

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI MILANO
Nutrire l'anima. Cibo, diritto, religione
Sala Napoleonica, 17 settembre 2015

LABORATORIO DI CONFRONTO FACILITATO
“MACELLAZIONE RITUALE E BENESSERE ANIMALE”

Hanno partecipato al laboratorio:

Stefania Lattuille - facilitatrice

prof. Valerio Pocar - Garante per la Tutela degli Animali del Comune di Milano

ing. Alfonso Sassun - Segretario Generale della Comunità Ebraica di Milano

dott. Isa Nicola Benassi - Responsabile Assicurazione Qualità Halal Italia

dott. Moustafà Toumi – Associazione Amanah

Gruppo promotore del laboratorio:

dott.ssa Cristiana Cianitto

Dipartimento di Scienze Giuridiche “C. Beccaria”, Università degli Studi di Milano

dott. Luigi Cominelli

Dipartimento di Scienze Giuridiche “C. Beccaria”, Università degli Studi di Milano

dott.ssa Rossella Bottoni

Dipartimento di Scienze Politiche, Università Cattolica del Sacro Cuore, Sede di Milano

DOCUMENTO CONCLUSIVO

Introduzione

In occasione di EXPO MILANO 2015, l'Università di Milano promuove il 17 settembre un convegno dal titolo "Nutrire l'anima. Cibo, diritto e religione", nell'ambito del quale ha avviato un laboratorio di confronto facilitato¹ tra le comunità religiose interessate alla pratica della macellazione rituale² e il Garante per la Tutela degli Animali del Comune di Milano.

L'obiettivo di tale confronto era quello di elaborare un percorso di conoscenza e comprensione reciproca al fine di cercare una via comune che contemperasse quanto più possibile le regole della macellazione rituale con la tutela del benessere animale.

A riguardo la Carta di Milano per EXPO 2015 indica espressamente tra gli impegni per il futuro della filiera alimentare la promozione del benessere degli animali per la salvaguardia delle stesse produzioni animali e per la tutela della biodiversità, nella consapevolezza che bisogna sviluppare una concezione meno quantitativa e più qualitativa del cibo e del nutrirsi in genere, quale atto dalle profonde valenze civili e spirituali.

In questa prospettiva rispettare le regole religiose in materia di alimentazione ha un forte significato sacrale nella concezione del cibo quale via di perfezionamento spirituale. L'animale, che diviene cibo, secondo tali concezioni religiose, è parte essenziale del progetto divino e per questo va trattato con rispetto: curarsi del suo benessere significa curarsi di Dio, curarsi dell'Uomo, curarsi del Tutto.

In tale contesto si situa la macellazione rituale, pratica che, negli ordinamenti giuridici contemporanei, comporta il confronto tra due interessi in gioco: da un lato, il diritto di libertà religiosa, che comprende il diritto di manifestare la propria religione anche attraverso il rispetto delle regole alimentari prescritte dalla religione che si professa (come affermato *inter alia* dalla Corte europea dei diritti dell'uomo nella sentenza *Cha'are Shalom Ve Tsedek c. Francia*); dall'altro, la promozione del benessere e della tutela degli animali, ai quali, ai sensi della normativa comunitaria, deve essere risparmiata ogni sofferenza evitabile.

Ciò che forse al grande pubblico è meno noto è il significato profondo connesso con le pratiche di macellazione rituale, nonché il valore e la funzione spirituale del cibo nelle religioni. Nelle religioni abramitiche il creato, poiché è diretta emanazione del suo Creatore, partecipa di un'alta funzione spirituale nel completamento del disegno divino e va trattato con rispetto e saggezza nella consapevolezza che all'uomo è dato servirsi delle creature di Dio per scopi legittimi senza abusarne³.

¹ Per laboratorio di confronto facilitato si intende la creazione di uno spazio di confronto neutro sotto la guida di un facilitatore esperto con la finalità di favorire un dialogo collaborativo e costruttivo tra i partecipanti..

² Per macellazione rituale si intende una metodologia di uccisione di un animale secondo riti religiosi per fini di consumo delle carni. Si vedano in proposito le Appendici A e B.

³ A tal proposito la Torà (Pentateuco) insegna:

Deuteronomio Cap. 20: 19 Quando assedierai una città lungo tempo, guerreggiando contro di essa per prenderla, non devi guastarne gli alberi, avventando sopra di essi la scure; potrai bensì mangiarne (i frutti), ma l'albero non devi tagliare: con ciossichè l'albero della campagna è egli una persona, onde debba ritirarsi in fortezza per porsi in salvo da te?

Esodo Cap. 23: 4 Quando incontrerai il bue d'un tuo nemico, o l'asino suo, smarrito, glielo restituirai. 5 Quando vedrai l'asino di chi ti è malevolo, coricato sotto la sua soma; ti asterrai d'abbandonare a lui solo la cura, ma l'assisterai a scaricare.

Deuteronomio Cap. 5: 11 Osserva [abbi a cuore] il giorno di Sabato, per santificarlo, come ti comandò il Signore tuo Dio. 12 Sei giorni lavorerai, e farai ogni tua opera. 13 Ma il giorno settimo è Sabato, ad onore del Signore tuo Dio: (in esso) non farai alcun lavoro, né tu, né il tuo figlio, né la tua figlia, né il tuo schiavo, né la tua schiava, né il tuo bue, né il tuo asino, né alcun tuo animale, né il pellegrino che sta nelle tue città; in guisa che il tuo schiavo e la tua schiava riposino come tu. 14 E ti ricorderai che fosti schiavo nella terra d'Egitto, ed il Signore tuo Dio ti trasse di là con mano potente e con braccio teso: perciò il Signore tuo Dio ti comandò di fare il giorno di Sabato.

Allo stesso modo il Corano ha sancito:

Corano V, 88: O voi che credete, mangiate di ciò che la provvidenza di Dio vi ha donato di lecito e buono (oppure: mangiate in maniera lecita e pura ciò che la provvidenza di Dio vi ha donato) e temete Dio, Colui nel quale siete credenti.

Corano XVI, 114-115: Mangiate delle cose lecite e buone (*halalan tayyibatan*) che la Provvidenza di Dio vi ha donato, e siate riconoscenti per il favore di Dio, se Lui voi adorate! - Iddio vi ha proibito gli animali morti, e il sangue e la carne di suino, e animali macellati invocando nome altro da Dio. Quanto a chi vi è costretto, senza desiderio e senza intenzione di peccare, in verità Dio è Indulgente Clemente.

Tradizioni del Profeta Muhammad (*hadith*):

Un uomo stese per terra la sua vittima mentre affilava la sua lama. Il Profeta allora gli disse: «Vuoi ucciderlo due volte? Perché non hai affilato la lama prima di stenderlo?» (**trasmesso da Bukhari**).

«In verità Dio comanda la perfezione in ogni cosa: quando uccidete, uccidete in un modo adeguato e quando macellate fatelo al meglio. Ognuno deve affilare il proprio coltello, e lasciare che l'animale macellato trapassi agevolmente» (**trasmesso da Muslim**).

Le tre grandi religioni monoteiste sono concordi nel promuovere un uso del creato che sia rispettoso della sua origine divina⁴. Secondo questa prospettiva tutto è in relazione: rispettare gli animali e tutelare il loro benessere significa rispettare in ultima analisi l'uomo quale parte del Creato, nell'esercizio del suo diritto fondamentale a vivere una vita in armonia con il Creatore e con tutti gli altri esseri viventi. Secondo un diverso modo di vedere, condiviso anche da alcuni aderenti a quelle religioni, ma non dalle autorità religiose, la macellazione degli animali va rifiutata in se stessa e non trova giustificazione nel rispetto di regole di indole religiosa, sicché l'aspetto della tutela del benessere animale diventa prevalente. Un punto di comune interesse di entrambe le prospettive consiste nella necessità di preservare la qualità dell'alimentazione per tutelare il consumatore - tanto "religioso" quanto "non religioso"- che ha diritto di sapere che cosa consuma e come gli alimenti vengono prodotti, affinché possa non essere "ingannato" rispetto alla propria etica di qualunque origine essa sia.

Obiettivo principale del laboratorio

Macellazione e benessere animale esprimono esigenze in contraddizione: secondo la prospettiva religiosa l'uccisione dell'animale a fini di nutrimento, purché a determinate condizioni⁵, è ammessa; nella prospettiva animalista⁶ qualunque macellazione viola di per sé il benessere animale.

Obiettivo del laboratorio è la formulazione condivisa di linee guida che, nel rispetto delle tradizioni religiose, garantiscano per gli animali la minor sofferenza possibile.

⁴ Papa Francesco nella sua recente enciclica ha affermato "[...] possiamo fare un uso responsabile delle cose, siamo chiamati a riconoscere che gli altri esseri viventi hanno un valore proprio di fronte a Dio e che con la loro semplice esistenza lo benedicono [...] l'uomo deve rispettare la bontà propria di ogni creatura, per evitare un uso disordinato delle cose". Si veda *Enciclica Laudato si'*, par. 69, 70.

⁵ Sul punto si rinvia alle pagine 5 e 6 del presente documento.

⁶ Il prof. Valerio Pocar, vegetariano e ateo, ha partecipato ai lavori del gruppo nell'ottica del principio 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 proprio per motivi religiosi, l'uso degli animali come cibo è maggioritario e comporta la soppressione crudele di circa 60 miliardi di animali ogni anno. Se non si riesce a 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.

LINEE GUIDA

Premessa

L'esame delle regole religiose, al fine di ridurre la sofferenza degli animali, deve essere condotto alla luce di alcune considerazioni introduttive, condivise dagli esponenti delle religioni direttamente interessate alla macellazione rituale.

Anzitutto, considerato che la macellazione rituale è una pratica consentita in deroga alla normativa vigente nel nostro Paese, deroga che fa prevalere il principio della libertà religiosa rispetto a quello dettato dall'art. 13 del Trattato sul funzionamento dell'UE, si concorda che la pratica della macellazione rituale possa svolgersi solamente nei limiti della deroga e nel rispetto delle norme generali vigenti.

I componenti del gruppo di lavoro condividono inoltre l'opinione che, al di là degli aspetti antropologici e religiosi della concezione del cibo e dei suoi significati simbolici e al di là delle particolari visioni della relazione tra esseri umani e animali intesi come fonte di nutrimento, ogni alimento, specialmente quelli di origine animale, pone esigenze di conoscenza delle sue caratteristiche nonché di trasparente diffusione delle informazioni ad esso relative con riferimento all'intera filiera produttiva. Non si tratta, infatti, di tutelare solo le scelte e la salute del consumatore, ma anche di porlo in condizione di rispettare le proprie convinzioni etiche in merito all'alimentazione, non importa se di natura religiosa o laica.

1. Necessità di una corretta e più approfondita informazione sulle radici teologiche ed etiche delle regole religiose sul cibo

Mezzo principale per raggiungere l'obiettivo sarà quello di promuovere un'adeguata e più intensa attività d'informazione relativamente alle regole religiose in materia alimentare, facendone emergere le radici teologiche ed etiche. Una corretta conoscenza del valore religioso dell'atto di nutrirsi, delle sue fonti nella natura e delle sue modalità specifiche e sacrali, costituisce il primo passo affinché venga messo in risalto il fatto che all'interno delle tradizioni religiose - in particolare della tradizione ebraica e della tradizione islamica, caratterizzate da precisi principi, regole e pratiche relativamente alla macellazione degli animali - non è assente il rispetto della vita in tutte le sue forme, compresa quella nei regni vegetale e animale oltre che umano, connaturato alla fede nel Dio unico Creatore di tutte le cose.

Focus di questa attività di informazione dovranno essere i principi religiosi in materia alimentare, le regole etiche e rituali per il nutrimento, il valore del cibo e delle bevande, lo statuto e il carattere degli animali secondo la visione religiosa nonché le modalità in cui essi vengono trattati quando divengono fonte di nutrimento per l'uomo.

Kosher è l'insieme di regole religiose che governano la nutrizione degli Ebrei.

La parola ebraica *Kasher* o *Kosher* significa "conforme alla legge, consentito, in qualche modo adatto"; le regole principali derivano dalla Bibbia – la Torà. La Torà⁷ insegna il rispetto per tutto il Creato: per gli animali come per i vegetali oltre che ovviamente per l'essere umano.

Nella tradizione islamica, il corretto approccio al nutrimento è definito dai termini coranici *halal* e *tayyib*. Se *halal*, significa "lecito, consentito", *tayyib* significa "buono", con la triplice valenza di "puro, sano, di qualità", a sancire il fatto che sia la modalità di accostarsi al nutrimento, sia la materia stessa del nutrimento, per poter essere conformi alle esigenze spirituali e corporee del credente, debbono soddisfare contemporaneamente i requisiti di liceità (e quindi autorizzazione), purezza, salubrità, qualità e anche bontà. Quanto non corrisponde a questi requisiti, diviene *haram*, "illecito", in quanto non adatto al fine del nutrimento, e ciò può riguardare tanto l'intenzione quanto la forma dell'atto di nutrirsi.

⁷ **Levitico Cap. 11:** 45 Poiché son io, il Signore, che vi trassi, dalla terra d'Egitto, per essere il vostro Dio; siate dunque santi, poiché santo io sono. 46 È questa la legge intorno ai quadrupedi ed ai volatili, e ad ogni essere vivente che striscia nell'acqua, e ad ogni animale brulicante sulla terra. 47 Onde (sappiasi) distinguere tra l'impuro, ed il puro, e tra l'animale da mangiarsi, e l'animale che non si deve mangiare.

L'esigenza di una più approfondita e vera conoscenza di tali aspetti emerge sia per il largo pubblico, cui spesso mancano i riferimenti corretti da cui trarre le informazioni in materia, sia per gli stessi fedeli delle comunità religiose, per i quali è importante che l'osservanza dei precetti sia accompagnata da una corretta conoscenza.

Questo intento informativo dovrà infine essere sviluppato selezionando interlocutori adatti e competenti per i singoli argomenti, in particolare con il coinvolgimento di chi ha conoscenza ed esperienza della materia ed esperienza sul campo.

2. L'info/formazione nell'ambito della macellazione rituale

La macellazione rituale e le altre regole nutrizionali religiose sono osservate in Italia e in Europa da secoli dalla comunità ebraica e musulmana. Il fatto che l'Italia, da paese di emigrazione sia diventata in quest'ultimi decenni un paese d'immigrazione, ha accentuato le esigenze di gestione di un fenomeno non sconosciuto alla società italiana. Allo stesso modo, l'interesse di segmenti sempre più ampi della società contemporanea per la natura e la qualità dei cibi ha focalizzato l'attenzione dei consumatori sulla composizione e sui metodi produttivi degli stessi.

Tra le problematiche maggiormente discusse vi è quella che riguarda la cultura del cibo e il rapporto con la ritualità. Infatti, quando il cibo diventa l'espressione di un'appartenenza religiosa più o meno accentuata e forte, si creano automaticamente dibattiti - forse anche conflitti - tra vari attori sociali. Il caso che affrontiamo è quello che riguarda il consumo di carne di animali ottenuta in seguito a macellazione rituale.

Il Regolamento CE N.1099/2009, emanato dal Consiglio europeo il 24 settembre 2009 e relativo alla protezione degli animali durante l'abbattimento, ha mantenuto la deroga alle pratiche di stordimento nel caso di macellazione rituale effettuata nei macelli, deroga fondata sulla garanzia del rispetto della libertà di religione e il diritto di manifestarla mediante il culto, l'insegnamento, le pratiche e l'osservanza dei riti, come stabilito dall'art. 10 della Carta dei diritti fondamentali dell'Unione europea (c.d. Carta di Nizza).

La macellazione, in qualsivoglia modalità venga praticata, rappresenta senza alcun dubbio un momento lesivo del benessere degli animali. Pertanto è almeno necessario che tutte le strutture ove essa si svolge siano progettate in modo idoneo per la specie macellata e che il personale coinvolto nelle varie fasi del processo, compreso il trasporto degli animali al macello, sia ben preparato e qualificato. Nella macellazione rituale la competenza in materia di benessere degli animali deve accompagnare quella di specifica idoneità alla macellazione rituale in oggetto.

La prospettiva sacrale, propria delle tradizioni religiose abramitiche quali ebraismo, cristianesimo e islam, comporta da parte del credente uno sforzo di interpretazione attiva e responsabile della sua funzione di rappresentante di Dio sulla terra, intesa come la funzione di saper riconoscere la presenza spirituale e sapersi accordare alla volontà divina. Nell'atto del sacrificio rituale, che in particolare è tutt'ora conservato come atto di culto nelle tradizioni ebraica e islamica, tanto l'uomo quanto l'animale hanno la possibilità di beneficiare, se l'atto è ben eseguito sia nell'intenzione sia nella forma, di una benedizione che supera il semplice livello materiale. L'intenzione del sacrificatore è quella di sacralizzare (*sacrum facere*) se stesso e l'animale tramite il nome di Dio, nome che viene infatti invocato prima del gesto rituale, condizione questa affinché la carne sia lecita al nutrimento. Fa inoltre parte delle attenzioni richieste a chi amministra questo rito, la preoccupazione per il miglior grado di tranquillità e benessere interiore ed esteriore possibile per l'uomo e di minor sofferenza possibile per l'animale, nella consapevolezza che il destino di entrambi, nella vita come nella morte, è nelle mani di Dio. È solo in nome di Dio che è consentito togliere la vita all'animale e nutrirsi della sua carne, e soltanto nella misura del bisogno e nello scrupolo di evitarne quanto più possibile la sofferenza.

La formazione rappresenta un punto chiave per far sì che la sofferenza degli animali sia ridotta al minimo compatibile con la macellazione. La macellazione senza stordimento richiede, da una parte, un taglio preciso della gola con un coltello affilato al fine di ridurre quanto più possibile la sofferenza; dall'altra, un processo di immobilizzazione meccanica per ogni singolo capo macellato (obbligatoria per legge per i bovini e per gli ovini). Inoltre le regole di macellazione ebraica prevedono un accurato controllo degli animali avviati alla macellazione per verificarne lo stato di benessere nelle fasi di allevamento e di trasporto. Animali che presentino

difetti esteriori evidenti (quali, ad esempio, zampe rotte o ematomi) dichiarano una mancata salvaguardia del proprio benessere che rende di principio gli animali non *kosher*, quindi di fatto non macellabili. In linea di principio anche per le regole alimentari musulmane un animale può essere avviato alla macellazione soltanto se in salute.

In ambito scientifico e tecnico vengono compiuti regolarmente progressi riguardo alla manipolazione e all'immobilizzazione degli animali nei macelli. È quindi importante che gli operatori siano a conoscenza delle prescrizioni applicabili, mantenendo nel contempo un livello uniforme e il più possibile elevato di protezione degli animali stessi. In particolare, gli operatori devono possedere una conoscenza completa non solo dei macchinari e delle tecniche operative, ma anche nozioni etologiche di base delle specie animali con cui lavorano, poiché conoscere il modo in cui gli animali si comportano aiuta a gestirli e governarli nella maniera migliore.

La formazione prevede il rilascio di certificati o attestati di idoneità alla macellazione rituale, all'utilizzazione dei dispositivi di immobilizzazione e alle conoscenze in materia di protezione e rispetto del benessere degli animali.

L'art. 21 del Regolamento CE n. 1099/2009 sulla protezione degli animali durante l'abbattimento contiene una novità rispetto alla disciplina previgente contenuta nella Direttiva 93/113/EC, impegnando tutti gli Stati membri ad individuare l'autorità competente responsabile di "assicurare la messa a disposizione di corsi di formazione destinati al personale addetto agli abbattimenti e alle operazioni correlate" e "del rilascio di certificati di idoneità che attestino il superamento di un esame finale indipendente" (c. 1, lettere a) e b)). Al riguardo, l'Allegato IV del suddetto regolamento, dedicato alla corrispondenza tra attività e requisiti per l'esame di idoneità, specifica al punto g) che la capacità di condurre le operazioni di macellazione rituale senza previo stordimento (che in ogni caso deve essere eseguita in un macello) deve essere comprovata, in sede di esame di idoneità, dalla conoscenza delle seguenti materie: uso e manutenzione adeguati dei coltelli per il dissanguamento e controllo dell'assenza di segni di vita. Vi sono poi altre operazioni indicate nell'Allegato IV, non riferite specificamente alla macellazione rituale ma concernenti la macellazione in generale, la cui conoscenza pure deve essere dimostrata in sede di esame di idoneità. Tra queste si devono menzionare in particolare le operazioni di maneggiamento e cura degli animali prima della loro immobilizzazione (punto a) e quelle di immobilizzazione in vista dell'abbattimento (punto b), che richiedono la conoscenza dei loro aspetti pratici del maneggiamento nonché delle istruzioni dei produttori sul tipo di dispositivi utilizzati.

Il macellatore rituale ebraico, infatti, deve possedere un'autorizzazione rilasciata da una scuola rabbinica riconosciuta che ne accerta le competenze sia in relazione alle tecniche di macellazione, sia in relazione alla corretta gestione dell'animale da macellare.

In tal senso, tra le buone pratiche in ambito islamico, si segnala l'attività formativa per la macellazione rituale svolta da Halal Italia, sotto la supervisione della CO.RE.IS. Italiana, rivolta agli stabilimenti di macellazione per bovini, ovini, caprini e avicoli. L'itinerario formativo prevede una componente teorica con elementi religiosi, sanitari e veterinari rivolta al personale dell'azienda e comprende tutte le funzioni chiave nel processo di macellazione, e in seguito una componente pratica rivolta ai sacrificatori. Al termine del corso, i sacrificatori ritenuti idonei, e già previamente autorizzati nella loro funzione dalle autorità veterinarie (ASL), ricevono l'abilitazione contrassegnata da un tesserino nominale che consente loro di praticare la macellazione rituale solo e soltanto nello stabilimento specifico nel quale sono stati esaminati.

Inoltre, a Ravenna si è dato corso fin dal 2008 ad alcuni progetti di informazione dell'opinione pubblica in materia di macellazione rituale e di formazione degli addetti ai lavori sui temi della macellazione rituale e del benessere animale.

Il progetto di informazione ha previsto la sensibilizzazione della comunità locali islamiche durante il periodo che precedeva la "Festa dell'Eid El Idha" (Festa del sacrificio), dove vengono macellati molti capi ovini sempre, però, sotto il controllo delle autorità sanitarie locali per evitare le macellazioni clandestine. Le persone di fede islamica sono state fatte oggetto di una campagna informativa con distribuzione di pieghevoli bilingue e diffusione di filmati sottotitolati in lingua italiana messi in onda su TV locali volti a spiegare la necessità e l'importanza delle regole religiose tanto quanto della normativa sanitaria in materia di macellazione.

Oltre a ciò, si è dato luogo ad progettazione congiunta tra le associazioni islamiche sul territorio e il dott. Enea Savorelli e la dott.ssa Paola Marconi del Servizio veterinario dell'Ausl di Ravenna, per la realizzazione tra il

2008 e il 2015 di due sessioni formative che hanno visto la partecipazione di una decina tra sacrificatori presso i macelli abilitati e titolari di macellerie islamiche. I corsi hanno esplorato il tema della tutela del benessere degli animali durante l'accompagnamento dell'animale al macello e durante la macellazione vera e propria, oltre alla formazione specifica sulle tecniche di macellazione rituale islamica. Al termine dei corsi sono stati rilasciati ai partecipanti appositi certificati bilingue di abilitazione alla macellazione rituale islamica.

3. Conclusioni

Preliminarmente, i partecipanti al tavolo sono concordi nel riconoscere il valore positivo del laboratorio che, avendo favorito un processo di conoscenza e di maturazione di fiducia reciproca, ha permesso - nella diversità dei valori di riferimento - la formulazione condivisa di conclusioni e auspici in considerazione di interessi comuni e/o convergenti, salvaguardando per altri aspetti le singole specificità.

In relazione all'obiettivo specifico del tavolo, i partecipanti sono concordi nell'affermare che:

- a. Sicuramente va esclusa la possibilità di un contemperamento tra benessere animale e macellazione rituale perché in ultima analisi qualsiasi tecnica di macellazione, poiché è tesa all'abbattimento del capo per fini di consumo delle carni, è comunque incompatibile con la sopravvivenza dell'animale e dunque con la tutela del suo benessere. Nondimeno non è infruttuoso concepire un percorso volto alla riduzione del danno per gli animali in senso ampio, con l'intento di concepire un miglioramento della filiera produttiva in tutte le sue fasi, così da ridurre per quanto possibile la sofferenza degli animali nel proprio percorso di vita.
- b. In relazione alla macellazione rituale, si rileva la necessità di favorire nell'opinione pubblica una miglior conoscenza del metodo di macellazione secondo le regole religiose. Ad esempio, infatti, il grande pubblico ignora che l'uccisione dell'animale per iugulazione con conseguente dissanguamento è necessaria non solo nella macellazione rituale, ma anche nella macellazione convenzionale, sebbene le motivazioni addotte siano nel primo caso religiose e sanitarie, mentre nel secondo meramente sanitarie.
- c. Il previo stordimento dei capi da abbattere non può costituire l'unico tema per determinare se la macellazione rituale sia in potenza più o meno cruenta della macellazione convenzionale. Non esistono evidenze scientifiche universalmente condivise per stabilire con certezza il grado di sofferenza prodotto dalle singole tecniche di macellazione.
- d. Le tecniche di macellazione rituale ebraica e islamica sono in grado di recuperare un maggior grado di consapevolezza della sacralità dell'atto del macellare, inteso come valore attribuito ad ogni singolo animale che deve essere accompagnato alla macellazione con calma, benevolenza e nel rispetto, compatibilmente con la situazione, della sua sensibilità e delle sue esigenze.
- e. La tutela del benessere animale deve essere un obiettivo dell'intera filiera produttiva fin dall'allevamento, compreso il trasporto ed il contenimento dei capi nell'ingresso al macello. Per la macellazione rituale il capo destinato al macello deve essere integro sia esteriormente sia interiormente: ciò significa che il capo deve essere sano, ma anche non presentare anomalie esteriori evidenti che, spesso, sono il sintomo di una sofferenza in fase di allevamento e/o di trasporto.
- f. La macellazione rituale è espressione della morale religiosa delle comunità ebraica ed islamica e costituisce il metodo attraverso cui, fin da tempi risalenti, si assicura la qualità del cibo nel senso di "conforme" a regole igieniche e di salute per l'uomo.
- g. La stretta correlazione che lega la macellazione rituale, la qualità del cibo e la sua conformità ai precetti etici di chi lo consuma costituisce un tema trasversale in grado di includere la specificità religiosa.
- h. La questione della tracciabilità dei prodotti e della loro corretta etichettatura è un tema di sempre maggior interesse per i consumatori in genere, inclusi quelli che sono motivati dal rispetto di precetti religiosi e quelli ispirati da orientamenti etici non religiosi quali i vegetariani, i vegani nonché per coloro che presentano particolari esigenze di salute, quali soggetti portatori di allergie e/o intolleranze.

4. Auspici

Sulla base delle suesposte conclusioni, il gruppo di lavoro formula inoltre i seguenti auspici:

1. Si auspica un maggior coinvolgimento dei macelli e dell'industria delle carni in generale sulla questione della macellazione rituale, per una migliore sensibilizzazione non solo dell'opinione pubblica ma di tutti gli operatori interessati. Tale finalità può essere utilmente perseguita con l'instaurazione di corsi di formazione ad ampio spettro sul modello delle buone pratiche citate nel documento.
2. Poiché, in un mercato alimentare che vede i consumatori sempre più attenti e responsabili, un fattore di assoluto interesse per un'ampia parte della popolazione è rappresentato dall'esigenza di conoscere l'esatta provenienza e composizione dei cibi si auspica che il legislatore recepisca l'invito a normare la citazione degli ingredienti – compresi i coloranti, conservanti, additivi e stabilizzanti - inserendo tra parentesi dopo la sigla una lettera (V) per indicare se il prodotto è completamente di origine vegetale ed una lettera (A) per indicare se il prodotto può contenere anche solo in parte derivati animali.
Tale informazione consentirebbe a coloro che seguono determinate regole di alimentazione - quali, a titolo esemplificativo, *halal*, *kosher*, vegetariana, vegana o con problemi di intolleranze/allergie alimentari - di poter consumare in assoluta sicurezza i prodotti alimentari qualificati con la lettera (V). Esistono, infatti, tutta una serie di ingredienti per i quali risulta difficile, se non addirittura impossibile, individuare la provenienza. Si tratta principalmente dei coloranti, dei conservanti, degli additivi e degli stabilizzanti che vengono rappresentati sulle etichette dei prodotti alimentari con una **E** seguita da un numero. In Italia tali ingredienti sono stati codificati nell'ambito della certificazione kosher e suddivisi in diverse categorie che possono essere utili a tutti e non solo ai fedeli di religione ebraica. In appendice si riporta la lista di tali ingredienti⁸, tratta dalla nuova edizione delle "Guida alle Regole Alimentari Ebraiche".
3. Il tavolo auspica la diffusione e l'incoraggiamento di una cultura volta ad un uso più consapevole delle risorse alimentari e ad una maggior considerazione del benessere animale, nel recupero di una cultura meno consumistica del "cibarsi".
4. In tal senso, la componente non religiosa del tavolo auspica una più ampia diffusione e incoraggiamento della cultura del vegetarianesimo.
5. Le componenti religiose del tavolo auspicano che le confessioni religiose intraprendano una più incisiva azione di informazione circa le radici teologiche ed etiche della nutrizione nell'ottica di far comprendere meglio all'opinione pubblica l'importanza del cibo quale nutrimento dello spirito oltre che nutrimento del corpo.

⁸ Per la lista completa si veda l'Appendice C.

Cos'è il Kosher

Kosher è l'insieme di regole religiose che governano la nutrizione degli Ebrei.

La parola ebraica *Kasher* o *Kosher* significa “conforme alla legge, consentito, in qualche modo adatto”; le regole principali derivano dalla Bibbia – la Torà.

Levitico Cap. 11

45 Poiché son io, il Signore, che vi trassi, dalla terra d'Egitto, per essere il vostro Dio; siate dunque santi, poiché santo io sono. 46 È questa la legge intorno ai quadrupedi ed ai volatili, e ad ogni essere vivente che striscia nell'acqua, e ad ogni animale brulicante sulla terra. 47 Onde (sappiasi) distinguere tra l'impuro, ed il puro, e tra l'animale da mangiarsi, e l'animale che non si deve mangiare.

Ecco alcune regole che, da più di tremila anni, vengono osservate dagli ebrei in tutto il mondo.

1. Divieto di mescolare carne e latticini nello stesso pasto

La Torà in ben tre passi raccomanda di non cuocere “il capretto nel latte di sua madre”. Partendo da questa norma, la tradizione rabbinica ha proibito il miscuglio, il cucinare, e il trarre profitto da carne e latte cucinati insieme.

E' vietato, quindi nello stesso pasto cucinare il latte o dei suoi derivati (ad esempio il burro) con carne di qualunque animale sia quadrupedi (es. carne di manzo) che volatili (es. carne di pollo).

Per questo motivo gli ebrei osservanti hanno due servizi di piatti e stoviglie diversi e scomparti distinti in frigorifero.

2. Animali permessi

Gli animali permessi sono quelli che sono ruminanti e che hanno lo zoccolo fesso, cioè spaccato in due parti, come la mucca, il vitello, la pecora, la capra etc. Gli animali NON permessi sono quelli che non hanno almeno uno dei due segni come ad esempio, il coniglio, il maiale, il cavallo etc.

Nel caso dei volatili non sono permessi quelli rapaci e quelli notturni.

Nel caso dei pesci (si veda più avanti) sono permessi quelli che hanno pinne e squame.

Sono esclusi pertanto dalla cucina ebraica, ad esempio, tutti gli animali definiti impuri (quelli con lo zoccolo o l'unghia fessi e che non ruminano), animali marini senza squame e senza pinne (non sono consentiti né crostacei né molluschi), uccelli rapaci e rettili.

3. Macellazione o Shechità

Il rituale della macellazione degli animali permessi cosiddetta *shechità*, deve essere fatta da un Rabbino competente che si chiama *Shochet*, il quale ha la competenza per farla, deve cioè conoscere approfonditamente le regole ed essere dotato della licenza fornita dalla Comunità Ebraica. La macellazione prevede l'uccisione dell'animale con ***un solo taglio alla gola eseguito con un coltello affilatissimo e senza alcun difetto o graffio sulla lama del coltello in modo da provocarne l'immediata morte e il completo dissanguamento.*** Successivamente vengono esaminati gli organi interni dell'animale per controllare che non ci siano difetti o tracce di malattia che lo rendano impuro: questa operazione si chiama *bediqat* o controllo. Ogni animale non macellato secondo le regole è automaticamente impuro, illecito.

4. Divieto di consumare il sangue

Il sangue contiene la vitalità dell'animale ed è quindi vietatissimo nutrirsi di qualsiasi forma di sangue che sia presente negli animali o volatili; il sangue è vietato anche nelle uova.

E' escluso il sangue dei pesci permessi, in quanto non è considerato sangue quello dei pesci, norma dettata dai nostri saggi.

Per il consumo della carne dopo la macellazione è necessario che tutto il sangue rimasto sia passato e lavato con acqua e sale per non meno di venti minuti e non più di un'ora.

Invece il fegato, i polmoni e il cuore deve essere trattati sul fuoco direttamente, unico modo per renderli *kasher*.

La Torà insegna:

Genesi Cap. 9

4 Però un animale mentre ha la sua vita, (cioè) il suo sangue, non dovete mangiare.

Levitico Cap. 17

10 E chiunque della casa d'Israel, e dei forestieri facenti dimora tra essi, mangiasse alcuna sorta di sangue ... io mi volgerò contro la persona mangiante il sangue, e la farò andare estinta di mezzo al suo popolo. 11 Imperocchè la vita dell'animale è nel sangue, ed io ve l'ho concesso [cioè v'ho concesso di arderlo] sull'altare, per propiziare per le vostre persone; poiché il sangue, esso può propiziare per la vita (dell'uomo). 12 Perciò dissi ai figli d'Israel: alcuna persona tra voi non mangi sangue, come pure il forestiere dimorante tra voi non mangi sangue. 13 E qualunque dei figli d'Israel, o dei forestieri dimoranti tra essi, prenda alla caccia qualche fiera, o volatile, permesso a mangiarsi: ne verserà il sangue, e lo coprirà colla terra. 14 Imperocchè la vita d'ogni animale è il sangue ch'esso ha nel corpo; dissi quindi ai figli d'Israel: non mangiate il sangue d'alcun animale: poiché la vita d'ogni animale è il suo sangue: chiunque lo mangi andrà estinto.

Levitico Cap. 3

17 Statuto perpetuo per tutte l'età avvenire, in tutte le vostre sedi: alcun sevo ed alcun sangue non mangerete.

5. Divieto di consumare alcune parti di grasso

Un tempo queste parti erano riservate al servizio dei sacrifici nel santuario a Gerusalemme.

6. Divieto di mangiare il nervo sciatico

Si vuole in questo modo ricordare l'episodio biblico di Giacobbe che uscì azzoppato dalla lotta con l'angelo. Dopo questo evento Giacobbe fu chiamato Israele, ovvero "colui che lotta con D-o".

7. Altri divieti

Divieto di mangiare parti tratte da animali vivi.

Divieto di mangiare un animale permesso e macellato ritualmente qualora presenti malattie o difetti fisici.

8. Pesci permessi

I pesci permessi sono tutti quelli forniti di pinne e di squame. Nell'impossibilità di elencarli tutti, diamo qui un elenco dei più comuni: trota, nasello, merluzzo, sogliola, branzino, orata, sarda, sardina, sardella, sardone, acciuga, tonno, sgombro, cefalo, triglia, dentice, cernia, carpa, aringa, luccio, pesce persico, marmora, muggine, passera, san Pietro, salmone, spigola, rombo (non quello chiodato), platessa.

Non sono quindi permessi i molluschi e i crostacei.

9. Prodotti industriali con certificazione kosher e prodotti industriali permessi.

Attualmente, con i mutati ritmi giornalieri che costringono spesso a pasti fuori casa, seguire le complesse procedure di preparazione del cibo secondo le leggi sarebbe piuttosto complicato, pertanto è nata la necessità di **prodotti già pronti all'uso certificati Kosher**.

Tale certificazione è applicabile ad una gran varietà di prodotti, dagli ingredienti da cucina come l'olio d'oliva ad alimenti confezionati, fino ai prodotti dietetici. Essa viene rilasciata da apposite associazioni Rabbiniche, che si avvalgono anche della collaborazione di esperti, ed è indicata sul prodotto da un apposito simbolo o dicitura che identifica il Rabbino certificatore.

Perché un prodotto sia certificato *Kosher*, tuttavia, è necessario che esso soddisfi rigorosissimi standard di qualità e che tutte le procedure di produzione e confezionamento nonché ogni singolo ingrediente utilizzato nella sua preparazione siano conformi alle restrittive leggi del *Kasheruth*.

Il rispetto di queste severe regole è verificato periodicamente, da esperti, sul luogo di produzione e la certificazione (che ha una scadenza e va periodicamente ripetuta) può essere revocata in qualsiasi momento.

L'estrema rigidità di queste norme costituiscono una tutela per il consumatore indipendentemente dalla sua religione e, nel tempo, hanno reso la certificazione *Kosher* un marchio di qualità riconosciuto in tutto il mondo. In alcuni paesi come l'America, infatti, **i maggiori consumatori di prodotti Kosher non sono Ebrei, ma persone di qualsiasi religione che ricercano in tale marchio una garanzia di qualità, genuinità e purezza.**

10. Quando il vino è kosher?

Vige il divieto di bere vino o cucinare con aceto di vino non supervisionato dal Rabbino. Premesso che il vino per la religione Ebraica ha il carattere di santificare il Sabato e le Festività che ruotano intorno alla vita ebraica, l'iter per la sua produzione ha alcune particolarità.

Regola generale: per i motivi suddetti ogni operazione manuale ed ogni spostamento mosto/vino deve essere eseguita da Ebrei osservanti che collegheranno i tubi necessari ed azioneranno pompe, valvole e raccordi su indicazione del tecnico di cantina. Ogni eventuale operazione eseguita da altri comprometterebbe l'intera vasca di produzione; per evitare intromissioni è necessario quindi sigillare con 2 segni in alto ed in basso con piombi e firma.

Bollitura o cottura

E' una fase necessaria per far sì che gli addetti professionali e tecnici dopo questa fase possano intervenire manualmente.

La recente esperienza vinicola collega un pastorizzatore ad un refrigeratore: il vino passa 4 – 5 secondi alla temperatura di 86° Celsius per essere immediatamente raffreddato a -4° C. Tale procedura garantisce un mantenimento delle qualità organolettiche del prodotto senza perdita di aroma e profumo.

APPENDICE B. LE REGOLE DEL CIBO HALAL a cura di Isa Nicola Benassi

Secondo le indicazioni contenute nella Rivelazione, rappresentata dall'insieme del Corano, il Libro rivelato, e dalla Sunna, l'esempio e la tradizione del Profeta Muhammad, l'uomo è invitato a nutrirsi di tutto quanto la provvidenza di Dio lo ha provveduto, purché sia lecito, *halal*, e buono, *tayyib*: «O voi che credete, mangiate di ciò che la provvidenza di Dio vi ha donato di lecito e buono (oppure: mangiate in maniera lecita e pura ciò che la provvidenza di Dio vi ha donato) e temete Dio, Colui nel quale siete credenti» (**Cor. V, 88**). Il termine coranico *tayyib* comprende i significati di "sano, puro e di qualità", ovvero indica qualcosa che deve essere in armonia con la natura dell'uomo composto di corpo, anima e spirito.

Secondo il Corano esistono tuttavia alcune eccezioni, esplicitamente menzionate nel testo rivelato: «Iddio vi ha proibito gli animali morti, e il sangue e la carne di suino, e animali macellati invocando nome altro da Dio. Quanto a chi vi è costretto, senza desiderio e senza intenzione di peccare, in verità Dio è Indulgente Clemente» (**Cor. XVI, 115**).

Sono perciò *haram* quattro categorie di cibi: la carne di suino, il sangue, gli animali morti (ovvero non macellati dall'uomo) e gli animali oggetto di sacrifici idolatrici, sui quali cioè non è stato invocato il nome del Dio unico, in arabo Allah. Tra questi ultimi rientrano anche gli animali leciti non macellati ritualmente. La pratica della macellazione rituale, che prevede il sacrificio dell'animale tramite un dissanguamento causato dalla iugulazione, previa la consacrazione tramite l'invocazione del nome di Dio, è a tutti gli effetti un rito ed è la condizione affinché le carni degli animali leciti possano essere consumate dall'uomo.

Tra le bevande, sono proibite tutte le bevande inebrianti (*kebamm*), a partire dalle bevande fermentate. La finalità di tale proibizione è evitare l'ebbrezza, così come ogni alterazione dell'equilibrio della coscienza, e tuttavia tutte le bevande fermentate non sono consentite per i musulmani in ogni caso e in ogni misura: «Ti chiedono del vino e del gioco d'azzardo. Di': "In entrambi c'è un grande peccato e qualche vantaggio per gli uomini, ma in entrambi il peccato è maggiore del beneficio!"» (**Cor. II, 219**). «In verità col vino e il gioco d'azzardo, Satana vuole seminare inimicizia e odio tra di voi e allontanarvi dal Ricordo di Dio e dalla preghiera. Ve ne astettere?» (**Cor. V, 91**). Il Profeta aggiunse: «Qualsiasi bevanda inebriante che vi impedisca di compiere la preghiera è vietata» (*hadith* riportato da **Muslim**), e anche «Tutte le bevande inebrianti sono proibite» (*hadith* riportato da **Bukhari**).

Oltre alle proibizioni esplicitate dal Corano, altre sono state esplicitate dal Profeta stesso e riguardano tutti gli animali predatori, sia terrestri (dotati di zanne) sia volatili (dotati di artigli), gli animali che strisciano sul terreno (rettili e anfibi), gli insetti (con l'eccezione delle locuste) e alcuni animali specifici come l'asino e il cane. Sono *haram* anche i cinghiali, per la loro affinità con il suino. Tra gli animali acquatici, alcune scuole giuridiche indicano come vietati al nutrimento tutti gli animali che non abbiano le squame, come molluschi, crostacei, mammiferi marini (delfino, foca, balena e orca) e alcune specie di pesci come il pesce spada. Il cavallo è vietato non perché impuro ma perché nobile. Sono leciti prodotti animali come il latte e le uova, purché provenienti da animali a loro volta leciti, ed è non solo lecito ma fortemente consigliato il miele.

La giurisprudenza religiosa delle quattro scuole (*madhabib*) presenti all'interno dell'Islam sunnita (scuola *hanafita*, *malikita*, *shafi'ita* e *hanbalita*) ha provveduto a trarre da tali principi fondamentali, espressi nel Corano e nella Sunna, delle specificazioni ulteriori. Infatti, le scuole giuridiche hanno ricavato dai principi della Rivelazione traduzioni applicative capaci di adattarsi anche alle situazioni nuove emerse via via nel corso del tempo. È importante sottolineare che nel Corano non si trovano "elenchi" di cibi leciti o *halal*, semplicemente perché la regola generale è che tutte le cose buone offerte dalla Provvidenza di Dio siano lecite e benefiche per l'uomo, mentre sono piuttosto le cose proibite (*haram*) a costituire un'eccezione a questa regola e ad essere quindi indicate esplicitamente.

Ecco le categorie di animali che sono *haram* per tutte le scuole o per alcune di esse:

- suino e specie affini al suino (cinghiale);
- asino di allevamento, mulo o bardotto;
- cavallo (scuola *malikita* e prima scuola *hanafita*);
- animali con due zanne, come elefanti e cinghiali, o predatori con le zanne, come lupi, leopardi, leoni, linci, cani, gatti, scimmie, orsi ecc., a cui si aggiungono volpi e iene secondo la scuola *hanafita* e quella *malikita*;
- uccelli predatori con gli artigli, come falchi e aquile (scuola *hanafita*, *shafi'ita* e *hanbalita*);
- volatili che per i musulmani non possono essere uccisi, come gufi, civette, pipistrelli, rondini, upupe, pavoni (scuola *shafi'ita*);

- ricci e porcospini (scuola *hanafita* e *hanbalita*);
- tassi e lontre;
- uccelli che si nutrono di animali morti, come avvoltoi e corvi;
- piccoli animali del terreno come topi, ricci, donnole ecc. (scuola *hanafita*, *shafi'ita* e *hanbalita*);
- animali terrestri che hanno sangue, ma il cui sangue non può essere fatto defluire perché non circolante, come serpenti, lucertole, camaleonti;
- animali terrestri che non hanno sangue, dunque gli insetti come vespe, ragni, mosche, scarafaggi, scorpioni ecc., a eccezione delle locuste;
- animali anfibi che vivono sia nell'acqua che sulla terra come coccodrilli, tartarughe, rane ecc. (scuola *hanafita*, *shafi'ita* e *hanbalita*);
- animali acquatici che non hanno forma di pesce come molluschi, crostacei, gamberetti, aragoste ecc., con l'eccezione di lamprede e anguille (scuola *hanafita*);
- pesce spada (scuola *hanbalita*);
- delfino (scuola *malikita* e scuola *shafi'ita* in parte);
- pesci senza squame come polipi, ecc.

In genere, è inoltre vietato tutto ciò che non è integro e sano per l'uomo. Per esempio, non è considerata *halal* la macellazione di animali leciti, come bovini o ovini, se questi sono malati, feriti gravemente o nutriti in maniera inadeguata.

Relativamente alla preparazione dei cibi e delle bevande, questi sono *halal* se tutti gli ingredienti utilizzati sono a loro volta *halal*, ovvero non devono provenire da o contenere anche in minima parte sostanze provenienti dalle categorie alimentari non consentite. Durante il processo di produzione, il cibo e suoi ingredienti non devono inoltre entrare in contatto con le stesse sostanze non consentite.

APPENDICE C. LISTA CODIFICHE INGREDIENTI "E"

La lista degli ingredienti è tratta dalla nuova edizione delle "Guida alle Regole Alimentari Ebraiche". In Italia tali ingredienti sono stati codificati nell'ambito della certificazione kosher e suddivisi in diverse categorie come si spiegherà di seguito. La prima categoria è quella degli ingredienti **Proibiti**; si tratta cioè di ingredienti che sono da ritenersi non kosher con certezza o almeno prudenzialmente. Nella seconda categoria rientrano gli ingredienti cosiddetti **Autorizzati**, ovvero si tratta di prodotti il cui uso è tollerato in assenza di prodotti o alimenti equivalenti kosher. **Permessi** sono invece i prodotti che non pongono alcun problema. L'asterisco * che segue alcuni numeri indica che l'utilizzazione frequente del prodotto è nociva alla salute e non se ne deve abusare.

Coloranti

PROIBITI: E:120* (comunque proibito).

AUTORIZZATI: E: 101, 123*, 124*, 140, 153*, 160 a, e, f, 161, 163.

PERMESSI: E: 100, 102*, 104, 110*, 122, 127*, 131, 132, 140, 141, 142, 150, 151, 160 b, c, d, 162, 170, 171, 172, 173, 174, 175.

Conservanti

PROIBITI: E: 280, 281, 282, 283.

AUTORIZZATI: E: 214, 215, 216, 217, 218*, 236, 237, 238, 252*, 260, 261, 262, 263, 270.

PERMESSI: E: 200, 201, 202, 203, 210, 211*, 212, 213, 219, 220*, 221, 222, 223, 224, 226, 227*, 230*, 231, 232, 233, 234, 239*, 240, 249*, 250*, 251*, 290. Pimaricina.

Antiossidanti

PROIBITI: E: 472.

AUTORIZZATI: E: 297, 303, 304, 306, 307, 308, 309, 310*, 311*, 312, 325, 326, 327, 334, 335, 336, 337.

PERMESSI: E: 220*, 221, 222, 223, 224, 226, 270, 300, 301, 302, 320*, 321*, 322, 330, 331, 332, 333, 338, 339, 340, 341.

Stabilizzanti, Emulsificanti, Addensanti, Gelificanti

PROIBITI: E: 405, 422, 430, 431, 432, 433, 434, 435, 436, 470, 471, 472, 473, 474, 475, 476, 477, 481, 482, 483, 491, 492, 493, 494, 495, 542, 570, 572.

AUTORIZZATI: E: 339, 340, 341, 353 (- se è da solo), 400, 401, 402, 403, 404, 407, 414, 450, 460, 461, 463, 464, 465, 466.

PERMESSI: E: 322, 351, 352, 406, 410, 412, 413, 415, 416, 420, 421, 440, 516, 518, 524, 545.

Acidificanti, Esaltatori di sapidità

PROIBITI: E: 334, (se impiegato da solo).

AUTORIZZATI: E: 335, 336, 337, (- se impiegati da soli)

PERMESSI: E: 296, 330, 338, 363, 620, 621, 622, 623.

Agenti di rivestimento, trattamento di superficie

PROIBITI: E: 920.

AUTORIZZATI: E: 904, 905, 907.

PERMESSI: E: 526, 529, 550, 901, 903, Olio di vasellina.

Alimenti per lieviti, polveri lievitanti

AUTORIZZATI: E: 334.

PERMESSI: E: 500, 503, Ammonio solfato, fosfato. Calcio fosfato. Tamina cloridrato.

Altre categorie di additivi, ingredienti vari

PROIBITI: E: 430, 471, 472, 570, 572, 631, 632, 635. Aceto, albumine, alcool, brodo, brodo di carne, formaggio, grassi (o olii) alimentari (o animali), anche se idrogenati o emulsionati, maionese, pangrattato, pesce, proteine.

AUTORIZZATI: E: 322, 375, 575, 576, 577, 579, 627, 920, 951, 954. Aromi naturali, aromi artificiali, estratti ed essenze vegetali, etilvaniglia, inverlasi, lattosio, lisozima, cloridrato e lattato, vaniglia.

PERMESSI: E: 335, 381, 414, 420, 421, 440, 500, 501, 504, 507, 508, 509, 510, 513, 514, 521, 528, 530, 551, 552,

553a, b 558, 559, 579, 621, 636, 900, 924, 927, 950, 952, 957. Amidi (anche se segnati con un numero da 1 a 15), amidi modificati, burro di cacao, cacao, destrine, destrosio, frutta candita, fruttosio, glucosio, grasso (o olio) vegetale (anche se idrogenato o emulsionato), lattosio, lecitina di soia, ortaggi misti, pectina, perossido di benzoile, saccarosio, succo di agrumi, vaniglia (non alcolizzata), xilitolo, zucchero.

Tale lista di ingredienti deve essere tenuta aggiornata soprattutto per la continua introduzione di nuovi prodotti.

Questa lista costituisce un esempio, relativo alle norme ebraiche, laddove per le norme islamiche sussistono alcune differenze per le quali è utile riferirsi alle autorità religiose nonché agli enti di certificazione islamica.