lo stordimento, esso include tuttavia un'eccezione per la macellazione rituale, quale quella "*halal*", secondo cui «gli animali possono essere abbattuti senza essere precedentemente storditi, a condizione che l'abbattimento avvenga in un macello». Rispondendo al primo quesito, volto a chiarire l'eventuale incompatibilità tra la normativa europea sulla protezione degli animali durante l'abbattimento e il rito di macellazione islamico, la Commissione ha sottolineato la necessità di trovare un equilibrio tra la protezione del benessere degli animali e la libertà di

4. Le nuove tendenze nel mercato islamico: gli insetti edibili

In un'epoca segnata dalle problematiche del cambiamento climatico, dall'inquinamento degli ecosistemi e dal depauperamento delle risorse naturali, l'esplorazione di fonti alimentari alternative è diventata imperativa; pertanto, è legittimo chiedersi se le soluzioni alternative alle fonti proteiche tradizionali, come gli insetti commestibili, siano compatibili alle prescrizioni del mercato *halal*. I vantaggi ambientali e di sostenibilità degli insetti commestibili⁴⁶ hanno attirato l'attenzione anche della comunità musulmana per il potenziale che avrebbero nell'alleviare la pressione sui sistemi di produzione alimentare convenzionali, in quanto offrirebbero l'opportunità di rispondere alla crescente domanda alimentare globale⁴⁷.

Gli insetti edibili sono altamente nutrienti e ricchi di proteine, grassi sani, vitamine e minerali. Producono un'impronta ambientale inferiore rispetto

manifestare la propria religione, sancita dall'articolo 10 della Carta dei diritti fondamentali dell'Unione europea. In questo contesto, la Commissione ha ribadito l'importanza di bilanciare i diritti coinvolti, ossia la protezione del benessere degli animali e la libertà di manifestare il proprio credo religioso, rinviando agli Stati membri la responsabilità di definire le disposizioni necessarie per garantire una maggiore protezione degli animali durante l'abbattimento, in conformità con la legislazione dell'UE. Per quanto riguarda il secondo quesito, ove si chiede di chiarire «le misure adottate e che si intendono attuare per verificare l'etichettatura della carne *halal* a tutela e protezione dei consumatori», la Commissione ha fatto riferimento al rispetto dell'art. 36 del Reg. UE 1169/2011. Tale articolo stabilisce che le informazioni volontarie sugli alimenti non devono «indurre in errore il consumatore, non devono essere ambigue né confuse per il consumatore e, se del caso, devono basarsi su dati scientifici pertinenti».

- 46 Il problema delle fonti proteiche alternative ha animato il dibattito giuridico europeo soprattutto a seguito della promulgazione del Regolamento (UE) n. 2015/2283 attinente agli alimenti innovativi. Il dibattito si è focalizzato su temi come il *food security*, i requisiti dell'etichettatura, la tracciabilità e l'impatto ambientale. Si vedano, V. PAGANIZZA, *Bugs in law. Insetti e regole: dai campi alla tavola*, CEDAM, Milano, 2019; S. LANNI, *Gli insetti edibili tra globalizzazione scambista e interculturalità*, in *Diritto pubblico comparato ed europeo*, open access, 2019; EAD, *Entomophagy. European Food Market Regulation and Consumer Protection*, in *Annuario di diritto comparato e di studi legislativi*, 2019, pp. 861-885.
- 47 A. JANSSON – D. HUNTER – A. BERGGREN, *Insects as Food—An Option for Sustainable Food Production?*, SLU Future Food Reports, Swedish University of Agricultural Sciences, 2019; V. PAGANIZZA, “*Vecchi*” e “*nuovi*” alimenti: gli insetti edibili. *Aspetti giuridici e profili di sicurezza alimentare ed ambientale*, in *Ambiente, energia, alimentazione. Modelli giuridici comparati per lo sviluppo sostenibile*, 1, 2015; J. RAMOS-ELORDUY, *Anthro-entomophagy: Cultures, evolution and sustainability*, in *Entomological Research*, 39, 5/2009, pp. 271-288.

agli alimenti tradizionali, in quanto richiedono una quantità significativamente inferiore di acqua, terra e mangimi. Inoltre, i loro alti tassi di riproduzione e i brevi cicli di vita consentono una produzione rapida ed efficiente⁴⁸.

Dal punto di vista normativo, appare fondamentale il riferimento al già menzionato Regolamento (UE) 2283/2015 sui nuovi alimenti, dove si prescrive che questi alimenti siano vagliati da parte dall’Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA) prima della loro commercializzazione nel mercato. Molto si è riflettuto sul potenziale degli insetti edibili come fonte sostenibile di proteine, nonché come elemento che potrebbe stimolare l’innovazione nell’industria alimentare⁴⁹. L’allevamento degli insetti, in virtù del fatto che, rispetto alla produzione zootecnica convenzionale, richiede una quantità di risorse notevolmente inferiore, è considerato dunque come un’alternativa più efficiente ed ecosostenibile da questo punto di vista. Gli insetti sono “convertitori” altamente efficienti di mangimi, richiedono meno terra, acqua e nutrimento per unità di proteine prodotte. Inoltre, gli insetti emettono meno gas serra e contribuiscono in misura minima alla deforestazione. Il loro impatto ecologico è sostanzialmente inferiore rispetto a quello del bestiame convenzionale, il che li rende un’opzione interessante per ridurre l’impronta ambientale dei sistemi di produzione alimentare. Inoltre, gli insetti hanno la capacità di prosperare su materiali organici di scarto, offrendo notevoli opportunità per la riduzione dei rifiuti e per l’economia circolare. Possono essere allevati su sottoprodotti agricoli, scarti alimentari e altri rifiuti organici, trasformando questi materiali in preziose fonti proteiche. Questo potenziale riciclaggio dei rifiuti è in linea con i principi di sostenibilità ed efficienza delle risorse⁵⁰.

48 A. L. YEN, *Insects: Traditional Knowledge or Western Phobia*, in *Entomological Research*, 39, 5/2009, pp. 289-298.

49 Tra le ricerche più rilevanti sull’argomento in oggetto si segnala DIRKS – HUNTER, *The Anthropology of Food*, in *Routledge Handbook for Food Studies*, 2013; si veda altresì S. LANNI, *Not just a Bug: Brief Remarks of Legal Anthropology for New Food Choices*, in *Atti Convegno AIDC (Parma, 2019)*, Roma TrE-PRESS, 2020, p. 77.

50 Per un quadro bibliografico si vedano, J. C. LUMANLAN – M. WILLIAMS – V. JAYASENA, *Edible Insects: Environmentally Friendly Sustainable Future Food Source*, in *International Journal of Food Science and Technology*, 57, 10/2022, pp. 6317-6325; R. MORUZZO – S. MANCINI – A. GUIDI, *Edible Insects and Sustainable Development Goals*, in *Insects*, 12, 6/2021, p. 557; A. VAN HUIS, *Edible Insects are the Future?*, in *Proceedings of the Nutrition Society*, 75, 3/2016, pp. 294-305.

Come si è visto, di norma i musulmani sono incoraggiati ad essere consapevoli di ciò che mangiano e cercano prodotti in linea con il proprio credo religioso nonché prodotti certificati *halal*; in tale prospettiva l'entomofagia, vale a dire l'uso di insetti a scopo alimentare, è permessa solo per alcune tipologie di insetti, come ad esempio le locuste⁵¹. Eccezionalmente il consumo di alcuni tipi di insetti dichiarati *haram* può essere accettato solo in caso di *darura* (necessità); è come dire che una pratica vietata viene tollerata solo per necessità “*al-darurat tubih al-mahdurat*”, e in considerazione del contesto geografico; nel senso che questa situazione non rappresenta la regola, ma l'eccezione dettata da situazioni circoscritte⁵².

Nel corso dei secoli, la civiltà islamica ha acquisito un ricco patrimonio culinario dovuto ad interazioni tra diverse regioni quali il Medio Oriente, il Nord Africa, l'Asia centrale e il subcontinente, cosa che ha portato alla fusione di diverse tradizioni culinarie e all'incorporazione di nuovi ingredienti e stili di cottura. L'esplorazione delle pratiche storiche fornisce indicazioni sull'adattabilità della cultura alimentare islamica e solleva domande sulla potenziale integrazione di nuove fonti proteiche, come gli insetti edibili, all'interno di questo ricco patrimonio culinario. I dotti islamici, in assenza di indicazioni in merito presenti nel Corano e nella Sunna, hanno espresso diversi pareri, sottolineando che l'impronta ecologica dell'allevamento degli insetti è significativamente più bassa rispetto a quella del bestiame tradizionale e si allinea con i valori di sostenibilità ambientale contemplati negli insegnamenti islamici⁵³. Alcuni studiosi sostengono che, poiché gli insetti

51 Ibn Abi'Aufa riportò che «We participated with the Prophet in six or seven Ghazawat, and we used to eat locusts with him», in Sahih al-Bukhari 5495, Book 72, Hadith 21. <https://sunnah.com/bukhari/72>. Il consumo delle locuste oggi in alcuni paesi come l'Arabia Saudita, il Kuwait, lo Yemen e la Libia è considerato abituale, tanto è vero che la produzione riscontra successo. A.L. TAJUDEEN, *Halal Certification of Insect-based Food: A Critique*, in *International Journal of Islamic Business Ethics*, 5, 2/2020, pp. 100-112.

52 S. SYED – F. SH AHMAD – S.R.H. SHAH, *Psychological Needs as Underlying Forces of Halal Food Purchase Intention*, in *Journal of Islamic Marketing*, 14, 8/2023, pp. 2070-2083.

53 Negli ultimi decenni il mondo musulmano ha cercato di individuare dei punti di contatto con le esigenze della società occidentale coinvolgendo i principi etico-religiosi. Per un'introduzione all'argomento si vedano R.C. FOLTZ – F.M. DENNY – A. BAHARUDDIN (Eds.), *Islam and ecology*, Harvard University Press, Harvard, 2003, pp. 3-37; A.L. TAJUDEEN, *op. cit.*, pp. 100-112; S. JAMEEL, *Climate Change, Food Systems and the Islamic Perspective on Alternative Proteins*, in *Trends in Food Science & Technology*, 138, 2023, pp. 480-490; R. MUZAFAR, *Insects: Islamic Perspectives on Entomophagy and Future Foods*, in *SHAHIH Journal of Islamicate Multidisciplinary*, 8, 2024, pp. 63-80.

non sono mai stati esplicitamente proibiti nei testi islamici, il loro consumo può essere considerato *halal*: la loro argomentazione si basa sul principio che tutto è lecito se non è esplicitamente proibito. Questi studiosi sostengono che gli insetti condividono analogie con altri animali *halal* in termini di caratteristiche e modalità di consumo. In modo particolare, il *madhhab* *malikita* è l'unica scuola che ammette il consumo di artropodi non velenosi e/o pericolosi, basandosi sul versetto coranico che consente il consumo di tutto ciò che è sulla terra, tranne gli animali che sono proibiti dalla legge islamica o dannosi per gli esseri umani: «Non v'è alcuna colpa, per coloro che credono e operano il bene, in quel che mangeranno, se temono Iddio, credono, e operano il bene e ancora se temono Iddio e credono, e ancora se temono Iddio e sono buoni col prossimo, Perché Dio ama i benefici» (Cor. 5, 93).

Riguardo alle singole specie di insetti, va precisato che, mentre le locuste sono considerate lecite all'unanimità da tutte le scuole giuridiche religiose⁵⁴, emerge invece un atteggiamento più cauto verso il riconoscimento di tutte le altre specie; invero, le scuole di pensiero hanno posto l'accento sulla necessità di trovare delle prove chiare nei testi islamici per consentirne il consumo. Si è sostenuto che gli insetti, poiché non sono stati mai menzionati specificamente, rimangono nella categoria degli alimenti *makrûha*, e pertanto, ne viene scoraggiato il consumo, a meno che non vi sia una necessità impellente o un'accettazione culturale in un contesto specifico⁵⁵.

54 S.F. RAHIM, *Islamic Jurisprudence and the Status of Arthropods: as Alternative Source of Protein and with Regard to e120*, in *MOJ Food Processsing and Technology*, 6, 4/2018, pp. 330-340; N. SYAZWANI et al., *Future Aspects of Insects' Ingestion in Malaysia and Indonesia for Human Well-being and Religion Regulation*, in *Future Foods*, 8, 2023.

55 Il lemma *bashara* nel diritto tradizionale musulmano viene inteso spesso come insetto. Tuttavia, questo termine può indurre in confusione poiché comprende una gamma ampia, che include insetti, roditori e rettili. La scuola hanafita considera tutti i tipi di *basbarat* come *haram*, pertanto proibiti per il consumo sulla base della loro interpretazione del Corano. La scuola *malikita*, invece, permette il consumo di tutti i tipi di *basbarat*, tranne quelli dannosi per la salute o culturalmente inaccettabili. Gli insetti commestibili sono considerati *halal* se nutrienti e non dannosi, ma in ogni caso roditori e rettili devono essere macellati e gli insetti devono essere uccisi prima del consumo. La scuola *shafi'ita* e *hanbalita* hanno un approccio selettivo e differiscono su specifiche categorie di *basbarat*: entrambe, infatti, considerano tutti gli insetti (tranne le locuste) come *khabitha* (immondi) e quindi non *halal*. Mentre c'è consenso tra gli studiosi sulla proibizione di tutto ciò che è *khabith*, non c'è accordo sulla classificazione di alcuni *basbarat*, compresi gli insetti, come *khabith* o *tayib* (buoni, nutrienti e accettabili dalle persone). Tale divergenza è fondamentale per comprendere le diverse opinioni sul consumo di insetti all'interno delle

Da quanto precedentemente illustrato, si evince che le scelte del consumatore sono dettate da considerazioni religiose ed etiche che includono le opinioni dei giurisperiti musulmani sulla liceità del consumo di insetti (e non solo), con interpretazioni che vanno dalla liceità alla cautela. In sintesi: impegnarsi in un dialogo aperto con gli studiosi, affrontare le preoccupazioni legate alle linee guida *halal* (mentre esistono regole e rituali specifici per la macellazione degli animali *halal*, gli insetti non richiedono tale processo) ed evidenziare i potenziali benefici ambientali e nutrizionali degli insetti commestibili, nonché educare il consumatore su questo alimento alternativo, può contribuire all'accettazione dell'entomofagia all'interno dei quadri normativi etici islamici⁵⁶.

5. Le nuove tendenze nel mercato islamico: la carne coltivata

Le riflessioni finora esposte valgono per qualsiasi alimento nuovo che si voglia introdurre nel mercato *halal*, tra i quali è interessante soffermarsi sulla carne coltivata, un'alternativa sostenibile alla carne tradizionale⁵⁷, che offre diversi benefici collegati all'ambiente e al benessere degli animali. Tuttavia, la sua introduzione nel mercato *halal* solleva numerose questioni religiose

quattro scuole di pensiero sunnite dell'Islam. M. RIYAZ, *Edible Insects: Islamic Perspectives on Entomophagy and Future Foods*, in *SHAHIH Journal of Islamicate Multidisciplinary*, 2024, p. 71-72; A.L. TAJUDEEN, *op. cit.*, pp. 104-105; K.B.S. YASIN, *Abkam al-Hasharat Fil. Fiqh il-Islami*, MaktabahAr-Rushd, Riyadh, 2007. Si veda altresì la *fatwa* del 2015 di *dar al-ifta'* egiziana nella quale, dopo un'analisi delle diverse interpretazioni delle diverse scuole giuridiche Sunnite ortodosse, si è affermato che: «Based on the above, the matter is contingent upon scientific, medical, and pharmaceutical studies which prove the benefit of these insects or their lack thereof. It is permissible to use the insects and consume the substances manufactured from them for medicinal purposes if it is proved that they treat diseases or malnutrition without producing any harmful side effects. Otherwise, they are forbidden. And God the Almighty knows best». Disponibile al seguente indirizzo <https://www.dar-alifta.org/en/fatwa/details/9397/what-is-the-ruling-on-eating-insects>.

56 La puntuale analisi degli *standards halal* va oltre il metodo di macellazione e comprende anche considerazioni sulla purezza, la pulizia e l'innocuità.

57 La carne coltivata – conosciuta altresì come carne *in vitro*, carne cresciuta in laboratorio, carne artificiale, carne pulita o carne derivata dalle cellule – è un alimento prodotto attraverso le biotecnologie e che può sostituire la carne tradizionale. Si veda M.J. POST, *Cultured Beef: Medical Technology to Produce Food*, in *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 94, 2014, pp. 1039-1041.

e culturali che mettono in discussione gli ingredienti di riferimento per la produzione della carne coltivata. Invero, essa può essere ottenuta sia da cellule staminali embrionali che da cellule miosatelliti, ciascuna delle quali può essere disapprovata per il suo status *haram*.

Affinché questa nuova tecnologia venga accettata dalla comunità musulmana, che tende a riconoscere solamente il tradizionale processo di macellazione, è necessario indagare l'uso della tecnologia stessa alla luce di diversi concetti chiave, come quello della distinzione tra animali *halal* e *haram*, oppure quelli dei criteri della macellazione tradizionale islamica, o anche quelli dell'assenza di elementi impuri (*najis*), della trasformazione o conversione totale della composizione e delle proprietà di un prodotto considerato impuro in uno puro (*istihala tamma*); non da ultimo, è interessante riflettere sull'interesse generale (*al-maslaha al-'amma*), sul danno (*mafsada*), nonché sulla necessità (*al-darurat tubih al-mahzurat*) che può giustificare l'uso della carne coltivata⁵⁸.

Di fronte a tematiche innovative, i giurisperiti musulmani ricorrono spesso all'*ijtihad*⁵⁹, ovvero sia lo sforzo intellettuale impiegato dai giuristi per individuare risposte alle esigenze contemporanee della società, affinché non si interrompa il legame tra religione e dinamiche della vita terrena. Di norma, le soluzioni a una fattispecie rinvenute dalle fonti religiose devono essere in linea con la visione del *madhhab* seguito in una determinata area geografica come, ad esempio, in Malesia le interpretazioni deduttive nell'ambito *halal* devono allinearsi al *madhhab shafii* e *ablu Sunna wa al-ijama*⁶⁰. Ne consegue che i pareri giuridico-religiosi (*fatwa*) emessi da un *mufti* (studioso islamico esperto di legge

58 Z.F. BHAT – S. KUMAR – H. FAYAZ, *In Vitro Meat Production: Challenges and Benefits over Conventional Meat Production*, in *Journal of Integrative Agriculture*, 14, 2015, pp. 241-248.

59 È. CHAUMONT, *Quelques réflexions sur l'actualité de la question de l'ijtihad*, in F. FREGOSI (a cura di), *Lectures contemporaines du droit islamique. Europe et monde arabe*, Presses Universitaires de Strasbourg, Strasbourg, 2004, p. 71: l'A. individua diversi significati dell'*ijtihad*: il primo si riferisce allo sforzo cognitivo volto alla comprensione del messaggio rivelato; il secondo, invece, riguarda lo sforzo spirituale e non da ultimo lo sforzo bellico. W.B. HALLAQ, *An Introduction to Islamic Law*, Cambridge University Press, Cambridge, 2009, p. 173 asserisce che: «ijtihad it's legal methods of interpretation and reasoning by which a mujtahid (q.v.) derives or rationalizes law on the basis of the Quran, the Sunna and/or consensus; also, a judge's evaluation of customary practices as they bear on a case brought before him»..

60 A.M. SAHILAH – L. LIYANA – S. ARAVINDRAN – A. AMINAH – A. MOHD KHAN, *Halal Authentication in Malaysia Context: Potential Adulteration of non-Halal Ingredients in Meatballs and Surimi Products*, in *International Food Research Journal*, 23, V/2016.

islamica) in riferimento alle questioni innovative non saranno uniformi, ma differenti a seconda della scuola giuridica di appartenenza. Tuttavia, il credente musulmano non è vincolato a seguire il *madhhab* imposto dal potere politico; per le questioni che attengono alla sua sfera privata, può invece aderire al *madhhab* che più si avvicina alle proprie convinzioni religiose.

I tempi ancora non sono maturi per una valutazione compiuta sull'uso della carne coltivata in prospettiva *shari'a compliant*; tuttavia, si può sin da ora segnalare come nella disamina dell'ammissibilità o meno della carne coltivata, avendo in considerazione i principi religiosi, il giurista musulmano debba valutare una serie di criteri che fungono da linea guida. Innanzitutto, si deve definire puntualmente se il materiale organico alla base della coltivazione derivi da un animale *halal* o *haram*, vale a dire se tutti i prodotti ricavati da animali riconosciuti siano leciti religiosamente e siano considerati *halal*, purché il processo di estrazione del materiale necessario alla coltivazione della carne adottato sia conforme alla legge islamica, la quale tiene conto del benessere degli animali⁶¹. Gli strumenti utilizzati per l'elaborazione della carne devono essere puri, ad esempio, qualsiasi biomateriale di origine animale deve essere *halal*, e ciò include sostanze come gelatina/collagene, chitina/chitosano, acido ialuronico, nonché materiali di origine vegetale, come la cellulosa, l'amiloiose/amilopectina, il pullulano e l'alginato⁶².

È altresì necessario considerare il processo di decontaminazione di un alimento, ab origine *halal*, da sostanze *haram* classificate come *najisa*. Grazie a tale processo, conosciuto come *istihala*, diverse sostanze vengono introdotte nelle varie industrie alimentari, in quanto esso contribuisce a purificare gli alimenti da sostanze esterne *haram*. Inoltre, vi sono forme di *istihala*

61 La tutela degli animali è prevista dal Corano, versetto 5, sura *An-Nabl*, che recita: «Creò le greggi da cui traete calore e altri vantaggi e di cui vi cibate». Pertanto, nell'atto della macellazione è necessario recidere la trachea, l'esofago, le arterie carotidiche e le vene giugulari per favorire l'emorragia e accelerare la morte dell'animale. Il coltello o la lama utilizzati per la macellazione devono essere affilati e privi di sangue o altre impurità. Si veda E. FRANCESCA, *Introduzione alle regole alimentari islamiche*, Roma, 1995; A. ROCCELLA, *Macellazione e alimentazione*, in S. FERRARI (a cura di), *Musulmani in Italia. La condizione giuridica delle comunità islamiche*, Bologna, 2000, pp. 201-221; A. PALMIERI, «De esu carni» *La macellazione rituale: tra protezione del benessere animale e tutela delle minoranze religiose*, in *Rivista di diritto alimentare*, XV, 3/2021.

62 M.J. POST – S. LEVENBERG – D.L. KAPLAN – N. GENOVESE – J. FU – C.J. BRYANT, N. NEGOWETTI – K. VERZIJDEN – P. MOUTSATSOU, *Scientific, Sustainability and Regulatory Challenges of Cultured Meat*, in *Nature Food*, I/2020, pp. 403-415.

naturali, cioè senza il sussidio di prodotti chimici. Si pensi, ad esempio, come l'aggiunta di vino negli alimenti sia inammissibile; tuttavia, se il vino si trasforma in aceto attraverso fermentazione prolungata, le sue proprietà iniziali (odore, sapore e colore) svaniscono, e viene così considerato *halal* grazie all'azione batterica. Oltre a tutto ciò, è necessario considerare l'interesse o il beneficio generale di una comunità.

Sulla base di queste riflessioni, alcuni studiosi islamici suggeriscono che la carne coltivata potrebbe essere considerata *halal* laddove le cellule utilizzate per iniziare il processo di coltura provengano da un animale *halal*.⁶³ In tale ottica, la carne coltivata rappresenta una tecnologia che può garantire la sicurezza alimentare, con un basso rischio di contaminazione batterica durante il processo di produzione. Inoltre, i sistemi di produzione della carne coltivata possono essere sottoposti a rigorosi controlli di qualità, riducendo notevolmente il rischio di esposizione a pesticidi, arsenico, diossine e ormoni, spesso associati alla carne convenzionale⁶⁴. Nonostante la molteplicità di riflessioni positive, alcuni esperti di diritto musulmano ritengono che la natura innovativa della carne coltivata potrebbe richiedere un nuovo approccio interpretativo da parte delle autorità religiose⁶⁵.

Di norma, ogni qual volta si faccia riferimento al mercato *halal*, si pensa solamente alla carne tradizionale e ai relativi metodi di elaborazione. Tuttavia, tale mercato può incorporare qualsiasi alimento innovativo, a condizione che ottenga il consenso dei dotti musulmani, i quali mediante

63 In tal senso, il Consiglio Religioso Islamico di Singapore, nel febbraio 2024, ha emesso una *fatwa* che riteneva lecita la carne coltivata. Tale responso si è basato su diverse considerazioni, tra cui la sostenibilità ambientale e il principio islamico secondo cui, salvo prova contraria, tutto ciò che è benefico è lecito. Pertanto, il Comitato ha stabilito che, affinché la carne coltivata possa essere considerata *halal* per il consumo, devono essere soddisfatte le seguenti condizioni: 1. le cellule devono provenire da animali il cui consumo è *halal*; 2. ogni ingrediente utilizzato nella struttura e nella composizione della carne coltivata deve essere *halal*; 3. Il prodotto non deve essere dannoso. Si veda <https://www.muis.gov.sg/Media/Media-Releases/2024/2/3-Feb-24-Fatwa-on-Cultivated-Meat>

64 G. ZHANG – X. ZHAO – X. LI – G. DU – J. ZHOU – J. CHEN, *Challenges and Possibilities for Bio-manufacturing Cultured Meat*, in *Trends in Food Science and Technology*, 2020, 97, pp. 443-450.

65 M.I.A.M. KASHIM – A.A.A. HARIS – S. ABD. MUTALIB – N. ANUAR – S. SHAHIMI, *Scientific and Islamic Perspectives in Relation to the Halal Status of Cultured Meat*, in *Saudi Journal of Biological Sciences*, 30, 1/2023; M.N. HAMDAN – R. ABDUL JALIL – M.A. RAMLI – N. RAMLI – M.N.A. IBRAHIM – M.F. AB RAHMAN – H. ABDULLAH THAIDI – N.N.H. ABD RAHMAN, *Review of the Discussions on Cultivated Meat from the Islamic Perspective*, in *Heliyon*, 10, 7/2024.

L'*ijtihād* (lo sforzo intellettuale) ne stabiliscono la conformità ai precetti religiosi. Pertanto, il mercato *halal* potrebbe includere sia la carne coltivata sia gli insetti commestibili, ma solamente qualora vengano emesse *fatāwa* (responsi religiosi) favorevoli e l'industria sia in grado di soddisfare i rigorosi requisiti *halal*. Se tali sfide verranno superate, la carne coltivata e l'entomofagia potrebbero rappresentare una significativa innovazione nel mercato alimentare *halal*.

6. Riflessioni di sintesi

I musulmani praticanti di tutto il mondo orientano la loro vita quotidiana secondo i principi di ciò che è *halal* (permesso) e *haram* (proibito), concetti che derivano dagli insegnamenti coranici. Se alcune regole, come il divieto di consumo di carne di maiale o di alcolici, sono chiare, altre, come l'abbigliamento appropriato, sono aperte ad interpretazioni personali: vivere in conformità alle norme *halal* è tanto importante per i musulmani quanto lo è il digiuno durante il Ramadan o il pellegrinaggio alla Mecca (*hajj*).

Attualmente, l'identificazione e la regolamentazione dei prodotti *halal* presentano ancora notevoli frammentazioni, con *standard* diversi a livello internazionale tra i vari Paesi, che complicano l'affidabilità della catena alimentare e la trasparenza delle certificazioni. Diventa quindi cruciale per le nuove generazioni lavorare per eliminare qualsiasi incertezza, promuovendo il rispetto delle norme alimentari di ogni gruppo religioso in Europa. La certezza normativa potrebbe aiutare l'inclusione di nuovi prodotti, per poter così far fronte alla domanda del mercato che è in costante ricerca di alimenti alternativi sostenibili.

La prospettiva della immissione nel mercato di nuovi alimenti presenta molteplici sfide anche per i cibi *halal*. Tema rilevante è quello relativo alla questione dell'entomofagia; sebbene non sia esplicitamente trattata nel Corano, essa ha ricevuto diverse interpretazioni dagli studiosi islamici, che evidenziano l'importanza della gestione etica delle risorse naturali: in confronto all'allevamento tradizionale della carne, l'impronta ecologica ridotta e il rispetto per gli animali si allineano con gli insegnamenti islamici conformi ai pilastri della sostenibilità. Il Profeta Muhammad permise anche il consumo di locuste, come riportato negli *ahādīth* e di conseguenza, a condizione che gli insetti rispettassero le leggi dietetiche islamiche. In questa

prospettiva, l'entomofagia potrebbe rappresentare un'alternativa alimentare sostenibile e *shari'a compliant*, o meglio, un'alternativa alimentare in linea con i valori di rispetto ambientale propri dell'Islam.

Analogamente, la carne coltivata potrebbe rappresentare una soluzione compatibile con i requisiti del mercato *halal* laddove prodotta in considerazione delle prescrizioni islamiche di purezza. *Last but not least*, l'assenza di macellazione animale potrebbe essere vista persino come una forma di rispetto e sensibilità etica in campo alimentare.