



Università
Ca' Foscari
Venezia

Corso di Laurea Magistrale (LM38)
In Lingue, Economie e Istituzioni dell'Asia
e dell'Africa Mediterranea

Tesi di Laurea

La certificazione halal in Arabia Saudita

Analisi del sistema normativo e degli enti di
accreditamento nell'industria alimentare saudita

Relatore

Ch. Prof. Vasco Fronzoni

Correlatore

Ch. Prof. Marco Salati

Laureanda

Elisabetta Tacchini
Matricola 872702

Anno Accademico

2022/2023

Sommario

مقدم.....	1
Introduzione.....	5
Note di traslitterazione.....	11
Capitolo 1.....	12
I concetti di halal e haram, la Shari‘a e le quattro scuole giuridiche islamiche.....	12
1.1 Cenni introduttivi.....	12
1.1.1 Islam: credo religioso e stile di vita.....	12
1.1.2 La Shari‘a e le sue fonti.....	13
1.2 Le scuole giuridiche islamiche.....	14
1.2.1 Madhab.....	14
1.2.2 La scuola Hanafita.....	16
1.2.3 La scuola Malikita.....	18
1.2.4 La scuola Shafiita.....	19
1.2.5 La scuola Hanbalita.....	20
1.3 Al-Halal, Al-Haram e Al-Markuh.....	21
1.4 Lecito e Vietato.....	22
1.5 I principi dell’Islam tra halal e haram.....	23
1.5.1 Il principio della naturale ammissibilità delle cose.....	23
1.5.2 Proibire e permettere è un diritto appartenente solo ad Allah.....	24
1.5.3 Proibire ciò che è permesso e permettere ciò che è proibito e simile a commettere shirk.....	25
1.5.4 La proibizione delle cose è dovuta alla loro impurità e nocività.....	25
1.5.5 Ciò che è halal è sufficiente, ciò che è haram è superfluo.....	26
1.5.6 Tutto ciò che favorisce l’haram è esso stesso haram.....	26
1.5.7 Le buone intenzioni non rendono ciò che è haram accettabile.....	27
1.5.8 Le proibizioni sono uguali per tutti.....	27
1.5.9 La necessità impone delle eccezioni.....	27
Capitolo 2.....	29
Regno dell’Arabia Saudita: storia e legislazione.....	29
2.1 Storia: dal primo regno saudita alla Vision 2030 di Muhammad bin Salman.....	29
2.1.1 La formazione del primo regno saudita e l’alleanza Sa‘ud-Wahhab (1744/1818).....	29
2.1.2 Il secondo regno saudita (1824/1891).....	32
2.1.3 La formazione del terzo regno saudita (dal 1902).....	33
2.1.4 La scoperta del petrolio e la modernizzazione della legislazione.....	35

2.1.5 Dal regno di Faysal al regno di Khalid (1964/1982).....	38
2.1.6 Dal 1982 ai giorni nostri.....	40
2.2 Arabia Saudita: struttura legale.....	44
2.2.1 Cenni introduttivi.....	44
2.2.2 Legge Costituzionale.....	45
2.2.3 Ramo Legislativo.....	46
2.2.4 Ramo Esecutivo.....	47
2.2.5 Ramo Giudiziario.....	47
2.2.6 Giudici e Avvocati.....	49
2.3 Il Wahhabismo.....	50
Capitolo 3.....	54
La legge alimentare islamica e la certificazione Halal.....	54
3.1 La legge alimentare islamica.....	54
3.1.1 Cenni Introduttivi.....	54
3.1.2 Animali leciti e illeciti.....	55
3.1.3 La macellazione rituale.....	62
3.1.4 Le bevande lecite e illecite.....	67
3.1.5 Gli ingredienti e additivi vietati.....	70
3.2 La certificazione Halal.....	72
3.2.1 Cenni introduttivi.....	73
3.2.2 Cenni storici.....	74
3.2.3 Cosmetici e Farmaci Halal.....	78
3.2.4 Il sistema di certificazione Halal e la Halal Supply Chain.....	78
3.2.5 Alcuni dei migliori organismi di certificazione Halal.....	80
Capitolo 4.....	83
Il sistema di certificazione halal in Arabia Saudita.....	83
4.1 L'industria alimentare saudita e la Saudi Food Law.....	83
4.1.1 Cenni Introduttivi.....	83
4.1.2 Le normative dell'industria alimentare saudita e la dipendenza dalle importazioni	84
4.1.3 La Saudi Food Law.....	86
4.2 Gli organismi di certificazione e accreditamento e gli standard per la certificazione halal.....	88
4.2.1 La Saudi Standards, Metrology and Quality Organization (SASO).....	88
4.2.2 La Saudi Food and Drug Authority (SFDA) e il Saudi Halal Center.....	91
4.2.3 GSO 2055-1:2015 - Alimenti Halal - Parte 1: Requisiti Generali.....	94

4.2.4 GSO 993/2015 - Requisiti per la Macellazione Animale secondo le Regole Islamiche.....	99
4.2.5 GSO-2055-2-2015 - Prodotti Halal - Parte 2: Requisiti Generali per gli Organismi di Certificazione Halal.....	104
4.2.6 Conclusioni.....	107
Capitolo 5.....	109
La complessità degli Standard Halal: analisi delle discrepanze globali e studio comparato tra GSO e SMIIC.....	109
5.1 Analisi delle complessità normative e delle iniziative di Armonizzazione tra GSO e SMIIC.....	109
5.1.1 La complessità normativa nel mercato Halal: l'obiettivo di uno standard globale	109
5.1.2 Standards and Metrology Institute for Islamic Countries (SMIIC).....	112
5.2 Confronto Critico tra gli Standard di Certificazione Halal del SMIIC e GSO: Incongruenze e Necessità di Uniformità Globale.....	115
5.2.1 Studio comparato tra OIC/SMIIC e GSO.....	115
5.2.2 Conclusioni.....	121
Conclusioni.....	124
Bibliografia.....	128
Sitografia.....	130

مقدم

تُقدّم هذه الرسالة الجامعية نظام شهادات الحلال و هيآت الاعتماد المتورطة في العملية، داخل المملكة العربية السعودية، وذلك من أجل بحث المشاكل المختلفة للنظام ووجود الحلول الممكنة.

حاليًا، يلعب نظام شهادات الحلال دورًا أساسيًا في ضمان امتثال المنتجات والخدمات للقوانين الأخلاقية والدينية للشريعة الإسلامية. فهي قادرة على توجيه المنتجين الذين يرغبون في دخول سوق الحلال وعلى توفير الثقة للمستهلكين المسلمين في عملية اتخاذ القرارات اليومية. شهادة الحلال هي إرتباطة أساسية بين المجتمعات الإسلامية والسوق الدولية، في سياق العولمة المتزايدة و تطوير الأنشطة التجارية على المستوى العالمي.

في الفصل الأول تم تعريف مفاهيم الحلال والحرام، وهي ضرورية لفهم شهادة الحلال. الإسلام ليس دين فقط ولكنه أيضًا أسلوب حياة يؤثر على كل جانب من جوانب الحياة اليومية لكل مؤمن مسلم. وبالتالي، يتم تنظيم المجال الغذائي من خلال هذه المفاهيم، والتي تعتبر ضرورية في تحديد معايير شهادات الحلال المختلفة للمنتجات الغذائية. يتحدث هذا الفصل عن النظام التشريعي في الإسلام، حيث الشريعة هي نظام القوانين، المحرمات والاقتراحات التي تعكس إرادة الله. ويعتمد هذا النظام على القرآن والسنة (التقليد) الذي يتضمن الأحاديث من حياة النبي محمد. بعد ذلك سيتم وصف المذاهب الإسلامية الأربعة – الحنفية والمالكية والشافعية والحنبلية – التي تفسر مصادر الشريعة بطرق مختلفة لأن لها جذورًا تاريخية وثقافية مختلفة. هذا المذاهب ستوفر بشكل كبير قانون الغذاء الإسلامي. سيؤدي هذا التأثير إلى تفسيرات مختلفة لما هو حلال وما هو حرام، مما يضع الأساس لأول تحدٍ لشهادة الحلال.

يحلل الفصل الثاني تشكيل المملكة السعودية وتطورها، مع التركيز على المراحل التاريخية المختلفة التي أدت إلى الحداثة. هذا التحليل مهم لفهم الدوافع وراء القرارات التشريعية السعودية المعاصرة، بما في ذلك تقييم شهادة الحلال. ستتم دراسة فترة تشكيل المملكة السعودية الأولى بالتفصيل، مع توضيح الدور الحاسم للتحالف بين أسرة السعود و الحركة الوهابية التي قادها محمد بن عبد الوهاب. هذه العلاقة ضرورية لفهم نجاح الأسرة السعودية في التوسع في الجزيرة العربية، وذلك بفضل الشرعية الدينية للحركة الوهابية على السلطة السياسية. المملكة العربية السعودية، التي تم توحيدها في عام ١٩٣٢، هي دولة ملكية مطلقة تستند إلى الشريعة الإسلامية كمصدر أساسي لنظام الحكم والدستور المُسمّى بالنظام الأساسي للحكم الذي صدر عام ١٩٩٣. يستكشف هذا الفصل النظام القانوني للبلاد، ويحلل الدور الحاسم للتحالف بين السعود والوهابية الذي يؤثر على تعريف الهوية السعودية والنظام القانوني للبلاد. ويتناول هذا الفصل أيضاً الوهابية مستكشفاً أصولها وإعتقادها فقهياً وتفسيرها للإسلام، كاشفاً عن تأثير هذه الحركة الدينية على العدالة والمجتمع والسياسة في المملكة. وتتبع المملكة العربية السعودية من الناحية القانونية المذهب الحنبلي الذي سيؤثر على الخيارات التشريعية، بما في ذلك قانون الغذاء الإسلامي.

يستكشف الفصل الثالث شريعة الغذاء الإسلامي، ويصف أهمية الغذاء في الأديان والفلسفات على الدوام، بهدف تشجيع أسلوب حياة صحي من خلال الاختيار الواعي للطعام. بعد ذلك يتم تركيز على صرامة الأنظمة الغذائية الإسلامية، والتميز بين الأطعمة الحلال والحرام. وقد تم استقراء هذه الأنظمة من القرآن الكريم الذي يفصل الأطعمة والمشروبات التي يحل تناولها أو يحرم تناولها، إلى جانب كيفية إعدادها واستهلاكها. هناك آراء مختلفة حول ما هو حلال وما هو حرام بين المذاهب الفقهية المختلفة. وسوف يتم تحليل الحيوانات التي تعتبر مشروعة وغير مشروعة وفقاً للمذاهب الفقهية الإسلامية وما هي اشتقاقات التحريم والإباحة من خلال تحليل الآيات القرآنية أو الأحاديث النبوية. بعد ذلك سيتم استكشاف مسألة الذبح الشعائري للحيوانات

المشروعة، التي يجب أن لا يتألم الحيوان ويجب أن يعامله برحمة. وسيتم وصف طرق الذبح وجميع القواعد التي يجب على الذباج احترامها أثناء عملية الذبح، مع التمييز بين المذاهب الفقهية الإسلامية. سيتم وصف الدوافع من وراء تحريم تناول المشروبات الكحولية مع وصف العقوبات المرتبطة بها. في نفس الفصل، سيتم تناول مسألة شهادة الحلال التي تغطي السلسلة الغذائية بأكملها، من الإنتاج إلى التسويق. سيتم تحليل التاريخ وأسباب الحاجة إلى شهادات الحلال، لضمان السلامة والجودة والامتثال للمعايير الإسلامية. يقدم هذا الفصل الطلب المتزايد على المنتجات الحلال على مستوى العالم، ليس فقط من المسلمين، ولكن أيضاً من المستهلكين غير المسلمين. يقدم الفصل مشكلة عدم وجود معيار عالمي للحلال، الأمر الذي يشكل تحدياً لإصدار الشهادات نفسها، حيث يمكن أن تؤثر التفسيرات والتعاريف المختلفة للحلال على الاعتراف به بين مختلف الهيئات في سياق الاستيراد/التصدير.

يستكشف الفصل الرابع نظام إصدار شهادات الحلال في المملكة العربية السعودية، ويناقش القلق العالمي المتزايد بين الصناعات والحكومات والمستهلكين بشأن قدرة أنظمة الحوكمة الوطنية على السلام ومراقبتها الغذائية. واستجابة لذلك، قامت العديد من البلدان، بما في ذلك المملكة العربية السعودية، بإجراء إصلاحات لتعزيز حوكمة السلامة الغذائية، وتكييف القوانين الغذائية والالتزام بالمعايير الوطنية والدولية. تواجه المملكة العربية السعودية تحديات تتعلق بمحدودية الإنتاج الزراعي المحلي والاعتماد على الواردات الغذائية، مما يُعقد الجهود لضمان الأمن الغذائي وفقاً للشريعة الإسلامية حيث أنها وضعت لتنظيم غذائي، مع قانون الغذاء السعودي لعام ٢٠١٤، بالتعاون مع الهيئة العامة للغذاء والدواء، الذي تم تقرير القواعد والمسؤوليات لضمان سلامة الغذاء، وتلبية المعايير الدولية والتكيف مع الاحتياجات المحلية. بعد ذلك، سيتطرق هذا الفصل إلى مسألة هيئات الاعتماد وإصدار الأحكام لمعايير شهادات الحلال في المملكة العربية السعودية.

سيتم تحليل الدور الرئيسي لكل من الهيئة السعودية للمواصفات والمقاييس والجودة والهيئة العامة للغذاء والدواء، مع توضيح المسؤوليات والأنشطة التي تقوم بها هاتان الهيئتان لضمان السلامة الغذائية والامتثال لمعايير الحلال. سيناقدش هذا الفصل دور المركز السعودي للحلال، وهو جزء من الهيئة العامة للغذاء والدواء، والذي يشير إلى معايير هيئة التقييس الخليجية لإصدار شهادات الحلال. و بعد ذلك سيتم تقديم النقاط المحورية لمعايير هيئة التقييس الخليجية الثلاثة التي يتبعها المركز السعودي للحلال لإصدار شهادات الحلال للأغذية و الذبح الشعائري.

ويحلل الفصل الخامس والأخير من هذه الدراسة التعقيدات التنظيمية لسوق الحلال، مع وجود اختلافات في القواعد تبعاً للموقع الجغرافي والمذاهب الفقهية السائدة في منطقة معينة. يحلل بعد ذلك المحاولات المختلفة للموائمة التي تمت دون نجاح في سياق معايير الحلال. إن عدم وجود إتفاق على معيار عالمي للحلال يخلق حالة من عدم اليقين لكل من المنتجين الذين عليهم الحصول على شهادات إضافية حسب الوجهة الجغرافية للتصدير، والمستهلكين الذين يشعرون بالحيرة بشأن المعيار الذي يجب الاعتماد عليه. بعد ذلك، يتحدث الفصل عن معهد المواصفات والمقاييس للدول الإسلامية، وهو منظمة حكومية تقوم بتطوير المعايير بالتعاون مع منظمة التعاون الإسلامي. ويصف هذا الفصل بعد ذلك التعاون بين هيئة التقييس الخليجية و معهد المواصفات والمقاييس للدول الإسلامية ، من خلال مذكرة إعلان نوايا تهدف إلى تعزيز موائمة معايير الحلال، مما يساعد على تسهيل التجارة بين الدول الإسلامية. وأخيراً، يستكشف هذا الفصل الاختلافات بين معايير OIC/SMIIC و GSO بشأن إصدار شهادات الحلال من خلال مقارنة نقدية بين المعيارين. وعلى الرغم من الجهود التعاونية والاعتراف بين الهيئتين، إلا أن الاختلافات لا تزال قائمة فيما يتعلق بالذبح الشعائري وإنتاج الأغذية ووضع العلامات. ويعرض تعقيدات وضع المعايير التي لا يمكن قبولها عالمياً بسبب اختلاف المذاهب الفقهية الإسلامية والممارسات الإقليمية.

Introduzione

Il sistema di certificazione *halal* attualmente svolge un ruolo fondamentale nell'assicurare che prodotti e servizi rispettino le norme etiche e religiose della Legge Islamica. La sua rilevanza emerge dalla sua capacità di guidare i produttori che desiderano accedere al mercato *halal* e di fornire un elemento di fiducia, sia per i consumatori musulmani che non, nel processo decisionale quotidiano. La certificazione *halal* può essere interpretata come un collegamento essenziale tra le comunità musulmane e il mercato internazionale, in un contesto di crescente globalizzazione e sviluppo dell'attività commerciale a livello mondiale.

Questo elaborato si concentra sulle complessità del sistema di certificazione *halal* e sugli organismi di accreditamento e certificazione coinvolti nel processo all'interno del Regno dell'Arabia Saudita, al fine di esaminare le varie problematiche del sistema e individuare le possibili soluzioni.

Durante questa ricerca, è stata adottata una metodologia basata sull'analisi approfondita di articoli scientifici, libri riguardanti i concetti di *halal/haram*, la storia legislativa dell'Arabia Saudita e il ruolo cruciale della certificazione *halal* nel paese. Inoltre, sono stati esaminati attentamente i siti ufficiali degli organismi coinvolti nel processo.

Nel primo capitolo è stato necessario definire i concetti di *halal* e *haram*, essenziali per un'approfondita comprensione della certificazione in questione. L'Islam, oltre che una religione, rappresenta uno stile di vita che permea ogni aspetto della vita quotidiana di ogni credente musulmano, dai rituali di culto alla sfera familiare e sociale. La sfera alimentare, di conseguenza, è strettamente regolamentata da tali concetti, i quali nel corso del tempo si riveleranno essenziali nella definizione dei diversi standard di certificazione *halal* per i prodotti alimentari.¹ Verranno introdotti i concetti fondamentali dell'universo islamico attraverso i principi fondamentali della dicotomia *halal/haram*, ciò che è lecito e ciò che è proibito. Tali concetti, radicati nella tradizione arabo musulmana, influenzano il pensiero e l'azione dei credenti regolando ogni aspetto della

¹ Ersilia Francesca, *Introduzione alle regole alimentari Islamiche*, Roma, Istituto Per L'Oriente C. A. Nallino, 1995.

loro vita.² Tale capitolo mette in luce i principi che governano le sfere della proibizione e del permesso, sempre orientati al benessere dell'umanità. In aggiunta, è cruciale acquisire una comprensione del sistema legislativo nell'Islam, dove la Shari'a configura come il sistema di norme, proibizioni e suggerimenti che rispecchiano la volontà di Allah. Questo sistema attinge al Corano e alla Sunna (la tradizione) che include gli *Hadith* (racconti) della vita del Profeta.³ Saranno poi descritte le quattro scuole giuridiche islamiche – Hanafita, Malikita, Shafiita e Hanbalita – che vanno ad interpretare le fonti della Shari'a in modo distinto con strumenti differenti poiché hanno radici storiche e culturali differenti. Tali scuole, a loro volta, forniranno orientamenti per la vita dei credenti, esercitando un'influenza significativa anche nella Legge Alimentare Islamica.⁴ Tale influenza si tradurrà in interpretazioni differenti su ciò che è lecito e ciò che non lo è, ponendo così le basi per la prima sfida legata alla certificazione *halal*.

Il secondo capitolo analizza la formazione e l'evoluzione del Regno Saudita, concentrandosi sulle differenti fasi storiche che hanno condotto alla modernità. Questa analisi è fondamentale per chiarire appieno le motivazioni dietro le decisioni legislative dell'Arabia Saudita contemporanea, inclusa la valutazione della certificazione *halal*. Sarà esaminato in dettaglio il periodo di formazione del primo regno saudita, evidenziando il ruolo cruciale dell'alleanza tra la famiglia dei Sa'ud e il movimento Wahhabita guidato da Muhammad Ibn 'Abd al-Wahhab. Tale connessione è essenziale per comprendere il successo della dinastia Saudita nell'espansione nella Penisola Araba, grazie alla legittimazione religiosa del movimento Wahhabita al potere politico.⁵ L'analisi procederà al secondo regno saudita, caratterizzato dalla rivalità con l'Impero Ottomano e da fattori interni che portarono alla sua disgregazione.⁶ Si esplorerà la rinascita del dominio saudita nel tardo XX e all'inizio del XXI secolo sotto la guida di Ibn Sa'ud, affrontando le sfide dai conflitti regionali alla fondazione di organi giuridici, dalle tensioni sociali alle riforme. Infine, si approfondirà la Vision 2030 del principe ereditario Muhammad bin Salman e le sfide ad essa connesse, soprattutto considerando

² Nader Al Jallad, *The concepts of al-halal and al-haram in the Arab-Muslim culture: a translational and lexicographical study*, University of Jordan.

³ Baudouin Dupret, *What is the Sharia?*, London, Hurst and Company.

⁴ Wael B. Hallaq, *The Origins and Evolution of Islamic Law*, Cambridge, Cambridge University Press, 2005 pp. 167/175.

⁵ Jan Michael Otto, *Sharia Incorporated*, Paesi Bassi, Leiden University Press, 2010, p. 142.

⁶ Madawi Al-Rasheed, *A history of Saudi Arabia*, Regno Unito, Cambridge University Press, 2010, p. 22.

la resistenza da parte di alcuni settori della società Wahhabita.⁷ Il Regno dell'Arabia Saudita, unificato nel 1932, è una monarchia assoluta basata sulla Shari'a come fonte primaria del sistema di governo e della costituzione, chiamata Legge Fondamentale, promulgata nel 1993, spesso criticata per presunte violazioni dei diritti umani.⁸ Questo capitolo esplora il sistema legale del paese, analizzando il ruolo cruciale dell'alleanza fra la famiglia Sa'ud e il wahhabismo che influenza la definizione dell'identità saudita e del sistema giuridico del paese. La legge costituzionale viene esaminata in dettaglio, evidenziando il ruolo chiave del Re e della Shari'a nella legislazione. L'intero apparato legislativo è analizzato sottolineando il delicato equilibrio tra tradizione e modernizzazione nell'Arabia Saudita contemporanea. Tale capitolo affronta anche il wahhabismo, esplorandone origini, convinzioni dottrinali e interpretazione dell'Islam, rivelando come questo movimento religioso influenzi la giustizia, la società e la politica nel Regno. È importante sottolineare che l'Arabia Saudita segue a livello giuridico la scuola hanbalita, la quale certamente influirà sulle scelte legislative, inclusa la Legge Alimentare Islamica tratta nel prossimo capitolo.⁹

Il terzo capitolo esplora la Legge Alimentare Islamica, partendo dall'importanza che l'alimentazione ha sempre avuto nelle religioni e filosofie, con l'obiettivo di promuovere uno stile di vita sano attraverso una scelta consapevole degli alimenti.¹⁰ Verrà poi posto un focus sulla rigidità delle regole alimentari islamiche, distinguendo gli alimenti tra *halal* e *haram*. Queste normative sono state estrapolate dal Sacro Corano nel quale vengono dettagliati i cibi e le bevande il cui consumo è lecito o proibito, insieme alle modalità di preparazione e di assunzione. In relazione a tali norme coraniche sull'alimentazione, le scuole giuridiche islamiche hanno sviluppato una serie di regolamenti al fine di guidare il musulmano verso la retta via. Tuttavia, vi sono pareri discordanti per quanto riguarda ciò che è lecito e ciò che non lo è tra le diverse scuole giuridiche, di cui si parlerà in questo capitolo.¹¹ Verranno analizzati in dettaglio quali

⁷ E Caterina Matoi, Diana Monica Constantin, *Muhammad Bin Slaman's Reforms vs. Wahhabi rules: a challenge for the status quo of the Saudi state?*, National Defense University, pp.243/247.

⁸ *Kingdom of Saudi Arabia, Public Administration Country Profile*, DPADM, UNDESA, Nazioni Unite, 2004, pp. 2/5.

⁹ Abdullah F. Alrebh, *A Wahhabi Ethic in Saudi Arabia, Power, Authority, and Religion in a Muslim Society*, Grand Valley University, USA, 2017.

¹⁰ Vasco Fronzoni, *Processi di inclusione dell'Islam negli ordinamenti europei. Diritto e religione in prospettiva comparata*, Italia, Pellegrini Editore, 2020, pp. 303/304.

¹¹ Ersilia Francesca, *Introduzione alle regole alimentari islamiche*, Roma, Istituto Per L'Oriente C. A. Nallino, 1995, pp. 7/8.

sono considerati gli animali leciti e illeciti secondo le scuole giuridiche islamiche e che derivazioni hanno le varie proibizioni e concessioni attraverso l'analisi dei passi coranici o degli *hadith* di riferimento. Verrà poi esplorata la questione della macellazione rituale degli animali leciti, che deve avere l'obiettivo di non far soffrire l'animale e trattarlo con misericordia poiché gli animali, alla stregua degli esseri umani, fanno parte della *Umma* a pieno titolo. Di fatti, il consumo della carne è consentito solo allo scopo del sostentamento umano.¹² Saranno descritti i metodi di macellazione e tutte le regole che il macellaio deve rispettare durante il processo, con le varie distinzioni tra le scuole giuridiche islamiche, sempre basandosi sull'interpretazione coranica. Saranno descritte le motivazioni dietro al divieto assoluto di consumo di bevande alcoliche descrivendo le pene ad esso associate. Inoltre, è importante sottolineare che nell'epoca contemporanea, con lo sviluppo dell'industria alimentare, si sono create nuove problematiche legate agli ingredienti e agli additivi utilizzati nei prodotti alimentari che possono rendere un prodotto lecito illecito.¹³ Nello stesso capitolo, verrà affrontata in modo approfondito la tematica della certificazione *halal*, esplorando il concetto che, elaborato nel primo capitolo, abbraccia l'intera filiera alimentare, dalla produzione alla commercializzazione.¹⁴ Si analizzeranno la storia e le motivazioni alla base della necessità di un certificato da porre sull'etichetta del prodotto alimentare, al fine di garantire sicurezza, qualità e conformità alle norme islamiche. Il capitolo evidenzia la crescente richiesta di prodotti certificati *halal* a livello globale, non solo da parte dei musulmani, ma anche dai consumatori non musulmani che richiedono una maggiore sicurezza e qualità.¹⁵ Tuttavia, si evidenzia la problematica della mancanza di uno standard *halal* globale, che rappresenta una sfida alla certificazione stessa, poiché diverse interpretazioni e definizioni di *halal* possono influenzare il riconoscimento tra vari organismi nel contesto dell'import/export.¹⁶ Infine, si esamina la diversità degli

¹² Laura Scopel, *Le prescrizioni alimentari di carattere religioso*, Italia, Edizioni Università di Trieste, 2016, p. 44.

¹³ Mian N. Riaz, Muhammad M. Chaudry, *General Guidelines for Halal Food Production from: Handbook of Halal Food Production*, CRC Press, 2018, p. 22.

¹⁴ Ismail Abd Latif, Zainalabidin Mohamed, Juwaidah Sharifuddin, Amin Mahir Abdullah, Mohd Mansour Ismail, *A Comparative Analysis of Global Halal Certification Requirements*, *Journal of Food Products Marketing*, Malesia, 2014, pp. 88/89.

¹⁵ Mohani Abdul, Hashanah Ismail, Haslina Hashim, Juliana Johari, *SMEs and Halal certification*, Malesia, 2009.

¹⁶ Mohd Imran Khan, Dr. Abid Haleem, *Understanding "Halal" and "Halal Certification and Accreditation System" – A Brief Review*, Dubai, United Arab Emirates, *Saudi Journal of Business and Management Studies*, 2016, pp. 32/25.

organismi di certificazione *halal*, mettendo in risalto alcuni tra i migliori esempi nei paesi come la Malesia e l'Indonesia. Si affronta anche la necessità di normative più avanzate per gestire l'intera *supply chain* e garantire il mantenimento dello status *halal* dei prodotti lungo l'intero processo.¹⁷

Il quarto capitolo esplora il sistema di certificazione *halal* in Arabia Saudita evidenziando crescente preoccupazione a livello globale tra industrie, governi e consumatori riguardo alla capacità dei sistemi di governance nazionali sulla sicurezza alimentare e sui controlli alimentari. In risposta, molti paesi, inclusa l'Arabia Saudita oggetto di questo studio, hanno intrapreso delle riforme per rafforzare la governance sulla sicurezza alimentare, adeguando legislazioni alimentari e aderendo agli standard nazionali ed internazionali. Tuttavia, l'Arabia Saudita affronta sfide legate alla limitata produzione agricola interna e alla dipendenza dalle importazioni alimentari, complicando gli sforzi per garantire la sicurezza alimentare in conformità con le leggi islamiche. Le regolamentazioni sulla sicurezza alimentare in Arabia Saudita si basano sul Codex Alimentarius e sulle normative europee e statunitensi, ma vanno adattate alle condizioni locali e devono rispettare le norme religiose dell'Arabia Saudita e del GCC.¹⁸ La Shari'a guida le regolamentazioni, con la Saudi Food Law del 2014, sviluppata in collaborazione con la SFDA, che stabilisce le norme e le responsabilità per garantire la sicurezza alimentare, rispettando standard internazionali e adattandosi alle esigenze locali. Gli accordi commerciali internazionali e l'adesione all'OMC, hanno spinto l'industria alimentare a implementare tecnologie avanzate per competere globalmente. La conformità a standard come HACCP, GMP, ISO e requisiti *halal* è cruciale.¹⁹ Successivamente, il capitolo approfondirà la tematica degli organismi di certificazione e di accreditamento degli standard relativi alla certificazione *halal* in Arabia Saudita. Sarà analizzato il ruolo chiave della Saudi Standards, Metrology and Quality Organization (SASO) e della Saudi Food and Drug Authority (SFDA), delineando le responsabilità e le attività svolte da tali organismi per garantire la sicurezza alimentare e la conformità

¹⁷ Ibidem.

¹⁸ Waeel Salih Alrobaish, Peter Vlerick, Pieternel A. Luning, Liesbeth Jacxsens, *Food safety governance in Saudi Arabia: Challenges in control of imported food*, Journal of Food Science, Institute of Food Technologist, 2012, pp. 16/22.

¹⁹ Fao.org, FAOLEX DATABASE, Saudi Arabia, Royal Decree No. M/1 of 2014 [issuing Ministerial Resolution No.475 approving the Food Law](https://www.fao.org/faolex/results/details/en/c/LEX-FAOC185594). <https://www.fao.org/faolex/results/details/en/c/LEX-FAOC185594>

agli standard *halal*. Nel capitolo verrà trattato il ruolo del Saudi Halal Center, parte della SFDA, il quale, per la certificazione *halal*, fa riferimento agli standard del GSO.²⁰ Saranno quindi illustrati i punti focali dei tre standard GSO che il Saudi Halal Center segue per la certificazione dei prodotti alimentari e per la macellazione rituale.

Il quinto e ultimo capitolo di questo elaborato analizza le complessità normative del mercato *halal*, con variazioni delle norme in base alla posizione geografica e alle scuole giuridiche islamiche prevalenti in una determinata area. Analizza poi i vari tentativi di armonizzazione fatti, senza successo, nel contesto degli standard *halal*. L'assenza di un consenso su uno standard *halal* globale crea incertezza sia per i produttori che devono ottenere certificazioni aggiuntive a seconda della destinazione geografica per l'esportazione, sia per i consumatori che sono confusi su quale standard fare affidamento.²¹ Successivamente il capitolo si concentra sullo Standards and Metrology Institute for Islamic Countries (SMIIC), un'organizzazione governativa che sviluppa standard in collaborazione con l'OIC. Gli standard *halal* dello SMIIC mirano a garantire la conformità alla normativa islamica nell'intera catena di approvvigionamento dei prodotti alimentari *halal*, per una vasta quantità di paesi islamici. Tuttavia, la mancanza di un riconoscimento globale per questi standard crea degli ostacoli, poiché alcuni paesi come la Malesia e l'Indonesia, preferiscono i propri standard.²² Successivamente tale capitolo evidenzia la collaborazione tra GSO e SMIIC attraverso un memorandum di intesa che mira a potenziare l'armonizzazione di norme e regolamenti degli standard *halal*, contribuendo a facilitare il commercio tra i paesi islamici.²³ Infine, questo capitolo esplora le discrepanze tra gli standard OIC/SMIIC e GSO relativi alla certificazione *halal* attraverso un confronto critico tra i due standard. Nonostante gli sforzi di collaborazione e riconoscimento tra i due organismi, persistono delle incongruenze in merito alla macellazione rituale, alla produzione alimentare e all'etichettatura. Si va ad evidenziare la complessità nel definire degli standard che

²⁰ Halal.SFDA.gov.sa, Saudi Halal Center. <https://halal.sfda.gov.sa/#vision>

²¹ Ali Abdallah, Mohammed Abdel Rahem, Antonella Pasqualone, *The multiplicity of halal standards: a case study of application to slaughterhouses*, Journal of Ethnic Foods, 19 giugno 2021, pp. 6/8.

²² Akbar J.; Gul M.; Jahangir M.; Adnan M.; Saud S.; Hassan S.; Nawaz T.; Fahad S. *Global Trends in Halal Food Standards: A Review*. Foods 2023,12,4200. <https://doi.org/10.3390/foods12234200>

²³ Gso.org.sa, GSO Participates in the 18° SMIIC General Assembly, 2 Novembre 2023. <https://www.gso.org.sa/en/media/2023/11/gso-participates-in-the-18th-smiic-general-assembly>

possano essere accettati universalmente a causa delle diverse scuole giuridiche islamiche e delle diverse pratiche regionali.

Note di traslitterazione

Nella redazione della tesi, si è optato per l'impiego del corsivo anziché la traslitterazione delle parole in lingua araba, poiché la stragrande maggioranza di esse è ormai consolidata nell'uso comune.

Capitolo 1

I concetti di halal e haram, la Shari‘a e le quattro scuole giuridiche islamiche

1.1 Cenni introduttivi

1.1.1 *Islam: credo religioso e stile di vita*

L'Islam non è semplicemente un credo religioso ma si tratta di uno stile di vita che permea l'esistenza dei credenti musulmani in ogni singolo aspetto della loro quotidianità²⁴: dalla vita privata includendo gli atti di culto, l'alimentazione, l'abbigliamento, le relazioni familiari e il matrimonio; fino alla regolazione della vita pubblica, come la finanza, le attività ricreative e le relazioni sociali.²⁵

Muslim (musulmano) è participio attivo della voce verbale “aslama”, IV forma del verbo con radice trilittera *sin-lam-mim* che ha il significato di salvare, pacificare ed il participio in questione indica “colui che si sottomette, colui che si abbandona (alla volontà di) Allah”, quindi accettare la volontà divina, portare rispetto assoluto all'Onnipotente e alla sua Parola, tramandata ai popoli attraverso l'ultimo profeta Muhammad e trascritta col tempo nel Libro Sacro del Corano.²⁶ Da tale verbo inoltre deriva il vocabolo *salam* che vuol dire pace e il sostantivo verbale *Islam* che vuol dire sottomissione.

Allah attraverso altri profeti precedenti a Muhammad ha inviato altri testi divini che vengono riconosciuti dalla comunità musulmana, come il Vangelo, la Torah e i Salmi. Muhammad rappresenta l'ultimo messaggero che porta l'ultimo messaggio di Allah che risulta inalterabile dagli uomini.

1.1.2 *La Shari‘a e le sue fonti*

²⁴ Ersilia Francesca, *Introduzione alle regole alimentari Islamiche*, Roma, Istituto Per L'Oriente C. A. Nallino, 1995.

²⁵ Yusuf Al-Qaradawi, *The Lawful and the Prohibited in Islam (Al-Halal Wal Haram Fil Islam)*, Indiana, American Trust Publications, 1999.

²⁶ Ersilia Francesca, *Introduzione alle regole alimentari Islamiche*, Roma, Istituto Per L'Oriente C. A. Nallino, 1995.

La parola Shari‘a deriva dalla radice *sh-r-‘* e significa via, percorso, strada. Può essere definita come un percorso virtuoso e ideale verso la rettitudine, assumendo anche il significato di sistema di norme, di proibizioni e di suggerimenti che rispecchiano la volontà di Allah. Con il tempo questo termine ha subito delle modifiche. La Shari‘a viene definita come la Legge Islamica, i due pilastri che compongono questo modello sono il Corano come fonte rivelata da Dio agli uomini attraverso Muhammad, e la Sunna (la tradizione), l’insieme degli *hadith* (racconti) della vita del Profeta.²⁷

La parola *Fiqh* deriva dalla radice *fa-qa-ha*, e assume il significato di conoscenza minuziosa, nella cultura islamica è la conoscenza precisa della legge religiosa dell’Islam, la quale permette una lettura più precisa dell’interpretazione della volontà di Dio. Shari‘a e *Fiqh* non sono sinonimi, poiché la Shari‘a è l’oggetto di studio del *Fiqh*.²⁸

La giurisdizione non appartiene che ad Allah, come si legge nei seguenti versetti del Corano:

“Il giudizio appartiene solo ad Allah. Egli espone la verità ed è il migliore dei giudici.”²⁹

“No, per il tuo Signore, non saranno credenti finché non ti avranno eletto giudice delle loro discordie e finché non avranno accettato senza recriminare quello che avrai deciso, sottomettendosi completamente.”³⁰

Le fonti del diritto islamico sono divise in due fonti scritte e due fonti orali:

1) Il Corano

Il Corano è il libro che contiene l’insieme delle rivelazioni divine ricevute dal Profeta Muhammad, e una serie di indicazioni di norme di comportamento.

All’interno del testo vengono trattate varie materie come il diritto di famiglia, le norme di successione, norme sull’alimentazione dei musulmani etc.

Tuttavia, è stata riconosciuta la presenza di solo un 3% di materia prettamente giuridica al suo interno.

2) La Sunna

²⁷ Baudouin Dupret, *What is the Sharia?*, London, Hurst and Company.

²⁸ Nicola Fiorita, *Dispense di diritto islamico*, Firenze University Press, 2002.

²⁹ Corano VI, 57.

³⁰ Corano IV, 65.

La Sunna, come accennato precedentemente, comprende tutto ciò che riguarda la vita del profeta e dei suoi compagni del tempo: le sue azioni e comportamenti, i suoi silenzi e le sue parole. La Sunna è composta da racconti della vita del Profeta Muhammad, chiamati *Hadith*, trasmessi in modo orale e successivamente trascritti. Questo insieme di racconti integra e spiega il Corano, senza di essi non è possibile avere una chiara idea della rivelazione divina; tuttavia, uno dei problemi principali della Sunna è capire e accertare l'autenticità dei racconti poiché esiste una graduatoria dagli Hadith perfetti e sani a quelli non attendibili e addirittura falsi.

3) *L'Ijma'*

Deriva dalla radice *ja-ma-'a* che significa “riunire, radunare, mettere insieme”, si tratta del consenso e dell'accordo della comunità riguardo ad un punto della legge e delle questioni religiose. È il consenso dei dotti degli esperti e dei giuristi sulla valutazione di determinati comportamenti giuridici. Questa fonte del diritto si ispira ad un detto attribuito a Muhammad, secondo cui “La mia Comunità non si troverà mai d'accordo su un errore”.

4) Il *Qiyas*

Il termine *qiyas* deriva da una radice verbale che significa “misurare, valutare”. Si tratta della deduzione analogica, cioè la possibilità di creare una norma giuridica attraverso il ricorso del procedimento analogico: una volta trovata la soluzione ad un caso il giurista trae il principio che serve a regolamentare un caso analogo la cui soluzione non è chiara. Questa è la fonte del diritto più complessa e problematica, poiché non viene ritenuta ammissibile da tutte le scuole giuridiche sunnite.³¹

1.2 Le scuole giuridiche islamiche

1.2.1 *Madhab*

Il termine arabo *madhab* deriva dal verbo *dahaba yadhabu* (lett. andare), il sostantivo verbale *madhab* significa generalmente “ciò che si segue” e più specificatamente “l'opinione che si sceglie di adottare”. In arabo questo termine viene utilizzato per definire un gruppo di giuristi e legisti che sono fedeli ad una dottrina giuridica distinta,

³¹ Nicola Fiorita, *Dispense di diritto islamico*, Firenze University Press, 2002.

integrale e collettiva attribuita ad un eponimo, un giurista, dal quale la scuola è conosciuta per avere determinate caratteristiche che la distinguono da altre.

Dopo la formazione di queste scuole i giuristi hanno iniziato a distinguersi in quattro scuole specifiche: gli Hanafiti, i Malikiti, gli Shafiti e gli Hanbaliti, in base alla loro lealtà dottrinale, non personale, verso una o l'altra scuola. Questa lealtà non è mai rivolta alla dottrina individuale di un singolo giurista ma ad un corpo di dottrina cumulativo costruito di generazione in generazione di illustri giuristi.

Ad esempio, la dottrina legale che Abu Hanifa insegnava ai suoi studenti derivava dalla trasmissione del sapere dei suoi insegnanti, come Nakha'i e Hammad b. Abi Sulayman. Nessun giurista di spicco attorno al quale si è sviluppata una scuola personale ha costruito la propria dottrina nella sua interezza. La *madhab* era quindi la dottrina del fondatore e soprattutto la dottrina positiva cumulativa proposta dai suoi predecessori e dai suoi successori.

L'interesse iniziale per il diritto e gli studi giuridici si è evoluto in un ambiente di circoli di eruditi, dove gli uomini iniziarono a discutere sul Corano, sui principi dell'Islam e su altre questioni più o meno giuridiche. Questi uomini eruditi cominciarono ad assumere un ruolo di insegnanti nei circoli, all'interno dei quali si riunivano molti studenti interessati al *Fiqh*, la disciplina del diritto.

L'insegnamento e i dibattiti all'interno di questi circoli accademici hanno portato i giuristi a difendere le proprie concezioni individuali del diritto affinando la loro consapevolezza metodologica. Ogni giurista raccoglieva attorno a sé un seguito di studenti che apprendevano da lui la giurisprudenza e il suo metodo.

Verso l'VIII secolo (d.c) il termine *madhab* si riferiva ad un gruppo di studenti, legisti, giudici e giuristi che avevano adottato la dottrina di un particolare giurista di spicco, come Abu Hanifa. Queste "scuole personali" sono state successivamente riunite sotto una scuola definita "dottrinale".

Di tutti i leader di queste "scuole personali", solo quattro furono elevati al rango di "fondatori" di una scuola dottrinale: Abu Hanifa, Malik, Shafi'i e Ibn Hanbal. Il fondatore ed eponimo della scuola divenne l'asse centrale per la costruzione dell'autorità

e, in quanto portatore di questa autorità, fu chiamato Imam. La sua conoscenza includeva: la padronanza della teoria giuridica (*usul al-fiqh*), l'esegesi coranica, gli *hadith* e la sua critica, il linguaggio giuridico, le teorie dell'abrogazione e il diritto sostanziale.

Mentre le quattro scuole giuridiche sopracitate continuavano a fiorire le altre scuole fallirono completamente o vennero assorbite da una delle scuole sopravvissute. La motivazione può essere ricollegata alla mancanza di supporto politico. Le scuole giuridiche erano infatti, un collegamento tra le masse e l'élite dominante che le supportava economicamente. Ad esempio, un recente studio ha affermato che il successo della scuola Hanafita in Iraq sia da ricondurre al sostegno degli Abbasidi che utilizzarono la scuola Hanafita per ottenere appoggio al potere, una sorta di mutuo aiuto.³²

1.2.2 La scuola Hanafita

La scuola Hanafita è la più antica e la più diffusa nel diritto islamico, poiché è seguita da un terzo dei musulmani del mondo.³³

Le sue origini sono attribuite ad An-Numan ibn Thabit Abu Hanifa, originario di Kufa in Iraq, nato nel 699 (d.c.) e deceduto all'età di 70 anni nel 767 (d.c.). È cresciuto in una famiglia originaria della Persia, suo padre era un commerciante e anche Abu Hanifa cominciò la sua carriera come produttore e commerciante: impegnato soprattutto nel commercio del *khazz* (tessuto di seta). Successivamente decise di dedicarsi alla conoscenza in ambito di teologia e giurisprudenza. Il nonno di Abu Hanifa, Zuta, è stato portato come schiavo da Kabul a Kufa e liberato da un membro della tribù araba Taym-Allah b. Tha'laba, lui e i suoi discendenti divennero clienti di questa tribù.

La scuola Hanafita si occupa del *tawhid* (unità) di Allah, dei fondamenti della fede, degli elementi essenziali del culto, dell'etica e della legge dei rapporti. Questa scuola di

³² Wael B. Hallaq, *The Origins and Evolution of Islamic Law*, Cambridge, Cambridge University Press, 2005 pp. 167/175

³³ Ecaterina Matoi, Diana Monica Constantin, *Muhammad Bin Slaman's Reforms vs. Wahhabi rules: a challenge for the status quo of the Saudi state?*, National Defense University.

diritto è famosa per aver aperto la strada in direzione dell'utilizzo del *Qiyas* (analogia) e del *Raa'y* (opinione personale) piuttosto che adozioni e deduzioni dagli *hadith*.³⁴

Le sue dottrine legali erano relativamente liberali, soprattutto in termini di libertà personale e di diritti delle donne nel contrarre il matrimonio.³⁵ Rispetto alle altre scuole era anche più incline ad utilizzare criteri giuridici razionali.³⁶

Il califfato Abbaside ha appoggiato e promosso questa scuola perché originaria dell'Iraq e diffusa anche nel Khurasan, nel subcontinente indiano e in altre aree. Divenne poi la scuola di giurisprudenza ufficiale del califfato Abbaside e successivamente anche l'Impero Moghul e l'Impero Ottomano adottarono questa scuola di pensiero come standard legale. Arrivò poi all'Asia Minore, ai Balcani fino all'Asia Centrale.

Questa scuola era incentrata sulla personalità di Abu Hanifa e dei suoi due discepoli Abu Yusuf e Muhammad Al-Shaybani, noti per il largo utilizzo del *qiyas*, dell'*istihsan* (preferenza giuridica) e dell'*urf*. La scuola di pensiero tradizionale criticava questo utilizzo dell'opinione personale in materia religiosa. Abu Hanifa infatti ha dovuto affrontare anche una grande opposizione poiché impiegava dei metodi di pensiero giuridico diversi per dedurre le norme legali che lo hanno portato ad essere considerato un innovatore agli occhi dei giuristi tradizionali.

La scuola Hanafita attualmente è in vigore in Turchia, in Asia Centrale, in Afghanistan, in India, in Pakistan, in Cina, in Iraq e in Albania.³⁷

1.2.3 La scuola Malikita

I seguaci della scuola Malikita sono maggiormente musulmani sunniti che vivono nel Nord Africa come Alto Egitto e Sudan, nell'area del Medio Oriente in paesi come il Bahrain, gli Emirati Arabi Uniti e il Kuwait.³⁸

³⁴ Muhammad Junaid Sharif, Muhammad Ijaz, *Madhab in Islamic Law and the dissemination off Sunni's legal text*, Pakistan, 2014

³⁵ E Caterina Matoi, Diana Monica Constantin, *Muhammad Bin Slaman's Reforms vs. Wahhabi rules: a challenge for the status quo of the Saudi state?*, National Defense University

³⁶ Ersilia Francesca, *Introduzione alle regole alimentari Islamiche*, Roma, Istituto Per L'Oriente C. A. Nallino, 1995.

³⁷ Muhammad Junaid Sharif, Muhammad Ijaz, *Madhab in Islamic Law and the dissemination off Sunni's legal text*, Pakistan, 2014.

³⁸ E Caterina Matoi, Diana Monica Constantin, *Muhammad Bin Slaman's Reforms vs. Wahhabi rules: a challenge for the status quo of the Saudi state?*, National Defense University.

Questa scuola giuridica è attribuita a Malik bin Anas al-Asbahi, i suoi antenati provenivano dallo Yemen, migrarono a Medina a causa di alcuni scontri con il governatore dello Yemen; questa migrazione fu guidata dal bisnonno di Malik, Abu Amir, uno dei compagni di spicco del Profeta Muhammad. Malik nacque a Medina nel 711 (d.c.), questa città era il campo base dei compagni dei successori del Profeta, la sede della Shari‘a e della scienza degli Hadith.³⁹

Malik a differenza di altri giuristi del tempo non ha mai lasciato Medina alla ricerca della conoscenza poiché considerava Medina come un centro religioso superiore a qualsiasi altro luogo.⁴⁰ Infatti, per più di quarant’anni l’Imam Malik ha insegnato gli Hadith a Medina e ha scritto un libro di Hadith intitolato “al-Muwatta” sotto richiesta del califfo abbaside Abu Jafar al-Mansoor. Malik non amava uscire dalla città di Medina soprattutto per l’importante presenza della Tomba del Profeta Muhammad, lasciò Medina solo una volta per fare l’*Hajj* a Mecca. Morì all’età di 83 anni nella città Santa di Medina.⁴¹

Questa scuola pone maggiore enfasi negli Hadith e molti principi sono attribuiti ai primi musulmani che vissero durante l’epoca del Profeta a Medina; pertanto, la scuola Malikita fa affidamento alla pratica di quei tempi come fonte principale di diritto, oltre all’utilizzo del *qiyas* e del *ra’y*.⁴²

Circa 60 anni dopo la morte di Malik un grande numero di giuristi lasciò Medina a causa di alcuni sconvolgimenti politici nella città, di conseguenza la scuola giuridica Malikita non durò a lungo a Medina.

Gli alunni di Malik hanno dato un grande contributo nella propagazione della dottrina: Abdul Rahman Ibn al-Qasim e Ibn Abd al-Hakam erano gli studenti più fedeli che diffusero la dottrina di Malik in Egitto; mentre Abd al-Malik Ibn Habib un giurista

³⁹ Muhammad Junaid Sharif, Muhammad Ijaz, *Madhab in Islamic Law and the dissemination off Sunni’s legal text*, Pakistan, 2014.

⁴⁰ E Caterina Matoi, Diana Monica Constantin, *Muhammad Bin Slaman’s Reforms vs. Wahhabi rules: a challenge for the status quo of the Saudi state?*, National Defense University.

⁴¹ Muhammad Junaid Sharif, Muhammad Ijaz, *Madhab in Islamic Law and the dissemination off Sunni’s legal text*, Pakistan, 2014.

⁴² E Caterina Matoi, Diana Monica Constantin, *Muhammad Bin Slaman’s Reforms vs. Wahhabi rules: a challenge for the status quo of the Saudi state?*, National Defense University.

dell'Andalusia si avvicinò alla dottrina Malikita causando la sua diffusione in tutto il sud della Spagna.

La scuola Malikita ora è accettata maggiormente in diversi stati islamici: Sudan, Egitto, Nord Africa (Algeria, Tunisia, Marocco), Africa occidentale (Mali, Nigeria, Chad) e Golfo Arabo (Kuwait, Qatar, Bahrain).⁴³

1.2.4 La scuola Shafiita

La scuola giuridica Shafiita è stata avviata da Muhammad ibn Idris al-Abbas ibn Uthman ibn Shaafi nell'VIII secolo (d.c.). Il suo fondatore è percepito come il teorico originale del diritto Islamico che ha influenzato le altre scuole giuridiche. Shaafi era originario della tribù dei *Quraysh*,⁴⁴ nato nella città di Ghazzah. Si spostò a Medina per studiare gli Hadith e il Fiqh dall'Imam Malik e fu uno dei suoi studenti più geniali imparando il suo libro "al-Muwatta" a memoria. Rimase sotto la supervisione di Malik per sedici anni e dopo la sua morte Shaafi lasciò Medina per trasferirsi in Iraq dove frequentò circoli di giuristi in cui ebbe l'occasione di dibattere su questioni riguardanti il *Fiqh*. Dopodiché tornò a Mecca per formare il suo circolo di studi giuridici personale, migrò verso *Fustat* (Cairo) e rimase lì fino alla morte.

Le sentenze legali della dottrina di Shafi sono divise in due fasi: la prima fase, definita "vecchia dottrina", contiene le sentenze emesse durante il periodo in Iraq; mentre la seconda fase, definita "nuova dottrina" contiene le sentenze emesse durante il periodo passato in Egitto. La validità della vecchia dottrina viene presa in considerazione quando è in accordo con la nuova dottrina, nel caso in cui si presenti una contraddizione in entrambe la nuova dottrina prevarrà quella vecchia. Il libro più famoso di Shaafi fu il "Kitab al-umm".⁴⁵

La scuola Shafiita considera gli Hadith superiori alle dottrine consuetudinarie delle precedenti scuole giuridiche islamiche e non accetta l'*Istihsan* come fonte giuridica.

⁴³ Muhammad Junaid Sharif, Muhammad Ijaz, *Madhab in Islamic Law and the dissemination off Sunni's legal text*, Pakistan, 2014.

⁴⁴ E Caterina Matoi, Diana Monica Constantin, *Muhammad Bin Slaman's Reforms vs. Wahhabi rules: a challenge for the status quo of the Saudi state?*, National Defense University.

⁴⁵ Muhammad Junaid Sharif, Muhammad Ijaz, *Madhab in Islamic Law and the dissemination off Sunni's legal text*, Pakistan, 2014.

Fu la scuola ufficiale degli Ayyubidi in Egitto e fu ulteriormente rilevante anche per i Mammelucchi.⁴⁶

La maggior parte dei seguaci della scuola Shafiita ora si trovano in buona parte dell'Egitto, nell'Arabia Meridionale (Yemen, Hadramout), in Sri Lanka, in Indonesia, in Malesia, nell'Africa Orientale (Kenya, Tanzania) e nel Suriname in Sud America.⁴⁷

1.2.5 La scuola Hanbalita

La scuola Hanbalita viene attribuita ad Ahmad bin Hanbal, nato a Baghdad nel 780 (d.c.) da una famiglia araba. Alla tenera età di tre anni perse il padre, deceduto durante il servizio militare nella città di Marw. Ahmad dedicò la sua vita, dai sedici anni in poi, alla ricerca della conoscenza degli *Hadith*, fu il più bravo memorizzatore e narratore di *Hadith* del suo tempo. Ahmad ricevette gli insegnamenti sugli *Hadith* e sul *Fiqh* da Abu Yusuf e da Shaafi, ma l'indottrinamento giuridico ricevuto dalla scuola Hanafita non suscitò in lui particolare interesse, era attratto piuttosto dalla scienza degli *Hadith*. Viaggiò molto tra Kufa, Basrah, Mecca, Medina, Yemen e Siria per raccogliere, preservare e studiare gli *Hadith*.⁴⁸

A differenza di Abu Hanifa, Ahmad rifiutava completamente le considerazioni umane in qualsiasi forma come fonte di diritto. È la scuola giuridica più conservativa tra tutte, le sue fonti del diritto sono il Corano, gli *Hadith*, le *Fatwa* dei compagni di Muhammad e l'uso del *qiyas* (ragionamento deduttivo) solo se assolutamente necessario; incoraggia la pratica dell'*ijtihad* (sforzo interpretativo) attraverso lo studio del Corano e degli *Hadith*; sostiene l'interpretazione letterale delle fonti e rifiuta il *taqlid* (risalire ai precedenti per emettere una sentenza).⁴⁹

Gli studenti più importanti di Ahmad furono i suoi due figli Saalih e Abdullah. Uno dei suoi migliori studenti raccolse la dottrina giuridica Hanbalita in un unico testo intitolato "al-Jami", considerato poi una delle fonti più complete del *Fiqh* Hanbalita.

⁴⁶ E Caterina Matoi, Diana Monica Constantin, *Muhammad Bin Slaman's Reforms vs. Wahhabi rules: a challenge for the status quo of the Saudi state?*, National Defense University.

⁴⁷ Muhammad Junaid Sharif, Muhammad Ijaz, *Madhab in Islamic Law and the dissemination off Sunni's legal text*, Pakistan, 2014.

⁴⁸ Ibidem.

⁴⁹ E Caterina Matoi, Diana Monica Constantin, *Muhammad Bin Slaman's Reforms vs. Wahhabi rules: a challenge for the status quo of the Saudi state?*, National Defense University.

La scuola Hanbalita non si è spinta oltre le regioni dell'Iraq e della Siria, i seguaci di questa scuola sono pochi rispetto ai seguaci delle altre tre scuole giuridiche sunnite.⁵⁰ Attualmente è la scuola giuridica ufficiale dell'Arabia Saudita e del Qatar, con molti seguaci in Palestina, Siria e Iraq.⁵¹

1.3 Al-Halal, Al-Haram e Al-Markuh

Per poter comprendere al meglio l'universo islamico bisogna partire da tre concetti fondamentali che caratterizzano l'esistenza del credente:

1) *Al-Halal*

Questo termine in arabo significa ciò che è lecito e ciò che è permesso, rispetto al quale non esiste alcuna restrizione, è ciò che l'unico Legislatore, Allah, ha permesso. La parola *halal* deriva dalla "essere o diventare lecito, legale, permesso", può anche assumere il significato di "sciogliere, slacciare, slegare, districare, liberare". Inoltre, il verbo *halla* può essere usato con il significato di "risolvere".⁵²

2) *Al-Haram*

Questo termine in arabo significa ciò che è proibito e illecito, si tratta di ciò che il Legislatore ha assolutamente vietato, chiunque commetta un atto *haram* rischia di incorrere nella punizione più o meno severa di Allah sia nell'aldilà che in questo mondo. La parola *haram* deriva dal verbo *harama* che significa "impedire, proibire, vietare, rendere illegale" e assume anche il significato di "dichiarare sacro, inviolabile".⁵³

3) *Al-Makruh*

Si tratta di ciò che è detestato e disapprovato dal Legislatore, ma non in modo pesante. È di grado inferiore rispetto ad *haram*, quindi le conseguenti punizioni saranno inferiori rispetto alle punizioni inflitte per ciò che è proibito, a meno che

⁵⁰ Muhammad Junaid Sharif, Muhammad Ijaz, *Madhab in Islamic Law and the dissemination off Sunni's legal text*, Pakistan, 2014.

⁵¹ E Caterina Matoi, Diana Monica Constantin, *Muhammad Bin Slaman's Reforms vs. Wahhabi rules: a challenge for the status quo of the Saudi state?*, National Defense University.

⁵² Nader Al Jallad, *The concepts of al-halal and al-haram in the Arab-Muslim culture: a translational and lexicographical study*, University of Jordan.

⁵³ Ibidem.

atti *makruh* non vengano compiuti in eccesso da un individuo di modo che risulti come fossero *haram*.⁵⁴

Questi concetti sono profondamente radicati nella tradizione e nella storia arabo-musulmana influenzando anche i modi di pensare e di agire degli Arabi. Solitamente nell'universo non-arabo queste parole vengono utilizzate per riferirsi solamente al cibo permesso secondo l'Islam, tuttavia, si riferiscono al comportamento, al linguaggio, all'abbigliamento, alla condotta e alla dieta consentiti. Ciascun aspetto della vita di un credente musulmano è regolato dalla Legge islamica, e questa dicotomia *halal-haram* viene applicata a tutto: fare qualcosa di *halal* porta al paradiso e fare qualcosa di *haram* porta all'inferno.⁵⁵

1.4 Lecito e Vietato

Dato che l'uomo di natura è avido e tende a voler guadagnare a tutti i costi, il Corano e la Sunna hanno tracciato un percorso etico per i musulmani al quale devono attenersi di modo da non cadere nel proibito e nel nocivo. I due concetti assumono due significati diversi: condotte morali e condotte materiali.⁵⁶

La questione di cosa dovrebbe essere *halal* e cosa dovrebbe essere *haram* ha interessato le persone ancor prima dell'Avvento dell'Islam, i popoli in grande confusione permettevano ciò che era in realtà impuro e nocivo e non permettevano ciò che era buono e puro. Commettevano gravi errori in entrambe le direzioni: all'estrema destra c'erano religioni come il Bramanesimo dell'India e il monachesimo Cristiano che si basavano sull'astensione dal buon cibo e sull'evitamento dei godimenti della vita che Allah ha concesso agli esseri umani, mentre all'estrema sinistra emerse la filosofia del mazdakismo che sosteneva l'idea della libertà assoluta esortando le persone a prendere e fare tutto ciò che desideravano senza curarsi di ciò che veniva ritenuto naturalmente inviolabile.

⁵⁴ Yusuf Al-Qaradawi, *The Lawful and the Prohibited in Islam (Al-Halal Wal Haram Fil Islam)*, Indiana, American Trust Publications, 1999.

⁵⁵ Nader Al Jallad, *The concepts of al-halal and al-haram in the Arab-Muslim culture: a translational and lexicographical study*, University of Jordan.

⁵⁶ Abdoul Karim Tourè, *The concept of halal and haram from Quran and Sunnah perception*.

Gli Arabi dell'era pre-Islamica rappresentano un esempio notevole della confusione rispetto al lecito e all'illecito sopracitata. Permettevano il consumo di alcolici, l'usura a tassi esorbitanti, la tortura e la segregazione delle donne e molte altre pratiche affini.

All'Avvento dell'Islam, questi errori, confusioni e deviazioni rispetto ai concetti di *halal* e *haram* erano ancora molto diffusi. Uno dei risultati iniziali dell'Islam fu l'istituzione di alcuni principi e misure per affrontare questa fondamentale questione; tali principi divennero successivamente i criteri determinanti su cui basare la distinzione tra ciò che è *halal* e ciò che è *haram*. Il Corano ha pertanto smascherato gli errori di chi rendeva *halal* ciò che è doveva essere proibito e chi rendeva *haram* ciò che doveva essere permesso.

La *ummah* (comunità) dell'Islam occupava quindi la posizione tra le deviazioni estremiste di destra e le deviazioni estremiste di sinistra, rappresentando una “*ummah media*” la migliore *ummah* creata per l'umanità come descritto nel Corano:⁵⁷

“Voi siete la migliore comunità che sia stata suscitata per gli uomini, raccomandate le buone consuetudini e proibite ciò che è riprovevole e credete in Allah.”⁵⁸

1.5 I principi dell'Islam tra *halal* e *haram*

1.5.1 Il principio della naturale ammissibilità delle cose

Il primo *asl* (principio) stabilito dall'Islam è che tutto ciò che Allah ha creato e i benefici derivati da esso sono destinati all'uso dell'uomo, e pertanto sono leciti. Niente viene considerato *haram* eccetto ciò che viene esplicitamente proibito da un verso del Corano esplicito o da un *hadith* chiaro. Se ad esempio si incorre in un *hadith* debole che non specifica esplicitamente la proibizione si deve applicare il principio originario di ammissibilità. Gli studiosi dell'Islam hanno derivato questo principio della naturale ammissibilità delle cose dai seguenti versetti chiari del Corano:⁵⁹

⁵⁷ Yusuf Al-Qaradawi, *The Lawful and the Prohibited in Islam (Al-Halal Wal Haram Fil Islam)*, Indiana, American Trust Publications, 1999, p.13.

⁵⁸ Corano III, 110,

⁵⁹ Yusuf Al-Qaradawi, *The Lawful and the Prohibited in Islam (Al-Halal Wal Haram Fil Islam)*, Indiana, American Trust Publications, 1999, p.14.

“Egli ha creato per voi tutto quello che c’è sulla terra.”⁶⁰

“Non vedete come Allah vi ha sottomesso quel che è nei cieli e sulla terra e ha diffuso su di voi i Suoi favori, palesi e nascosti?”⁶¹

Nell’Islam la sfera delle cose proibite è molto piccola rispetto alla sfera delle cose consentite che è invece molto vasta.

Il principio della naturale ammissibilità non si limita solo alle cose e agli oggetti, ma comprende tutte le azioni e comportamenti dell’uomo, non legati agli atti di culto, che si identificano con le abitudini e le faccende quotidiane. Anche in questo caso il principio sottolinea come questi siano consentiti senza alcuna restrizione, ad eccezione di un piccolo numero di cose che sono chiaramente state proibite dal Legislatore. Ciò non conta però per quanto riguarda gli atti di culto, che sono puramente religiosi e possono essere desunti solo da ciò che Allah ha rivelato. Chiunque si inventi una forma di culto non rivelata deve essere pertanto ripudiato, perché solo il Legislatore ha la facoltà di originare atti di culto attraverso i quali l’umanità può avvicinarsi a Lui.

1.5.2 Proibire e permettere è un diritto appartenente solo ad Allah

Il secondo principio è che l’Islam ha riservato il potere di legiferare cosa è *haram* e cosa è *halal* solo e soltanto ad Allah, unico Legislatore. Gli esseri umani, indipendentemente dalla loro posizione religiosa o mondana, che siano re, sultani o imam, non hanno e non possono avere questo potere, sono tutti ugualmente servi di Allah.⁶² Dal seguente versetto del Corano i giuristi hanno affermato con certezza che la giurisdizione spetta solo ad Allah:

“Non proferite dunque stravaganti invenzioni delle vostre lingue dicendo: «Questo è lecito e questo illecito» e mentendo contro Allah. Coloro che inventano menzogne contro Allah non avranno alcun successo.”⁶³

⁶⁰ Corano II, 29.

⁶¹ Corano XLV, 13.

⁶² Yusuf Al-Qaradawi, *The Lawful and the Prohibited in Islam (Al-Halal Wal Haram Fil Islam)*, Indiana, American Trust Publications, 1999, pp.14/19.

⁶³ Corano XVI, 116.

Di conseguenza il compito dei giuristi è quello di spiegare e diffondere ciò che Allah ha precedentemente decretato essere *halal* o *haram*. Di sicuro non fa parte delle loro facoltà decidere cosa debba essere proibito e cosa debba essere lecito.

1.5.3 Proibire ciò che è permesso e permettere ciò che è proibito e simile a commettere shirk

L'Islam risulta essere più severo nei confronti di chi esprime divieti, poiché la tendenza a imporre divieti comporta alcuni disagi per gli esseri umani, restringendo senza giustificazione ciò che invece Allah permette. Questa tendenza prevale tra chi va agli estremi in termini di religione, i cosiddetti fanatici.

Proibire qualcosa che è *halal* è simile a commettere *shirk*⁶⁴, ed è per questo che il Corano censura gli idolatri dell'Arabia per il loro politeismo, e per essersi vietati, senza alcuna autorizzazione da parte di Allah, il consumo e l'uso di certi cibi, tipi di prodotti e bestiame.

1.5.4 La proibizione delle cose è dovuta alla loro impurità e nocività

Come già menzionato precedentemente, è solo diritto di Allah legalizzare o proibire le cose e l'umanità può solamente obbedire e mai mettere in discussione la sua Parola. Allah non è arbitrario in ciò che comanda: rende le cose *halal* e *haram* per ragioni specifiche che tengono in considerazione il benessere dell'umanità.

Se qualcosa è completamente dannoso è *haram*, se qualcosa è completamente benefico è *halal*, se il danno supera il beneficio è *haram* mentre se il beneficio supera il danno è *halal*. Questo principio viene spiegato chiaramente nel Corano:⁶⁵

“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!»⁶⁶

⁶⁴ Il termine *shirk* in arabo significa politeismo.

⁶⁵ Yusuf Al-Qaradawi, *The Lawful and the Prohibited in Islam (Al-Halal Wal Haram Fil Islam)*, Indiana, American Trust Publications, 1999, pp.20/26.

⁶⁶ Corano II, 219.

Secondo la stessa logica se ci si chiede cosa è *halal* nell'Islam la risposta è: le cose buone. Le cose buone sono ciò che le persone moderate considerano essere salutari. Come spiegato nel Corano:

“Ti chiederanno quello che è loro permesso. Di’: «Vi sono permesse tutte le cose buone [...]”

“Oggi vi sono permesse le cose buone [...]”⁶⁷

Al credente musulmano non è richiesto sapere esattamente ciò che impuro o nocivo delle cose che Allah ha proibito perché potrebbero essere informazioni a lui nascoste.

1.5.5 Ciò che è halal è sufficiente, ciò che è haram è superfluo

Un'altro principio dell'Islam è che Allah ha proibito solo le cose che non sono necessarie e indispensabili all'uomo offrendo delle alternative migliori che danno conforto e agio all'essere umano. Se Allah limita la scelta dei credenti musulmani in relazione a determinate cose, allo stesso tempo offre loro una gamma ancora più ampia di alternative molto più sane.

1.5.6 Tutto ciò che favorisce l'haram è esso stesso haram

Secondo l'Islam se qualcosa è proibito, tutto ciò che porta ad esso è allo stesso modo proibito. Si tende quindi a bloccare tutte le strade che possano condurre a ciò che è *haram*. Ad esempio, se l'Islam ha proibito il sesso al di fuori del vincolo matrimoniale, ha proibito anche tutto ciò che possa indurre a questo divieto: l'abbigliamento seducente, gli incontri privati tra uomo e donna, la rappresentazione della nudità, la letteratura pornografica, le canzoni oscene etc.

Questo principio è simile all'idea che il peccato non è assimilabile solo a chi commette una azione *haram* ma anche a chi ha supportato materialmente e moralmente il peccatore. Ad esempio, nel caso delle bevande alcoliche, non sono peccatori solo coloro che ne fanno uso, ma anche coloro che le producono, le servono e le commerciano.

1.5.7 Le buone intenzioni non rendono ciò che è haram accettabile

⁶⁷ Corano V, 4/5.

Nelle prescrizioni morali dell'Islam, si pone una grande enfasi sulla nobiltà dei sentimenti, sull'altezza degli scopi e sulla purezza delle intenzioni. Infatti, le azioni della vita quotidiana vengono trasformate in atti di culto e di devozione ad Allah attraverso le buone intenzioni del credente musulmano: ogni volta che un'azione lecita viene accompagnata dalla buona intenzione l'azione stessa diventa atto di culto. Per quanto riguarda le azioni *haram* la questione è molto differente, indipendentemente dalle buone intenzioni del credente l'azione rimane *haram*. L'Islam insiste sul fatto che non solo le intenzioni devono essere onorevoli, ma anche i mezzi che si utilizzano per arrivare al risultato finale devono rimanere puri, non esiste il concetto del fine che giustifica i mezzi. Ad esempio, se qualcuno accumula grandi ricchezze attraverso il gioco d'azzardo, l'usura o la falsificazione e di quei soldi ne fa un utilizzo onorevole come donarli per costruire una moschea o fare beneficenza, l'azione rimane *haram* nonostante la buona intenzione. Nell'Islam le buone intenzioni non hanno alcun effetto nel ridurre o attenuare il peccato.

1.5.8 Le proibizioni sono uguali per tutti

Nella Shari'a islamica il concetto di *haram* è da applicare universalmente, ciò che viene proibito ad un arabo deve essere proibito anche ad un non-arabo senza alcuna distinzione. Non esistono classi privilegiate, davanti al Legislatore l'umanità è uguale. Allo stesso modo i musulmani non possono rendere proibito a qualcuno ciò che è invece lecito per loro.

1.5.9 La necessità impone delle eccezioni

L'Islam ha ristretto il campo delle proibizioni e allo stesso tempo è molto severo nei confronti di chi non osserva questi divieti. Ha bloccato qualsiasi via, apparente o nascosta, che possa condurre all'illecito e non ha giustificato le buone intenzioni dietro ad un'azione *haram*. Allo stesso tempo, pertanto, l'Islam non è indifferente alle esigenze della vita e alla debolezza dell'uomo nell'aver a che fare con esse. Infatti, permette al musulmano in uno stato di completa necessità di mangiare e bere cose proibite in quantità sufficienti per rimuovere la necessità e salvarsi dalla morte.⁶⁸ Come affermato nel Corano:

⁶⁸ Yusuf Al-Qaradawi, *The Lawful and the Prohibited in Islam (Al-Halal Wal Haram Fil Islam)*, Indiana, American Trust Publications, 1999, pp. 27/37.

“In verità vi sono state vietate le bestie morte, il sangue, la carne di porco e quello su cui sia stato invocato altro nome che quello di Allah. E chi vi sarà costretto, senza desiderio o intenzione, non farà peccato. Allah è perdonatore, misericordioso.”⁶⁹

In relazione a ciò che è stato sopracitato i giuristi islamici hanno formulato un principio fondamentale: “la necessità rimuove le restrizioni”. È da sottolineare che si trova una specifica clausola per l’individuo che mangia cibo *haram* trovandosi in stato di necessità: deve esservi costretto, senza desiderio e intenzione. Ciò significa che l’individuo non deve né desiderare gustare questo cibo né desiderare la trasgressione mangiando una quantità maggiore rispetto alla sua vera necessità. Da ciò i giuristi islamici hanno formulato un altro principio: “la quantità consentita è determinata dalla grandezza della necessità”.

Nel consentire al credente musulmano ciò che è *haram* in casi di estrema necessità, l’Islam rimane fedele lo stesso ai suoi principi, perché il desiderio di Allah è quello di rendere la vita dei credenti più facile e meno opprimente.⁷⁰ Come si afferma nel seguente versetto:

“Allah non vi vuole imporre nulla di gravoso, ma purificarvi e perfezionare su di voi la Sua grazia affinché siate riconoscenti.”⁷¹

⁶⁹ Corano II, 173.

⁷⁰ Yusuf Al-Qaradawi, *The Lawful and the Prohibited in Islam (Al-Halal Wal Haram Fil Islam)*, Indiana, American Trust Publications, 1999, p. 37.

⁷¹ Corano V, 6.

Capitolo 2

Regno dell'Arabia Saudita: storia e legislazione

2.1 Storia: dal primo regno saudita alla Vision 2030 di Muhammad bin Salman

2.1.1 La formazione del primo regno saudita e l'alleanza Sa'ud-Wahhab (1744/1818)

Durante il XVIII secolo l'attuale territorio dell'Arabia Saudita si trovava in parte sotto l'occupazione dell'Impero Ottomano; tuttavia, le loro truppe fallirono nell'espansione del controllo verso l'interno della Penisola Araba, l'area del Najd. Senza una presenza formale degli Ottomani all'interno di questa regione, le città e le oasi del Najd rimasero sotto il controllo diretto dei loro emiri, e le confederazioni tribali mantennero la loro



indipendenza e autonomia. Gli emiri locali del Najd ebbero quindi una certa libertà nel governare i loro piccoli insediamenti.

Entrambi gli Sharif della Mecca e la tribù dei Banu Khalid governatori della regione dell'Hasa provarono a estendere il loro potere e controllo nella regione del Najd senza successo.

Dal 1727 un membro della famiglia Al-Sa'ud, Muhammad Ibn Sa'ud era il governatore locale di un piccolo insediamento nella regione del Najd. Gli Al-Sa'ud erano un gruppo sedentario fondatore di un insediamento chiamato Dir'iyyah, a nord di Riyadh, che riconosceva l'autorità dell'emiro saudita grazie alla sua residenza nell'oasi e ai suoi possedimenti di terra e pozzi intorno all'insediamento oltre alla capacità di mediazione e di difesa contro le incursioni di altre tribù.

Le sorti di questo gruppo iniziarono a cambiare grazie all'avvicinamento con il movimento Wahhabita e il suo leader Muhammad Ibn 'Abd al-Wahhab. Al-Wahhab apparteneva ad una tribù sedentaria che possedeva vari insediamenti nel Najd: i Banu Tamim. L'obiettivo principale di 'Abd al-Wahhab era purificare l'Islam dalle innovazioni e applicare l'interpretazione più rigorosa possibile della Shari'a, due propositi che avevano bisogno di un supporto politico per poter essere messi in atto. Considerava il culto dei Santi, la visita alle tombe degli uomini sacri e i sacrifici ad essi, come delle manifestazioni di *bid'a*⁷² che avrebbero portato al *kufr* (miscredenza), alla blasfemia e al politeismo: la dottrina dell'unicità di Allah (*tawhid*) doveva essere rispettata rigorosamente. Si spostò tra Medina, Basra e Hasa, dove fu espulso sotto la pressione dei Banu Khalid.

Il cosiddetto riformatore arrivò nell'insediamento di Dir'iyyah con la speranza di convincere la famiglia Al-Sa'ud ad adottare la sua dottrina. Muhammad Ibn Sa'ud ricevette e garantì protezione ad al-Wahhab, il quale iniziò ad avere un certo controllo sull'interpretazione religiosa cominciando a diffondere il suo messaggio religioso in una moschea, costruita apposta per lui. In cambio della protezione, al-Wahhab promise a Sa'ud un aumento della ricchezza dell'insediamento grazie al pagamento della *zakat* e un'espansione territoriale sotto la sua guida religiosa. Questa alleanza storica tra il

⁷² Innovazione non ortodossa e haram.

riformatore Wahhabita e il governatore di Dir'iyah fu sigillata nel 1744, si può dire ora che senza il Wahhabismo la famiglia Al-Sa'ud non avrebbe avuto il grande successo che porta avanti ancora adesso.⁷³

Da questo momento in poi l'emiro Sa'ud con il supporto del movimento puritano wahhabita iniziò a conquistare grandi parti della Penisola Araba.⁷⁴ L'elemento principale di questa espansione era la sottomissione della popolazione sedentaria e nomade ai principi dell'Islam Wahhabita. Le richieste fondamentali di questo movimento erano la diffusione della chiamata wahhabita, la purificazione della Penisola Araba da forme religiose non ortodosse e il rafforzamento della Shari'a. Grazie all'importanza del jihad nel Wahhabismo le conquiste dei nuovi territori diventarono sempre più possibili.⁷⁵

Al-Wahhab, inoltre, consigliava l'emiro in materie di religione, legge e affari politici. Entrambi gli uomini condividevano l'obiettivo di creare uno stato basato sulla Shari'a dove la religione non era separata dalla politica.

Le idee di Ibn 'Abd al-Wahhab formarono le basi ideologiche dell'attuale Regno Saudita: cercava di ritornare ai tempi degli antenati islamici, i *salaf*, e ad un Islam sempre più puro abolendo qualsiasi innovazione e opponendosi alle pratiche animiste formatesi nel corso dei secoli. In modo particolare basò la sua ideologia sul lavoro di due studiosi di diritto, Ahmad ibn Hanbal, fondatore della scuola giuridica Hanbalita, e Ahmad ibn Taymiyya. La dottrina Hanbalita, come citato nel primo capitolo di questo elaborato, si distingueva particolarmente dalle altre scuole giuridiche per la sua rigida aderenza alle fonti sacre: il Corano e la Sunna. Secondo Ibn Taymiyya il governatore e gli *ulema* (studiosi religiosi) dovevano lavorare insieme e la legittimazione del sovrano dipendeva solo ed esclusivamente dalla sua aderenza alla Shari'a al quale egli stesso era assoggettato in modo eguale ai suoi sudditi.

Dopo la morte di Muhammad Ibn Sa'ud nel 1765, il figlio e successore designato, Sa'ud Ibn 'Abd al-Aziz, espanse il dominio dei Sa'ud nella Penisola Araba: sconfisse il sovrano di Mecca e conquistò parte della regione dell'Hijaz. Dal 1803 al 1814 nuovi

⁷³ Madawi Al-Rasheed, *A history of Saudi Arabia*, Regno Unito, Cambridge University Press, 2010, pp. 14/17.

⁷⁴ Jan Michael Otto, *Sharia Incorporated*, Paesi Bassi, Leiden University Press, 2010, p. 142.

⁷⁵ Madawi Al-Rasheed, *A history of Saudi Arabia*, Regno Unito, Cambridge University Press, 2010, p. 18.

territori vennero conquistati dai Sa‘ud, arrivando fino alla costa orientale della penisola.⁷⁶ L’espansione del primo emirato Saudita-Wahhabita portò alla creazione di un regno dai confini fluttuanti, poiché, l’unico meccanismo utilizzato nelle conquiste fu un sistema di incursioni che non garantivano una efficace durabilità del sistema politico e dei suoi confini.

Nel 1811 l’Impero Ottomano, allarmato dall’espansione saudita, mandò le truppe di Muhammad ‘Ali nella Penisola Araba e, le confederazioni tribali, che avevano già sofferto in precedenza a causa delle incursioni dei Sa‘ud, decisero di cambiare la loro alleanza in favore delle truppe straniere. Alla morte di Sa‘ud Ibn ‘Abd al-Aziz, nel 1814, succedette il figlio ‘Abdullah che si ritrovò a dover affrontare la minaccia delle truppe egiziane; i Sauditi dovettero, tuttavia, arrendersi nel 1818 dopo la totale distruzione della capitale e del suo sistema di fortificazioni, segnando così la fine del primo regno Saudita-Wahhabita.⁷⁷

2.1.2 Il secondo regno saudita (1824/1891)

Tuttavia, l’occupazione ottomana non durò a lungo; poiché, nel 1824, Turki ibn Abdullah della famiglia saudita ottenne in parte l’egemonia della Penisola Araba e fece di Riyadh la capitale.⁷⁸ La sua autorità a Qasim e Ha‘il rimase minima, mentre riuscì a rafforzare il suo potere nella regione dell’Hasa nel 1830. Nel 1831 Turki dovette affrontare Mishari, il cugino governatore di Manfuhah, in un dissenso interno alla famiglia. Mishari lo uccise nel 1834 mentre usciva dalla moschea dopo la preghiera del venerdì. Il figlio di Turki, Faysal arrivò a Riyadh, sconfisse Mishari diventando così l’Imam ufficiale del secondo regno saudita fino al 1865. Dopo la morte di Faysal il figlio ‘Abdullah divenne il sovrano di Riyadh, provocando nuovamente dei dissensi all’interno della famiglia,⁷⁹ questa situazione durò fino ai primi decenni del XX secolo, quando il principe saudita Abdulaziz al-Sa‘ud riuscì a riunire le varie tribù della Penisola Araba sotto il governo saudita.⁸⁰

⁷⁶ Jan Michael Otto, *Sharia Incorporated*, Paesi Bassi, Leiden University Press, 2010, pp. 142/143.

⁷⁷ Madawi Al-Rasheed, *A history of Saudi Arabia*, Regno Unito, Cambridge University Press, 2010, p. 22.

⁷⁸ Jan Michael Otto, *Sharia Incorporated*, Paesi Bassi, Leiden University Press, 2010, pp. 142/143.

⁷⁹ Madawi Al-Rasheed, *A history of Saudi Arabia*, Regno Unito, Cambridge University Press, 2010, p. 22.

⁸⁰ Jan Michael Otto, *Sharia Incorporated*, Paesi Bassi, Leiden University Press, 2010, pp. 142/143.

Mentre lo smantellamento del primo regno saudita fu parzialmente a causa dell'intervento degli egiziani che lavoravano per l'Impero Ottomano, lo smantellamento del secondo regno saudita fu causato da due fattori: il primo fattore è legato alla fragilità della leadership saudita durante la seconda metà del XIX secolo, indebolita ulteriormente da dissensi interni alla famiglia saudita; il secondo fattore è legato all'aumento del potere di un rivale dei sauditi a nord della penisola che fu capace di minare l'egemonia della famiglia in un momento di fragilità interna.

2.1.3 La formazione del terzo regno saudita (dal 1902)

La rinascita del dominio saudita nel XX secolo e la creazione del terzo regno sono attribuiti al fatto che la famiglia saudita non era associata in alcun modo chiaro con nessuna confederazione tribale. I primi decenni del XX secolo nella Penisola Araba furono caratterizzati dalla disintegrazione dei precedenti emirati locali e l'ascesa di 'Abd al-'Aziz bin 'Abd al-Rahman Al-Sa'ud, meglio conosciuto come Ibn Sa'ud.

Riyadh agli inizi del 1900 era sotto il controllo degli emiri Rashidi il cui dominio si estendeva per la maggior parte dell'Arabia centrale. Ibn Sa'ud al tempo soggiornava in Kuwait, dove decise, con l'appoggio dei sovrani Al Sabah, di sferrare un attacco a sorpresa alla famiglia Rashid per riprendersi Riyadh nel 1902. Appena dopo la presa di Riyadh Ibn Sa'ud decise di iniziare una serie di campagne per conquistare il sud e l'est della regione del Najd e la regione dell'Hasa. Nel maggio del 1913 Ibn Sa'ud firmò il trattato ottomano-saudita, in base al quale gli Ottomani gli riconoscevano il dominio del Najd. Con l'inizio della Prima Guerra Mondiale la Gran Bretagna iniziò a cercare degli alleati nel Najd il cui supporto era fondamentale per potere porre fine all'Impero Ottomano; così, nel 1915, Ibn Sa'ud firmò un trattato anglo-saudita con il quale i britannici riconoscevano ai sauditi il dominio nei territori del Najd, dell'Hasa, di Qatif e Jubayl. Questo trattato segna l'inizio del coinvolgimento diretto dei britannici negli affari interni dell'Arabia Saudita.

Alla fine della guerra i due rivali Ibn Sa'ud e Ibn Rashid continuavano a scontrarsi; tuttavia, i Rashidi erano rimasti senza un alleato fondamentale: l'Impero Ottomano. Con l'aiuto della Gran Bretagna attraverso sussidi e munizioni, Ibn Sa'ud fu in grado di

conquistare Ha‘il nel 1921. Le campagne militari di Ibn Sa‘ud garantirono l’espansione del suo dominio in Najd, Hasa, Hijaz e ‘Asir.⁸¹

Dopo la Prima guerra mondiale il panorama del Medio Oriente cambiò drasticamente: l’Impero Ottomano è crollato e nuovi stati sotto mandato britannico o francese si sono formati. Ibn Sa‘ud dovette provare a mantenere il supporto sia della regione più cosmopolita dell’Hijaz, sia degli Wahhabiti, seguaci più conservatori della regione del Najd.

Nel 1926 Ibn Sa‘ud fu incoronato Re (*malik*) dell’Hijaz dopo aver sconfitto la dinastia hashemita, aggiungendo tale titolo a quello di “Sultano del Najd”. Dichiarò che la Shari‘a era la legge in vigore nei suoi territori e che tutte le quattro scuole giuridiche sunnite meritavano rispetto.

Nel momento in cui Ibn Sa‘ud conquistò l’Hijaz il sistema giuridico locale era fortemente influenzato dagli Ottomani la cui scuola ufficiale era quella Hanafita: avevano implementato un sistema di tribunali della Shari‘a i cui collegi erano composti da un giudice capo Hanafita e tre assistenti, uno per ciascuna scuola di diritto. Nel 1927 alcuni *ulema* attraverso una fatwa chiesero l’immediata cancellazione di qualsiasi legge di origine umana nella zona dell’Hijaz. Nonostante questa richiesta, Ibn Sa‘ud adottò un’organizzazione giudiziaria più elaborata composta da tribunali sommari e generali della Shari‘a con la presenza di molteplici giudici e istanze di appello. Questo sistema legale, inizialmente implementato solo nell’Hijaz, fu esteso nel resto del paese tra il 1957 e il 1960.

Nella regione del Najd, la madrepatria degli Wahhabiti, vigeva un sistema giudiziario differente, che ha continuato ad esistere sino all’unificazione nei primi anni ’50. In tale contesto il sovrano designava singoli giudici nelle città principali che collaboravano strettamente con il sovrano locale. Tuttavia, il giudice veniva coinvolto solo dopo il tentativo del governatore locale di risolvere la questione amichevolmente.

Successivamente, in seguito alla sentenza del giudice, se la parte sconfitta non fosse stata soddisfatta del processo, il caso sarebbe stato sottoposto all’attenzione diretta del sovrano.

⁸¹ Madawi Al-Rasheed, *A history of Saudi Arabia*, Regno Unito, Cambridge University Press, 2010, pp. 24/46.

Nel 1927, fu ordinato alla totalità dei giudici dell'Hijaz di applicare il Fiqh Hanbalita, tuttavia, solo nel momento in cui questa scuola giuridica non fosse stata in grado di risolvere una questione in particolare si sarebbero potuti rivolgere alle altre tre scuole giuridiche.

Il Regno Saudita si presentava come la culla dell'Islam e il custode delle Città Sante di Mecca e Medina. Di conseguenza il sistema legale saudita rivendicava una continuità antica e incontaminata, priva di interferenze da parte dell'Occidente. Nonostante ciò, l'Arabia Saudita dovette adottare alcuni sistemi legislativi occidentali, come il Codice di Commercio Ottomano del 1850, a sua volta basato sul Codice Commerciale Francese del 1807.

Nel 1932, le regioni del Najd e dell'Hijaz si unificarono ufficialmente, sottoponendosi al dominio del Regno dell'Arabia Saudita.⁸² Ibn Sa'ud cercò di consolidare la stirpe reale saudita attraverso due processi: in primo luogo, emarginò i membri della sua stessa generazione, compresi fratelli e nipoti, dando assoluta priorità alla propria linea di discendenza. Secondariamente, favorì lo sviluppo di un distinto gruppo reale composto dai suoi figli, attraverso la poligamia e il concubinaggio, conferendo loro un ruolo preminente nella successione al trono. Nel 1953 Ibn Sa'ud arrivò ad avere quarantatré figli maschi e più di cinquanta figlie femmine. Il sovrano voleva assicurarsi che il regno rimanesse nelle mani dei suoi figli, designando così Faysal come suo successore.

2.1.4 La scoperta del petrolio e la modernizzazione della legislazione

Prima della scoperta del petrolio nel territorio saudita, la maggior parte del gettito dello stato proveniva dal pagamento della *zakat* da parte dei cittadini e dal pellegrinaggio.

Nel 1933 il ministro delle finanze di Ibn Sa'ud firmò un accordo con la SOCAL, attuale CHEVRON, per iniziare l'esplorazione. Nello stesso anno la SOCAL affidò questa concessione petrolifera alla CASOC, compagnia precorritrice dell'ARAMCO (1944). L'estrazione del petrolio cominciò nel 1935 e già entro il 1938 le valvole furono attivate per il pompaggio del petrolio in quantità commerciali. Tuttavia, lo scoppio della Seconda Guerra Mondiale rallentò il processo di sviluppo sia dell'ARAMCO che dell'Arabia Saudita. Dopo aver mantenuto una totale neutralità durante i primi anni

⁸²Jan Michael Otto, *Sharia Incorporated*, Paesi Bassi, Leiden University Press, 2010, pp. 144/146.

della guerra, l'Arabia Saudita dichiarò guerra alla Germania ottenendo un sussidio finanziario da parte degli Stati Uniti e del Regno Unito. Questo sostegno economico fu fondamentale per consentire al paese di affrontare gli ultimi anni della guerra.⁸³

Dopo la Seconda Guerra Mondiale, grazie alla stabile risorsa petrolifera, l'Arabia Saudita si trasformò rapidamente in una nazione prospera. Fu promulgata una nuova legislazione per stare al passo con gli sviluppi economici e per trasformare il paese in un moderno stato-nazione.

Secondo la dottrina Wahhabita, basata sulle teorie Hanbalite di Ibn Hanbal e Ibn Taymiyya, i sovrani del paese avevano il compito di promulgare la legislazione che regolamentasse la politica governativa (*siyasa shar'iyya*), a patto che fosse complementare e non in contraddizione con la Shari'a.

Sin dagli anni '30 furono creati diversi tribunali specializzati, detti anche comitati, per regolamentare materie come il diritto del lavoro e il diritto commerciale sotto la supervisione di un particolare ministero. La più importante istituzione giuridica creata nel 1955 fu la "Commissione dei Reclami" che raccoglieva e investigava i reclami presentati dai cittadini sauditi contro gli ufficiali e le agenzie del governo, li riportava direttamente al Re, il quale prendeva la decisione finale riguardo il reclamo.

Dopo la morte di 'Abd al-'Aziz bin 'Abd al-Rahman Al-Sa'ud, nel 1953, gli succedette il figlio Sa'ud (1953-1964), un capo di stato poco competente con uno stile di vita stravagante, che portò il Regno alle soglie della bancarotta; mentre il fratello Faysal divenne automaticamente il principe ereditario del paese.⁸⁴ Tuttavia, la crisi che si stava delineando non riguardava solamente aspetti economico-finanziari, ma anche politici e sociali: Sa'ud e Faysal si scontrarono l'uno con l'altro riguardo la definizione delle responsabilità politiche e la divisione delle funzioni governative. Questo periodo fu descritto come il più turbolento nell'intera storia dello stato saudita. Lo scontro tra i due fratelli fu causato soprattutto dalle divergenti opinioni sul ruolo che il Consiglio dei Ministri avrebbe dovuto coprire.⁸⁵

⁸³ Madawi Al-Rasheed, *A history of Saudi Arabia*, Regno Unito, Cambridge University Press, 2010, pp. 69/91

⁸⁴ Jan Michael Otto, *Sharia Incorporated*, Paesi Bassi, Leiden University Press, 2010, pp. 146/147.

⁸⁵ Madawi Al-Rasheed, *A history of Saudi Arabia*, Regno Unito, Cambridge University Press, 2010, pp. 91/105

Nel 1958 il Re promulgò un regolamento per il Consiglio dei Ministri a cui concesse il potere di formulare politiche riguardanti gli affari interni ed esteri, finanziari, economici e tutti gli affari pubblici. Un'ordinanza poteva essere emanata per regio decreto solo dopo essere stata approvata dal Consiglio dei Ministri, all'interno di questo processo legislativo gli *ulema* non avevano alcun ruolo formale ma spesso venivano consultati per fare in modo che l'ordinanza fosse in accordo con la Shari'a. Nel 1960 entrambi i sistemi giudiziari (quello sopracitato e quello dell'Hijaz) vennero riuniti sotto la "Presidenza della Magistratura" con sede a Riyadh. Questa presidenza rimase responsabile di molte questioni legali e religiose, come l'emissione di Fatwa, la supervisione dell'educazione religiosa e la nomina di persone in importanti posizioni religiose, fino al suo scioglimento nel 1975.⁸⁶

Con la morte del padre un'ulteriore crisi politica si stava andando a delineare: come dividere il patrimonio di Ibn Sa'ud fra tutti i suoi figli; tuttavia, Sa'ud, già in cattivi rapporti con il fratello, cominciò a promuovere i suoi figli piuttosto che i fratelli.

Tra il 1953 e il 1964 si delinearono tre blocchi di potere reale: un gruppo sviluppato intorno al Re Sa'ud, composto dai suoi figli; un secondo gruppo formato da Faysal, i suoi fratellastri e gli zii paterni; e un terzo gruppo costituito dai figli più giovani di Ibn Sa'ud.⁸⁷ Tuttavia, alla morte di Sa'ud, nel 1964, per iniziativa familiare, succedette al trono il principe ereditario Faysal.

Il regno di Sa'ud coincise con l'affiorare del nazionalismo pan arabo del presidente egiziano Nasser, il socialismo e il ba'thismo iracheno/siriano, che portarono il paese a iniziare una campagna mondiale per diffondere l'Islam Wahhabita. Tanto che, nel 1962 la famiglia Saudita fondò la Lega Mondiale Musulmana a Mecca per promuovere l'unità islamica e la versione Wahhabita dell'Islam.

2.1.5 Dal regno di Faysal al regno di Khalid (1964/1982)

Il regno del Re Faysal è associato ad un aumento costante delle entrate petrolifere, il che permise al paese di sollevarsi dalla precedente crisi e dimenticarla per sempre. Il Re

⁸⁶ Jan Michael Otto, *Sharia Incorporated*, Paesi Bassi, Leiden University Press, 2010, pp. 147/148.

⁸⁷ Madawi Al-Rasheed, *A history of Saudi Arabia*, Regno Unito, Cambridge University Press, 2010, pp. 91/105

introdusse una serie di riforme nel settore finanziario, nel settore dell'istruzione, nel settore dell'assistenza sanitaria e nel sistema legale.

Tra il 1970 e il 1975 il sistema giudiziario nazionale fu ulteriormente sviluppato, la "Presidenza della Magistratura" cessò di esistere e i suoi compiti furono assegnati a nuove istituzioni: il Consiglio Giudiziario Supremo, il Consiglio degli Ulema anziani e il Ministero della Giustizia. I tribunali finirono sotto la amministrazione del Ministero della Giustizia, tuttavia, i giudici sharaitici erano estremamente indipendenti e non desideravano l'interferenza dello stato nelle questioni legali.

Il nuovo regolamento giudiziario conferiva la giurisdizione generale ai tribunali sharaitici su tutte le questioni civili e penali, ad eccezione di quelle specifiche aree gestite dai comitati specializzati. Il Consiglio Giudiziario Supremo costituiva il vertice della piramide giudiziaria e operava sotto la diretta autorità del Re con corti d'appello a Riyadh e a Mecca e tribunali sparsi in tutto il paese. Questo consiglio aveva autorità giudiziaria, amministrativa e normativa, supervisionava i tribunali della Shari'a e poteva stabilire i principi generali e i precedenti che i tribunali dovevano seguire. Inoltre, il consiglio poteva esprimere delle opinioni su determinate questioni su richiesta del Re, del Consiglio dei Ministri e del Ministero della Giustizia. Per quanto riguarda il Consiglio degli *Ulema* anziani, il suo compito era fornire una consulenza al Re e al governo.

Il Re Faysal, nel 1973, partecipò al boicottaggio dei paesi occidentali attraverso l'istituzione di un embargo petrolifero in reazione al supporto occidentale di Israele nella guerra contro Egitto e Siria. Con l'aumento conseguente del gettito petrolifero, il Re investì nella modernizzazione interna dello stato sviluppando il settore educativo con la fondazione di università secolari e religiose e le nascenti opportunità per molti giovani sauditi di partire per studiare all'estero.

I membri della famiglia reale mantennero importanti posizioni governative indipendentemente dal livello della loro educazione, tuttavia, alcuni cittadini comuni riuscirono ad avere accesso ad alcune cariche politiche civili.

Il Re Faysal mantenne salda l'idea che il paese non necessitasse una costituzione poiché riteneva che il Corano fosse la più antica ed efficiente costituzione del mondo.

Nonostante ciò, gli sforzi per la modernizzazione del paese proseguirono in modo costante, incontrando spesso l'opposizione degli *ulema*. Il Re propose l'introduzione della pubblica istruzione per le donne, tema che trovò una forte resistenza da parte degli *ulema*. Malgrado ciò, riuscì a mettere in atto la proposta a condizione che agli *ulema* fosse conferito il ruolo di supervisori, permettendo così loro di avere un enorme influenza sul contenuto dell'insegnamento e sulla rigida separazione dei sessi. Gli *ulema*, grazie al sostegno della polizia religiosa, riuscirono a garantire l'ordine pubblico all'interno della società, controllando il codice di abbigliamento, la chiusura dei ristoranti nelle ore di preghiera, la segregazione dei sessi e la possibile propagazione di fedi non islamiche. Il gruppo degli *ulema* era però fondamentale per la legittimazione religiosa della sovranità saudita.

Il re Faysal fu assassinato da un nipote nel 1975, gli succedette il fratello Khalid, un sovrano poco esperto che delegava la maggior parte delle sue mansioni al principe ereditario Fahd.⁸⁸

In questo periodo, l'Arabia Saudita compì progressi significativi nella modernizzazione e nell'apertura verso l'Occidente, con un conseguente aumento del materialismo nella società saudita, tuttavia, ciò non ha scongiurato l'emergere di giovani islamici radicali. Nonostante lo sviluppo del paese, la tensione al suo interno era sempre più crescente: la Rivoluzione Iraniana di Khomeini e l'invasione sovietica dell'Afghanistan nel 1979 ispirarono l'attivismo islamico nel paese, la paura del comunismo e il conseguente avvicinamento agli Stati Uniti, mentre il conflitto tra Iran e Iraq degli anni '80 iniziò a minacciare i confini sauditi.

Nel 1979, Juhayman Ibn Muhammad al 'Utaybi e Muhammad Ibn 'Abdullah al-Qahtani, guidarono un gruppo di ribelli armati per assediare la moschea di Mecca durante il mese del pellegrinaggio. Il leader dell'assedio, probabilmente ispirato dalle accuse di Khomeini contro lo Shah iraniano, accusava il sovrano di essere corrotto e materialista in virtù delle relazioni saudite con l'Occidente infedele, allontanandosi così dai fondamenti islamici. I ribelli chiedevano la riforma del governo secondo i precetti

⁸⁸ Jan Michael Otto, *Sharia Incorporated*, Paesi Bassi, Leiden University Press, 2010, pp. 148/150.

rigidi della Shari'a e la rimozione della famiglia reale corrotta e influenzata dall'Occidente.⁸⁹ Due settimane dopo le forze di sicurezza riuscirono a liberare la moschea e i ribelli furono giustiziati. Subito dopo queste tensioni interne furono investite considerevoli somme di denaro con il fine di promuovere l'Islam Wahhabita contrastando così la rivoluzione sciita iraniana.

Nel 1982 il Re morì per un attacco di cuore e gli succedette il fratello e principe ereditario Fahd, il quale adottò il nuovo titolo di "Custode delle due Sacre Moschee".

2.1.6 Dal 1982 ai giorni nostri

Nel 1990 l'Iraq di Saddam Hussein invase il Kuwait e il Re Fahd permise alle truppe americane di stazionare nei territori sauditi vicini al paese per facilitare l'operazione "*Desert Storm*" per liberare il Kuwait. Questa decisione fu profondamente criticata da alcuni cittadini sauditi che non amavano l'idea della presenza di una potenza estera nei loro territori.

Sempre nello stesso anno un gruppo di uomini di affari, accademici e giornalisti firmarono una petizione per chiedere una riforma politica: l'uguaglianza fra tutti i cittadini, la libertà di stampa e il miglioramento della posizione sociale delle donne. Quaranta donne, in opposizione al divieto di guida, formarono un convoglio di automobili nelle strade di Riyadh; tuttavia, il governo punì tutte le donne coinvolte nella protesta.

Nel 1992 il Re Fahd promulgò la "Legge Fondamentale dell'Arabia Saudita", la "Legge del Consiglio consultivo" e la "Legge delle Province". Queste tre leggi formarono la prima costituzione codificata dell'Arabia Saudita; tuttavia, il Re Fahd specificò chiaramente che con queste leggi non era suo obiettivo trasformare l'Arabia Saudita in una democrazia occidentale poiché non rappresentava un sistema idoneo per la popolazione della regione. Infatti, il primo articolo della Legge Fondamentale dichiara il Corano e la Sunna le basi della costituzione del paese.

⁸⁹ Madawi Al-Rasheed, *A history of Saudi Arabia*, Regno Unito, Cambridge University Press, 2010, pp. 138/139.

Con la nuova legge venne inoltre istituito un nuovo Consiglio Consultivo (*majlis al-shura*), il quale aveva il compito di stabilire regolamenti e statuti per soddisfare l'interesse pubblico. Al momento della fondazione del consiglio i membri erano sessanta, tutti nominati dal re; nel corso degli anni il numero di membri crebbe sostanzialmente, raggiungendo attualmente la cifra di centocinquanta. I membri del consiglio sono maggiormente *ulema*, accademici, uomini d'affari, diplomatici e uomini che hanno studiato all'estero.

Queste riforme non riuscirono, tuttavia, a calmare le richieste dei giovani islamisti che continuavano a sostenere la necessità di rendere le norme islamiche più rigide. Il governo si trovò costretto a mandare via i dissidenti politici più radicali, che trovarono rifugio in Sudan e in Afghanistan, allo stesso Osama Bin Laden fu revocata la cittadinanza saudita. Appena dopo l'attacco alle torri gemelle del 2001, il Re fu costretto a iniziare una guerra contro il terrorismo di matrice islamica che iniziò a minacciare il paese stesso.

Oltre al problema della violenza e alle tensioni politiche interne, il paese soffriva finanziariamente: enormi debiti, un incremento eccessivo della popolazione, un divario disarmante fra ricchi e poveri e un tasso di disoccupazione che si alzava a vista d'occhio. Le entrate statali provenienti dal petrolio non erano più sufficienti, c'era la necessità di attuare nuove riforme. Sfortunatamente il Re, nel 1995, subì un ictus debilitante, e fu costretto a lasciare la maggior parte delle sue mansioni al principe ereditario 'Abdullah, il quale, a seguito di svariate richieste e proteste da parte della popolazione, che chiedeva una maggiore partecipazione nella politica dello stato, nel 2003 annunciò le elezioni locali della metà dei seggi nei consigli comunali.

Al momento della morte del Re Fahd nel 2005, il principe ereditario 'Abdullah prese il suo posto. Fondò due organizzazioni saudite sui diritti umani: la Società Nazionale per i Diritti Umani, un'organizzazione finanziata dal governo e la Commissione per i Diritti Umani, un ente governativo ufficiale. Nonostante ciò, le organizzazioni internazionali per i diritti umani continuarono a criticare la situazione sui diritti umani saudita.

Furono emanati due regolamenti, il regolamento sulla procedura penale e il regolamento sulla pratica penale. Stipulavano che nessuna punizione poteva essere inflitta ad

eccezione dei crimini proibiti dai principi sharaitici e dalle normative nazionali saudite. La legge garantiva il diritto di chiedere assistenza legale, prevedeva il divieto di tortura, di coercizione mentale e arresto arbitrario. La responsabilità dell'investigazione e del procedimento giudiziario per presunti crimini apparteneva all'Ufficio di Investigazione e Prosecuzione.

Nel 2005 l'Arabia Saudita divenne un membro dell'Organizzazione Mondiale del Commercio, il che portò alla necessità di attuare delle riforme giudiziarie. Nel 2007 il Re 'Abdullah emanò due regi decreti annunciando l'Istituzione di un nuovo regolamento giuridico, il quale informava dell'istituzione di una Corte Suprema e di altri tribunali separati per lo statuto personale, penale, del lavoro e commerciale. La Corte Suprema avrebbe preso il posto del precedente Consiglio Giudiziario Supremo. Con gli stessi decreti annunciò la creazione di un nuovo regolamento della Commissione dei Reclami che prevedeva una ulteriore elaborazione della sua organizzazione con la creazione di un Consiglio Amministrativo Giudiziario e una Corte Amministrativa Suprema.

Nel 2009, il Re emanò ulteriori decreti per una ristrutturazione delle principali autorità giudiziarie, religiose e di altro genere. Tra i nominati figuravano diversi ministri di orientamento moderato, tra cui un nuovo Ministro della Giustizia, la prima Viceministra donna, responsabile dell'Istruzione, nuovi presidenti del Consiglio Consultivo, del Consiglio degli *Ulema* anziani, del Consiglio Giudiziario Supremo, della Commissione dei Reclami e del Comitato per la Promozione della Virtù e la Prevenzione del Vizio.⁹⁰

Alla morte del Re 'Abdullah nel 2015 gli succedette il fratellastro Salman bin 'Abd al-'Azīz Āl Sa'ūd, l'attuale Re dell'Arabia Saudita.

Re Fahd, nel 1992, emanò la Legge Fondamentale dell'Arabia Saudita in cui vennero formalizzate anche le regole di successione, seguendo lo schema stabilito nel 1953 con il Re Ibn Sa'ud secondo cui il trono spetta al figlio maggiore successivo. Tuttavia, il Re Salman nel 2015 nominò uno dei suoi nipoti come principe ereditario, per poi deporlo in favore del figlio Muhammad bin Salman.

⁹⁰ Jan Michael Otto, *Sharia Incorporated*, Paesi Bassi, Leiden University Press, 2010, pp. 150/156.

Il principe ereditario nel 2016 annunciò un ambizioso programma di riforme, la Vision 2030 con l'obiettivo principale di diminuire la dipendenza saudita nei confronti del petrolio e snellire la burocrazia governativa. Tra le più importanti misure della riforma c'era la parziale privatizzazione dell'ARAMCO, progetto che fallì e fu sospeso nel 2018.

La visione saudita per il futuro del paese mirava alla diversificazione, alla globalizzazione e alla modernizzazione per trasformare l'Arabia Saudita nella prima potenza economica della regione del Golfo e mostrare al mondo una nuova versione del paese meno conservativa per attirare più investimenti diretti esteri.

Alla fine del 2017, alcuni principi, politici, uomini d'affari e membri della famiglia reale furono arrestati e confinati nell'Hotel Ritz-Carlton di Riyadh, gli furono sequestrati beni immobiliari, transazioni finanziarie, entità commerciali e titoli e più di 106 miliardi di dollari in cambio della loro libertà.

Per quanto concerne le riforme sociali, riaprì i cinema dopo più di trent'anni, inaugurò la costruzione di una città di intrattenimento, Qiddiya, revocò il divieto per le donne di guidare e limitò il potere della polizia religiosa. Nel 2019 l'Arabia Saudita annunciò l'apertura al turismo straniero, lanciando un nuovo programma di visti per 49 paesi.

Relativamente alla politica estera, Muhammad bin Salman fu l'artefice dell'intervento in Yemen del 2015 che portò ad un disastro umanitario con costi per il paese di miliardi di dollari al mese e una battuta d'arresto diplomatica. Fu la mente del boicottaggio del Qatar, iniziato nel 2017, il secondo fallimento del principe ereditario.

Queste nuove riforme portate avanti da Muhammad bin Salman sono percepite dagli Wahhabiti come un sacrilegio e una minaccia alla loro posizione all'interno della società. Inoltre, è fondamentale sottolineare l'enorme complessità nel modificare una mentalità sociale radicata da decenni nel paese, un processo che richiederà altrettanto tempo per evolversi.⁹¹

2.2 Arabia Saudita: struttura legale

⁹¹ Ecaterina Matoi, Diana Monica Constantin, *Muhammad Bin Slaman's Reforms vs. Wahhabi rules: a challenge for the status quo of the Saudi state?*, National Defense Universit, pp.243/247.

2.2.1 Cenni introduttivi

Il Regno dell'Arabia Saudita è stato unificato nel 1932 da Ibn Sa'ud, e da allora è stata una monarchia assoluta, la cui base e fonte del sistema di governo è la Shari'a. Il sistema legale è basato sulla Legge Islamica e, nonostante siano stati introdotti alcuni codici secolari, non ha mai accettato la giurisdizione obbligatoria della Corte Internazionale di Giustizia.

La Legge Fondamentale, che fa le veci della costituzione, fu introdotta nel 1993 e articola i diritti e le responsabilità del governo, fu spesso criticata da agenzie internazionali per la violazione dei diritti dell'uomo.

La Shari'a è la base della costituzione dell'Arabia Saudita, tuttavia, i sovrani sauditi hanno promulgato nel tempo dei regolamenti da applicare nell'amministrazione poiché la Legge Islamica non è specifica nella gestione quotidiana delle questioni governative. Questi regolamenti sono stati successivamente raccolti in un unico documento: la Legge Fondamentale.⁹²

La legge dell'Arabia Saudita è prevalentemente derivata dalla Shari'a Islamica, tuttavia, come sopraccitato, viene integrata da regolamenti emanati dal governo in materia di lavoro, commercio, aziende etc.

Il sistema legale dell'Arabia Saudita comprende al suo interno una forma di mediazione, riconosciuta dai tribunali, offerta dagli studiosi islamici, detti anche *mufti*, che offrono dei consigli e delle interpretazioni su questioni giuridiche attraverso le *fatwa*.⁹³ Il processo in tribunale può essere evitato qualora le due parti coinvolte in una controversia si accordino nel sottoporre la questione ad un *mufti*. Nel caso in cui una delle parti non fosse soddisfatta della *fatwa*, può presentare il caso ad un giudice in tribunale, il quale ha l'autorità di conferire valore legale alla *fatwa* del *mufti*. Le *fatwa* possono essere emanate anche dal Consiglio degli *Ulema* anziani, come stabilito nel 1971, e dal *Gran Mufti*, carica istituita nel 1993.

⁹² *Kingdom of Saudi Arabia, Public Administration Country Profile*, DPADM, UNDESA, Nazioni Unite, 2004, pp. 2/5

⁹³ Un responso giuridico su questioni riguardanti il diritto islamico o sulle pratiche di culto.

Un'ulteriore fonte del diritto islamico è costituita dalle normative amministrative, legittimate dal principio di politica governativa. Tuttavia, nonostante ciò, la principale fonte di riferimento di un giudice resta il *fiqh*, ossia la giurisprudenza islamica.

Per comprendere appieno il sistema legale e governativo attuale dell'Arabia Saudita, è essenziale evidenziare l'importanza dell'alleanza tra la leadership politica della famiglia Sa'ud e la guida religiosa di 'Abd al-Wahhab, nonché la genesi dell'ideologia wahhabita dello stato.

2.2.2 Legge Costituzionale

In ragione dell'Articolo 1 della Legge Fondamentale dell'Arabia Saudita, il paese è uno stato arabo-islamico la cui religione ufficiale è l'Islam; il Corano e la Sunna hanno l'autorità massima e qualsiasi altra legislazione è ad essi subordinata, compresa la stessa Legge Fondamentale.

Questa costituzione consolida l'enorme autorità, le funzioni e i privilegi del Re. Dichiarata che il diritto di successione è limitato ai discendenti maschi del Re Ibn Sa'ud, fondatore del Regno; tuttavia, il Re ha la possibilità di designare o sostituire il principe ereditario. Il potere legislativo, esecutivo e giudiziario del governo sono separati, mentre il Re è la loro autorità finale.

Nel momento in cui la Shari'a non è chiara nelle risposte ad una questione legale necessaria, il Re ha il diritto di emanare dei regolamenti a parte. Questo potere pone le basi sulla teoria sulla leadership islamica di Ibn Taymiyya, in cui afferma che i sovrani hanno il diritto di promulgare dei regolamenti necessari alla politica del governo a condizione che questi servano il bene pubblico e che non vadano a contraddire la Shari'a.

Il Sovrano dell'Arabia Saudita assume il ruolo di presidente del Consiglio dei Ministri e Primo Ministro dello stato, pertanto fungendo da capo del potere esecutivo del governo. Attraverso regi decreti, è autorizzato a designare e rimpiazzare i ministri, previa consulenza del Consiglio Giudiziario Supremo.

Il Consiglio Consultivo (*majlis al-shura*) conferisce con il Consiglio dei Ministri, al quale fornisce consulenza in materia di politica governativa; tuttavia, ha un'autorità piuttosto limitata e influenza solo superficialmente il processo decisionale.⁹⁴

2.2.3 Ramo Legislativo

Il Consiglio Consultivo (*majlis al-shura*) è formato da un presidente nominato dal Re e da 120 membri, la maggior parte dei quali sono accademici con titoli di studio avanzati, che possono stare in carica per quattro anni. La funzione principale del Consiglio è fornire consulenza al Re con una sessione ordinaria ogni due settimane, può avviare le legislazioni e rivedere le politiche internazionali e nazionali.

Come sopraccitato il Consiglio può trasmettere le risoluzioni al Primo Ministro e al Consiglio dei Ministri, e, se le idee di entrambi i consigli coincidono, le risoluzioni possono entrare in vigore previa approvazione del Re.

Lo Statuto del Consiglio Consultivo descrive quali sono le funzioni dei comitati, le norme che regolano il dibattito in aula e le competenze del presidente e del vicepresidente.

Il Comitato Direttivo è formato dal presidente, il vicepresidente e dai capi delle commissioni specializzate, ha il compito di preparare un piano generale per il Consiglio e i suoi comitati.

Secondo la Legge del Consiglio Consultivo, un nuovo consiglio deve essere formato entro due mesi dalla scadenza del vecchio consiglio, e almeno la metà dei membri deve essere nuova. Il Re ha, inoltre, il diritto di ristrutturare e dissolvere il Consiglio in qualsiasi momento lo ritenga necessario.

2.2.4 Ramo Esecutivo

Il Re detiene il potere esecutivo e legislativo, e nello svolgere queste funzioni è limitato dalla Legge Islamica, dal consenso tra i membri della famiglia reale e dalla tradizione della consultazione, infatti, nelle importanti questioni politiche, il Re deve trovare accordo tra i principi più anziani, i leader religiosi e l'élite politica.

⁹⁴ Jan Michael Otto, *Sharia Incorporated*, Paesi Bassi, Leiden University Press, 2010, pp. 156/158

L'ufficio esecutivo principale è il *Diwan* Reale, nel quale il Re convoca anche il suo Consiglio Consultivo. Il Re, come precedentemente menzionato, ricopre anche la carica di Primo Ministro, è assistito da due viceministri e dal Consiglio dei Ministri, tutti nominati dal sovrano stesso. Ha il diritto di convocare, dissolvere e riorganizzare il Consiglio Consultivo e il Consiglio dei Ministri secondo le sue personali preferenze.

2.2.5 Ramo Giudiziario

Come sopracitato, il sistema legale dell'Arabia Saudita è basato sui principi della Shari'a. Secondo la Legge Giudiziaria del 1975, la magistratura è considerata indipendente, i giurati devono essere soggetti solo ai dettami della Shari'a e della Legge e i processi devono essere tenuti pubblicamente.

Il Consiglio Giudiziario Supremo rappresenta l'autorità amministrativa del sistema giuridico. Il disciplinamento della magistratura è nelle mani di una commissione speciale all'interno del Ministero della Giustizia, i membri della commissione sono scelti dal Consiglio Giudiziario Supremo tra i giurati della Corte d'Appello e dei tribunali generali.⁹⁵

La Legge Fondamentale afferma l'esistenza di due rami giudiziari, i tribunali sharaitici generali e la Commissione dei Reclami. Ai primi viene concessa giurisdizione generale a meno che le controversie non rientrino nella sfera giurisdizionale della Commissione dei Reclami.⁹⁶

Il sistema giudiziario è costituito da una gerarchia a quattro livelli di tribunali sharaitici, i quali trattano casi relativi a questioni penali, familiari, lesioni personali e questioni di proprietà.

- 1) Alla base della gerarchia si trovano i Tribunali Sommarî che hanno il compito di trattare casi civili e penali nei quali la pena massima è limitata.
- 2) Al secondo livello si trovano i Tribunali Generali, che sono tribunali di primo grado per tutte le questioni che escono dalla giurisdizione dei Tribunali Sommarî. La giurisdizione di questi tribunali si estende ai casi riguardanti la

⁹⁵ *Kingdom of Saudi Arabia, Public Administration Country Profile*, DPADM, UNDESA, Nazioni Unite, 2004, p. 5

⁹⁶ Jan Michael Otto, *Sharia Incorporated*, Paesi Bassi, Leiden University Press, 2010, pp. 158/159.

criminalità l'azione illecita, il diritto personale e familiare e il diritto immobiliare.

Entrambi i Tribunali si riuniscono in collegi di uno o più giurati.⁹⁷ Ad esempio, i casi penali che potrebbero portare ad una condanna di amputazione, esecuzione o lapidazione, sono giudicati da collegi di tre giudici nei Tribunali Generali.⁹⁸

- 3) Al terzo livello si trova la Corte d'Appello che ha sede a Riyadh e a Mecca, per la maggior parte dei casi rappresenta la corte d'appello finale, il principale compito della Corte è stabilire se una determinata decisione presa all'interno dei precedenti tribunali è o meno conforme alla Shari'a. La Corte d'Appello si riunisce in collegi di tre o più giurati e decide in base alla maggioranza.
- 4) All'apice della gerarchia si trova il Consiglio Giudiziario Supremo, oltre all'autorità amministrativa funge anche da corte d'appello finale per i tribunali sharaitici. È composta da due dipartimenti: la Commissione Permanente, che è composta da cinque membri nominati dal Re; e la Commissione Generale, che è composta dai cinque membri della Commissione Permanente e altri cinque membri, tra cui il Presidente della Corte d'Appello, il Viceministro della Giustizia e tre giuristi anziani dei Tribunali Generali.

Il Consiglio Giudiziario Supremo è il più importante organo giudiziario dell'Arabia Saudita e detiene il diritto di nominare, promuovere o trasferire i giudici.⁹⁹

Tuttavia, prima di procedere con qualsiasi condanna a morte o amputazione, la pena deve essere ratificata dal Re, che occupa la posizione apicale nella gerarchia giudiziaria.¹⁰⁰

Oltre ai tribunali sharaitici ci sono altre istituzioni giudiziarie o quasi giudiziarie con giurisdizioni specializzate come: la Camera di Commercio e dell'Industria, il Comitato per la carta commerciale, la Commissione Suprema per le controversie sul lavoro, la Commissione per l'Impeachment dei Ministri e alcuni consigli per i dipendenti pubblici, per il personale militare e per gli impiegati governativi.

⁹⁷ *Kingdom of Saudi Arabia, Public Administration Country Profile*, DPADM, UNDESA, Nazioni Unite, 2004, p. 5

⁹⁸ Jan Michael Otto, *Sharia Incorporated*, Paesi Bassi, Leiden University Press, 2010, pp. 159/160

⁹⁹ *Kingdom of Saudi Arabia, Public Administration Country Profile*, DPADM, UNDESA, Nazioni Unite, 2004, p. 5.

¹⁰⁰ Jan Michael Otto, *Sharia Incorporated*, Paesi Bassi, Leiden University Press, 2010, p. 160.

Le sentenze emesse da tutti questi tribunali possono essere sottoposte alla Commissione dei Reclami, istituita nel 1955. La sua funzione principale, svolta in collegi composti da uno a tre giudici, è quella di esaminare le rivendicazioni contro il governo. Il Presidente della Commissione è nominato dal Re, e i membri devono avere esperienza in materia di pubblica amministrazione o attività giudiziaria.

Per quanto concerne le controversie giurisdizionali che coinvolgono un tribunale sharaitico e un altro tribunale o comitato, vengono risolte dal Comitato per i Conflitti Giurisdizionali che è composto da due membri del Consiglio Giudiziario Supremo e un membro del tribunale o comitato in questione.¹⁰¹

2.2.6 Giudici e Avvocati

I giudici in Arabia Saudita godono di una grande autorità discrezionale; di fatto, possono esercitare la loro personale interpretazione senza ricorrere alla consultazione di casi precedenti, in quanto manca un sistema di precedenti legali. Differenti giudizi su casi simili sono il risultato di interpretazioni e orientamenti giuridici differenti.

Per poter essere nominati giudici nei tribunali sharaitici e nella Commissione dei Reclami è necessario essere laureati nelle università sharaitiche, poiché l'insegnamento tradizionale pone maggiore importanza al *fiqh* Hanbalita. Oltre alle università sharaitiche sono state istituite altre università nelle quali si discute anche delle normative introdotte dal governo, tuttavia, le persone che si laureano in queste università non possono essere nominate giudici sharaitici.

Nel passato gli avvocati erano considerati non necessari, poiché i giudici avevano un ruolo più attivo nella risoluzione di un caso, a differenza di altri sistemi giuridici. Al giorno d'oggi gli avvocati sono presenti, ma il più delle volte considerati un ostacolo per la giustizia. Nonostante ciò, è emersa la classe professionale degli avvocati anche in Arabia Saudita, esistono due tipologie di avvocati: avvocati ammessi nei tribunali sharaitici per sostenere il cliente nei casi civili, e avvocati esperti nel campo della legge commerciale ammessi nei comitati specializzati. Tuttavia, nelle questioni familiari gli

¹⁰¹ *Kingdom of Saudi Arabia, Public Administration Country Profile*, DPADM, UNDESA, Nazioni Unite, 2004, pp. 5/7.

individui vengono tutt'ora rappresentati da un membro della famiglia, secondo la tradizione.¹⁰²

2.3 Il Wahhabismo

Il Wahhabismo è una forma puritana dell'Islam Sunnita, il termine deriva dal nome dello studioso musulmano Muhammad bin 'Abd al-Wahhab vissuto nella Penisola Araba nel XVIII secolo. Si tratta di un movimento islamico sunnita che, come principale obiettivo, cerca la purificazione dell'Islam da qualsiasi innovazione (*bid'a*) e deviazione per tornare all'Islam delle origini praticato dal Profeta Muhammad e dai suoi compagni.¹⁰³

La maggior parte delle convinzioni dottrinali di Muhammad bin 'Abd al-Wahhab si allineano con la scuola letteralista degli *Ahl Al-Hadith* (popolo della tradizione), che ebbe origine nel secondo e terzo secolo islamico in opposizione alla scuola sunnita *Ahl Al-Raay* (persone che ragionano giuridicamente). Quest'ultima consentiva l'uso libero del *qiyas* (ragionamento interpretativo) per risolvere le questioni religiose e giurisprudenziali. Nel corso dei secoli, i sostenitori più influenti del movimento *Ahl Al-Hadith* furono giuristi e teologi come Ahmad Ibn Hanbal e Ibn Taimiyya. Il wahhabismo ha assunto posizioni teologiche rigide su questioni di fede, in contrasto con altre scuole dell'Islam sunnita. Queste riguardano il *tawassul* (intercessione a nome di qualcuno per ottenere il favore di Allah), l'*istighata* (supplicare una persona santa per evocare l'aiuto di Allah), la dottrina del *wahdatul wujud* (unità di tutti gli esseri in Allah) e approcci controversi che portano al *takfir* (miscredenza) e al *tajsim* (antropomorfismo).¹⁰⁴

Al-Wahhab voleva denunciare il declino morale della sua società accusandola di idolatria: la venerazione dei santi, la celebrazione del compleanno del Profeta, alcune tradizioni sciite e pratiche associate agli insegnamenti mistici del Sufismo.¹⁰⁵

¹⁰² Jan Michael Otto, *Sharia Incorporated*, Paesi Bassi, Leiden University Press, 2010, p. 161/162.

¹⁰³ Christopher M. Blanchard, *The Islamic Tradition of Wahhabism and Salafyya*, The Library of Congress, 2008.

¹⁰⁴ Adil Rasheed, *Wahhabism and the Kingdom of Saudi Arabia: An Evolving Symbiosis, from West Asia in Transition*, New Delhi and Institute for Defence Studies and Analyses, Pentagon Press, 2018, pp. 93/95.

¹⁰⁵ Christopher M. Blanchard, *The Islamic Tradition of Wahhabism and Salafyya*, The Library of Congress, 2008.

Nel corso dei secoli, sia fra sunniti che sciiti, si erano sviluppate delle pratiche considerate poco ortodosse da al-Wahhab che avrebbero cominciato a minacciare il monoteismo. Ad esempio, i pellegrinaggi verso le tombe dei Santi, la supplica ai defunti per l'intercessione con Allah, la richiesta di benedizioni dai Santi dopo la preghiera rituale e la costruzione di mausolei per alcune personalità pie. Tutte queste pratiche furono accusate di essere *shirk*.

Tra le innovazioni condannate da al-Wahhab c'era l'eredità secolare della giurisprudenza divisa in quattro scuole sunnite e molte altre sciite, i Wahhabiti, infatti, riconoscevano solo la tradizione legale hanbalita. Rifiutavano qualsiasi giurisprudenza che non aderiva rigidamente e letteralmente al Corano e alla Sunna.

Al-Wahhab fu uno dei più grandi sostenitori del giudizio legale indipendente, l'*ijtihad*. Il suo *Ijtihad* era molto conservatore, riteneva fondamentale l'interpretazione letterale del Corano e degli *Hadith*, soprattutto in questioni come la punizione per adulterio, per furto, per ubriachezza e il mancato rispetto per gli obblighi religiosi quotidiani del musulmano, come le preghiere o il digiuno.¹⁰⁶

Il Wahhabismo, un movimento di riforma salafita tradizionalista, si sovrappone a quest'ultimo in quanto entrambi scelgono di ignorare tutto ciò che non è salaf. I sostenitori del Wahhabismo rifiutano categoricamente il sufismo, considerandolo un'aberrazione e una *bid'a*, poiché è emerso dopo il terzo secolo degli Studi Musulmani.

I Wahhabiti preferiscono essere chiamati "*Ahl Al-Tawhid*", affermando così l'unità divina, il *tawhid* è un concetto tradotto come "unità", la fede nell'unicità di Dio. Il *tawhid* è diviso in tre parti distinte: il *tawhid al-rububiyya* che afferma che solo Allah detiene il titolo di signore; il *tawhid al-asma sa 'l-sifat* che è descritto come una semplice affermazione del nome di Allah senza interpretazioni; e il *tawhid al-'ibada*, l'adorazione esclusiva di Allah considerata la parte più cruciale, senza la quale non si può essere considerati veri musulmani.

¹⁰⁶ Encyclopedia of Islam and the Muslim World, <https://www.encyclopedia.com/religion/encyclopedias-almanacs-transcripts-and-maps/wahhabiyya>

Se non si concorda con la concezione wahhabita di cosa significhi essere musulmano, la questione supera il contesto di un semplice dibattito religioso. Muhammad bin ‘Abd al-Wahhab stesso definiva i giuristi contrari alle sue idee come la “progenie di Satana”. In effetti, secondo la prospettiva wahhabita, non aderire alla loro interpretazione letterale del monoteismo equivale a considerarsi eretici e apostati. Per quanto riguarda l’alleanza con la famiglia dei Sa‘ud, l’espansione saudita nel Najd implicava altresì la conduzione di jihad contro coloro che non aderivano alla visione dell’Islam degli Wahhabiti.

Come menzionato in precedenza, gli Wahhabiti consideravano l’innovazione successiva alle prime tre generazioni di musulmani (i salaf) come *bid’a*, associandola all’apostasia. Questa ossessione per le usanze dei salaf conferisce al Wahhabismo un carattere etnocentrico, elogiando lo stile di vita beduino dei salaf come superiore a tutte le altre modalità di vita. Credevano che i musulmani fossero stati umiliati dalle conquiste coloniali a causa della deviazione dallo stile di vita desiderato da Allah. Pertanto, respingere gli europei era considerato necessario per ritornare a quel modo di vivere.¹⁰⁷

Gli studiosi Wahhabiti cercano da decenni di esportare la loro interpretazione globalmente, ottenendo un discreto successo. Il wahhabismo mira a promuovere e imporre un codice morale uniforme per chiunque si trovi sul suolo saudita, regolamentando il comportamento pubblico. La censura è frequente, sia per i media che per la cultura locale ed importata, ma negli ultimi anni è diventata sempre più difficile da sostenere a causa delle nuove tecnologie. Tuttavia, è importante notare che l’influenza immediata degli studiosi Wahhabiti si limita alla sfera sociale e non oltre, soprattutto non agli affari di stato, che sono gestiti e organizzati in modo pragmatico. La monarchia saudita è religiosamente legittimata dagli *ulema*, e gli affari di stato non sono separati dalla religione. Nella suddivisione del potere nel campo politico dell’Arabia Saudita, sia la casa reale che gli studiosi religiosi conoscono i confini che separano i rispettivi territori.¹⁰⁸

¹⁰⁷ Rob J. Williams, *Salafism, Wahhabism and the Definition of Sunni Islam*, 2017, Honors Program: Student Scholarship and Creative Works, Augustana College, pp. 15/17.

¹⁰⁸ Jonas Otterbeck, *Wahhabi ideology of social control versus a new publicness in Saudi Arabia*, 2012, Springer Science Business Media, pp. 342/343.

Il Wahhabismo non rappresenta un'ulteriore scuola giuridica sunnita ma fa riferimento, in termini di giurisprudenza, alla scuola Hanbalita.¹⁰⁹

¹⁰⁹ Abdullah F. Alrebh, *A Wahhabi Ethic in Saudi Arabia, Power, Authority, and Religion in a Muslim Society*, Grand Valley University, USA, 2017.

Capitolo 3

La legge alimentare islamica e la certificazione Halal

3.1 La legge alimentare islamica

3.1.1 Cenni Introduttivi

L'alimentazione ha costituito, fin dall'antichità, uno degli aspetti più cruciali per l'uomo e per la sua sopravvivenza, predisponendo delle categorie sociali che avevano il compito di procurare il cibo mediante la caccia, la pesca o l'allevamento. La rilevanza del cibo nella quotidianità dell'uomo ha, inoltre, portato alla regolamentazione dell'alimentazione da parte di religioni, filosofie e tendenze, spesso con l'obiettivo di condurre uno stile di vita sano attraverso la scelta consapevole degli alimenti.

Per numerose religioni, il nutrimento e la selezione precisa degli alimenti da inserire nel proprio corpo hanno un valore fondamentale, poiché alcuni cibi possono portare alla morte mentre altri a condurre una vita salutare. Nel corso del tempo si è sviluppato un certo simbolismo legato all'alimentazione, di cibi benefici, curanti e propiziatori e di sostanze velenose o proibite.

La religione islamica rientra in questa categoria di culti con una rigida regolamentazione in termini alimentari, poiché un certo tipo di alimentazione può portare il fedele al paradiso. Come spiegato dettagliatamente nel primo capitolo di questo elaborato per l'Islam è fondamentale la divisione e la comprensione di ciò che è *halal* e ciò che è *haram* anche e soprattutto in termini di alimenti proibiti e concessi.

All'interno del Sacro Corano vengono dettagliati i vari cibi e bevande il cui consumo è lecito o vietato, insieme alle modalità di preparazione di determinati alimenti e le modalità di assunzione.

Vi è, inoltre, un parallelismo importante fra gli alimenti considerati *halal* per i musulmani e gli alimenti considerati kosher per gli ebrei, nonostante ciò, la regolamentazione islamica si è diversificata su alcune tipologie alimentari,¹¹⁰ e talvolta

¹¹⁰ Vasco Fronzoni, *Processi di inclusione dell'Islam negli ordinamenti europei. Diritto e religione in prospettiva comparata*, Italia, Pellegrini Editore, 2020, pp. 303/304

le proibizioni alimentari ebraiche vengono considerate come una sorta di castigo divino nei confronti degli ebrei peccatori. Oltre alle influenze di altre religioni in materia alimentare, vi sono anche degli influssi esterni provenienti dalla cultura araba preislamica, ad esempio per quanto riguarda la proibizione della carne di maiale già in corso precedentemente all'Avvento dell'Islam.¹¹¹

Il cibo nel Corano viene descritto come una grazia divina e fa un'importante distinzione fra le cose *tayyib* (buone) che sono quindi concesse all'uomo, e le cose *haba'it* (impure) che sono invece proibite. Nel primo capitolo di questo elaborato è stato affrontato il principio fondamentale per il quale “la necessità rimuove le restrizioni”, di fatti, in caso di *darura* (necessità), al musulmano è autorizzato mangiare alimenti definiti proibiti dal Corano,¹¹² come descritto nel seguente versetto:

“Quanto a colui che vi sia costretto senza essere né ribelle né trasgressore, in verità Allah è perdonatore, misericordioso”.¹¹³

In riferimento alle norme coraniche sull'alimentazione, la giurisprudenza e le scuole giuridiche islamiche hanno elaborato una serie di regolamenti per guidare il musulmano verso la retta via, la strada che porta ad Allah.¹¹⁴ Tuttavia, vi sono delle discordanze tra le quattro scuole giuridiche in termini di leggi alimentari islamiche a causa dei differenti metodi interpretativi delle Sacre Scritture. Motivo per cui, talvolta, sono presenti problematiche legate al riconoscimento delle varie certificazioni *halal* sui prodotti alimentari.

3.1.2 *Animali leciti e illeciti*

Le origini di alcune proibizioni pongono le loro basi anche sulla zoologia antica influenzata dalle idee aristoteliche, per cui, mediante il consumo di determinati animali, l'uomo poteva riceverne determinate qualità, infezioni o malattie.

¹¹¹ Ersilia Francesca, *Introduzione alle regole alimentari Islamiche*, Roma, Istituto Per L'Oriente C. A. Nallino, 1995, pp.5/6.

¹¹² Ibidem.

¹¹³ Corano XVI, 115.

¹¹⁴ Ersilia Francesca, *Introduzione alle regole alimentari Islamiche*, Roma, Istituto Per L'Oriente C. A. Nallino, 1995, pp. 7/8.

Una delle più conosciute proibizioni alimentari coraniche, su cui non ci sono dubbi, è rappresentata dalla carne di maiale (*khinzir*), tutti i suinidi in generale¹¹⁵ e i suoi derivati sia liquidi che solidi, come lo strutto. Questo per motivazioni ecologico-sanitarie, poiché si tratta di un animale coprofago¹¹⁶ con abitudini disgustose, come il fatto di cibarsi di rifiuti, escrementi e urine che possono portare malattie all'uomo; e per motivazioni storico-politiche, il divieto al consumo della carne di maiale è stato posto per ricevere più consensi tra la popolazione ebraica poiché era ebraica l'origine stessa della proibizione.¹¹⁷

Esistono inoltre motivazioni più irrazionali che derivano da pratiche antiche, secondo alcuni studiosi il maiale aveva una natura demoniaca tanto da essere sacrificato in alcuni culti satanici, mentre per altri può essere legato alla tradizione per cui Cristo avrebbe trasformato come punizione degli ebrei in maiali.¹¹⁸ Altri ancora fanno riferimento al valore sacro dell'animale nelle culture dell'Asia Minore e dell'Africa, come gli Egizi.¹¹⁹

Indipendentemente dall'origine di questo divieto, il Corano è chiaro e trasparente nella condanna di questa carne spregevole che rende impuro il musulmano,¹²⁰ come specificato nei seguenti versetti:

“Di’: «In quello che mi è stato rivelato non trovo altri interdetti a proposito del cibo, se non l'animale morto, il sangue effuso e la carne di porco – che è immonda – e ciò che, perversamente, è stato sacrificato ad altri che ad Allah». Quanto a chi vi fosse costretto, senza intenzione o ribellione, ebbene, il tuo Signore è perdonatore, misericordioso.”¹²¹

“In verità vi sono state vietate le bestie morte, il sangue, la carne di porco e quello su cui sia stato invocato altro nome che quello di Allah. E chi vi sarà costretto, senza desiderio o intenzione, non farà peccato. Allah è perdonatore, misericordioso.”¹²²

¹¹⁵ Ibidem

¹¹⁶ Animale che si nutre di escrementi.

¹¹⁷ Lorenzo Ascanio, *Le regole alimentari nel diritto musulmano*, Libellula edizioni, 2010, pp.77/78.

¹¹⁸ Ersilia Francesca, *Introduzione alle regole alimentari Islamiche*, Roma, Istituto Per L'Oriente C. A. Nallino, 1995, pp. 7/8.

¹¹⁹ Lorenzo Ascanio, *Le regole alimentari nel diritto musulmano*, Libellula edizioni, 2010, p. 78.

¹²⁰ Ersilia Francesca, *Introduzione alle regole alimentari Islamiche*, Roma, Istituto Per L'Oriente C. A. Nallino, 1995, pp. 7/8.

¹²¹ Corano VI, 145.

¹²² Corano II, 173.

Oltre ai maiali, il Corano menziona il divieto nel cibarsi delle scimmie in quanto considerate animali metamorfici, secondo alcune leggende popolari Dio per ira divina avrebbe infatti punito con la trasformazione in scimmie alcuni costruttori della Torre di Babele.¹²³ In ogni caso la proibizione della carne di scimmia viene menzionata nel seguente versetto:

“Di’: «Posso forse annunciarvi peggior ricompensa da parte di Allah? Coloro che Allah ha maledetto, che hanno destato la Sua collera e che ha trasformato in scimmie e porci, coloro che hanno adorato gli idoli, sono questi che hanno la condizione peggiore e sono i più lontani dalla retta via».»¹²⁴

L’opinione che alcune tipologie di animali sono proibite poiché l’uomo è stato trasformato in esse per punizione divina, è accettata completamente dagli Imamiti, tuttavia, i sunniti cercano delle motivazioni più logiche a questi divieti: secondo la giurisprudenza, infatti, la carne di scimmia è vietata poiché fa parte dell’ordine dei primati come l’uomo. Ad ogni modo sono vietati all’uomo anche gli orsi, gli elefanti e le lucertole, sempre per la loro natura metamorfica.

Per quanto riguarda gli animali domestici sono universalmente leciti gli ovini, i bovini e i cammelli, mentre sono presenti delle discordanze in materia di equini: la carne di cavallo viene considerata lecita per gli Shafiiti, gli Hanbaliti e parte dei Malikiti, mentre la carne di asino domestico è proibita per tutte le scuole giuridiche ad eccezione degli Hanbaliti e parte dei Malichiti che la considerano riprovevole e di conseguenza non punibile, per quanto concerne la carne di asino selvatico è universalmente considerata lecita. La carne del mulo, essendo un incrocio, è proibita ad eccezione di quelle scuole per cui è lecita la carne di cavallo, di conseguenza se un mulo è il risultato di un accoppiamento fra cavallo (lecito) e asina selvatica (lecita) la sua carne risulta concessa.

Il Profeta Muhammad, secondo la tradizione, divise il mondo animale in predatori (*siba’*) e non predatori (*baha’im*) e vietò il consumo di carne di animali predatori provvisti di canini o zanne come, ad esempio, la iena, la volpe, il ghepardo, il gatto, il leone e la tigre. Questa norma non vale per tutte le scuole giuridiche, i Malikiti e gli

¹²³ Ersilia Francesca, *Introduzione alle regole alimentari Islamiche*, Roma, Istituto Per L’Oriente C. A. Nallino, 1995, p. 13.

¹²⁴ Corano V, 60.

Hanafiti considerano queste carni riprovevoli (*makruh*) ma non vietate, mentre gli Shafiiti considerano la volpe e la iena lecite nonostante la presenza dei canini. Per quanto riguarda l'elefante, animale erbivoro provvisto di zanne, le scuole giuridiche hanno discusso sulla sua classificazione.

Inoltre, il Profeta Muhammad ordinò l'uccisione di alcuni animali rendendo il consumo della loro carne proibito: il nibbio, il corvo, lo scorpione, il topo e il cane che rappresentano le cosiddette cinque pesti, il geco e il serpente. Allo stesso modo rese proibiti altri animali poiché ordinò di non ucciderli: le api, perché Allah aveva fatto loro una rivelazione, le formiche, le upupe, per il loro ruolo da mediatrici fra la regina di Saba e il Re Salomone, le rane, la rondine, il pipistrello e la gazza, la prima a digiunare.¹²⁵ Come descritto nei versetti seguenti:

“Ed il tuo Signore ispirò alle api: «Dimorate nelle montagne, negli alberi e negli edifici degli uomini.»¹²⁶

“Quando giunsero alla valle delle formiche, una formica disse: «O formiche, rientrate nelle vostre dimore, che non vi schiaccino inavvertitamente Salomone e le sue truppe».¹²⁷

“Passò in rivista gli uccelli e disse: «Perché mai non vedo l'upupa? È forse tra gli assenti? Le infliggerò un severo castigo, o la sgozzerò, a meno che non adduca una valida scusa». Ma non tardò ancora per molto. Disse: «Ho appreso qualcosa che tu non conosci: ti porto notizie certe su Saba': ho scoperto che una donna è loro regina, che è provvista di ogni bene e che possiede un trono magnifico. L'ho scorta prosternarsi, insieme col suo popolo, davanti al sole invece che ad Allah. Satana ha reso belle le loro azioni agli occhi loro, li ha sviati dalla retta via e non hanno guida alcuna. Perché mai non si prosternano dinanzi ad Allah, Che svela ciò che è nascosto nei cieli e sulla terra e che conosce quel che celate e quel che palesate? Allah! Non c'è dio all'infuori di Lui, il Signore del Trono immenso». Disse [Salomone]: «Presto vedremo se hai detto la verità

¹²⁵ Ersilia Francesca, *Introduzione alle regole alimentari Islamiche*, Roma, Istituto Per L'Oriente C. A. Nallino, 1995, pp. 14/15.

¹²⁶ Corano XVI, 68.

¹²⁷ Corano XXVII, 18.

o se hai mentito. Va' con questa mia lettera e falla cadere su di loro; mettiti poi in disparte e aspetta ciò che le sarà risposto».¹²⁸

Per quanto concerne la categoria dei volatili, sono leciti tutti quelli che hanno il corpo ricoperto di piume e che non possiedono gli artigli alla stregua degli animali predatori sopracitati. Sono animali leciti i polli, i galli, le galline, i tacchini, le oche, le anatre, i capponi, le pernici, le quaglie, le faraone, i piccioni, le allodole, le beccacce, gli uccelletti, i tordi, gli struzzi e i fagiani. Mentre gli uccelli rapaci come le aquile, i falchi, gli avvoltoi, i pavoni¹²⁹ (la cui carne risulta disgustosa al palato)¹³⁰, i corvi, le cornacchie, le rondini, le upupe e i cigni.¹³¹ Tutte le scuole giuridiche sono in accordo sulla questione, ad eccezione dei Malikiti che considerano gli uccelli rapaci leciti al consumo.¹³² Per quanto riguarda le uova dei volatili sono lecite solo quelle degli uccelli *halal*. Inoltre, non è lecito consumare la carne di quei volatili che planano per un tempo superiore a quello durante il quale sbattono le ali, come i gabbiani. Per quanto riguarda gli uccelli poco conosciuti, come quelli migratori, per essere considerati *halal* devono avere un gozzo nel quale conservano i semi, un ventriglio all'interno dello stomaco oppure una protuberanza sulla zampa che svolge il ruolo di artiglio.¹³³

Per quanto riguarda gli insetti, animali che non hanno sangue proprio, alcuni di loro sono considerati leciti come le locuste, tradizione alimentare preislamica, di cui lo stesso Profeta ne andava ghiotto. Il caso delle locuste è particolare poiché possono essere mangiate anche se trovate morte. Ad ogni modo, molti altri insetti sono invece vietati data la ripugnanza che generano nell'uomo. È stato molto discusso fra i giuristi islamici quali animali far rientrare nella categoria degli insetti che sono compresi nella categoria degli animali che strisciano nel terreno, gli *hasarat al-ard*, tra cui vi sono i vermi, le lucertole, il riccio e il gerboa (un roditore). Secondo gli Hanafiti questa categoria di animali è riprovevole e quindi sconsigliata, per gli Hanbaliti sono vietati,

¹²⁸ CoranoXXVII, 20/28.

¹²⁹ Vasco Fronzoni, *Processi di inclusione dell'Islam negli ordinamenti europei. Diritto e religione in prospettiva comparata*, Italia, Pellegrini Editore, 2020, p. 307.

¹³⁰ Ersilia Francesca, *Introduzione alle regole alimentari Islamiche*, Roma, Istituto Per L'Oriente C. A. Nallino, 1995, p. 14.

¹³¹ Vasco Fronzoni, *Processi di inclusione dell'Islam negli ordinamenti europei. Diritto e religione in prospettiva comparata*, Italia, Pellegrini Editore, 2020, p. 307.

¹³² Ersilia Francesca, *Introduzione alle regole alimentari Islamiche*, Roma, Istituto Per L'Oriente C. A. Nallino, 1995, p. 16.

¹³³ Vasco Fronzoni, *Processi di inclusione dell'Islam negli ordinamenti europei. Diritto e religione in prospettiva comparata*, Italia, Pellegrini Editore, 2020, pp. 307/308.

mentre per i Malikiti, più liberali, sono leciti. Per quanto concerne i vermi, i giuristi li dividono in due categorie: i vermi generati dagli alimenti sono considerati leciti, mentre quelli che non lo sono, sono proibiti al consumo. Neppure gli scarafaggi vengono considerati leciti poiché animali coprofagi.¹³⁴

In riferimento alla categoria degli animali marini, è lecito consumare qualsiasi tipo di pesce dotato di squame, tra cui le trote, i salmoni, le carpe, i merluzzi, i naselli, le luci, le triglie, i muggini, le acciughe, le alici, le aringhe, i branzini, le spigole, i cefali, le cernie, i dentici, le orate, le sogliole, le sarde, le sardine e i tonni.¹³⁵ Come descritto nel seguente versetto del Corano:

“Egli è Colui Che vi ha messo a disposizione il mare affinché possiate mangiare pesce freschissimo e trarne gioielli con i quali vi adornate. Vedi la nave scivolarvi sopra sciabordando per condurvi alla ricerca della Sua Grazia, affinché Gli siate riconoscenti.”¹³⁶

Mentre sono illecite altre creature marine come le balene, gli squali, le tartarughe, le anguille, i pesci spada, le morene, i rombi e le razze. Per quanto riguarda la categoria dei molluschi, crostacei e i frutti di mare le scuole giuridiche sono spesso in disaccordo, per i Malikiti è lecito il consumo di gamberi, gamberetti, aragoste, astici, calamari, totani, moscardini, seppie, scampi etc. Gli Hanafiti e gli Hanbaliti considerano i soli crostacei proibiti al consumo.¹³⁷

È necessario sottolineare che non è necessaria alcuna macellazione rituale per le creature acquatiche; quindi, qualsiasi metodo di pesca viene considerato lecito, nonostante vi siano delle discordanze fra le scuole giuridiche in merito ai pesci trovati morti o trovati all'interno del ventre di altri pesci.¹³⁸

¹³⁴ Ersilia Francesca, *Introduzione alle regole alimentari Islamiche*, Roma, Istituto Per L'Oriente C. A. Nallino, 1995, pp. 16/17.

¹³⁵ Vasco Fronzoni, *Processi di inclusione dell'Islam negli ordinamenti europei. Diritto e religione in prospettiva comparata*, Italia, Pellegrini Editore, 2020, p. 306.

¹³⁶ Corano XVI, 14.

¹³⁷ Vasco Fronzoni, *Processi di inclusione dell'Islam negli ordinamenti europei. Diritto e religione in prospettiva comparata*, Italia, Pellegrini Editore, 2020, p. 306.

¹³⁸ Ersilia Francesca, *Introduzione alle regole alimentari Islamiche*, Roma, Istituto Per L'Oriente C. A. Nallino, 1995, p.17

È lecito, inoltre, mangiare le uova dei pesci considerati leciti; tuttavia, nell'epoca contemporanea si sono sollevate delle questioni in merito al consumo delle uova di storione, il cosiddetto caviale.¹³⁹ Le specie di storione utilizzate per la produzione di caviale sono il Beluga, il Sevruga e L'Osetra, le prime due specie non hanno le squame, rendendo così l'unica specie lecita la terza. Alcuni giuristi islamici affermano che il caviale non possa essere considerato *halal* poiché derivi spesso da pesci proibiti, mentre altri giuristi ritengono il caviale lecito poiché le uova non rappresentano la carne del pesce stesso.¹⁴⁰

Un criterio utile per comprendere quali animali acquatici siano leciti o illeciti è l'isomorfismo, la tesi secondo cui le creature terrestri hanno un equivalente marino, che porta alla proibizione di quelle creature acquatiche che hanno lo stesso nome o lo stesso aspetto di quelle terrestri, come ad esempio il pesce cane, il pesce gatto, l'asilo di mare e l'anguilla che assomiglia molto al serpente. Questo criterio secondo gli Hanafiti non ha validità per quanto riguarda la tartaruga marina che, a differenza della tartaruga terrestre, è considerata lecita. Alcuni giuristi sostengono, inoltre, che tutti i pesci predatori sono proibiti a paragone dei predatori terrestri.¹⁴¹

Se gli animali leciti si nutrono di sostanze illecite, come feci umane, vengono considerati come temporaneamente impuri e, affinché tornino allo status di animali leciti, devono essere messi in quarantena per un determinato periodo che varia a seconda della tipologia dell'animale: il cammello deve essere nutrito con cibi puri per quaranta giorni, la mucca per venti giorni, le pecore per dieci giorni e, infine, i galli e le galline per soli tre giorni.¹⁴²

Vi sono, poi, delle situazioni in cui cibi leciti vengono contaminati con animali illeciti o sostanze illecite provenienti da quest'ultimi, come la saliva del cane o il grasso animale.¹⁴³ Se un animale impuro entra in contatto con una materia grassa liquida, come

¹³⁹ Vasco Fronzoni, *Processi di inclusione dell'Islam negli ordinamenti europei. Diritto e religione in prospettiva comparata*, Italia, Pellegrini Editore, 2020, p. 306.

¹⁴⁰ Nazionale Almasi, *Il caviale è halal?*, Halal Haram World, 2023, https://it.halalharamworld.com/is-caviar-halal/#1_Is_caviar_halal_hanafi

¹⁴¹ Ersilia Francesca, *Introduzione alle regole alimentari Islamiche*, Roma, Istituto Per L'Oriente C. A. Nallino, 1995, pp.17/18.

¹⁴² Vasco Fronzoni, *Processi di inclusione dell'Islam negli ordinamenti europei. Diritto e religione in prospettiva comparata*, Italia, Pellegrini Editore, 2020, p. 307.

¹⁴³ *Ibidem*, p. 305.

l'olio, l'intera materia diventa impura; tuttavia, se lo stesso animale entra in contatto con una materia solida, come il burro, solo le parti entrate in diretto contatto con l'animale sono da considerare impure e da gettare. Secondo i Malikiti non si pone questo problema se l'animale in questione è il cane poiché è da loro considerato un membro della casa e della famiglia. Oltre alle impurità derivate da animali illeciti vi è anche il sangue mestruale, che porta alla teoria per cui gli alimenti preparati dalla donna mestruata sono contaminati e quindi illeciti.¹⁴⁴

È essenziale sottolineare che, in realtà, il consumo di carne e pesce è tollerato e non preferito. Secondo l'esegesi coranica e la tradizione islamica, esiste una profonda etica animalista che propenderebbe per un regime alimentare vegetariano per i musulmani, preservando così l'uomo dal causare la morte di un altro essere vivente.¹⁴⁵

3.1.3 La macellazione rituale

L'origine della pratica della macellazione rituale affonda le sue radici nella questione della legittimità del sacrificio della vita animale per scopi alimentari umani. Nell'Islam, l'uccisione dell'animale è di per sé consentita solo allo scopo del sostentamento umano,¹⁴⁶ poiché gli animali fanno parte a pieno titolo della *Umma* alla stregua degli esseri umani, per questo l'uomo deve portare il massimo rispetto all'animale, non deve farlo soffrire e non può ucciderlo al solo scopo di ricevere piacere dalla sua uccisione.¹⁴⁷ Come descritto nel seguente versetto del Corano:

“Non c'è essere che si muova sulla terra o uccello che voli con le sue ali che non appartenga ad una comunità come la vostra. Non abbiamo dimenticato nulla nel Libro. Poi tutti saranno ricondotti verso il loro Signore.”¹⁴⁸

Secondo la tradizione, non è permesso nutrirsi di alcun animale lecito che non sia stato precedentemente macellato ritualmente, quindi è vietato cibarsi di carcasse di animali

¹⁴⁴ Ersilia Francesca, *Introduzione alle regole alimentari Islamiche*, Roma, Istituto Per L'Oriente C. A. Nallino, 1995, p. 37.

¹⁴⁵ Vasco Fronzoni, *Processi di inclusione dell'Islam negli ordinamenti europei. Diritto e religione in prospettiva comparata*, Italia, Pellegrini Editore, 2020, p. 305.

¹⁴⁶ Laura Scopel, *Le prescrizioni alimentari di carattere religioso*, Italia, Edizioni Università di Trieste, 2016, p. 44.

¹⁴⁷ Lorenzo Ascanio, *Le regole alimentari nel diritto musulmano*, Libellula edizioni, 2010, p. 80.

¹⁴⁸ Corano VI, 38.

morti, e ugualmente non è permesso cibarsi di animali soffocati, uccisi a bastonate, scapicollati, ammazzati a cornate e divorati da altri animali,¹⁴⁹ come descritto nel seguente versetto del Corano:

“Vi sono vietati gli animali morti, il sangue, la carne di porco e ciò su cui sia stato invocato altro nome che quello di Allah, l’animale soffocato, quello ucciso a bastonate, quello morto per una caduta, incornato o quello che sia stato sbranato da una belva feroce, a meno che non l’abbiate sgozzato [prima della morte] e quello che sia stato immolato su altari [...]”¹⁵⁰

Il termine “macellazione” deriva dall’arabo *daka* che significa letteralmente “scannare, sgozzare”. Vi sono due metodi leciti per la macellazione rituale:

- 1) Il primo metodo è il *dabh* (macellare), prevede la recisione completa attraverso un taglio netto, unico e pulito della gola, della trachea e delle due giugulari senza intaccare la spina dorsale. Questo taglio deve partire dalla parte anteriore del collo dell’animale e il coltello non deve essere estratto fino alla conclusione del taglio. Secondo la tradizione l’animale deve essere vigile e cosciente, non stordito;¹⁵¹ tuttavia, nelle pratiche contemporanee di macellazione vi è la possibilità di stordire l’animale prima dell’abbattimento, prassi in contrasto con la tradizione islamica.¹⁵²
- 2) Il secondo metodo è il *nahr* (sgozzare), non prevede la recisione della trachea e delle due giugulari,¹⁵³ tutte le scuole giuridiche considerano questo metodo raccomandabile nella macellazione degli animali a collo lungo, come i cammelli, ad eccezione dei Malikiti per cui è invece obbligatorio.¹⁵⁴ Per quanto concerne i bovini, si consiglia di macellarli utilizzando questo metodo; tuttavia, non è considerato riprovevole macellarli con il metodo *dabh*.

¹⁴⁹ Ersilia Francesca, *Introduzione alle regole alimentari Islamiche*, Roma, Istituto Per L’Oriente C. A. Nallino, 1995, p. 19.

¹⁵⁰ Corano V, 3.

¹⁵¹ Lorenzo Ascanio, *Le regole alimentari nel diritto musulmano*, Libellula edizioni, 2010, p. 80.

¹⁵² Vasco Fronzoni, *Processi di inclusione dell’Islam negli ordinamenti europei. Diritto e religione in prospettiva comparata*, Italia, Pellegrini Editore, 2020, p. 311.

¹⁵³ Lorenzo Ascanio, *Le regole alimentari nel diritto musulmano*, Libellula edizioni, 2010, p. 80.

¹⁵⁴ Ersilia Francesca, *Introduzione alle regole alimentari Islamiche*, Roma, Istituto Per L’Oriente C. A. Nallino, 1995, p. 20.

Al seguito di entrambi i metodi di macellazione rituale deve avvenire il completo dissanguamento dell'animale, non dovrà esserci alcuna traccia di sangue nella carne, poiché è considerato un alimento proibito per i musulmani. Il momento più consigliato per eseguire il rito della macellazione è l'inizio della giornata dopo la prima preghiera (*salat al-fagr*).¹⁵⁵

Nel momento della macellazione vi sono delle norme specifiche che il macellaio deve seguire: è obbligatorio posizionare l'animale sul fianco destro se macellato con il metodo *dabh* o in piedi se macellato con il metodo *nahr*, in direzione della *qibla*,¹⁵⁶ gli arti dell'animale devono essere immobilizzati legandoli tranne la gamba posteriore destra, deve essere formulata l'intenzione (*niyya*) e invocato il nome di Dio (*tasmiya*) pronunciando la formula “*Bismillah, Allahu Akbar*” e deve essere utilizzato uno strumento acuminato possibilmente di ferro.¹⁵⁷

Nell'uccisione dell'animale è riprovevole: gettare l'animale su un fianco e affilare il coltello davanti ad esso, lasciare che il coltello raggiunga la spina dorsale o tagliare la testa dell'animale, spezzare il collo dell'animale, cominciare a scuoiarlo o tagliare parti del corpo quando è ancora vivo, eseguire la macellazione con uno strumento poco affilato e macellare un animale mentre altri animali assistono.¹⁵⁸

Si ritiene riprovevole procedere alla macellazione degli animali in fosse comuni, poiché risulta difficile posizionarli in direzione della *qibla* e perché ciò potrebbe facilitare l'osservazione della macellazione da parte di altri animali, causando potenzialmente stress psicologico nell'animale. È riprovevole, inoltre, tagliare e bruciare parti dell'animale prima della macellazione.¹⁵⁹

Una volta macellato, l'animale non può essere consumato nella sua totalità, vi sono delle parti di esso proibite al consumo quali il pene, i testicoli, la milza, il materiale da

¹⁵⁵ Lorenzo Ascanio, *Le regole alimentari nel diritto musulmano*, Libellula edizioni, 2010, p. 80.

¹⁵⁶ Ersilia Francesca, *Introduzione alle regole alimentari Islamiche*, Roma, Istituto Per L'Oriente C. A. Nallino, 1995, p. 20.

¹⁵⁷ Vasco Fronzoni, *Processi di inclusione dell'Islam negli ordinamenti europei. Diritto e religione in prospettiva comparata*, Italia, Pellegrini Editore, 2020, p. 309

¹⁵⁸ Mian N. Riaz, Muhammad M. Chaudry, *General Guidelines for Halal Food Production from: Handbook of Halal Food Production*, CRC Press, 2018, pp. 19/20.

¹⁵⁹ Ersilia Francesca, *Introduzione alle regole alimentari Islamiche*, Roma, Istituto Per L'Oriente C. A. Nallino, 1995, p. 21.

digerire, il sangue, la vescica, la bile, la placenta, la vagina, i due muscoli vertebrali, il midollo, le ghiandole e le pupille.¹⁶⁰

Coloro che possono legalmente macellare devono rispettare alcuni requisiti determinati dal diritto islamico: devono essere musulmani, di sesso maschile, dotati di discernimento e di sanità mentale e devono essere *mukallaf*.¹⁶¹ Secondo alcune scuole giuridiche la donna e il minore possono eseguire la macellazione rituale; tuttavia, è considerato riprovevole se eseguita da un eunuco o un ermafrodita.

Inoltre, secondo la maggior parte delle scuole giuridiche, i musulmani possono cibarsi di animali macellati da coloro che appartengono alla Gente del Libro (ebrei e cristiani) ad eccezione che non siano animali sacrificati,¹⁶² come descritto nel seguente versetto:

“«Oggi vi sono permesse le cose buone e vi è lecito anche il cibo di coloro ai quali è stata data la Scrittura, e il vostro cibo è lecito a loro. [...]”¹⁶³

Tuttavia, la scuola giuridica Malikita pone due condizioni in riferimento alla macellazione compiuta dalla Gente del Libro: l'animale macellato deve appartenere all'ebreo o al cristiano, poiché viene considerato riprovevole se la Gente del Libro macella un animale di proprietà del musulmano, inoltre, l'animale deve essere lecito sia per i musulmani che per gli ebrei o i cristiani.

Inoltre, gli animali macellati dalla Gente del Libro sono considerati vietati solo se, durante il processo di macellazione, viene pronunciata una formula che simboleggi la loro fede. Nel caso in cui non si sia certi di quale nome sia stato pronunciato all'atto della macellazione, il Profeta sostiene che è sufficiente invocare il nome di Allah prima di consumare il cibo. Tutte le scuole giuridiche sono in accordo sulla questione ad eccezione degli Hanbaliti che sostengono che non invocare il nome di Allah al momento della macellazione renda la carne proibita al consumo.¹⁶⁴

¹⁶⁰ Vasco Fronzoni, *Processi di inclusione dell'Islam negli ordinamenti europei. Diritto e religione in prospettiva comparata*, Italia, Pellegrini Editore, 2020, p. 310.

¹⁶¹ Il mukallaf è un buon musulmano che rispetta le norme dell'Islam.

¹⁶² Ersilia Francesca, *Introduzione alle regole alimentari islamiche*, Roma, Istituto Per L'Oriente C. A. Nallino, 1995, p. 20/23.

¹⁶³ Corano V, 5.

¹⁶⁴ Ersilia Francesca, *Introduzione alle regole alimentari islamiche*, Roma, Istituto Per L'Oriente C. A. Nallino, 1995, p. 20/24.

Ai due metodi di macellazione rituale precedentemente citati, si aggiunge un terzo metodo, detto *'aqr*, che significa “ferire”. Questo metodo consiste nell’uccidere la selvaggina di cui si va a caccia dopo aver pronunciato l’intenzione. La ferita mortale deve essere arrecata da uno strumento acuminato o da un animale addestrato precedentemente, come il cane o il falco,¹⁶⁵ come descritto nel seguente versetto coranico:

“Ti chiederanno quello che è loro permesso. Di’: «Vi sono permesse tutte le cose buone e quello che cacceranno gli animali che avete addestrato per la caccia nel modo che Allah vi ha insegnato. Mangiate dunque quello che cacciano per voi e menzionatevi il nome di Allah». Temete Allah. In verità Allah è rapido al conto.”¹⁶⁶

Secondo la tradizione, se l’animale addestrato caccia la preda per il musulmano, che ha precedentemente invocato il nome di Allah sull’animale, la carne della preda è lecita; tuttavia, se altri animali cacciano la preda assieme all’animale del musulmano non è possibile mangiare la preda poiché il nome di Allah è stato invocato solo su un animale e non su tutti.¹⁶⁷

È consentito eseguire la macellazione rituale sugli animali gravemente feriti o malati, prossimi alla morte, fatta eccezione per il requisito che devono rimanere coscienti e dare segni di vita durante il processo di macellazione.

Vi è, inoltre, un’eccezione al divieto di consumo di animali morti: i pesci e le locuste possono essere consumati anche se trovati morti senza macellazione rituale. Per quanto riguarda le locuste i Malikiti sostengono l’obbligo di pronuncia dell’intenzione e invocazione di Allah al momento dell’uccisione.

In riferimento ai pesci morti che galleggiano sull’acqua o che vengono trasportati a riva, è lecito consumarli secondo i Malikiti, gli Shafiiti e gli Hanbaliti, mentre gli Hanafiti lo considerano riprovevole.¹⁶⁸

3.1.4 Le bevande lecite e illecite

¹⁶⁵ Ibidem, p. 21.

¹⁶⁶ Corano V, 4.

¹⁶⁷ Lorenzo Ascanio, *Le regole alimentari nel diritto musulmano*, Libellula edizioni, 2010, p. 72.

¹⁶⁸ Ersilia Francesca, *Introduzione alle regole alimentari Islamiche*, Roma, Istituto Per L’Oriente C. A. Nallino, 1995, p. 20/22

Per quanto concerne le bevande, è vietato al consumo il sangue, il vino, analogamente tutte le bevande inebrianti, il latte di animali proibiti e l'urina degli animali illeciti e leciti, ad eccezione dell'urina del dromedario e del cammello, che viene consentita ad uso medico. I succhi di frutta e il latte degli animali leciti sono permessi.¹⁶⁹

All'inizio della predicazione del Profeta Muhammad l'interdizione del vino (*hamr*) non era specificata, bensì egli stesso lodava i pregi di questa bevanda e invitava i fedeli a godere delle sue proprietà,¹⁷⁰ come specificato nel seguente versetto:

“Cibatevi di tutti i frutti e vivete nei sentieri che vi ha tracciato il vostro Signore». Scaturisce dai loro ventri un liquido dai diversi colori, in cui c'è guarigione per gli uomini. Ecco un segno per gente che riflette.”¹⁷¹

Nella descrizione del paradiso vengono menzionati fiumi di vino delizioso che non creerà alterazioni e inebriamento, come specificato nel seguente versetto:

“[Ecco] la descrizione del Giardino che è stato promesso ai timorati [di Allah]: ci saranno ruscelli di un'acqua che mai sarà malsana e ruscelli di latte dal gusto inalterabile e ruscelli di un vino delizioso a bersi, e ruscelli di miele purificato. E ci saranno, per loro, ogni sorta di frutta e il perdono del loro Signore. Essi sono forse simili a coloro che rimangono in perpetuo nel Fuoco e che verranno abbeverati di un'acqua bollente che devasterà le loro viscere?”¹⁷²

Tuttavia, a causa di alcune problematiche avute con seguaci ubriachi che crearono scontri o si presentarono alla preghiera ebbri, il Profeta cambiò idea nei confronti del vino e delle sostanze inebrianti. Nel corso della sua predicazione per proibire il consumo di queste sostanze fece una prima rivelazione non vincolante e una seconda più definitiva.¹⁷³

¹⁶⁹ Vasco Fronzoni, *Processi di inclusione dell'Islam negli ordinamenti europei. Diritto e religione in prospettiva comparata*, Italia, Pellegrini Editore, 2020, p. 308.

¹⁷⁰ Ersilia Francesca, *Introduzione alle regole alimentari Islamiche*, Roma, Istituto Per L'Oriente C. A. Nallino, 1995, p. 39.

¹⁷¹ Corano XVI, 69.

¹⁷² Corano XLVII, 15.

¹⁷³ Ersilia Francesca, *Introduzione alle regole alimentari Islamiche*, Roma, Istituto Per L'Oriente C. A. Nallino, 1995, p. 39.

“O voi che credete! Non accostatevi all’orazione se siete ebbri, finché non siate in grado di capire quello che dite [...]”¹⁷⁴

“O voi che credete, in verità il vino, il gioco d’azzardo, le pietre idolatriche, le frecce divinatorie sono immonde opere di Satana. Evitatele affinché possiate prosperare.”¹⁷⁵

Questa restrizione non riguarda soltanto gli effetti inebrianti di tali sostanze, che conducono all’offuscare della mente umana, ma anche la convinzione che le bevande alcoliche siano dannose e poco salutari per il corpo umano. È imperativo che i credenti conservino sempre la chiarezza di mente e la volontà nella loro vita di tutti i giorni.¹⁷⁶

Vi sono poi altre motivazioni al divieto di tali sostanze, ad esempio le tradizioni antiche semitiche attribuivano alla musica e al vino dei poteri demoniaci.

Le scuole giuridiche hanno discusso su quali bevande dovessero rientrare nella sfera del *hamr* e iniziarono a proibire tutte le bevande prodotte attraverso la fermentazione dei datteri, del grano, dell’orso e del miele. Tuttavia, gli arabi del tempo erano soliti a preparare delle bevande dai datteri e dall’uva che potevano avere qualità inebrianti solo se preparate con un certo metodo e lasciate fermentare per un lungo periodo, dunque era necessario comprendere dove tracciare quella linea che divideva le bevande lecite da quelle illecite. Ad esempio, la bevanda preparata con il succo d’uva doveva essere lasciata a cuocere fino all’evaporazione di 2/3 di alcol.

Vi sono diverse tradizioni in contrasto fra di loro, alcune sostengono che il Profeta Muhammad aveva proibito il consumo del succo d’uva e aveva proibito anche di somministrarlo come medicinale ai malati, mentre altre tradizioni sostengono che il Profeta era solito bere le bevande a base di datteri, uva, orzo o grano lasciate fermentare.

Le scuole giuridiche sulla base di questa proibizione hanno sviluppato delle regolamentazioni rigide:

- 1) È proibita la degustazione del vino e di qualsiasi bevanda alcolica, e per estensione analogica è vietato l’utilizzo di sostanze stupefacenti.

¹⁷⁴ Corano IV, 43.

¹⁷⁵ Corano V, 90

¹⁷⁶ Lorenzo Ascanio, *Le regole alimentari nel diritto musulmano*, Libellula edizioni, 2010, pp. 83/84.

- 2) Coloro che negano tale proibizione sono considerati *kafir*¹⁷⁷.
- 3) Oltre al divieto di consumo delle bevande alcoliche è proibito regalare, comprare, vendere o essere semplicemente in possesso di esse.
- 4) È stata fissata una pena severa per coloro che non rispettano le precedenti prescrizioni: ottanta colpi di frusta. Tuttavia, non tutte le scuole giuridiche sono in accordo con la piena stabilità, gli Shafiti fissano ad un numero tra venti e quaranta frustate per coloro che si macchiano di questo peccato. Secondo alcuni giuristi il fedele musulmano deve essere punito solo se colto nell'atto¹⁷⁸ e solo nel caso in cui sia possibile provare l'intenzione: nell'ipotesi in cui il soggetto ebbro non sia capace di intendere e di volere la pena non potrà essere applicata.¹⁷⁹

Il divieto del commercio e del consumo di alcolici, in epoca contemporanea, non risulta uniforme in tutti i paesi arabi: rimane una proibizione rigida in paesi con ordinamenti giuridici legati alla Shari'a come l'Arabia Saudita, gli Emirati Arabi e l'Iran, nonostante ciò, in alcuni luoghi come gli hotel internazionali la vendita di alcol è consentita solo ai clienti non musulmani.¹⁸⁰

Esiste la possibilità che una sostanza illecita possa diventare lecita attraverso una trasformazione spontanea (*istihalah*) delle sue caratteristiche, proprietà e persino del suo nome. Tuttavia, non tutte le scuole giuridiche concordano su questa trasformazione, ad eccezione degli Hanafiti. Un esempio di ciò è rappresentato dal fatto che l'alcol presente nel vino può diventare puro e quindi lecito se si trasforma naturalmente, senza l'uso di sostanze chimiche, in aceto di vino.¹⁸¹

Tra le bevande proibite, come sopraccitato, vi è il sangue. Questo divieto si contrappone alla tradizione degli arabi preislamici che si nutrivano del sangue dei loro cammelli sgozzati anziché morire di sete in mezzo al deserto, la bevanda preparata si chiamava

¹⁷⁷ In arabo il kafir è il miscredente.

¹⁷⁸ Ersilia Francesca, *Introduzione alle regole alimentari Islamiche*, Roma, Istituto Per L'Oriente C. A. Nallino, 1995, pp. 39/42

¹⁷⁹ Lorenzo Ascanio, *Le regole alimentari nel diritto musulmano*, Libellula edizioni, 2010, pp. 84/85.

¹⁸⁰ Ersilia Francesca, *Introduzione alle regole alimentari Islamiche*, Roma, Istituto Per L'Oriente C. A. Nallino, 1995, p. 42.

¹⁸¹ Sandro Censi, *Alimenti Halal e Kosher: caratteristiche, certificazione e mercato*, Cibaria Edizioni, 2016, p.31.

magduh. I credenti musulmani non possono raccogliere e utilizzare il sangue versato in seguito alla macellazione rituale,¹⁸² come sostenuto nel seguente versetto:

“Di’: «In quello che mi è stato rivelato non trovo altri interdetti a proposito del cibo, se non l’animale morto, il sangue effuso e la carne di porco – che è immonda – e ciò che, perversamente, è stato sacrificato ad altri che ad Allah». Quanto a chi vi fosse costretto, senza intenzione o ribellione, ebbene, il tuo Signore è perdonatore, misericordioso.”¹⁸³

Tale proibizione è legata all’idea che, dato che il sangue è simbolo della vita, solo Allah può avere il dominio sulla vita di ogni essere vivente. È necessario, in caso di animalicidio vissuto dal musulmano con un certo senso di colpa, che ciò che rappresenta la vita dell’animale non venga in alcun modo ingerito per rispetto nei confronti della sacralità della vita stessa.

Vi è, tuttavia, un’eccezione a tale divieto: il fegato e la milza, coaguli di sangue, sono permessi.¹⁸⁴

3.1.5 *Gli ingredienti e additivi vietati*

Nell’epoca contemporanea, con lo sviluppo dell’industria alimentare, si sono create nuove problematiche legate agli ingredienti e agli additivi utilizzati nei prodotti alimentari composti, che possono rendere illecito un prodotto di per sé lecito. Ad esempio, alimenti *halal*, come frutta e verdura, spesso vengono ricoperti di cere per renderli più brillanti e per proteggerli dal deterioramento precoce; tuttavia, vi è la possibilità che queste sostanze utilizzate contengano dei componenti animali illeciti rendendo proibito l’intero alimento.

Oggi nell’industria alimentare vengono utilizzati alcuni ingredienti di dubbia provenienza che possono rendere l’alimento haram, tali sostanze sono la gelatina, la glicerina, gli emulsionanti, gli enzimi, l’alcol, i grassi e le proteine animali e gli aromi.

¹⁸² Ersilia Francesca, *Introduzione alle regole alimentari Islamiche*, Roma, Istituto Per L’Oriente C. A. Nallino, 1995, p. 33.

¹⁸³ Corano VI, 145

¹⁸⁴ Ersilia Francesca, *Introduzione alle regole alimentari Islamiche*, Roma, Istituto Per L’Oriente C. A. Nallino, 1995, pp. 34/35.

Per quanto concerne la gelatina, può essere considerata *halal* se proveniente da animali macellati ritualmente oppure *haram* se proveniente da animali proibiti e non macellati secondo le norme islamiche. I musulmani generalmente cercano di evitare i prodotti contenenti gelatina a meno che non siano certificati *halal*,¹⁸⁵ tuttavia, l'attenzione deve essere massima poiché le gelatine animali sono spesso presenti in alimenti considerati innocui come le caramelle o le gomme da masticare.¹⁸⁶ Spesso le gelatine derivano dalla pelle di maiale, dalla pelle e dalle ossa di bovino oppure dalla pelle e dalle scaglie dei pesci.

Un altro ingrediente utilizzato spesso nell'industria alimentare è la glicerina, tutti i prodotti aventi questo ingrediente vengono evitati dai musulmani poiché la glicerina è spesso derivata da fonti animali. Solo recentemente si è iniziato a produrre la glicerina dall'olio di palma o altri oli vegetali, considerati *halal* dai musulmani.

Vengono spesso utilizzati gli emulsionanti, come i monogliceridi, i digliceridi, i polisorbati e gli esteri diacetiltartarici dei mono e digliceridi (DATEM). Anche questi ingredienti possono provenire sia da sostanze *haram* che da sostanze *halal* vegetali o animali macellati ritualmente.

Gli enzimi sono utilizzati spesso in processi alimentari, come nell'industria casearia per fare il formaggio. Fino a poco tempo fa la maggior parte degli enzimi provenivano da fonti animali, oggi vi sono delle alternative microbiche che sono utilizzate maggiormente poiché più economiche. Di conseguenza i formaggi, il siero di latte in polvere, il lattosio e il concentrato di proteine del siero di latte sono considerati *halal*. Alcuni paesi hanno cominciato a considerare *halal* anche gli enzimi provenienti da animali non macellati ritualmente, ma probabilmente questa cosa non durerà a lungo grazie alla diffusione estesa dell'utilizzo di enzimi microbici.

In merito all'alcol, come dettagliato nel paragrafo precedente, è classificato come *haram* e, pertanto, è assolutamente proibito per i musulmani. Anche una minima traccia di alcol che contamina un prodotto *halal* renderebbe l'intero prodotto *haram*; è vietato persino

¹⁸⁵ Mian N. Riaz, Muhammad M. Chaudry, *General Guidelines for Halal Food Production from: Handbook of Halal Food Production*, CRC Press, 2018, p. 22.

¹⁸⁶ Ersilia Francesca, *Introduzione alle regole alimentari islamiche*, Roma, Istituto Per L'Oriente C. A. Nallino, 1995, p. 50.

cucinare con bevande alcoliche come vino e birra, pratica diffusa nell'Occidente. Tuttavia, l'alcol è onnipresente in tutti i sistemi biologici, addirittura la frutta ha delle minime tracce di alcol. Nell'estrazione dell'essenza di un frutto è probabile che le minime tracce di alcol al suo interno si concentrino nell'essenza, ma dato che l'alcol è presente in modo naturale in questi alimenti, non va ad annullare la liceità dell'alimento. Inoltre, l'alcol è considerato il miglior solvente e prodotto chimico per determinati processi nell'industria alimentare, di conseguenza i giuristi islamici hanno iniziato a considerare *halal* gli ingredienti estratti con l'alcol ad eccezione che esso evapori dall'ingrediente finale. Sono considerati *halal* gli ingredienti con una percentuale massima di 0,5% di alcol al loro interno; tuttavia, questo limite varia da paese a paese.

Vi sono poi prodotti come la carne e il pollame i cui scarti vengono utilizzati in altri modi per produrre polveri utilizzate come ingredienti o agenti aromatizzanti in alcuni prodotti come zuppe e snack. Viene spesso utilizzato il grasso animale che può essere convertito in emulsionanti, oppure le piume e il pelo può essere convertito in aminoacidi. Tali ingredienti possono essere considerati *halal* solo se provenienti da animali *halal* macellati ritualmente.

Gli aromi possono essere semplici come una singola spezia oppure estremamente complessi avendo più di cento ingredienti diversi con differenti origini per un solo aroma. Gli ingredienti degli aromi possono provenire da microrganismi, da piante, da minerali, dal petrolio, da animali o da fonti sintetiche. Colui che produce tali aromi deve controllare che ogni singolo ingrediente provenga da fonti *halal* per poterlo successivamente certificare.¹⁸⁷

3.2 La certificazione Halal

3.2.1 Cenni introduttivi

Come discusso nel primo capitolo di questo elaborato, la parola araba *halal* assume il significato di “lecito” e si riferisce a ciò che è permesso dalla Shari‘a, un codice di legge che va a regolare tutti gli aspetti della vita di un musulmano. La parola *halal* viene

¹⁸⁷ Mian N. Riaz, Muhammad M. Chaudry, *General Guidelines for Halal Food Production from: Handbook of Halal Food Production*, CRC Press, 2018, pp. 22/24

quindi applicata ad ogni aspetto dell'attività quotidiana dei musulmani, quando viene utilizzata in relazione al cibo si riferisce a quei prodotti alimentari scelti e preparati in base alla Legge Alimentare Islamica, chiarita nel paragrafo precedente. Come le preghiere, il consumo del cibo è considerato come un modo per avvicinarsi ad Allah, ed è per questo che i musulmani sono tenuti a mangiare alimenti che li mantengano in buona salute per contribuire con i propri sforzi e con la propria conoscenza al benessere della società.

Nell'Islam, il consumo di prodotti *halal* va oltre il semplice servire Allah; rappresenta anche la scelta di cibi leciti, igienici, sicuri e di alta qualità. Questo approccio sottolinea che gli ingredienti e i materiali utilizzati nei prodotti *halal* non sono dannosi per la salute, in quanto Allah ha permesso solo ciò che è considerato buono e sano. Il vero obiettivo dietro il concetto di *halal* è assicurare agli individui che il cibo, le bevande e i prodotti siano sani e non dannosi alla salute umana.¹⁸⁸

Il concetto di *halal* copre l'intera filiera alimentare, dall'azienda agricola al tavolo da pranzo, comprendendo anche la distribuzione e la commercializzazione del prodotto alimentare. Gli alimenti devono essere nutrienti e preparati con ingredienti a loro volta leciti in un contesto igienico e pulito. Nella religione Islamica ricopre grande importanza il concetto di pulizia sia a livello spirituale che materiale, per questo motivo il cibo *halal* deve seguire degli standard igienico sanitari per non essere dannoso alla salute del consumatore.¹⁸⁹

In molte società la religione ha un'enorme importanza nella scelta degli alimenti di cui nutrirsi, l'impatto della religione in questa scelta dipende dalla regolamentazione della religione stessa e dal grado di fedeltà degli individui ai suoi precetti alimentari. Tuttavia, per i musulmani l'attributo *halal* non è solo segno di liceità religiosa ma è anche segno di qualità, si riferisce alla natura, all'origine e al metodo di processione dell'alimento che viene prodotto tenendo conto anche del benessere degli animali e della sostenibilità.

¹⁸⁸ Mohd Imran Khan, Dr. Abid Haleem, *Understanding "Halal" and "Halal Certification and Accreditation System" – A Brief Review*, Dubai, United Arab Emirates, Saudi Journal of Business and Management Studies, 2016, p. 35.

¹⁸⁹ Ismail Abd Latif, Zainalabidin Mohamed, Juwaidah Sharifuddin, Amin Mahir Abdullah, Mohd Mansour Ismail, *A Comparative Analysis of Global Halal Certification Requirements*, *Journal of Food Products Marketing*, Malesia, 2014, pp. 88/89.

Si tratta di uno standard di qualità in più che invoglia anche i non musulmani ad affidarsi ai prodotti con tale certificazione.¹⁹⁰

La diffusa preoccupazione a livello mondiale legata alla sicurezza alimentare, inclusa la minaccia di malattie, ha portato a prove evidenti che al giorno d'oggi anche i non musulmani, come accennato in precedenza, preferiscono sempre più acquistare cibi certificati *halal*. Questa scelta è motivata dalla ricerca di una maggiore sensazione di sicurezza, pulizia e garanzia della qualità nei prodotti alimentari. Poiché la produzione di alimenti *halal* richiede ingredienti rigorosi riducendo la probabilità di contaminazione. Questo fenomeno sta portando alla crescita costante della richiesta di prodotti alimentari certificati *halal*.

Al giorno d'oggi i prodotti *halal* provengono da tutte le parti del mondo; tuttavia, è motivo di preoccupazione la questione sulla loro permanenza nello stato *halal* anche al momento del consumo, poiché vengono coinvolte molte parti nel processo di produzione, di trasporto e stoccaggio dei prodotti *halal* e vi è la necessità di garantire che l'integrità del prodotto *halal* non venga in alcun modo compromessa durante la catena di fornitura. Rimane un grande problema per il processo della catena di fornitura, il fatto che non esiste un unico standard *halal* mondiale e la variazione nella definizione di ciò che è *halal*, come visto nel paragrafo precedente con le differenze fra le varie scuole giuridiche.¹⁹¹

3.2.2 Cenni storici

La certificazione *halal* ha una storia molto recente, per molto tempo non sono esistiti enti di certificazione *halal* e per attestare che un prodotto fosse *halal* si ricorreva all'aiuto degli Imam delle moschee o dei centri culturali islamici del luogo in cui ci si trovava. L'Imam in questione certificava il prodotto attraverso un'attività su base volontaria e veniva pagato dal produttore con una somma che poi entrava direttamente nelle tasche dell'intera comunità musulmana del luogo. Spesso si chiedeva la certificazione di prodotti derivati dalla macellazione rituale in momenti dell'anno

¹⁹⁰ Mohani Abdul, Hashanah Ismail, Haslina Hashim, Juliana Johari, *SMEs and Halal certification*, Malesia, 2009.

¹⁹¹ Mohd Imran Khan, Dr. Abid Haleem, *Understanding "Halal" and "Halal Certification and Accreditation System" – A Brief Review*, Dubai, United Arab Emirates, Saudi Journal of Business and Management Studies, 2016, pp. 32/25.

specifici, come la festa della fine del mese di Ramadan (*'id al-fitr*) e la festa del mese del pellegrinaggio (*'id al-adha*).¹⁹²

La popolazione mondiale musulmana continua a crescere ogni anno, portando ad un aumento delle esigenze alimentari *halal*. Nel 2024 si stima che ammonti a 2,02 miliardi, circa il 25% della popolazione mondiale intera, rendendo così l'Islam la religione più praticata al mondo dopo il Cristianesimo. La religione Islamica è diffusa in tutte le regioni del mondo, oltre al Medio Oriente, il Nord Africa e l'Africa Subsahariana, il Sud-est Asiatico presenta la maggior concentrazione di musulmani, soprattutto in paesi come l'Indonesia, il Pakistan, il Bangladesh, l'India e la Malesia. Vi sono poi crescenti comunità islamiche in Europa e in Nord America.¹⁹³

Vi è, quindi, una grande quantità di musulmani che vive in contesti nei quali la religione islamica non è la religione di stato, e che rappresenta una parte consistente e importante del mercato, soprattutto quello alimentare; tuttavia, le loro esigenze nel settore alimentare sono state a lungo trascurate.¹⁹⁴ Solo di recente, grazie a continui processi migratori e all'espansione delle esportazioni verso paesi a maggioranza musulmana, l'industria alimentare ha iniziato a rispondere a tali esigenze. La fascia di clientela musulmana necessitava una certificazione che decretava la liceità dei prodotti a loro venduti. A causa del continuo aumento delle richieste di certificazioni e a causa dell'aumento di prodotti di vario genere, gli Imam delle moschee non potevano più permettersi di dare delle certificazioni *halal* poiché necessitavano, oltre alla conoscenza religiosa, delle conoscenze scientifiche in ambito biologico e chimico.¹⁹⁵

Verso le fine degli anni '70 i paesi a maggioranza musulmana importavano prodotti alimentari da paesi di regioni non musulmane come gli Stati Uniti, l'Europa e l'Asia, questi prodotti contenevano carne o derivati animali di dubbia provenienza e liceità. Ciò portò alla crescente necessità della creazione di organismi di certificazione *halal* nei

¹⁹² Sandro Censi, *Alimenti Halal e Kosher: caratteristiche, certificazione e mercato*, Cibaria Edizioni, 2016, p.35.

¹⁹³ Timesprayer, *Global Muslim Population*, 2024, <https://timesprayer.com/en/muslim-population/#:~:text=Today%2C%20Sunday%2C%20October%201%2C,largest%20religion%20in%20the%20world>

¹⁹⁴ Mohd Imran Khan, Dr.Abid Haleem, *Understanding "Halal" and "Halal Certification and Accreditation System" – A Brief Review*, Dubai, United Arab Emirates, Saudi Journal of Business and Management Studies, 2016, p. 32.

¹⁹⁵ Sandro Censi, *Alimenti Halal e Kosher: caratteristiche, certificazione e mercato*, Cibaria Edizioni, 2016, p.35.

paesi che esportavano in regioni a maggioranza musulmana come gli Stati Uniti, l'Europa, l'Australia, la Nuova Zelanda, il Sud-Est Asiatico e la Cina. Vennero istituite le seguenti organizzazioni: il Islamic Foods and Nutrition Council of America (IFANCA), Islamic Services of America (ISA) e l'Halal Food Council International (HFCI) negli Stati Uniti, la Australian Federation of Islamic Councils (AFIC), la Federation of the Islamic Association of New Zealand (FIANZ), il Islamic Development Department of Malaysia (JAKIM), il Islamic Religious Council of Singapore (MUIS), il Ulema Council of Indonesia (MUI), il Central Islamic Committee of Thailand (CICT) nel Sud-est asiatico e il *halal* Food Council International (HFCI) in Cina. Vennero istituiti altri organismi di certificazione in Europa, più precisamente in Francia, nel Regno Unito e in Germania.

Tuttavia, nonostante l'istituzione di tutti questi nuovi organismi, rimane un grande problema il fatto che non esistano delle norme e delle regolamentazioni globali relative alla creazione di questi organismi e alle modalità di certificazione dei prodotti, poiché ogni organismo di certificazione segue le proprie regole, sta infatti ai consumatori decidere se riconoscere o respingere un organismo di certificazione e i suoi prodotti.¹⁹⁶

Il processo di certificazione *halal* non ha avuto inizio nei paesi musulmani ma, secondo lo studio di Narulhuda Noordin, Nor Laila Md Noor e Zainal Samicho, ha avuto inizio precisamente verso la metà degli anni '60 negli Stati Uniti grazie a degli esperti tecnici musulmani residenti in America che consideravano necessarie delle misure di sicurezza alimentare per aiutare i musulmani a preservare la loro identità attraverso la realizzazione dei loro obblighi religiosi.¹⁹⁷

Nel 1997, la Commissione del Codex Alimentarius, un organismo intergovernativo composto da 185 Paesi istituito congiuntamente dall'OMS e dalla FAO nel 1963, ha adottato il Codex General Guidelines for the use of the Term "Halal". Questo organo ha precedentemente emesso un insieme di regole e norme raccolte nel Codex Alimentarius.

¹⁹⁶ Ismail Abd Latif, Zainalabidin Mohamed, Juwaidah Sharifuddin, Amin Mahir Abdullah, Mohd Mansour Ismail, *A Comparative Analysis of Global Halal Certification Requirements, Journal of Food Products Marketing*, Malesia, 2014, pp. 89/90.

¹⁹⁷ Narulhuda Noordin, Nor Laila Md Noor, Zainal Samicho, *Strategic Approach to Halal Certification System: An Ecosystem Perspective*, Malesia, 2012, p. 80.

Questa commissione ha evidenziato l'esistenza di possibili differenze fra le varie scuole giuridiche islamiche, soprattutto nell'interpretazione della Shari'a riguardo ai metodi di macellazione e alla determinazione degli animali leciti e illeciti. Inoltre, ha fornito una definizione del cibo *halal*, stabilendo una serie di condizioni che devono essere soddisfatte, dando ulteriori indicazioni sul metodo di stoccaggio, di imballaggio e di trasporto.¹⁹⁸

Negli ultimi decenni, il mercato alimentare globale ha subito significative trasformazioni a causa dei cambiamenti nello stile di vita, delle preferenze alimentari, dei gusti e degli aumenti nei redditi e nei livelli di istruzione dei consumatori a livello mondiale. I consumatori hanno cominciato a chiedere maggiormente prodotti alimentari più nutrienti, sani e di qualità. Tra la popolazione musulmana, circa il 25% della popolazione mondiale, è aumentata la richiesta di prodotti certificati *halal*. Grazie a questi cambiamenti nelle richieste dei consumatori mondiali anche il mercato alimentare si è dovuto adeguare. Al giorno d'oggi i consumatori, musulmani e non, necessitano prodotti alimentari igienici, sicuri, puliti e incontaminati; ad esempio, in Malesia i consumatori non musulmani preferiscono comunque acquistare prodotti certificati *halal* poiché indicano un maggiore controllo del prodotto stesso.¹⁹⁹

I consumatori attuali sono molto più consapevoli di quanto sia importante la salute influenzando anche le loro scelte alimentari quotidiane, cercano di acquistare alimenti che possano mantenerli in forma e che possano garantirgli una vita sana e di qualità. È stato dimostrato che anche i consumatori non musulmani rispondono positivamente ai prodotti che portano il logo *halal*, è che spesso li preferiscono ad altri poiché hanno la certezza che siano prodotti preparati nel modo più igienico e salutare possibile. Vi sono sempre più richieste di prodotti *halal* in paesi non musulmani, poiché mangiare *halal* significa mangiare sano. Il logo *halal* ora non rappresenta solo un alimento consumabile dai musulmani ma rappresenta soprattutto un certificato di qualità.²⁰⁰

3.2.3 Cosmetici e Farmaci Halal

¹⁹⁸ Sandro Censi, *Alimenti Halal e Kosher: caratteristiche, certificazione e mercato*, Cibaria Edizioni, 2016, pp. 33/34.

¹⁹⁹ Ismail Abd Latif, Zainalabidin Mohamed, Juwaidah Sharifuddin, Amin Mahir Abdullah, Mohd Mansour Ismail, *A Comparative Analysis of Global Halal Certification Requirements, Journal of Food Products Marketing*, Malesia, 2014, pp. 85/86.

²⁰⁰ Mohd Imran Khan, Dr. Abid Haleem, *Understanding "Halal" and "Halal Certification and Accreditation System" – A Brief Review*, Dubai, United Arab Emirates, Saudi Journal of Business and Management Studies, 2016, p. 32.

Oltre ai prodotti alimentari necessitano la certificazione *halal* anche i cosmetici e i farmaci. I Prodotti cosmetici sono sostanze che devono essere messe a contatto con varie parti esterne del corpo e con le mucose del cavo orale allo scopo di profumare, pulire e correggere imperfezioni. Questi prodotti per poter essere considerati *halal* non devono contenere ingredienti proibiti dall'Islam e devono essere conservati in modo tale da non entrare in contatto con prodotti non *halal*. Non solo la procedura produzione deve seguire le norme *halal* ma anche l'imballaggio del prodotto e la logistica. La continua crescita di consapevolezza sugli ingredienti utilizzati per prodotti non alimentari ha aumentato la richiesta di prodotti per la cura personale *halal*. Inoltre, questi prodotti sono sempre più ricercati anche da non musulmani poiché attestano la sicurezza, la pulizia e la qualità dell'intero processo di produzione.

Per quanto riguarda i farmaci *halal*, attestano ai musulmani che nei prodotti non vi siano ingredienti derivanti dal maiale o da altri alimenti proibiti dalla Legge, come l'alcol, e garantiscono che i farmaci siano stati prodotti usando apparecchiature dedicate solo ai farmaci *halal*. Se alcuni prodotti presentano l'utilizzo di derivati di animali, è necessario assicurarsi che gli animali stessi siano stati macellati secondo il rituale islamico.²⁰¹

3.2.4 Il sistema di certificazione Halal e la Halal Supply Chain

La certificazione *halal* è il processo di certificazione dei prodotti o dei servizi in base alle regole della Shari'a. Secondo lo studio di Mohd Imran Khan, Dr. Abid Haleem la breve storia della certificazione *halal* è nata in Malesia negli anni '80 e si è poi diffusa nel resto del mondo. Attualmente vi sono più di 400 organismi di certificazione *halal* (HCO) in tutto il mondo, a causa di ciò vi sono anche molti standard di *halal* differenti: vi sono standard locali, standard regionali come ad esempio lo standard del Arab Gulf Cooperation Council, e standard internazionali come lo SMIIC.

Gli HCO (Halal Certification Organizations) offrono servizi di audit e certificazione, applicando una tariffa fissa o basata sul volume dei servizi forniti. Si tratta di una certificazione dei prodotti, che controlla soprattutto gli ingredienti e il metodo di processione della produzione e in base a ciò permette al produttore di collocare il logo *halal* dell'HCO di riferimento sulla confezione dei prodotti controllati. Attualmente il

²⁰¹ Ibidem.

logo *halal* viene posto su prodotti non solo alimentari, ma anche su alimenti processati, cosmetici, farmaci e servizi che coinvolgono il processo di logistica.

Data la continua crescita della popolazione musulmana mondiale si proietta una crescita continua della richiesta di prodotti certificati *halal* e un conseguente sviluppo del mercato e dell'industria *halal* mondiale e una maggiore offerta di certificazioni.

Per poter essere competitivi nel mercato *halal* si devono, per prima cosa, affrontare i problemi di efficienza della catena di approvvigionamento *halal*²⁰² o *supply chain*.²⁰³ La gestione della catena di approvvigionamento rappresenta un approccio strategico per raggiungere l'efficienza operativa dal processo di produzione alla distribuzione dei prodotti nelle mani dei clienti. Vi sono infatti problematiche legate a requisiti religiosi, differenti strutture governative, diverse giurisdizioni e differenti interpretazioni delle *fatwe* islamiche.

La catena di approvvigionamento *halal* racchiude il processo di distribuzione di prodotti *halal* da vari fornitori a diversi clienti finali, coinvolgendo diverse parti situate in luoghi differenti. Queste parti possono essere coinvolte contemporaneamente nella gestione di prodotti che non rispettano gli standard *halal*. Tuttavia, la catena di approvvigionamento *halal* è diversa da quella convenzionale poiché il suo obiettivo principale è garantire che il prodotto mantenga lo stato *halal* nel corso dell'intero processo della catena.

Il processo della certificazione *halal* non sono offre dei vantaggi competitivi ai produttori, ma offre anche dei benefici agli stessi consumatori, consentendo loro di fare delle scelte informate con sicurezza al momento dell'acquisto.

Attualmente la certificazione *halal* può essere utilizzata come tecnica di differenziazione del prodotto portando ad un aumento sostanziale delle entrate delle aziende produttrici. Inoltre, se le aziende in questione mirano ad esportare i propri prodotti, la certificazione sarà una garanzia per i consumatori *halal* nei paesi importatori, e a livello internazionale potrà aumentare la commerciabilità dei prodotti delle aziende, soprattutto in paesi a maggioranza musulmana.

²⁰² Ibidem.

²⁰³ La *supply chain*, o catena di approvvigionamento, è il processo che porta un prodotto sul mercato, gestendo il suo trasferimento dal produttore al cliente finale.

3.2.5 Alcuni dei migliori organismi di certificazione Halal

La certificazione *halal* garantisce ai consumatori che i prodotti acquistati siano conformi alle regole della Shari'a e che siano prodotti di qualità poiché integrano le Buone Prassi di Fabbricazione (GMP) e l'Analisi dei rischi e dei punti critici di controllo (HACCP).²⁰⁴

In Malesia la certificazione *halal* è emessa direttamente dal governo con il logo e la certificazione rilasciati da un ente federale o da diversi enti statali. Questa procedura si differenzia da altri paesi le cui certificazioni devono essere approvate dalle associazioni Islamiche. A livello federale l'autorità per la certificazione è il Dipartimento per lo sviluppo islamico della Malesia (Jabatan Kemajuan Islam Malaysia - JAKIM) a cui fa capo il Dipartimento del Primo Ministro. Il JAKIM gestisce il processo di certificazione per il mercato sia domestico che internazionale, il suo logo è uno dei più riconosciuti e rispettati in tutto il mondo.

A livello statale le autorità che certificano solo per il mercato domestico sono il Dipartimento Statale Religioso Islamico (Jabatan Agama Islam Negeri - JAIN) e il Consiglio Religioso Islamico Statale (Majlis Agama Islam Negeri - MAIN). La Malesia viene considerata il miglior esempio mondiale per quanto riguarda il processo di certificazione *halal* dalla Commissione del Codex Alimentarius, responsabile a livello globale della regolamentazione del processo alimentare.



Figura 1: Logo Halal Malesia. Fonte:

²⁰⁴ L'HACCP è un sistema di controllo alimentare che garantisce la sicurezza e l'igiene dei servizi e dei beni destinati alla vendita per soddisfare i bisogni alimentari.
[https://www.frareg.com/it/newsqualita/haccp-cosa-e-spiegato-nel-dettaglio/#:~:text=Per%20HACCP%20\(acronimo%20di%20Hazard,vendita%20per%20soddisfare%20i%20bisogni](https://www.frareg.com/it/newsqualita/haccp-cosa-e-spiegato-nel-dettaglio/#:~:text=Per%20HACCP%20(acronimo%20di%20Hazard,vendita%20per%20soddisfare%20i%20bisogni)

In Indonesia nel 1989 il Consiglio Indonesiano degli Ulema (Majelis Ulama Indonesia - MUI) ha fondato l'Istituto di Valutazione per Alimenti, Farmaci e Cosmetici (AIFDC). Questo istituto assiste il MUI e rappresenta un organismo di certificazione indonesiano i cui membri sono scienziati competenti in molte discipline come la chimica, la biochimica e le tecnologie alimentari. Questo istituto diventerà presto un certificatore *halal* di fiducia in Indonesia e globalmente.

Il MUI certifica la *halal*ità di un prodotto in conformità con la Shari'a e il certificato viene rilasciato basandosi sulla valutazione e sull'audit condotto dall'Istituto di Valutazione per Alimenti, Farmaci e Cosmetici (AIFDC). Per ottenere il certificato *halal* l'azienda deve adottare il HAS (Halal Assurance System)²⁰⁵ che assicura la continuità del processo di produzione *halal* durante la validità del certificato. Il sistema di certificazione *halal* e il Sistema di garanzia *halal* (HAS) implementati dall'AIFDC sono stati riconosciuti e adottati anche da organismi di certificazione esteri.

Il Consiglio Mondiale per l'Alimentazione Halal (WHFC) è nato nel 1999 grazie all'idea dell'AIFDC poiché voleva instaurare una collaborazione con i vari organismi di certificazione (HCO) nel mondo. Recentemente il WHFC ha cambiato nome in World Halal Council. Tuttavia, spesso queste Organizzazioni di Certificazione Halal (HCO) non hanno norme e regolamentazioni adeguate ad affrontare i processi e le nuove tecnologie adottate dall'industria alimentare. Di conseguenza, è essenziale sviluppare normative più avanzate, specialmente per la gestione della catena di approvvigionamento e il mantenimento dello stato *halal* durante l'intero processo.²⁰⁶



²⁰⁵ Per più informazioni su HAS si veda: Ratuzzaman Hosen, MSc, *General guidelines of halal assurance system* L. 2008.

²⁰⁶ Mohd Imran Khan, Dr. Abid Haleem, et al., "Halal" and "Halal Certification and Accreditation System" – *A Brief Review*. Dubai, United Arab Emirates. Saudi Journal of Business and Management Studies, 2016, pp. 1-10. Figura 2: Halal Logo Indonesia. Fonte:

Capitolo 4

Il sistema di certificazione halal in Arabia Saudita

4.1 L'industria alimentare saudita e la Saudi Food Law

4.1.1 Cenni Introduttivi

A livello globale, industrie, governi e consumatori hanno manifestato crescente preoccupazione riguardo alla capacità dei sistemi nazionali di governance della sicurezza alimentare e dei controlli alimentari nel garantire la sicurezza, la qualità e l'autenticità degli alimenti, sia a livello nazionale che sul mercato internazionale. In risposta a ciò, numerosi paesi hanno avviato delle riforme sulla governance della sicurezza alimentare al fine di salvaguardare i consumatori e assicurare la qualità e l'autenticità degli alimenti importati ed esportati. La struttura della governance della sicurezza alimentare di un paese è costituita da norme nazionali e procedure di controllo mirate a potenziare la sicurezza alimentare.

Le linee guida del 2003 dell'Organizzazione delle Nazioni unite per l'alimentazione e l'agricoltura (FAO) e dell'Organizzazione mondiale della sanità (OMS/WHO) hanno evidenziato la necessità di potenziare le strutture organizzative dei sistemi di controllo alimentare a livello nazionale, presentando tre possibili approcci: il sistema multiagenzia basato su varie agenzie responsabili del controllo alimentare; il sistema di agenzia unica, che si focalizza su un'unica agenzia per il controllo alimentare; e il sistema integrato basato su un approccio nazionale integrato. Paesi e confederazioni come l'Unione Europea, gli Stati Uniti, la Cina e la maggior parte dei paesi arabi del GCC²⁰⁷, tra cui l'Arabia Saudita, hanno scelto il sistema di agenzia unica.

Questi processi di ristrutturazione della governance nazionale sulla sicurezza alimentare hanno richiesto l'adeguamento delle legislazioni alimentari e l'adesione agli standard nazionali di sicurezza e qualità alimentare. Tuttavia, gli interventi relativi alla sicurezza alimentare in paesi come l'Arabia Saudita sono complessi a causa della limitata produttività agricola interna, della forte dipendenza dalle importazioni alimentari estere

²⁰⁷ Il GCC è il Gulf Cooperation Council, per maggiori informazioni visitare la seguente pagina: <https://www.treccani.it/enciclopedia/gulf-cooperation-council-consiglio-per-la-cooperazione-del-golfo/%28Atlante-Geopolitico%29/>

e della necessità di conformarsi alle Leggi Islamiche, anche per quanto riguarda il cibo. Per le autorità regolatrici e gli organismi di controllo, costituisce una grande sfida assicurare la sicurezza di alimenti importati, garantendone la conformità alle normative locali ed internazionali e agli stringenti standard religiosi *halal*.

4.1.2 Le normative dell'industria alimentare saudita e la dipendenza dalle importazioni

L'economia dell'Arabia Saudita si colloca tra le prime venti a livello mondiale, piazzandosi al ventesimo posto per importazioni e al diciannovesimo posto per le esportazioni globali. Si tratta di un'economia produttiva e ben integrata nella catena di approvvigionamento regionale e globale. La maggior parte del territorio è caratterizzata da un deserto scarsamente popolato, con un clima arido e temperature elevate per gran parte dell'anno, e appena l'1.5% delle terre è coltivabile, di conseguenza, il paese non può produrre a livello nazionale una quantità sufficiente di prodotti agroalimentari per soddisfare la domanda locale.

Nonostante gli sforzi fatti dal governo saudita per aumentare la produzione di cibo locale e diminuire la dipendenza dalle importazioni alimentari, l'Arabia Saudita continua a importare la maggior parte degli alimenti e delle materie prime, l'80% dei prodotti alimentari sono importati da un totale di 157 paesi. Più di tre quarti dei prodotti agroalimentari consumati internamente provengono dall'estero, le categorie alimentari maggiormente importate sono i cereali (21%) dall'India, la carne (16%) dal Brasile e i prodotti caseari (15%) dalla Nuova Zelanda.

Come discusso nel secondo capitolo dell'elaborato l'Arabia Saudita è uno Stato Islamico in cui la Shari'a costituisce sia la costituzione che il quadro giuridico. Il governo approva le leggi nazionali e applica le normative regionali e internazionali del GCC purché siano in armonia con i principi della Shari'a. Per quanto concerne le regolamentazioni della sicurezza alimentare, gli standard sono derivati dal Codex Alimentarius e dalle normative europee e statunitensi; tuttavia, è necessario adattarli alle condizioni locali e rispettare le norme religiose dell'Arabia Saudita e del GCC.

La legislazione primaria che viene applicata a tutti i prodotti importati che entrano in Arabia Saudita è il diritto doganale comune del GCC. Gli standard e i regolamenti

regionali sono stabiliti dalla GSO (GCC Standardization Organization) mentre gli standard e i regolamenti nazionali sono stabiliti dalla SASO (Saudi Standards, Metrology and Quality Organization), nonostante ciò, la SFDA (Saudi Food and Drug Authority) è la sola agenzia autorizzata e responsabile dell'attuazione di questi standard e regolamenti nel paese.

Dal 2011, la SFDA ha collaborato con la SASO e altri ministeri per redigere la Saudi Food Law, una legislazione alimentare in Arabia Saudita. Durante questo processo, sono state sviluppate e aggiornate le leggi al fine di rispondere ai requisiti di salute e sicurezza umana, vegetale e animale, così come ai requisiti di qualità dei prodotti. Questa nuova legge è stata elaborata rinnovando le politiche di ispezione esistenti e applicando standard internazionali al fine di rispettare i requisiti di adesione all'Organizzazione mondiale del commercio (OMC/WTO). Tale legislazione delinea le responsabilità e le funzioni della SFDA, l'autorità nazionale incaricata di controllare, regolare e supervisionare gli aspetti della sicurezza alimentare in tutte le fasi della catena di approvvigionamento.

L'Arabia Saudita ha stipulato degli accordi commerciali bilaterali con diversi paesi ed entità regionali, tra cui il GCC, l'OMC e gli USA. Tuttavia, tali accordi internazionali prevedono delle visite ufficiali da parte dei rappresentanti della SFDA agli stabilimenti alimentari stranieri che intendono esportare prodotti alimentari in Arabia Saudita.

Dopo l'adesione dell'Arabia Saudita all'OMC nel 2005, l'industria alimentare saudita ha dovuto affrontare la crescente competitività delle aziende alimentari internazionali. Per aumentare la propria competitività, le aziende alimentari hanno adottato tecnologie avanzate per il processo di produzione, emergendo come leader nella produzione ed esportazione dei propri prodotti nell'intera area del GCC.

Tali fabbriche devono adottare i sistemi di gestione della sicurezza alimentare, conformi alle linee guida HACCP, GMP e ISO²⁰⁸, rispettando simultaneamente i requisiti *halal* locali. In Arabia Saudita, i certificati *halal* e i certificati di macellazione *halal* sono fondamentali per le aziende alimentari che trattano prodotti e materie prime di origine locale o importata. I certificati possono essere ottenuti attraverso Centri Islamici

²⁰⁸ L'ISO (International Organization for Standardization) è la principale organizzazione globale dedicata alla definizione di norme tecniche a livello internazionale.

riconosciuti nazionalmente e approvati dalla Muslim World League. Oltre a questi standard obbligatori in materia di sicurezza alimentare vi sono altre certificazioni locali di qualità alimentare che le aziende saudite mirano ad ottenere per essere sempre più competitive: il “King’s Prize for the Ideal Factory” e il “Saudi Quality Sign” rilasciato esclusivamente dalla SASO.²⁰⁹

4.1.3 La Saudi Food Law

Il 30 ottobre 2014, il Regio Decreto No. M/1 ha istituito la Saudi Food Law, composta da 45 articoli distribuiti in dodici capitoli: disposizioni generali, normative e standard alimentari, registrazione, licenze, manipolazione degli alimenti, responsabilità dello stabilimento alimentare, controllo alimentare, campionamento e analisi, misure preventive e precauzionali, ritiro dei prodotti alimentari, sanzioni e disposizioni conclusive.²¹⁰ Tale legge mira a garantire la sicurezza alimentare e migliorarne la qualità, proteggere la salute dei consumatori, diffondere una corretta consapevolezza nutrizionale; tutelare il consumatore contro alimenti dannosi, adulterati o non idonei e facilitare il commercio alimentare. La SFDA ha il compito di creare e aggiornare i regolamenti tecnici e gli standard alimentari, tenendo conto degli standard internazionali. Inoltre, stabilisce le norme per le procedure di autorizzazione all’importazione di prodotti alimentari nel Regno e approva i permessi di importazione per tali prodotti.

La Saudi Food Law stabilisce che devono essere registrati presso la SFDA tutti gli stabilimenti alimentari, i loro prodotti e laboratori. Sono richieste licenze per i laboratori che manipolano alimenti, per gli stabilimenti di distribuzione alimentare, per l’esportazione di prodotti alimenti e per coloro che svolgono attività commerciali legate ai prodotti alimentari.

L’Autorità controlla i prodotti alimentari allo scopo di individuare possibili rischi per la salute umana. La SFDA può ispezionare le strutture alimentari, prelevare dei campioni di alimenti per verificarne la conformità alle disposizioni della legge, analizzarli nei

²⁰⁹ Wael Salih Alrobaish, Peter Vlerick, Pieternel A. Luning, Liesbeth Jacxsens, *Food safety governance in Saudi Arabia: Challenges in control of imported food*, Journal of Food Science, Institute of Food Technologist, 2012, pp. 16/22.

²¹⁰ Food Law, Royal Decree No. M/1, Official Translation Department, pp. 3/12.

propri laboratori, e chiudere un'attività in caso di potenziale pericolo per la salute pubblica.²¹¹

La Saudi Food Law è una legge creata per garantire la sicurezza alimentare ai consumatori sauditi, stabilisce delle normative per prevenire le contaminazioni e gestire i rischi per la salute pubblica contribuendo a preservare la sicurezza alimentare della nazione. L'Arabia Saudita è un paese a maggioranza musulmana, per questo la Saudi Food Law include delle disposizioni per garantire che gli alimenti rispettino i requisiti *halal* imposti dagli standard. Tale legge promuove la protezione dei consumatori attraverso norme sull'etichettatura dei prodotti alimentari.

Per quanto riguarda il quinto capitolo della legge relativo alla manipolazione degli alimenti, è vietato manipolare gli alimenti che contravvengono alle disposizioni della Shari'a, che risultano nocivi per la salute umana, che violano i regolamenti o gli standard tecnici alimentari, che sono adulterati, non imballati secondo le norme tecniche, sprovvisti di etichetta alimentare e non registrati presso la SFDA.

È degno di nota evidenziare le sanzioni imposte agli stabilimenti che non rispettano scrupolosamente le norme stabilite dalla legge. Chi viola le disposizioni di questa legge o dei relativi regolamenti è soggetto a una o più delle seguenti sanzioni:

- 1) Una multa non superiore a un milione di Riyal (circa 200 mila euro).
- 2) Interdizione al trasgressore dall'esercizio di qualsiasi attività alimentare per un massimo di 180 giorni.
- 3) Sospensione della licenza per non più di un anno.
- 4) Revoca della licenza.

Queste sanzioni possono essere raddoppiate in caso di recidiva della violazione. Se la violazione comporta la diffusione intenzionale di materiale dannoso, adulterato, di un alimento proibito, la pena è la reclusione fino a 10 anni o un'ammenda non superiore a 10 milioni di Riyal (circa 2 milioni di euro), o entrambi. Le sanzioni non saranno efficaci se non approvate dal Presidente del Board della SFDA o da chi ne fa le veci.²¹²

²¹¹ Fao.org, FAOLEX DATABASE, Saudi Arabia, Royal Decree No. M/1 of 2014 issuing Ministerial Resolution No.475 approving the Food Law. <https://www.fao.org/faolex/results/details/en/c/LEX-FAOC185594>

²¹² Food Law, Royal Decree No. M/1, Official Translation Department, pp. 7/11.

4.2 Gli organismi di certificazione e accreditamento e gli standard per la certificazione halal

4.2.1 La Saudi Standards, Metrology and Quality Organization (SASO)

La Saudi Standards, Metrology and Quality Organization (SASO) è stata istituita ai sensi del Regio Decreto n. M/10 del 03/03/1392 H (17/4/1972 G) con status di organismo dotato di personalità giuridica e di bilancio indipendente. Nel medesimo anno ha ottenuto l'adesione all'ISO (International Organization for Standardization).²¹³ Si tratta di un'organismo tecnico governativo che governa i compiti esecutivi e organizzativi relativi agli standard, alla metrologia e alla qualità.²¹⁴ È un ente governativo che coordina le attività di standardizzazione, facilitando lo sviluppo degli standard sauditi attraverso la collaborazione con il governo e con le industrie. Vi è un consiglio di amministrazione diretto da Sua Eccellenza il Ministro del Commercio e degli Investimenti e composto dai rappresentanti dei maggiori settori che si occupano di standardizzazione all'interno del Regno, il suo compito principale è delineare le politiche generali della SASO.²¹⁵ La SASO determina gli standard dei prodotti e dei servizi, le misurazioni, le calibrazioni e le procedure per la valutazione della conformità; accredita i laboratori e gli organismi di certificazione; e definisce i metodi di campionamento, test e ispezione.

Tale ente ha esteso il suo ruolo nella legislazione sulla sicurezza alimentare, con compiti che includono l'approvazione annuale, l'aggiornamento e la modifica degli standard nazionali secondo le specifiche dell'OMC. Gli standard vengono selezionati e adottati dopo le necessarie modifiche che devono essere eseguite in conformità delle condizioni e delle norme religiose locali. La SASO cerca di migliorare la competitività dei prodotti destinati al mercato attraverso l'applicazione delle pratiche internazionali in linea con le Leggi Islamiche.

Per facilitare le procedure di entrata per i prodotti importati ha creato Saber, un servizio elettronico per l'ottenimento dei certificati di conformità per i prodotti destinati al

²¹³ ISO.org, SASO, Saudi Arabia, Membership: Member body. <https://www.iso.org/member/1516.html>

²¹⁴ Wael Salih Alrobaish, Peter Vlerick, Pieter A. Luning, Liesbeth Jacxsens, *Food safety governance in Saudi Arabia: Challenges in control of imported food*, Journal of Food Science, Institute of Food Technologist, 2012, p. 23.

²¹⁵ ISO.org, SASO, Saudi Arabia, Membership: Member body. <https://www.iso.org/member/1516.html>

mercato saudita, questo sistema connette online gli importatori, gli organismi di certificazione approvati dalla SASO e la dogana saudita. Lo scopo di questo ente è accelerare le spedizioni, ridurre la contraffazione, tracciare facilmente i prodotti e aumentare il numero di prodotti sul mercato conformi agli standard della SASO.²¹⁶

La SASO è un'autorità competente responsabile delle questioni relative alla standardizzazione, alla metrologia e alla qualità dei prodotti in Arabia Saudita, fornisce tutte le misure necessarie per il controllo della qualità delle materie prime e dei prodotti stabilendo le procedure per la verifica di essa.

La SASO sovrintende ai compiti organizzativi ed esecutivi relativi agli standard, alla metrologia e alla qualità, compresa la definizione degli standard sauditi per beni, prodotti e servizi. Inoltre, gestisce la misurazione e stabilisce procedure per la valutazione e la certificazione della conformità.

La SASO fa parte dell'Organizzazione Internazionale per la Standardizzazione (ISO) dal momento della sua nascita, fa parte della Commissione Elettrotecnica Internazionale (IEC), dell'Organizzazione Internazionale di Metrologia Legale (OIML) e dell'Ufficio Internazionale dei Pesì e delle Misure (BIPM).

Questo ente comprende anche il Saudi Accreditation Center (SAAC), incaricato dell'accREDITAMENTO di laboratori e di organismi di certificazione.²¹⁷ Il SAAC è stato ristrutturato nel 2019, diventando un centro indipendente dal punto di vista amministrativo e finanziario, collegato direttamente al Ministero del Commercio. Questo centro rappresenta l'organo nazionale ufficiale autorizzato a fornire servizi di accREDITAMENTO per gli organismi di valutazione in Arabia Saudita. Il SAAC ha determinati compiti: accREDITARE gli organismi di valutazione, fornire servizi di formazione e qualificazione, partecipare ad organizzazione internazionali e regionali, scambiare riconoscimenti di certificati di accREDITAMENTO con altri organismi di valutazione e condurre studi e ricerche in materia.²¹⁸

²¹⁶ Waeel Salih Alrobaish, Peter Vlerick, Pieter A. Luning, Liesbeth Jacxsens, *Food safety governance in Saudi Arabia: Challenges in control of imported food*, Journal of Food Science, Institute of Food Technologist, 2012, p. 23

²¹⁷ ISO.org, SASO, Saudi Arabia, Membership: Member body. <https://www.iso.org/member/1516.html>

²¹⁸ SAAC.gov.sa, About The Saudi Accreditation Center. <https://www.saac.gov.sa/en/home/>

In Arabia Saudita gli standard *halal* e non solo sono principalmente regolamentati dalla Saudi Standards, Metrology and Quality Organization (SASO). La SASO fornisce ai consumatori sauditi il mantenimento della loro salute e sicurezza sviluppando e aggiornando di continuo gli standard e le norme tecniche per proteggere i mercati sauditi da prodotti contraffatti, fraudolenti, di bassa qualità e non *halal*.

Secondo le fonti ufficiali, i principali compiti della SASO includono lo sviluppo e l'approvazione di standard sauditi per prodotti, beni, servizi e dispositivi di misurazione, l'emissione di regolamenti per la valutazione della conformità e le attività di certificazione, nonché la vigilanza sull'applicazione degli standard sauditi obbligatori e delle diverse procedure di valutazione della conformità. Nel contempo, gli obiettivi primari sono l'emissione di standard, norme e regolamenti sauditi, la valutazione della conformità in linea con i vari standard internazionali che devono essere coerenti con gli accordi presi con la World Trade Organisation (WTO) e conformi alla Shari'a Islamica, fornire la giusta protezione dell'ambiente e della salute generali garantendo che i prodotti siano conformi agli standard approvati dalla SASO e garantire la qualità di questi prodotti sia nei mercati nazionali che internazionali.

L'Arabia Saudita, rappresentata dalla SASO, è un membro in numerose organizzazioni internazionali e regionali nel settore della standardizzazione e mantiene buoni rapporti di collaborazione con molti enti nazionali di standardizzazione in tutto il mondo, ha infatti firmato molti programmi di cooperazione tecnica (TCP) e memorandum di intesa (MOU) con alcune di queste organizzazioni. L'obiettivo è andare a ridurre il più possibile le barriere tecniche per facilitare il commercio tra gli Stati membri della World Trade Organisation (WTO) ed aiutare il settore privato a riconoscere e comprendere i requisiti di importazione ed esportazione di altri paesi per aumentare l'accesso dei propri prodotti al mercato globale.

La SASO è l'autorità principale che stabilisce gli standard *halal*, sovrintende il processo di certificazione e accredita e riconosce gli organismi di certificazione *halal* come la Saudi Food and Drug Authority (SFDA). Questi organismi, a loro volta, sottopongono le diverse aziende richiedenti la certificazione, ad audit, ispezioni e valutazioni per garantire che l'intera filiera di produzione rispetti gli standard *halal*.²¹⁹

²¹⁹ Saso.gov.sa, About SASO. <https://www.saso.gov.sa/en/about/Pages/responsibilities.aspx>

4.2.2 La Saudi Food and Drug Authority (SFDA) e il Saudi Halal Center

La Saudi Food and Drug Authority (SFDA) è stata istituita con la risoluzione n.1 del Consiglio dei ministri nel 07/01/1424 H (11/03/2003 G) come un ente indipendente che fa rapporto direttamente al Presidente del Consiglio dei Ministri. La SFDA svolge un'attività procedurale, esecutiva e di supervisione. I suoi principali obiettivi sono la garanzia della sicurezza degli alimenti e dei farmaci sia per gli uomini che per gli animali, la garanzia della sicurezza delle sostanze biologiche e chimiche e degli apparecchi elettronici medici che servono alla salute dell'uomo.²²⁰

La SFDA ha definito una strategia per sviluppare il sistema del controllo alimentare che segue uno schema moderno e globalmente accettato basato sull'analisi del rischio e su un approccio integrato dall'impresa al consumatore. Il settore alimentare della SFDA è organizzato in nove dipartimenti esecutivi: controllo degli alimenti importati, controllo del mercato locale, regolamenti e specifiche tecniche, laboratori di ricerca e test, valutazione del rischio, monitoraggio e gestione delle crisi, sensibilizzazione e comunicazione, pesticidi e mangimi per animali.

Tale autorità gestisce il Gulf Rapid Alert System for Food (GRASF), un sistema elettronico che facilita lo scambio di informazioni rapide relative alla sicurezza alimentare tra gli organismi governativi all'interno dei paesi del GCC con lo scopo di adottare le misure necessarie per la tutela della salute dei consumatori.²²¹

Lo scopo principale di questo ente è regolamentare e controllare gli alimenti, i farmaci e i dispositivi medici e stabilire degli specifici standard per tutti i prodotti, sia quelli prodotti localmente che quelli importati:

- 1) Monitora la sicurezza e l'efficacia di alimenti e farmaci destinati a esseri umani e animali, valuta la sicurezza delle sostanze biologiche e chimiche presenti in cosmetici e pesticidi, nonché la sicurezza dei dispositivi medici e il loro impatto sulla salute pubblica.

²²⁰ Sfd.gov.sa, About SFDA. <https://www.sfd.gov.sa/en/overview>

²²¹ Waeel Salih Alrobaish, Peter Vlerick, Pieter A. Luning, Liesbeth Jacxsens, *Food safety governance in Saudi Arabia: Challenges in control of imported food*, Journal of Food Science, Institute of Food Technologist, 2012, p. 23

- 2) Formula politiche e procedure per gli alimenti e i farmaci, pianifica e attua tali politiche, conduce delle ricerche e degli studi per identificare problematiche di salute, analizzarne le cause e valutarne l'impatto sugli individui.
- 3) Monitora, supervisiona ed esamina le procedure di licenza per le fabbriche di alimenti, farmaci e dispositivi medici al fine di garantire il rispetto degli standard e la sicurezza degli individui.

La SFDA svolge quattro attività chiave che riguardano prodotti alimentari, farmaceutici, dispositivi medici e laboratori:

- 1) **Prodotti Alimentari:** Questo settore si impegna principalmente per la sicurezza degli alimenti, dei mangimi e dei pesticidi essenziali per mantenere in salute le colture. L'obiettivo è facilitare il flusso del traffico commerciale, garantendo al contempo la sicurezza dei prodotti e instillando fiducia nei consumatori riguardo ai controlli alimentari effettuati dalle autorità.
- 2) **Prodotti farmaceutici:** Questo settore mira a preservare la sicurezza, la protezione, la qualità e l'efficacia di tutti i farmaci, rilasciando le licenze necessarie per la commercializzazione di questi prodotti sul territorio. Inoltre, è cruciale assicurare la sicurezza delle piante medicinali e la salute dei prodotti di erboristeria.
- 3) **Dispositivi medici:** Quest'area si propone di stabilire le norme e le procedure per la registrazione di dispositivi e prodotti medici, inclusi materiali e forniture per i laboratori, occhiali medicali, lenti a contatto e soluzioni e prodotti elettronici. Lo scopo primario è garantire la sicurezza, l'efficienza e la qualità di tali prodotti, assicurando che non comportino impatti negativi sulla salute degli individui anche dopo l'acquisto, al fine di garantire delle prestazioni sicure nel periodo successivo all'acquisizione.
- 4) **Laboratori:** Il National Drug and Cosmetics Control Laboratory (NDCCL) rappresenta il laboratorio di controllo ufficiale in Arabia Saudita affiliato alla direzione esecutiva dei laboratori nelle ricerche e al settore dei laboratori nella Saudi Food and Drug Authority (SFDA). Tale laboratorio si occupa dell'analisi dei farmaci ad uso umano e veterinario importati o prodotti localmente, delle erbe e dei cosmetici. Inoltre, il NDCCL è un laboratorio accreditato dall'ISO/IEC 17025:2017.

Secondo le fonti ufficiali, in merito al settore alimentare la SFDA ha istituito delle membership con alcuni enti, come ad esempio:

- 1) La SFDA è il punto di riferimento per la Commissione del Codex Alimentarius nel Regno dell'Arabia Saudita, e si occupa di ricevere le richieste in arrivo dalla commissione.
- 2) La SFDA è membro dello Standards and Metrology Institute for Islamic Countries (SMIIC) e partecipa al lavoro dei comitati tecnici per gli standard alimentari e cosmetici *halal*.
- 3) La SFDA è membro dell'International Organization for Standardization, un'organizzazione indipendente, internazionale e non governativa all'interno della quale la SFDA partecipa al lavoro dei comitati tecnici per gli standard dei prodotti alimentari, dei dispositivi e prodotti medici.
- 4) La SFDA è membro della Gulf Standardization Organization (GSO), con la quale partecipa ai lavori dei comitati tecnici per gli standard alimentari, i prodotti agricoli, i dispositivi medici, i prodotti cosmetici e gli additivi.²²²

Per quanto riguarda la certificazione *halal*, all'interno della SFDA opera il Saudi Halal Center (SHC), che concede le certificazioni *halal* ai fornitori di servizi legati ai prodotti alimentari.²²³ Il Saudi Halal Center aspira a diventare il principale centro islamico per i prodotti *halal*, rafforzando la dimensione islamica in Arabia Saudita attraverso il suo sistema di supervisione e le loro risorse umane dedite a garantire, conformemente alla Legge Islamica, che tutti i prodotti commercializzati nel regno portino il logo del Halal Center.

Tale centro si impegna ad assicurare che la macellazione e lo stoccaggio di carne e pollame rispettino la Legge Islamica, e che la produzione di alimenti, farmaci, cosmetici e dispositivi medici sia priva di qualsiasi violazione legale, attraverso l'implementazione di un sistema normativo rigoroso. Si impegna a concedere la certificazione *halal* e il relativo logo alle aziende e ai loro prodotti, fornendo parallelamente servizi di formazione per le attività legate al *halal*. Il centro *halal* presso la SFDA si dedica, altresì, a garantire un continuo sviluppo dei servizi di certificazione

²²² Sfd.a.gov.sa, About SFDA. <https://www.sfd.a.gov.sa/en/overview>

²²³ Sfd.a.gov.sa, Halal. <https://www.sfd.a.gov.sa/en/halal>

halal in ottemperanza ai requisiti stabiliti dalla GSO 2055-2:2015. Gli standard di riferimento comprendono:

- 1) Alimenti Halal- Parte 1: Requisiti Generali GSO-2055-1-2015.
- 2) Prodotti Halal - Parte 2: Requisiti Generali per gli Organismi di Certificazione Halal GSO-2055-2-2015.
- 3) Requisiti per la Macellazione Animale secondo le Regole Islamiche GSO 993/2015.²²⁴

La GSO è la GCC Standardization Organization, un'organizzazione regionale di standardizzazione (RSO) istituita dalla risoluzione del Consiglio Supremo del GCC nel 2001. La GSO ha cominciato la sua attività nel 2004 con l'adesione dei governi dello Stato degli Emirati Arabi Uniti, del Regno del Bahrein, del Regno dell'Arabia Saudita, del Sultanato dell'Oman, dello Stato del Qatar, dello Stato del Kuwait e della Repubblica dello Yemen.

Secondo le fonti ufficiali la GSO mira a consolidare le diverse iniziative di standardizzazione e a garantirne l'effettiva implementazione attraverso la cooperazione e il coordinamento con gli organismi nazionali di standardizzazione nei paesi membri.²²⁵

4.2.3 GSO 2055-1:2015 - Alimenti Halal - Parte 1: Requisiti Generali

Questo standard stabilisce i requisiti generali per gli alimenti *halal* da osservare in ogni fase della catena alimentare *halal*, compresi la ricezione, la preparazione, il confezionamento, l'etichettatura, la manipolazione, il trasporto, la distribuzione, lo stoccaggio e l'esposizione degli alimenti *halal*.

- 1) Requisiti Generali per gli alimenti *halal*:
 - Tutti gli alimenti, i loro derivati, i prodotti, le parti e gli estratti devono rispettare le normative islamiche riguardo l'approvazione o la proibizione.
 - Le procedure derivate dalle normative islamiche devono essere seguite in tutte le fasi della catena alimentare *halal*, compresi la ricezione, la preparazione, il confezionamento, l'etichettatura, il trasporto, la distribuzione, lo stoccaggio e l'esposizione degli alimenti *halal*.

²²⁴ Halal.SFDA.gov.sa, Saudi Halal Center. <https://halal.sfda.gov.sa/#vision>

²²⁵ Gso.org.sa, About GSO. <https://www.gso.org.sa/en/about-gso/>

- Tutti gli additivi alimentari e le materie prime utilizzate nella produzione di alimenti *halal* devono essere privi di componenti non *halal*, e devono essere supportati da documenti ufficiali che illustrano i componenti degli alimenti compresi i materiali usati nell' imballaggio.
- Tutti gli alimenti *halal* non devono contenere sostanze tossiche e inquinanti pericolosi considerati dannosi per la salute umana.
- Tutti gli alimenti *halal* devono essere privi di qualsiasi contaminazione *Najasah* (impurità) vietata dalle normative islamiche.
- Tutti i prodotti non *halal* devono essere tenuti completamente separati dai prodotti *halal* lungo tutta la catena alimentare, per assicurare la loro differenziazione, la non mescolanza e il loro inquinamento.
- Le autorità ufficiali devono implementare le procedure necessarie per la verifica della conformità dei prodotti con i requisiti speciali degli alimenti *halal*.
- Durante la produzione di carne e dei suoi derivati, è necessario seguire scrupolosamente i requisiti sanitari stabiliti dal GSO/CAC/RCP 58: Codice delle pratiche igieniche per la carne.
- I requisiti per la macellazione degli animali devono aderire rigorosamente alle normative islamiche, conformemente allo standard: GSO 993/2015 Requisiti per la Macellazione Animale secondo le Regole Islamiche.
- I requisiti sanitari generali degli alimenti devono essere rispettati in accordo con il GSO 1694: Requisiti generali di igiene alimentare.
- Tutti i dispositivi, gli strumenti, le linee di produzione e i materiali utilizzati nella preparazione di alimenti *halal* devono essere puliti e realizzati esclusivamente con materiali *halal*.
- Se vengono impiegati apparecchi, strumenti o linee di produzione precedentemente utilizzati con alimenti non *halal*, devono essere igienizzati secondo le regole igieniche generali al fine di eliminare completamente ogni traccia di prodotti non *halal*. È consigliabile evitare la ripetizione costante del passaggio da procedure non *halal* a procedure *halal*.

- Durante la pulizia o la manutenzione dei macchinari o degli strumenti in contatto con gli alimenti *halal*, è vietato utilizzare detergenti liquidi, grassi o oli contenenti componenti o materiali non *halal*.
- 2) Materiali per l'imballaggio e il confezionamento:
- I materiali utilizzati per l'imballaggio e il confezionamento devono essere privi di materiali non *halal*.
 - I materiali utilizzati per l'imballaggio e il confezionamento non devono essere preparati o fabbricati da apparecchiature contaminate con materiali non *halal* durante il processo di preparazione, stoccaggio e trasporto. Devono essere fisicamente separati da qualsiasi altro materiali non *halal*.
 - I materiali di imballaggio non devono contenere alcun materiale considerato pericoloso per la salute umana.
- 3) Vendita al dettaglio, gestione e punti vendita di prodotti alimentari *halal*:
- Tutte le strutture coinvolte nella vendita, distribuzione e fornitura di prodotti *halal* devono gestire esclusivamente prodotti *halal* conformi alle disposizioni degli alimenti *halal* specificate nello Standard.
 - Gli strumenti, le attrezzature e gli utensili impiegati nella gestione e nella vendita dei prodotti *halal* devono essere completamente separati da quelli utilizzati per i prodotti non *halal*.
 - Se una struttura, solitamente impegnata nella produzione di prodotti non *halal*, desidera passare alla produzione *halal*, deve eseguire un processo di pulizia conforme alle normative islamiche prima di iniziare la produzione *halal*.
- 4) Stoccaggio, Esposizione e Trasporto:
- Tutti gli alimenti *halal* conservati, esposti o trasportati devono essere distintamente classificati ed etichettati al fine di evitare qualsiasi mescolanza con prodotti non *halal*.
 - Devono essere utilizzati mezzi di trasporto adeguati al fine di evitare la mescolanza con prodotti non *halal*.
- 5) Etichettatura:
- L'etichetta deve contenere:
- Il nome e la tipologia del prodotto.

- L'elenco degli ingredienti. Le fonti degli ingredienti devono essere segnalate in modo chiaro e specifico.
- Devono essere dichiarate le fonti dei prodotti contenenti grassi, oli, derivati della carne o estratti come la gelatina o il caglio.
- Se si vuole apporre l'etichetta “*halal*” devono essere rispettati i requisiti del GSO 2055-2 Requisiti Generali per gli Organismi di Certificazione Halal.
- Riguardo le etichette per gli animali macellati e i loro prodotti devono essere rispettati i requisiti del GSO 993/2015 Requisiti per la Macellazione Animale secondo le Regole Islamiche.
- Gli additivi alimentari devono essere dichiarati come richiesto nello standard GSO 9: etichettatura di prodotti alimentari preconfezionati.
- Tutte le tipologie di pesci con squame, gamberetti e uova di pesce con squame, compresi i loro sottoprodotti devono essere etichettati come “pesci squamati”. Tutti gli animali acquatici, compresi i loro sottoprodotti, devono essere etichettati come “pesci non squamati”.²²⁶

²²⁶ Gulf Technical Regulation, *Halal Food – Part 1: General Requirements GSO 2055-1:2015*, 05/11/2015, pp. 1/7.

Classificazione degli Animali non *halal* secondo il GSO 2055-1:2015:

Species	Non-Halal
Animals	The animals that may not be slaughtered according to Islamic Rules, the slaughtered animals of polytheists, irreligious, seculars, atheists, Magis, apostates and other disbelievers other than Christians and Jews, dead animals, suffocated animals, fatally beaten animals (<i>Mawqouza</i>), falling animals (<i>Motaradiah</i>), butted animals (<i>Nateehah</i>), animals eaten by beast of prey and animals on whose slaughtering the name of Allah is not mentioned, the animals slaughtered on idols, the animals slaughtered not in approach of Allah, or the animals contaminated with prohibited animals of harm, if eaten.
	Pigs, domestic donkeys, mules, elephants, monkeys, dogs, foxes, cats and the like.
	Predators such as fanged beasts of prey and the like such as lions, cheetahs, bears, except for hyenas.
	Birds of prey with sharp claws used for attacking and the like such as eagles, falcons, hawks, sparrows, peregrines, kites and owls.
	Rodents, reptiles, pests and the like such as mice, rats, centipedes, serpents, snakes, monitors, lizards, geckos, chameleons, hedgehogs, martins, bats, squirrels, polecats, moles and Coleoptera (except for dabb lizards and jerboas)
	Scorpions and all types of insects, worms and animals prohibited to be killed by Islamic Rules and the like such as ants, bees, woodpeckers and hoopoes, except for locusts and unavoidable bee parts falling in honey.
	Odious creatures and the like such as shells, larva and other similar animals.
	Animals fed with unclean items, unless they are confined and fed with permissible feeding according to Islamic Rules for at least three days.
Aquatic	Toxicant or harmful species, unless toxicant or harmful substances are removed during preparation.

Plantation:	Plants, their products and their toxicant, harmful or narcotic derivatives, unless toxicant or harmful substances are removed during preparation.
Beverages:	Intoxicating beverages or those containing alcohols, narcotic, calming, toxicant or harmful substances.
GMF:	All foods produced by genetic modification from a prohibited species or more than one species, one of them is prohibited.
Blood and Blood Derivatives from a Human or Animal Origin:	Blood and all its derivatives are prohibited and all body liquids from a human or animal origin such as vomiting and urine.
Food Additives:	All toxicant, harmful or calming food additives, products and their products and derivatives or derived from non-Halal materials.
Enzymes:	All enzymes derived from non-Halal sources.
Microorganisms:	All microorganisms such as germs, fungi, toxicant and harmful yeast produced on non-Halal environments or using non-Halal ingredients.

Figura 3: Classificazione degli Animali non halal secondo il GSO 2055-1:2015. Fonte: Gulf Technical Regulation, Halal Food – Part 1: General Requirements GSO 2055-1:2015, 05/11/2015, pp. 1/7.

4.2.4 GSO 993/2015 - Requisiti per la Macellazione Animale secondo le Regole Islamiche

Questo standard stabilisce i requisiti generali della macellazione degli animali permessi, compreso gli uccelli, secondo le normative islamiche.

1) Requisiti per gli Animali Macellati:

- Gli animali non devono appartenere a specie proibite secondo le norme islamiche.
- Un veterinario specializzato deve esaminare gli animali prima e dopo la macellazione per assicurarsi che siano in buona salute e privi di malattie che potrebbero rendere la carne nociva.

- Prima della macellazione gli animali devono essere vivi e il metodo di macellazione non deve torturare l'animale.
 - Gli animali devono essere nutriti con foraggi provenienti da fonti *halal*.
- 2) Requisiti per i macellai:
- Il macellaio può essere musulmano, ebreo o cristiano, ma deve essere sano di mente e consapevole dei requisiti relativi alla macellazione.
 - Il macellaio deve essere in possesso di un certificato di competenza rilasciato da un centro o un istituto islamico accettato dagli enti ufficiali, che lo qualifichi per l'esercizio della sua professione.
- 3) Requisiti per i dispositivi e per gli strumenti:
- Gli apparecchi, gli strumenti, le linee di produzione e i materiali ausiliari utilizzati durante la macellazione devono essere puliti e privi di contaminazione da materiali non *halal*, e non devono essere fabbricati o contenere tali materiali.
 - Gli strumenti utilizzati per la macellazione devono essere affilati, e gli animali devono essere tagliati con la lama senza l'uso del peso o della pressione. Gli strumenti non devono essere realizzati con ossa, unghie o denti, ma preferibilmente di acciaio inossidabile.
 - Prima di riutilizzare apparecchi, strumenti o linee di produzione che sono stati in contatto con alimenti non *halal*, è obbligatorio pulirli seguendo le regole igieniche generali al fine di eliminare completamente ogni traccia di prodotti non *halal*.
 - Nel corso della pulizia o la manutenzione dei macchinari o degli strumenti a contatto con alimenti *halal*, è vietato utilizzare detergenti liquidi, grassi o oli contenenti componenti o materiali non *halal*.
- 4) Requisiti per la procedura della macellazione:
- La frase "Bismillah" deve essere menzionata senza l'aggiunta di qualsiasi altro nome. Nel caso in cui il macellaio dimentichi di pronunciare il nome di Allah, la macellazione è comunque considerata *halal*.
 - La scuoiatura, l'immersione o la rimozione delle piume devono essere eseguite solo dopo aver verificato la morte dell'animale. L'uso di acqua

calda è consentito a condizione che la carne non vi rimanga immersa per un periodo di tempo prolungato.

- L'animale deve essere macellato secondo il metodo della *tazkeya*, e sono proibiti gli animali soffocati, picchiati a morte, morti per caduta o colpiti e mangiati da animali da preda. Tuttavia, se tali animali sono trovati ancora vivi, possono essere consumati previa macellazione rituale.
- I tagli o fratture alle parti dell'animale devono essere eseguiti solamente dopo che l'animale ha completato il processo di sanguinamento.
- La macellazione e lo sgozzamento devono essere eseguiti esclusivamente dalla parte anteriore. Nel caso dei macelli con sistema di macellazione meccanica, la lama meccanica deve essere regolata per tagliare solo la faringe, l'esofago e le giugulari, evitando altre parti del collo.

5) Morale generale della macellazione:

- L'animale macellato deve essere posizionato verso la *Qibla* ed è necessario menzionare "*Allahu Akbar*" prima di "*Bismillah*".
- La macellazione deve essere effettuata con la mano destra e il taglio deve essere molto rapido.
- Gli strumenti per la macellazione non devono essere affilati davanti all'animale.
- L'animale destinato alla macellazione deve essere trattato con misericordia, evitando torture o metodi impropri di macellazione, e gli strumenti di macellazione non devono essere mossi in più direzioni.
- Un animale non deve essere macellato davanti ad altri animali.
- Se l'animale ha viaggiato a lungo è obbligatorio lasciarlo riposare prima del macello.
- È preferibile macellare i cammelli in posizione eretta con l'arto anteriore sinistro incatenato.
- L'animale deve essere pulito da sporcizia e fango prima del macello. Se l'animale è bagnato deve essere isolato dagli animali che devono essere macellati.

6) Requisiti pratici per la macellazione:

- In generale, tutte le forme di stordimento degli animali sono scoraggiate. Tuttavia, se è essenziale utilizzare tali metodi per ridurre lo stress e la violenza in animali di grandi dimensioni, è consentito l'utilizzo dello shock a basso voltaggio, seguendo specifiche tabelle che indicano la durata e il voltaggio.
- Non è consentito l'uso di scosse elettriche e di qualsiasi forma di stordimento durante la macellazione dei volatili.
- Gli animali devono rimanere in vita durante e dopo lo shock.
- Se un animale muore prima della macellazione deve essere considerato come un animale morto e di conseguenza non *halal*.
- Non è consentito lo stordimento utilizzando qualsiasi tipo di pistola penetrante, ascia o martello.

7) Macellazione meccanica:

- Il macellaio deve menzionare il nome di Allah prima di avviare il coltello meccanico. Non possono essere utilizzati registratori per menzionare il nome di Allah durante il macello. Il macellaio può lasciare il luogo di macellazione solo dopo aver fermato il macchinario e, al suo riavvio, il nome di Allah deve essere nuovamente pronunciato.
- Il coltello meccanico deve essere a lama affilata preferibilmente in acciaio inossidabile.
- L'esecuzione di processi di pulizia e taglio è consentita solo dopo aver verificato la morte dell'animale e avergli lasciato sufficiente tempo per il dissanguamento.
- È necessario assicurarsi che la macellazione del pollame venga eseguita correttamente. Il pollame che non è stato macellato attraverso il coltello meccanico deve essere controllato, se vivo deve essere macellato manualmente.
- Se il pollame viene completamente decapitato durante il processo di macellazione deve essere eliminato poiché non *halal*.

8) Requisiti del luogo di macellazione:

- Il macello deve essere dedicato solo alla macellazione *halal*.

- Deve essere dedicato uno spazio adeguato alla macellazione e allo stoccaggio degli animali *halal*, garantendo che siano separati gli uni dagli altri per permettere esami veterinari e sanitari prima e dopo la macellazione.
 - È necessaria la presenza di posti speciali per pesare e lavare gli animali macellati e per pulire e sterilizzare gli strumenti utilizzati con acqua bollente.
 - La pulizia deve essere eseguita con liquidi e detergenti appropriati e prodotti con materiali *halal*.
 - Non è consentito mescolare differenti specie di animali durante il trasporto, la pulizia e la macellazione.
 - Gli animali devono essere spostati nel luogo della macellazione da un professionista al fine di evitare la tortura degli stessi.
- 9) Vigilanza, monitoraggio e timbratura degli animali macellati:
- Ogni prodotto di carne deve essere accompagnato da un certificato *halal* emesso dai consolati degli stati appartenenti al GCC, purché sia rilasciato da centri di certificazione accreditati da enti specifici.
 - Il timbro degli emittenti dei certificati deve essere chiaramente apposto sulla carne e sui prodotti a base di carne, garantendo l'impossibilità di contraffazione. Ogni animale macellato, refrigerato o congelato, o le confezioni finali di carne, devono essere contrassegnati con il timbro dell'ente di certificazione.
 - La macellazione deve essere effettuata sotto la supervisione degli enti di certificazione e i luoghi per il macello devono essere periodicamente controllati al fine di assicurare la conformità ai requisiti sopra menzionati.
- 10) Etichettatura:
- Le etichette devono dichiarare il nome del prodotto e la tipologia dell'animale.
 - Le etichette devono dichiarare la data del macello e la data di confezionamento e lavorazione.
 - Le etichette devono dichiarare il numero di riferimento del certificato veterinario e sanitario contenente informazioni sugli animali macellati.

- Le etichette devono dichiarare la macellazione meccanica quando utilizzata e lo stordimento elettrico quando utilizzato.²²⁷

4.2.5 GSO-2055-2-2015 - Prodotti Halal - Parte 2: Requisiti Generali per gli Organismi di Certificazione Halal

Questo standard stabilisce i requisiti generali per gli organismi di certificazione *halal* e i requisiti per l'implementazione delle procedure per il rilascio del certificato *halal* per prodotti o servizi

1) Requisiti Generali:

- L'organismo di certificazione *halal* e il suo personale devono aderire ai requisiti *halal* in conformità con la Legge Islamica, agendo con massima responsabilità, integrità e neutralità nell'applicazione di tali requisiti.
- L'organismo di certificazione *halal* deve garantire che i prodotti e i servizi siano adeguatamente offerti ai musulmani e che tutte le procedure siano eseguite al fine di garantire che tutti i requisiti *halal* siano implementati in tutte le attività.
- L'organismo di certificazione *halal* deve essere neutrale nel prendere le decisioni senza alcuna pressione finanziaria o commerciale.
- L'organismo di certificazione *halal* deve adottare tutte le misure necessarie per valutare la conformità agli standard *halal*.
- L'organismo di certificazione *halal* deve garantire l'idoneità e la competenza degli organismi di certificazione e delle persone che eseguono i test e le ispezioni durante lo svolgimento delle operazioni di certificazione.

2) Requisiti Strutturali:

- Il Comitato per la salvaguardia dell'imparzialità deve includere almeno un esperto di affari islamici *halal*. È responsabile dell'analisi attiva delle prestazioni lavorative in accordo con i requisiti *halal* della Legge Islamica, della verifica dell'integrità dell'emissione del certificato *halal* e della definizione delle procedure, dei sistemi, dei metodi e delle politiche dell'organismo di certificazione *halal*.

²²⁷ Gulf Technical Regulations, Animal Slaughtering Requirements According to Islamic Rules GSO 993/2015, 05/11/2015, pp. 4/8

- L'organismo di certificazione *halal* è tenuto a esaminare attentamente e analizzare i potenziali rischi derivati da ostacoli nell'applicazione dei requisiti *halal*, proponendo soluzioni neutrali al fine di risolvere eventuali problematiche.
- Deve essere costituito un comitato composto da almeno tre esperti di affari islamici *halal*, con l'obiettivo di fornire consulenza su questioni legali e garantire il rispetto dei principi fondamentali della Shari'a. Tale comitato dovrà riunirsi regolarmente per rivedere e valutare i certificati emessi.

3) Requisiti delle risorse:

- L'organismo di certificazione *halal* deve disporre di processi al fine di garantire che il personale abbia delle conoscenze adeguate in materia.
- L'organismo di certificazione *halal* deve garantire che i revisori e i decisori della certificazione *halal* siano musulmani tecnicamente competenti ed eticamente impegnati. È preferibile che tutti i dipendenti coinvolti nel sistema di certificazione siano musulmani. Sono richieste competenze minime per il personale specializzato, comprese formazione sull'applicazione degli standard *halal*, sistemi di gestione della qualità, certificati di conformità dei prodotti e gestione della sicurezza dei sistemi.
- Il personale dell'organismo di certificazione *halal* può essere costituito da auditor individuali che lavorano nell'organismo su base contrattuale o da altre fonti esterne.
- L'organismo di certificazione *halal* deve essere in grado di gestire e monitorare il lavoro dei propri dipendenti, essere responsabile delle loro prestazioni e mantenere registri per monitorare la loro competenza.
- L'organismo di certificazione *halal* deve richiedere al proprio personale di firmare un contratto o altri documenti nei quali si impegnano a rispettare le regole definite dall'organismo.
- L'organismo di certificazione *halal* deve garantire che il personale che effettua la revisione dei contratti abbia completato con successo il proprio processo di formazione e che abbia le conoscenze adeguate.
- L'organismo di certificazione *halal* deve che il personale che prende le decisioni di rilasciare o meno un certificato *halal* sia istruito e formato sulle

procedure di certificazione e che abbia un'esperienza negli audit e nel lavoro richiesto.

- Gli auditor tecnici della certificazione *halal* devono avere una conoscenza delle normative islamiche legate alla certificazione e devono aver sostenuto una formazione sugli standard di riferimento. L'organismo di certificazione *halal* deve assicurarsi che gli auditor tecnici abbiano almeno cinque anni di esperienza a tempo pieno in un campo correlato con almeno due anni di esperienza nel lavoro di garanzia di qualità. L'organismo di certificazione *halal* deve garantire che gli auditor tecnici dimostrino la loro capacità di applicare i requisiti e le conoscenze in settori specifici.
- L'organismo di certificazione *halal* deve garantire che gli esperti tecnici abbiano almeno quattro anni di esperienza lavorativa nella loro area tecnica.

4) Requisiti di Informazione:

- L'organismo di certificazione *halal* deve eseguire un controllo adeguato sul titolare del certificato.
- Il titolare del certificato ha l'obbligo di usare il certificato e il marchio *halal* permesso dall'organismo di certificazione *halal*.
- Il titolare del certificato che non lo ha potuto rinnovare non può in alcun modo utilizzare il marchio *halal*.
- Il marchio *halal* deve essere conforme agli standard approvati.
- Le compagnie possono stampare il marchio *halal* con i colori appropriati ai loro imballaggi purché non vengano alterate le specifiche originali del marchio.

5) Requisiti del processo:

- L'organismo di certificazione *halal* deve specificare l'esatto ambito di applicazione del certificato in termini di categorie di prodotto o servizio *halal*.
- L'organismo di certificazione *halal* deve disporre di un processo per selezionare il giorno, l'ora e la categoria dell'audit.
- Il programma di audit deve includere un audit iniziale diviso in due fasi, un audit di sorveglianza nel primo e nel secondo anno e un audit di ricertificazione nel terzo anno prima della scadenza del certificato. La

certificazione *halal* è valida per tre anni e sarà sospesa o cancellata nel caso in cui l'impresa certificata contravvenga allo standard *halal*.

- L'organismo di certificazione *halal* deve fornire un rapporto scritto per ogni audit. Il rapporto deve essere basato sulle linee guida fornite dalla norma ISO 19011.
- L'organismo di certificazione *halal* deve richiedere al richiedente del certificato *halal* di fornire le informazioni relative al suo status legale, alle sue materie prime, ai processi, ai problemi del sistema di gestione della sicurezza alimentare, al piano di analisi HACCP, al numero di turni di lavoro e al numero di impiegati per turno.
- L'audit iniziale di certificazione *halal* dovrà essere condotto in due fasi.
- Quando necessario il gruppo dell'audit dovrà prelevare dei campioni dai locali di produzione per eseguire le ispezioni e i test richiesti.
- I campioni prelevati devono essere analizzati da un laboratorio accreditato da un'autorità riconosciuta nel territorio.
- L'organismo di certificazione *halal* deve condurre la sorveglianza a determinati intervalli di tempo al fine di verificare la continua compatibilità del prodotto *halal* con i requisiti del certificato.
- I proprietari dei certificati *halal* devono presentare una richiesta di ricertificazione e rinnovo sei mesi prima della data di scadenza dell'attuale certificato *halal*.
- I titolari del certificato *halal* che non hanno rinnovato il certificato per tempo non saranno autorizzati a utilizzare il marchio *halal* nei locali e sui prodotti fabbricati.²²⁸

4.2.6 Conclusioni

I rinnovamenti legislativi e il sostegno finanziario del governo hanno contribuito alla crescita e al miglioramento dell'industria alimentare in Arabia Saudita, insieme al potenziamento del sistema di controllo alimentare. Ciò ha favorito lo sviluppo di un approvvigionamento di prodotti alimentari di qualità e sicuri. Questo importante

²²⁸ Gulf Technical Regulations, Halal products – Part 2: General Requirements for Halal Certification Bodies GSO 2055-2:2015, pp. 1/16

progresso è dovuto anche alla decisione di centralizzare il sistema del controllo alimentare e delle attività regolatorie sotto una singola autorità, la SFDA aderendo alla maggior parte degli standard e delle regolamentazioni alimentari internazionali.

Nonostante ciò, l'Arabia Saudita si trova ancora di fronte a diverse questioni irrisolte che richiedono l'impegno del governo e dell'industria. È essenziale affrontare tali sfide per garantire la continua sicurezza della catena di approvvigionamento alimentare e garantire la conformità agli standard locali, in particolare per i prodotti alimentari importati. La marcata dipendenza del paese dalle importazioni alimentari dall'estero costituisce una persistente sfida, rendendo l'Arabia Saudita vulnerabile quando si tratta di garantire la sicurezza alimentare, la qualità e soprattutto lo status *halal* dei prodotti alimentari importati.

La principale causa della vulnerabilità del paese è la limitata produzione agricola locale, influenzata dalle condizioni climatiche estremamente aride che mettono a dura prova l'industria alimentare saudita. Ciò rende le imprese di trasformazione alimentare fortemente dipendenti da prodotti alimentari e materie prime straniere. In questo contesto, le istituzioni sono costrette a dedicare considerevoli risorse finanziarie ai sistemi di governance e controllo alimentare per garantire la sicurezza alimentare, con un focus particolare sui materiali importati.

Nonostante la decisione di centralizzare il sistema del controllo alimentare e delle attività regolatorie sotto una singola autorità, vi è ancora una frammentazione all'interno del sistema di controllo alimentare tra i vari organismi, ciò rappresenta un problema soprattutto alle frontiere, poiché vi sono molti enti pubblici che condividono responsabilità lungo l'intera catena di approvvigionamento.

Lo scopo principale dell'Arabia Saudita è centralizzare il più possibile questo sistema, al fine di ottenere un approvvigionamento alimentare costantemente sicuro e conforme alle normative e agli standard religiosi *halal*.²²⁹

²²⁹ Wael Salih Alrobaish, Peter Vlerick, Pieter A. Luning, Liesbeth Jacxsens, *Food safety governance in Saudi Arabia: Challenges in control of imported food*, Journal of Food Science, Institute of Food Technologist, 2012, pp. 26/28.

Capitolo 5

La complessità degli Standard Halal: analisi delle discrepanze globali e studio comparato tra GSO e SMIC

5.1 Analisi delle complessità normative e delle iniziative di Armonizzazione tra GSO e SMIC

5.1.1 La complessità normativa nel mercato Halal: l'obiettivo di uno standard globale

Considerando i diversi quadri normativi nel settore, la complessità aumenta notevolmente, poiché tali norme variano in base alla posizione geografica. Le differenze tra le scuole giuridiche islamiche, esaminate nel primo capitolo di questo elaborato, risultano ora più intricate a causa della globalizzazione e dell'ampia prospettiva geografica di oggi. La regolamentazione del mercato *halal* è ancora in evoluzione. Gli standard *halal* variano tra i diversi paesi e talvolta anche all'interno dello stesso paese, a causa della presenza di organizzazioni e autorità emittenti diverse. Pertanto, attualmente non vi è un consenso su un unico standard *halal*, ciò genera incertezza nei produttori che non sono in grado di scegliere quale autorità consultare per certificare i propri prodotti per il mercato selezionato.

La molteplicità degli standard *halal* comporta che i produttori, provenienti da paesi non islamici o da paesi islamici con diversi standard riconosciuti, siano obbligati a ottenere certificazioni *halal* aggiuntive in base all'area geografica di destinazione per l'esportazione. Ciò si traduce in un considerevole impiego di tempo e risorse. Pertanto, uno standard *halal* globale sarebbe considerevolmente apprezzato dall'industria alimentare.

La molteplicità degli standard *halal* e la conseguente molteplicità di marchi differenti inclusi nelle etichette dei prodotti, genera confusione anche tra i consumatori e, a lungo andare, potrebbe diminuire la loro fiducia nelle certificazioni.

I principali standard *halal* internazionali che rappresentano diverse aree geografiche sono: lo standard indonesiano (HAS) rilasciato dall'Assessment Institution for Foods, Drugs and Cosmetics of the Indonesian Council of Ulama; lo standard malese (MS)

rilasciato dalla JAKIM; lo standard GSO rilasciato dal Gulf Cooperation Council (GCC); e lo standard OIC/SMIIC rilasciato dalla Organization of Islamic Cooperation (OIC) e dallo Standards and Metrology Institute for the Islamic Countries (SMIIC). Nel caso dell'Arabia Saudita operano sia il GSO che lo SMIIC.

Il GSO, affrontato nel quarto capitolo dell'elaborato, è stato istituito nel 2001 ed è diventato operativo nel 2004, riunisce i dipartimenti nazionali per gli standard e le specifiche degli stati arabi del Golfo, comprendendo l'Arabia Saudita, il Qatar, il Kuwait, l'Oman, il Bahrein e gli Emirati Arabi Uniti.

Una delle principali responsabilità del GSO è l'emissione dei regolamenti sugli Standard *halal* del Golfo attraverso un comitato tecnico speciale (TCs). Ciascun organismo nazionale di standardizzazione nei paesi membri del GSO è tenuto ad adottare tali standard, eliminando qualsiasi normativa nazionale in contrasto. Di conseguenza, gli standard del GSO diventano i parametri nazionali per tutti i paesi del Golfo Arabo.

Nel contesto dell'importazione di carne e prodotti a base di carne in qualsiasi paese del Golfo Arabo, il certificato *halal* associato a tali prodotti deve essere autenticato presso il consolato del paese importatore. Questa procedura è fondamentale per verificare l'accreditamento dell'emittente del certificato da parte delle autorità competenti, in conformità con i requisiti delineati nello standard del GSO. Tale certificato deve garantire che la macellazione e la produzione siano state eseguite in conformità con lo standard del GSO e rispettino le leggi e i regolamenti nazionali.

L' Organization of Islamic Cooperation (OIC) è un'alleanza fra paesi in cui l'Islam è la religione di stato, in cui i musulmani rappresentano la maggioranza o anche semplicemente una minoranza che svolge un ruolo importante nel paese. Attualmente tale organizzazione ha 56 stati membri, tuttavia, i dieci mercati alimentari più importanti nei paesi dell'OIC sono: l'Egitto, l'Arabia Saudita, l'Iran, l'Iraq, la Turchia, il Pakistan, il Bangladesh, la Nigeria, l'Algeria e l'Indonesia.

Nell'ambito dell'OIC l'ente incaricato dello sviluppo degli standard è lo SMIIC, un istituto fondato nel 2010. L'OIC/SMIIC mira a creare un quadro unificato affinché tutti

gli stati membri dell'OIC adottino gli stessi standard e metodologie per la certificazione e l'accreditamento, facilitando così gli scambi commerciali. Tuttavia, è importante notare che gli standard OIC/SMIIC potrebbero non essere riconosciuti da paesi come la Malesia o l'Indonesia, che hanno già stabilito e adottato i propri standard alimentari *halal*.

Sono stati compiuti diversi tentativi per armonizzare gli esistenti standard *halal*, insieme alle relative procedure di certificazione e accreditamento; tuttavia, finora, non è stata raggiunta alcuna unificazione.

Nel 1999, il World Halal Food Council (WHFC) fu istituito grazie all'iniziativa del LLPOM MUI, con l'obiettivo di armonizzare il mercato *halal* e definire uno standard *halal* globale. Nel 2011, circa 20 organismi di certificazione *halal* si unirono al WHFC. Attualmente tale organismo sta ancora affrontando questioni controverse relative alle leggi alimentari islamiche. Nel 2006, durante il World Halal Forum, fu fatto un ulteriore tentativo con la creazione dell'International Halal Integrity (IHI), un'associazione internazionale dedicata allo sviluppo di uno standard *halal* globale.

Successivamente, si è valutata l'armonizzazione delle pratiche di accreditamento nel settore *halal* su scala globale. Nel 2016, è stato istituito l'International Halal Accreditation Forum (IHAF), una rete di organismi di accreditamento *halal* (HABs). L'accreditamento degli organismi di certificazione *halal* (HCBs) è un passo essenziale per garantire la loro affidabilità e obiettività durante il processo di certificazione.²³⁰

Poiché non esiste ancora alcun consenso su un unico standard *halal* né su un consiglio di accreditamento, gli organismi di certificazione *halal* (HCBs) hanno adottato singoli o multipli standard e sono stati spesso accreditati da vari organismi di accreditamento *halal*.²³¹ Ad esempio, l'organismo di accreditamento *halal* in Arabia Saudita è il Saudi Accreditation Center (SAC) centro che opera sotto l'ala della SASO, per quanto riguarda la certificazione *halal* fa riferimento al ISOGSO 205-2:2021.²³²

²³⁰ Ali Abdallah, Mohammed Abdel Rahem, Antonella Pasqualone, *The multiplicity of halal standards: a case study of application to slaughterhouses*, Journal of Ethnic Foods, 19 giugno 2021, pp. 6/8.

²³¹ Akbar J.; Gul M.; Jahangir M.; Adnan M.; Saud S.; Hassan S.; Nawaz T.; Fahad S. *Global Trends in Halal Food Standards: A Review*. Foods 2023,12,4200. <https://doi.org/10.3390/foods12234200>

²³² Ssac.gov.sa, Accreditation Bodies, <https://www.saac.gov.sa/en/accredited-cabs>

Molti paesi non hanno degli standard *halal* e fanno riferimento agli standard *halal* di altri paesi. Gli HCBs che non dispongono di standard *halal* di solito adottano un unico standard *halal* o una combinazione di diversi standard durante il processo di certificazione. Ad esempio, il Saudi Halal Center, secondo il sito ufficiale è riconosciuto dal GSO poiché adotta i suoi standard *halal*. È evidente che il riconoscimento di un Organismo di Certificazione Halal (HCB) influisce sull'accettazione dei prodotti *halal* in un paese, limitando tale riconoscimento ai soli prodotti provenienti da un HCB ufficialmente riconosciuto. Di conseguenza, se un prodotto alimentare importato in Indonesia desidera includere un logo *halal* sull'etichetta, il prodotto deve essere sottoposto a ricertificazione in Indonesia, anche se è stato precedentemente certificato da un Organismo di Certificazione Halal (HCB) riconosciuto nel paese di origine.

L'assenza di uno standard *halal* globalmente riconosciuto causa una serie di problemi al mercato *halal* tra cui una lenta crescita delle industrie *halal* globali. L'armonizzazione di uno standard *halal* globale sarà vantaggiosa per i produttori, le HCBs, i consumatori e per i governi.²³³

5.1.2 Standards and Metrology Institute for Islamic Countries (SMIIC)

Lo Standards and Metrology Institute for Islamic Countries (SMIIC) è un'organizzazione governamentale che sviluppa degli standard in collaborazione con l'Organization of Islamic Countries (OIC) con l'obiettivo di garantire la sicurezza dei consumatori e la qualità dei prodotti. Ciò mira a rafforzare la posizione dei paesi membri dell'OIC sul mercato e promuovere il libero scambio.²³⁴

Lo scopo principale è rimuovere le barriere tecniche al commercio, facilitando gli scambi tra i paesi membri che adottano gli stessi standard. Lo SMIIC mira a stabilire schemi di valutazione della conformità per accelerare lo scambio di materiali, manufatti e prodotti attraverso il reciproco riconoscimento dei certificati. L'organizzazione si impegna a conseguire uniformità nella metrologia, nei test di laboratorio e nelle attività di standardizzazione tra gli Stati membri, offrendo istruzione e formazione ai membri

²³³ Evrin Lutfika, Feri Kusnandar, Dase Hunaefi, *Comparative Analysis and Harmonization of Global Halal Standards*, International Journal of Halal Research Vol. 4, No. 1, June 2022, pp. 29/30

²³⁴ Akbar J.; Gul M.; Jahangir M.; Adnan M.; Saud S.; Hassan S.; Nawaz T.; Fahad S. *Global Trends in Halal Food Standards: A Review*. *Foods* 2023,12,4200. <https://doi.org/10.3390/foods12234200>

dell'OIC in questo settore. Inoltre, lo SMIIC collabora con altre organizzazioni regionali e internazionali interessate alla standardizzazione.

L'idea di istituire un efficace meccanismo per l'armonizzazione degli standard tra gli Stati islamici risale al primo incontro dell'Economic and Commercial Cooperation Standing Committee (COMCEC) dell'OIC nel 1984. Lo Standardization Experts Group for Islamic States (SEG), creato nel 1985 a tale scopo, ha operato in tal senso e i suoi sforzi hanno portato all'approvazione dello Statuto dello SMIIC nel quattordicesimo incontro del COMCEC del 1998. Successivamente, lo Statuto dello SMIIC è stato presentato per la firma agli Stati Membri durante il quindicesimo incontro del COMCEC tenutosi a Istanbul nel 1999. Tale statuto è entrato in vigore nel 2010, dopo aver soddisfatto tutti i requisiti di ratifica di 10 Stati membri dell'OIC. L'Istituto è stato fondato nello stesso anno ed è un organo affiliato dell'OIC, con sede centrale a Istanbul, nella Repubblica di Turchia. Vi sono 44 stati membri, tra cui l'Arabia Saudita rappresentata dalla SASO.²³⁵

L'inizio della formulazione degli Standard Halal dello SMIIC risale al 2008, e la prima edizione è stata completata nel 2011 dallo SMIIC's Standardization Experts Group (SEG), coinvolgendo 39 paesi membri dell'OIC e l'International Islamic Jurisprudence Academy (IIFA).

Gli Standard Alimentari Halal dello SMIIC sono noti come OIC/SMIIC 1:2019, e definiscono i requisiti fondamentali da attuare nella filiera alimentare. Tale standard fornisce informazioni essenziali ai consumatori, ai produttori e alle agenzie di controllo, al fine di garantire la conformità alla normativa islamica nella produzione di prodotti alimentari *halal*. I requisiti generali di tale standard abbracciano diversi aspetti, tra cui la lavorazione dei prodotti *halal*, i principi della macellazione, la sicurezza alimentare lungo l'intera catena di approvvigionamento, inclusi servizi, salute e protezione alimentare, convalida, verifica, tracciabilità e requisiti legali.²³⁶

Il 1° novembre 2023, l'Assemblea Generale dello Standards and Metrology Institute for Islamic Countries (SMIIC) si è tenuta a Mecca, ospitata dal Regno dell'Arabia Saudita e

²³⁵ SMIIC.org, About us. <https://www.smiic.org/en>

²³⁶ Akbar J.; Gul M.; Jahangir M.; Adnan M.; Saud S.; Hassan S.; Nawaz T.; Fahad S. *Global Trends in Halal Food Standards: A Review*. *Foods* 2023,12,4200. <https://doi.org/10.3390/foods12234200>

rappresentata dalla SASO. L'evento ha registrato un'ampia partecipazione, con delegazioni provenienti da oltre 45 paesi islamici e organismi internazionali e regionali.

Durante la sessione inaugurale presieduta dal Governatore della SASO e dal Presidente del Consiglio di Amministrazione dello SMIIC, il Presidente della GSO ha sottolineato, nel suo discorso, che l'unità benedetta, il legame di fratellanza, l'unità del destino e la bussola della direzione islamica costituiscono l'obiettivo e lo strumento chiave per coordinare e armonizzare gli sforzi volti a unificare gli standard, le procedure di valutazione della conformità e il riconoscimento reciproco. Questo, al fine di eliminare le barriere tecniche al commercio e contribuire allo sviluppo degli scambi commerciali, seguendo le indicazioni dello SMIIC a livello islamico e del GSO a livello del Golfo.

Le sfide attuali, considerando il conglomerato di paesi e organizzazioni orientate alla loro agenda, richiedono una maggiore interconnessione e coesione a livello del Golfo, arabo e islamico. Questo per favorire l'unificazione delle attività di standardizzazione e contribuire alla costruzione di capacità tecniche.

Il GSO si impegna con costante dedizione nello sviluppo delle relazioni con i suoi partner in tutte le discipline di standardizzazione, mettendo al servizio di questa partnership la sua esperienza, le sue capacità e i risultati ottenuti. Opera in cooperazione e coordinamento con gli Stati Membri, seguendo la guida del comitato ministeriale per gli affari di standardizzazione e dei membri del Consiglio Tecnico, con l'obiettivo di sviluppare e sostenere attività infrastrutturali di alta qualità. Il GSO ha emanato oltre 26.927 standard e regolamenti tecnici del Golfo, ha sviluppato un sistema unificato per la sicurezza dei prodotti nel mercato comune del Golfo e ha stipulato più di 73 Memorandum of Understanding (MoU) e collaborazioni tecniche con le organizzazioni di standardizzazione corrispondenti. Il GSO è un membro osservatore dell'International Organization for Standardization (ISO), del International Electrotechnical Commission (IEC), della Codex Alimentarius Commission, della World Trade Organization (WTO), dei Committees on Technical Barriers to Trade (TBT) e del Committee on Sanitary and Phytosanitary Measures (SPS).

Il GSO ha siglato un Memorandum of Understanding (MoU) con lo SMIIC con l'obiettivo di stabilire una cooperazione tra le due organizzazioni, entrambe affiliate

all'Organization of Islamic Cooperation (OIC). Tale accordo mira a potenziare le attività di standardizzazione attraverso l'armonizzazione di norme e regolamenti tecnici, procedure di valutazione della conformità, programmi di rafforzamento delle capacità, nonché lo scambio di informazioni, competenze ed esperti. Attualmente, stanno implementando programmi per specialisti, attività di formazione, scambi di informazioni, report e altre aree coperte da questo MoU.²³⁷

Tale memorandum è stato siglato il 26 novembre del 2017 alla presenza del Ministro Turco della Scienza, dell'Industria e della Tecnologia.²³⁸

Durante tali assemblee, vengono adottate decisioni e formulate raccomandazioni a sostegno dell'azione islamica congiunta per potenziare l'infrastruttura per la qualità e soddisfare le necessità degli Stati Membri. Questo contribuisce a agevolare il commercio tra i paesi islamici e a promuovere l'accesso dei loro prodotti ai mercati globali.²³⁹

5.2 Confronto Critico tra gli Standard di Certificazione Halal del SMIIC e GSO: Incongruenze e Necessità di Uniformità Globale

5.2.1 Studio comparato tra OIC/SMIIC e GSO

Nonostante la ratifica dei Memorandum of Understanding, e i recenti sforzi di armonizzazione e collaborazione tra i due organismi, persistono alcune discrepanze riguardo agli Standard di Certificazione Halal. Questo studio comparato si focalizza sul confronto tra lo standard OIC/SMIIC 1:2019 e gli standard GSO 2055-1:2015 e GSO 993/2015 affrontati nel quarto capitolo di questo elaborato.

Innanzitutto, l'“OIC/SMIIC 1:2019 Requisiti Generali degli Alimenti Halal” dettaglia i requisiti fondamentali per la produzione di prodotti e servizi alimentari *halal* in qualsiasi fase della catena alimentare. Tale standard fornisce informazioni di carattere generale raccolte a consumatori, produttori e organismi di valutazione della conformità.

²³⁷ Gso.org.sa, GSO Participates in the 18° SMIIC General Assembly, 2 Novembre 2023.

<https://www.gso.org.sa/en/media/2023/11/gso-participates-in-the-18th-smiic-general-assembly>

²³⁸ Gso.org.sa, GSO review international cooperation, 2017.

<https://www.gso.org.sa/wp-content/uploads/2021/12/Gso-Review-International-Cooperation-2017.pdf>

²³⁹ Gso.org.sa, GSO Participates in the 18° SMIIC General Assembly, 2 Novembre 2023.

<https://www.gso.org.sa/en/media/2023/11/gso-participates-in-the-18th-smiic-general-assembly>

La sua formulazione si basa sul concetto di *halal*, integrando i requisiti dei prodotti alimentari *halal* nei sistemi di gestione e controllo generale per garantire la conformità con le norme islamiche.²⁴⁰

La prima differenza che si può notare è che lo Standard dello SMIIC è più dettagliato riguardo agli animali considerati *halal*, mentre il GSO fornisce solamente una tabella che dichiara quali sono gli animali proibiti secondo le normative islamiche. Gli animali considerati *halal* secondo lo SMIIC sono:

- Gli animali domestici come i bovini, i bufali, le pecore, le capre, i cammelli, i polli, le oche, le anatre e i tacchini.
- Gli animali selvatici non predatori come i cervi, le antilopi, i camosci e i bovini selvatici.
- Gli uccelli non predatori come i piccioni, i passeri, le quaglie, gli storni e gli struzzi.
- Per quanto concerne gli insetti sono lecite sono le cavallette.²⁴¹

Per quanto riguarda gli animali non *halal*, nello standard del GSO non vengono menzionati: gli sciacalli, le donnole, i coccodrilli, gli alligatori, gli avvoltoi, i corvi, gli scorpioni, le vespe e le lumache. Inoltre, nello standard dello SMIIC è specificato in una nota che vi sono alcune parti degli animali che dovrebbero essere evitate anche dopo la macellazione rituale nel caso in cui vengano utilizzate bisogna dichiararlo nell'etichetta.²⁴²

Per quanto concerne la Macellazione Rituale, emergono delle divergenze: secondo l'OIC/SMIIC l'atto della macellazione deve essere eseguita solo ed esclusivamente da un musulmano adulto, mentalmente sano e che comprenda appieno le leggi islamiche sulla macellazione; mentre secondo lo Standard del GSO 993 l'appartenenza religiosa all'Islam non è vincolante, poiché vi è scritto che la macellazione può essere eseguita anche da individui della Gente del Libro, ebrei o cristiani, senza specificare se il macellaio debba essere adulto o meno.²⁴³

²⁴⁰ The Standards and Metrology Institute for Islamic Countries (SMIIC), OIC/SMIIC 1:2019, *General Requirements for Halal Food*, 31/07/2019.

²⁴¹ Ibidem.

²⁴² Ibidem

²⁴³ Ibidem.

Per quanto riguarda il processo di stordimento vi sono delle discrepanze tra l'OIC/SMIIC e il GSO. Il processo di stordimento consiste in uno shock elettrico, chimico o meccanico sugli animali, rendendoli immobili o privi di sensi senza ucciderli prima della macellazione. Vi sono generalmente tre metodi di stordimento: lo stordimento elettrico, lo stordimento con pistola e l'utilizzo di anidride carbonica.²⁴⁴ Secondo lo standard del GSO tutte le forme di stordimento sono scoraggiate e disapprovate; tuttavia, se risulta essenziale utilizzare tale metodo è consentito solamente lo stordimento elettrico a basso voltaggio, seguendo delle specifiche tabelle che indicano la durata e il voltaggio, inoltre non è permesso lo stordimento di animali di piccola taglia.²⁴⁵ Per quanto concerne lo standard dello SMIIC in materia, non è menzionato lo stordimento di animali di piccola taglia, mentre è menzionato lo stordimento di animali di taglia grande. L'OIC/SMIIC considera proibita ogni forma di stordimento e concussione, tranne quando lo stordimento elettrico diventa necessario per calmare l'animale. Le tabelle di riferimento per il voltaggio e la durata dello stordimento indicano gli stessi numeri; tuttavia, la tabella dello SMIIC menziona più tipologie di animali.²⁴⁶ Lo standard del GSO, a differenza dell'OIC/SMIIC, menziona la proibizione dell'uso di scosse elettriche e di qualsiasi forma di stordimento durante la macellazione dei volatili.²⁴⁷

Per quanto riguarda il procedimento di macellazione rituale nello standard OIC/SMIIC vi sono menzionate informazioni più specifiche rispetto allo standard GSO, nel quale alcune questioni non vengono affrontate.

Oltre al controllo degli animali da macellare da parte di un veterinario qualificato, l'OIC/SMIIC sottolinea e aggiunge il fatto che gli animali che hanno completato 1/3 della gravidanza non devono essere macellati. Nel descrivere la procedura della macellazione l'OIC/SMIIC menziona che l'animale oltre a dover essere rivolto verso la *Qibla* deve anche essere adagiato sul fianco destro, dettaglio che non viene menzionato

²⁴⁴ Akbar J.; Gul M.; Jahangir M.; Adnan M.; Saud S.; Hassan S.; Nawaz T.; Fahad S. *Global Trends in Halal Food Standards: A Review*. *Foods* 2023,12,4200. <https://doi.org/10.3390/foods12234200>

²⁴⁵ Gulf Technical Regulations, Animal Slaughter Requirements According to Islamic Rules GSO 993/2015, 05/11/2015.

²⁴⁶ The Standards and Metrology Institute for Islamic Countries (SMIIC), OIC/SMIIC 1:2019, *General Requirements for Halal Food*, 31/07/2019.

²⁴⁷ Gulf Technical Regulations, Animal Slaughter Requirements According to Islamic Rules GSO 993/2015, 05/11/2015.

dal GSO.²⁴⁸ Il GSO, a differenza dell'OIC/SMIIC richiede la menzione di “*Allahu Akbar*” prima della frase “*Bismillah*”. Secondo il GSO se il macellaio dimentica di menzionare Allah, la macellazione rimane *halal*,²⁴⁹ mentre di ciò non vi è menzione nello standard OIC/SMIIC il quale a differenza del GSO sottolinea che la frase “*Bismillah*” deve essere menzionata su ogni carcassa. L'OIC/SMIIC specifica che l'atto della macellazione deve recidere la trachea, l'esofago, entrambe le arterie carotidi e le due vene giugulari e che l'atto deve iniziare con un'incisione sul collo in un punto appena sotto la glottide, il GSO a riguardo è meno specifico.²⁵⁰ Tuttavia, il GSO sottolinea che la macellazione deve essere effettuata con la mano destra mentre l'OIC/SMIIC no.²⁵¹

A differenza del GSO, l'OIC/SMIIC sottolinea che il lavaggio, l'asciugatura, il raffreddamento e il congelamento post mortem devono essere effettuati con strumenti o attrezzature idonee e la temperatura della stanza di refrigerazione deve essere al massimo di 4 gradi centigradi.

L'OIC/SMIIC dedica un intero paragrafo al metodo di macellazione del pollame, mentre il GSO dedica solo due frasi a riguardo. Secondo l'OIC/SMIIC il pollame ricevuto al macello deve essere trasferito alla macellazione nel minor tempo possibile. Il pollame deve essere controllato da un veterinario qualificato seguendo le metodologie di ispezione standard: il pollame trovato malato o sospettato di essere malato o morto deve essere immediatamente rimosso o segregato in un'area di isolamento. Il pollame ricevuto deve essere ispezionato per garantire che il pollame morto o morente non entri nella linea di macellazione. Il macellaio deve tenere la testa del pollame con una mano, allungandola saldamente verso il basso e deve recidere la gola con un coltello da macello affilato tenuto nell'altra mano secondo le normative islamiche. Il periodo di sanguinamento del pollame deve essere di almeno 180 secondi. Per quanto riguarda la spiumatura del pollame, la carcassa deve essere sbollentata per facilitare il processo di

²⁴⁸ The Standards and Metrology Institute for Islamic Countries (SMIIC), OIC/SMIIC 1:2019, *General Requirements for Halal Food*, 31/07/2019.

²⁴⁹ Gulf Technical Regulations, Animal Slaughter Requirements According to Islamic Rules GSO 993/2015, 05/11/2015.

²⁵⁰ The Standards and Metrology Institute for Islamic Countries (SMIIC), OIC/SMIIC 1:2019, *General Requirements for Halal Food*, 31/07/2019.

²⁵¹ Gulf Technical Regulations, Animal Slaughter Requirements According to Islamic Rules GSO 993/2015, 05/11/2015.

spiumatura, tuttavia non va utilizzata acqua bollente. Oltre ai controlli post mortem, la carcassa, dopo essere stata lavata, deve essere ulteriormente ispezionata secondo le normative e gli standard dei servizi veterinari degli Stati Membri. Nei casi in cui l'esame fisico non è sufficiente per giungere ad una diagnosi, la sostanza o il campione sospetto deve essere inviato al laboratorio e la carcassa deve essere conservata in un'area a temperatura adeguata.

L'OIC/SMIIC dedica un intero paragrafo al metodo di macellazione di ciò che non è pollame, mentre nello standard del GSO non vi è menzione a riguardo. Il pesce non ha bisogno di essere macellato ma deve essere preso dall'acqua mentre è ancora vivo e la morte deve avvenire fuori dall'acqua. Se il pesce è trovato morto e galleggiante al momento della cattura non è considerato *halal*. Gli animali cacciati dai musulmani con armi sono considerati *halal* se viene menzionato il nome di Allah prima del lancio dell'arma verso l'animale e l'animale braccato deve essere colpito dal bordo tagliente dell'arma. Per quanto concerne gli animali cacciati da altri animali e/o uccelli da caccia, vengono considerati *halal* se: l'animale usato per la caccia è stato precedentemente addestrato ed è sicuro in quanto non presenta alcuna malattia dannosa per la salute umana; prima di rilasciare l'animale da caccia deve essere menzionato Allah; gli animali cacciati morti o ancora vivi non devono essere mangiati dagli animali da caccia; e l'animale cacciato, se catturato vivo, deve essere macellato secondo le regole islamiche.

Nello standard dell'OIC/SMIIC vi sono informazioni legate al latte e derivati e alle uova e ai prodotti a base di uova, tali informazioni non si trovano nello standard del GSO. Il latte e i prodotti lattiero-caseari derivati dagli animali *halal* sono considerati *halal*, gli additivi alimentari come il caglio o la gelatina non devono essere prodotti da fonti non *halal*, mentre il latte umano e i suoi derivati non possono essere utilizzate per la produzione alimentare. Le uova e i prodotti a base di uova ottenuti da animali *halal* sono leciti, le uova derivate da animali come i pesci che non necessitano la macellazione rituale sono *halal* purché siano sicure per essere consumate.

Nello standard dell'OIC/SMIIC vi sono informazioni legate ai seguenti prodotti, di cui il GSO non fa menzione:

- Tutti i tipi di acqua e bevande non alcoliche sono *halal* ad eccezione di quelle velenose, inebrianti o pericolose alla salute umana. Tutti i prodotti o le bevande

contenenti alcol sono proibiti anche solo per scopi di cottura o per riempire le caramelle.

- Gli additivi alimentari come i coloranti e i conservanti utilizzati nelle bevande non devono essere prodotti con ingredienti non alimentari e non *halal*.
- I prodotti dell'apicoltura sono considerati *halal*, sono lecite anche le parti delle api che cadono nel miele. Gli integratori alimentari devono essere prodotti o originati da fonti *halal*.
- I microrganismi come i batteri, i funghi e i lieviti sono considerati *halal* ad eccezione di quelli velenosi e pericolosi per la salute umana. L'estratto di lievito o altri prodotti da esso derivati non devono essere ottenuti da lievito di birra derivante dal processo di produzione della birra.

Nello standard dell'OIC/SMIIC vi sono, inoltre, informazioni più dettagliate riguardanti la presentazione al mercato di prodotti alimentari *halal*. La forma fisica del l'imballaggio, il contenuto delle etichette e della pubblicità dei prodotti alimentari non devono essere in conflitto con l'etica islamica e non devono promuovere ostilità e odio.²⁵²

Per quanto riguarda il processo di etichettatura, l'OIC/SMIIC ritiene obbligatorio inserire la data del macello e del confezionamento per i prodotti a base di carne e la data di scadenza del prodotto alimentare, mentre nello standard GSO non viene menzionato l'obbligo di inserire la data di scadenza. A differenza del GSO, secondo l'OIC/SMIIC è obbligatorio inserire nell'etichetta il nome e l'indirizzo del produttore, importatore e distributore, il paese di origine e deve essere specificato se un prodotto contiene GMO.²⁵³ Per quanto riguarda l'etichettatura dei prodotti a base di carne, secondo il GSO è necessario informare il consumatore se è stata utilizzata la macellazione meccanica o lo stordimento elettrico.²⁵⁴

Lo standard OIC/SMIIC stabilisce il metodo di pulizia secondo le regole islamiche, mentre nel GSO non vi è menzione di ciò. Il *najs* è ciò che è ritualmente impuro, può

²⁵² The Standards and Metrology Institute for Islamic Countries (SMIIC), OIC/SMIIC 1:2019, *General Requirements for Halal Food*, 31/07/2019.

²⁵³ Ibidem.

²⁵⁴ Gulf Technical Regulations, Animal Slaughtering Requirements According to Islamic Rules GSO 993/2015, 05/11/2015.

essere di due tipologie, visibile o invisibile. Per pulire il *najs* è necessario lavare sette volte, una delle quali con acqua mista a terra, il primo lavaggio dovrà servire a eliminare l'esistenza del *najs*, la quantità di terra utilizzata è appena sufficiente per realizzare una sospensione e l'uso del prodotto contenente terra è permesso. La terra deve essere libera dal *najs* e non deve essere stata già utilizzata per le abluzioni a secco. L'acqua deve essere potabile, non deve essere ferma, non deve essere stata già utilizzata per le abluzioni a secco e deve essere libera dal *najs*.²⁵⁵

5.2.2 Conclusioni

Come discusso nel paragrafo precedente, emergono incongruenze tra gli standard e le regolamentazioni degli organismi di certificazione *halal*, rappresentando ancora una problematica. L'assenza di uno standard di certificazione *halal* universalmente riconosciuto può generare incoerenze e confusione, evidenziando la necessità di stabilire e adottare globalmente gli standard *halal* internazionali, come quelli stabiliti dall'OIC, per promuovere coerenza e agevolare il commercio internazionale.

C'è tuttavia una mancanza di chiarezza su cosa debba essere considerato *halal* nelle comunità musulmane, tra gli studiosi e le diverse scuole giuridiche di riferimento. Per affrontare questa problematica, gli organismi di certificazione potrebbero collaborare con le organizzazioni religiose o gli studiosi islamici per stabilire un consenso sugli standard *halal*.²⁵⁶

La provenienza di prodotti da paesi diversi complica la garanzia del rispetto degli standard *halal* richiesti nel paese di importazione. L'implementazione di tecnologie *blockchain*²⁵⁷ e sistemi di tracciabilità può assicurare trasparenza nella catena di approvvigionamento. Inoltre, la mancanza di conoscenza e consapevolezza dei consumatori sulla certificazione *halal* può essere affrontata mediante campagne di sensibilizzazione pubblica, sfruttando le nuove piattaforme digitali e sociali.

²⁵⁵ The Standards and Metrology Institute for Islamic Countries (SMIIC), OIC/SMIIC 1:2019, *General Requirements for Halal Food*, 31/07/2019.

²⁵⁶ Akbar J.; Gul M.; Jahangir M.; Adnan M.; Saud S.; Hassan S.; Nawaz T.; Fahad S. *Global Trends in Halal Food Standards: A Review*. *Foods* 2023,12,4200. <https://doi.org/10.3390/foods12234200>

²⁵⁷ La blockchain è un registro di contabilità condiviso e immutabile che facilita il processo di registrazione delle transazioni e la tracciabilità degli asset in una rete commerciale. <https://www.ibm.com/it-it/topics/blockchain>

L'incremento dell'interesse dei consumatori per i prodotti *halal* spinge i produttori ad aderire agli standard *halal*. Alcuni paesi hanno sviluppato i propri standard, mentre altri standard sono accettabili in regioni molto più ampie, come il GSO il cui standard regionale viene applicato nei Paesi del Golfo e lo SMIIC il cui standard internazionale viene riconosciuto da molti più stati. Purtroppo, a livello globale manca un riconoscimento univoco degli standard *halal*, generando preoccupazione fra i consumatori e i produttori sulla scelta degli standard seguire, anche in base alle richieste dei diversi paesi.

Come evidenziato nel paragrafo precedente, tali standard mostrano delle incongruenze specialmente per quanto riguarda il metodo di macellazione, lo stordimento, le impurità e lo stato *halal* degli animali. Queste divergenze spesso derivano dall'appartenenza dei giuristi a diverse scuole giuridiche islamiche. Un possibile approccio potrebbe essere il riconoscimento reciproco degli standard *halal* da parte dei vari organismi di accreditamento, consentendo loro di operare nelle regioni corrispondenti.²⁵⁸

Per quanto concerne la distinzione tra SMIIC e GSO, entrambi contribuiscono alla standardizzazione nei paesi islamici; tuttavia, lo SMIIC ha una portata più ampia, mirando a coprire l'intero mondo islamico. Al contrario, il GSO si concentra specificamente sulla cooperazione nella standardizzazione nei paesi del Consiglio di Cooperazione del Golfo (GCC), come Arabia Saudita, Kuwait, Emirati Arabi Uniti, Oman, Qatar e Bahrain. Quindi, la differenza chiave risiede nella portata geografica e negli obiettivi specifici di ciascuna organizzazione: lo SMIIC punta all'armonizzazione delle norme in tutto il mondo islamico, mentre il GSO si dedica alla standardizzazione nei paesi del GCC.

In Arabia Saudita, le industrie alimentari spesso aderiscono agli standard del GSO, poiché tale organismo si concentra sulla standardizzazione nei paesi del Consiglio di Cooperazione del Golfo (GCC), inclusa l'Arabia Saudita. Tuttavia, considerando le dimensioni e l'influenza dello SMIIC (Standards and Metrology Institute for Islamic Countries), alcuni settori, produttori o aziende potrebbero preferire adottare gli standard

²⁵⁸ Akbar J.; Gul M.; Jahangir M.; Adnan M.; Saud S.; Hassan S.; Nawaz T.; Fahad S. *Global Trends in Halal Food Standards: A Review*. *Foods* 2023,12,4200. <https://doi.org/10.3390/foods12234200>

SMIIC, soprattutto per prodotti destinati a mercati islamici più vasti. La scelta dipende, quindi, dalle esigenze specifiche delle aziende e dai mercati di destinazione.

Conclusioni

Al termine dell'analisi perseguita attraverso questi cinque capitoli, è possibile sostenere che l'industria halal è un potenziale settore di crescita nell'economia globale. Secondo lo studio di Md. Siddique E Azam e Moha Asri Abdullah il settore dell'industria halal cresce ad un ritmo del 20% annuo, stimando un valore totale di 2.3 trilioni di dollari. Anche molti paesi dove la maggioranza non è musulmana hanno compreso il grande potenziale di tale settore, come il Brasile, l'Australia, la Nuova Zelanda, l'India, la Germania e anche l'Italia, che occupano le prime dieci posizioni nel punteggio del GIEI (Global Islamic Economy Indicator) in diversi settori halal. La prima motivazione che spinge alla crescita di domanda nel mercato halal è la rapida crescita della popolazione musulmana nel mondo che continua a crescere ogni anno.²⁵⁹ Come descritto nel terzo capitolo, nel 2024 si stima che ammonti a 2,02 miliardi, circa il 25% della popolazione mondiale intera, rendendo così l'Islam la religione più praticata al mondo dopo il Cristianesimo.²⁶⁰ La seconda motivazione va cercata nella crescita del PIL (PPP), cioè il prodotto interno lordo per parità di potere di acquisto, nei paesi musulmani, una forza trainante della crescita globale dell'industria halal. L'Arabia Saudita, oggetto dell'elaborato, si trova al secondo posto tra i primi 15 paesi musulmani con il PIL (PPP) e la popolazione musulmana più alti.²⁶¹

I consumatori di tutto il mondo stanno diventando consapevoli dell'importanza dell'halal, non solo in termini di consumo alimentare, ma anche dei valori etici ad esso integrati.²⁶² Spesso l'idea di halal è erroneamente limitata all'astinenza da alcol, carne di maiale e carne che non viene macellata ritualmente, tuttavia, halal sottolinea la purezza della sostanza e prescrive il consumo di prodotti più vicini al loro stato naturale. Per i consumatori questo significa cercare beni privi di pesticidi, conservanti, antibiotici e OGM. Il concetto di halal richiede ai credenti di impegnarsi in buone azioni e di fare delle scelte etiche. Di conseguenza, l'halal è strettamente legato alle questioni del

²⁵⁹ Md. Siddique E Azam e Moha Asri Abdullah, *Global Halal Industry: Realities and Opportunities*, IJIBE (International Journal of Islamic Business Ethics), Vol. 5 No.1, 2020.

²⁶⁰ Timesprayer, *Global Muslim Population*, 2024, <https://timesprayer.com/en/muslim-population/#:~:text=Today%2C%20Sunday%2C%20October%201%2C,largest%20religion%20in%20the%20world>

²⁶¹ Md. Siddique E Azam e Moha Asri Abdullah, *Global Halal Industry: Realities and Opportunities*, IJIBE (International Journal of Islamic Business Ethics), Vol. 5 No.1, 2020.

²⁶² Ibidem.

commercio equo, dell'agricoltura biologica, del benessere degli animali, della sicurezza alimentare e dell'economia ecologica.²⁶³

Queste due motivazioni hanno portato alla crescita del mercato halal, e alla necessità di sistemi di accreditamento e certificazione halal in tutto il mondo. È stato osservato, nel quarto e nel quinto capitolo di questo elaborato, che esistono una molteplicità di attori governativi e non governativi che stanno cercando simultaneamente di definire i confini dell'halal, di stabilire degli standard e delle procedure di accreditamento. Le diverse interpretazioni di halal all'interno dell'eterogenea comunità musulmana e l'esistenza di molteplici organismi di regolamentazione halal, ciascuno con la propria agenda, standard e procedure, generano confusione per le aziende che cercano di affrontare il mercato halal.

E qui si pone la prima problematica di questo sistema: la mancanza di un certificato e di un logo halal universale insieme alle incoerenze tra le politiche e le procedure di standardizzazione halal, come visto in dettaglio nel quinto capitolo di questo elaborato. Si tratta di un problema piuttosto consistente per le aziende che fanno affidamento ad una catena di approvvigionamento globale e che esportano i loro prodotti in diversi paesi. Anche all'interno organismi di cooperazione come l'OIC, vari paesi membri possono differire per quanto riguarda gli standard halal.²⁶⁴ Come precedentemente visto alcuni paesi hanno sviluppato i propri standard, mentre altri standard sono accettabili in regioni molto più ampie. Ad esempio, il GSO ha sviluppato uno standard regionale che viene applicato nei Paesi del Golfo e lo SMIIC ne ha sviluppato uno internazionale che viene riconosciuto da molti più stati. Da ciò ci si può domandare come fanno a coesistere due standard di certificazione, che, come visto nel quinto capitolo, mostrano evidenti incongruenze. In Arabia Saudita, questi due standard possono coesistere poiché la scelta su quale organismo affidarsi è dettata dalle aziende: le industrie alimentari spesso aderiscono agli standard del GSO, poiché tale organismo si concentra sulla standardizzazione nei paesi del Consiglio di Cooperazione del Golfo (GCC); considerando le dimensioni e l'influenza dello SMIIC (Standards and Metrology Institute for Islamic Countries), alcuni settori, produttori o aziende potrebbero preferire

²⁶³ Elif Izberk-Bilgin, Cheryl C. Nakata, *A new look at faith-based marketing: The global halal market*, Kelley School of Business, Indiana University, Elsevier Inc., 2016.

²⁶⁴ Ibidem.

adottare gli standard SMIIC, soprattutto per prodotti destinati a mercati islamici più vasti. La scelta dipende, quindi, dalle esigenze specifiche delle aziende e dai mercati di destinazione.²⁶⁵

Un'altra problematica è la mancanza di chiarezza su cosa debba essere considerato *halal* nelle comunità musulmane, tra gli studiosi e le diverse scuole giuridiche di riferimento.²⁶⁶ Sebbene il credo religioso dei musulmani sia lo stesso in tutto il mondo, essi hanno la propria cultura, hanno varie sfumature, preferenze e pratiche regionali o locali.²⁶⁷ Per affrontare questa problematica, gli organismi di certificazione potrebbero collaborare con le organizzazioni religiose o gli studiosi islamici per stabilire un consenso sugli standard *halal*.²⁶⁸

L'ultima sfida connessa alla certificazione *halal*, in relazione all'urgente necessità di uno standard universale, consiste nella salvaguardia dell'integrità dello status *halal* lungo l'intera catena di approvvigionamento, dalla produzione all'esperienza a tavola.²⁶⁹

La più grande sfida per l'industria *halal* è stabilire standard e accreditamenti *halal* riconosciuti a livello internazionale, soprattutto per quanto riguarda il settore alimentare. Come già visto, sono stati compiuti diversi tentativi per armonizzare gli esistenti standard *halal*, insieme alle relative procedure di certificazione e accreditamento; tuttavia, finora, non è stata raggiunta alcuna unificazione.²⁷⁰

La necessità imperativa di armonizzare gli standard esistenti e di superare le attuali sfide e problematiche rimane prioritaria per l'industria *halal*, consolidando così la sua posizione come settore di crescita sostenibile e riconosciuto globalmente. In prospettiva dell'Expo 2030, l'Arabia Saudita anticipa un'importante espansione del mercato *halal*, presentando un'inevitabile opportunità di sviluppo, armonizzazione e intensificata

²⁶⁵ Ibidem.

²⁶⁶ The Standards and Metrology Institute for Islamic Countries (SMIIC), OIC/SMIIC 1:2019, *General Requirements for Halal Food*, 31/07/2019.

²⁶⁷ Md. Siddique E Azam e Moha Asri Abdullah, *Global Halal Industry: Realities and Opportunities*, IJIBE (International Journal of Islamic Business Ethics), Vol. 5 No.1, 2020.

²⁶⁸ Akbar J.; Gul M.; Jahangir M.; Adnan M.; Saud S.; Hassan S.; Nawaz T.; Fahad S. *Global Trends in Halal Food Standards: A Review*. *Foods* 2023,12,4200. <https://doi.org/10.3390/foods12234200>

²⁶⁹ Md. Siddique E Azam e Moha Asri Abdullah, *Global Halal Industry: Realities and Opportunities*, IJIBE (International Journal of Islamic Business Ethics), Vol. 5 No.1, 2020.

²⁷⁰ Ali Abdallah, Mohammed Abdel Rahem, Antonella Pasqualone, *The multiplicity of halal standards: a case study of application to slaughterhouses*, *Journal of Ethnic Foods*, 19 giugno 2021, pp. 6/8.

collaborazione tra gli organismi di accreditamento e certificazione halal. Questo ambizioso percorso si configura come un'opportunità sempre più ampia nel panorama degli affari, nel contesto di un mercato *faith-based*.

Bibliografia

- Abdallah Ali, Abdel Rahem Mohammed, Pasqualone Antonella, *The multiplicity of halal standards: a case study of application to slaughterhouses*, *Journal of Ethnic Foods*, 19 giugno 2021;
- Al Jallad Nader, *The concepts of al-halal and al-haram in the Arab-Muslim culture: a translational and lexicographical study*, University of Jordan;
- Al-Qaradawi Yusuf, *The Lawful and the Prohibited in Islam (Al-Halal Wal Haram Fil Islam)*, Indiana, American Trust Publications, 1999;
- Al-Rasheed Madawi, *A history of Saudi Arabia*, Regno Unito, Cambridge University Press, 2010;
- Alrebh Abdullah F., *A Wahhabi Ethic in Saudi Arabia, Power, Authority, and Religion in a Muslim Society*, Grand Valley University, USA, 2017;
- Alrobaish Waeel Salih, Vlerick Peter, Luning Pieternel A., Jacxsens Liesbeth, *Food safety governance in Saudi Arabia: Challenges in control of imported food*, *Journal of Food Science*, Institute of Food Technologist, 2012;
- Ascanio Lorenzo, *Le regole alimentari nel diritto musulmano*, Libellula edizioni, 2010;
- B. Hallaq Wael, *The Origins and Evolution of Islamic Law*, Cambridge, Cambridge University Press, 2005;
- Blanchard Christopher M., *The Islamic Tradition of Wahhabism and Salafiyya*, The Library of Congress, 2008;
- Censi Sandro, *Alimenti Halal e Kosher: caratteristiche, certificazione e mercato*, Cibaria Edizioni, 2016;
- Dupret Baudouin, *What is the Sharia?*, London, Hurst and Company;
- Ersilia Francesca, *Introduzione alle regole alimentari Islamiche*, Roma, Istituto Per L'Oriente C. A. Nallino, 1995;
- Fiorita Nicola, *Dispense di diritto islamico*, Firenze University Press, 2002;
- *Food Law*, Royal Decree No. M/1, Official Translation Department;
- Fronzoni Vasco, *Processi di inclusione dell'Islam negli ordinamenti europei. Diritto e religione in prospettiva comparata*, Italia, Pellegrini Editore, 2020;
- Gulf Technical Regulation, *Halal Food – Part 1: General Requirements GSO 2055-1:2015*, 05/11/2015;

- Gulf Technical Regulations, *Animal Slaughter Requirements According to Islamic Rules* GSO 993/2015, 05/11/2015;
- Gulf Technical Regulations, *Halal products – Part 2: General Requirements for Halal Certification Bodies* GSO 2055-2:2015;
- Ismail, Zainalabidin Mohamed, Juwaidah Sharifuddin, Amin Mahir Abdullah, Mohd Mansour Ismail, *A Comparative Analysis of Global Halal Certification Requirements*, *Journal of Food Products Marketing*, Malesia, 2014;
- Izberk-Bilgin Elif, Nakata Cheryl C., *A new look at faith-based marketing: The global halal market*, Kelley School of Business, Indiana University, Elsevier Inc., 2016;
- Junaid Sharif Muhammad, Ijaz Muhammad, *Madhab in Islamic Law and the dissemination of Sunni's legal text*, Pakistan, 2014;
- Khan Mohd Imran, Dr. Abid Haleem, *Understanding "Halal" and "Halal Certification and Accreditation System" – A Brief Review*, Dubai, United Arab Emirates, *Saudi Journal of Business and Management Studies*, 2016;
- *Kingdom of Saudi Arabia, Public Administration Country Profile*, DPADM, UNDESA, Nazioni Unite, 2004;
- Lutfika Evrin, Kusnandar Feri, Hunaefi Dase, *Comparative Analysis and Harmonization of Global Halal Standards*, *International Journal of Halal Research Vol. 4, No. 1*, June 2022;
- Matoi Ecaterina, Constantin Diana Monica, *Muhammad Bin Slaman's Reforms vs. Wahhabi rules: a challenge for the status quo of the Saudi state?*, National Defense University;
- Mohani Abdul, Hashanah Ismail, Haslina Hashim, Johari Juliana, *SMEs and Halal certification*, Malesia, 2009;
- Narulhuda Noordin, Nor Laila Md Noor, Zainal Samicho, *Strategic Approach to Halal Certification System: An Ecosystem Perspective*, Malesia, 2012;
- Otterbeck Jonas, *Wahhabi ideology of social control versus a new publicness in Saudi Arabia*, 2012, Springer Science Business Media;
- Otto Jan Michael, *Sharia Incorporated*, Paesi Bassi, Leiden University Press, 2010;

- Rasheed Adil, *Wahhabism and the Kingdom of Saudi Arabia: An Evolving Symbiosis, from West Asia in Transition*, New Delhi and Insitute for Defence Studies and Analyses, Pentagon Press, 2018;
- Riaz Mian N., Chaudry Muhammad M., *General Guidelines for Halal Food Production from: Handbook of Halal Food Production*, CRC Press, 2018;
- Scopel Laura, *Le prescrizioni alimentari di carattere religioso*, Italia, Edizioni Università di Trieste, 2016;
- Siddique Md., Azam E e Abdullah Moha Asri, *Global Halal Industry: Realities and Opportunities*, IJIBE (International Journal of Islamic Business Ethics), Vol. 5 No.1, 2020;
- The Standards and Metrology Institute for Islamic Countries (SMIIC), OIC/SMIIC 1:2019, *General Requirements for Halal Food*, 31/07/2019;
- Tourè Abdoul Karim, *The concept of halal and haram from Quran and Sunnah perception*;
- Williams Rob J., *Salafism, Wahhabism and the Definition of Sunni Islam*, 2017, Honors Program: Student Scholarship and Creative Works, Augustana College;

Sitografia

- Akbar J.; Gul M.; Jahangir M.; Adnan M.; Saud S.; Hassan S.; Nawaz T.; Fahad S. Global Trends in Halal Food Standards: A Review. *Foods* 2023,12,4200. <https://doi.org/10.3390/foods12234200>
- Encyclopedia of Islam and the Muslim World, <https://www.encyclopedia.com/religion/encyclopedias-almanacs-transcripts-and-maps/wahhabiyya>
- Fao.org, FAOLEX DATABASE, Saudi Arabia, Royal Decree No. M/1 of 2014 issuing Ministerial Resolution No.475 approving the Food Law. <https://www.fao.org/faolex/results/details/en/c/LEX-FAOC185594>
- Gso.org.sa, About GSO. <https://www.gso.org.sa/en/about-gso/>
- Gso.org.sa, GSO Participates in the 18° SMIIC General Assembly, 2 Novembre 2023. <https://www.gso.org.sa/en/media/2023/11/gso-participates-in-the-18th-smiic-general-assembly>

- Gso.org.sa, GSO review international cooperation, 2017.
<https://www.gso.org.sa/wp-content/uploads/2021/12/Gso-Review-International-Cooperation-2017.pdf>
- Halal.SFDA.gov.sa, Saudi Halal Center. <https://halal.sfda.gov.sa/#vision>
- ISO.org, SASO, Saudi Arabia, Membership: Member body.
<https://www.iso.org/member/1516.html>
- Nazionale Almasi, Il caviale è halal?, Halal Haram World, 2023,
https://it.halalharamworld.com/is-caviar-halal/#1_Is_caviar_halal_hanafi
- SAAC.gov.sa, About The Saudi Accreditation Center.
<https://www.saac.gov.sa/en/home/>
- Saso.gov.sa, About SASO.
<https://www.saso.gov.sa/en/about/Pages/responsibilities.aspx>
- Sfd.gov.sa, About SFDA. <https://www.sfda.gov.sa/en/overview>
- Sfd.gov.sa, Halal. <https://www.sfda.gov.sa/en/halal>
- SMIIC.org, About us. <https://www.smiic.org/en>
- Ssac.gov.sa, Accreditation Bodies. <https://www.saac.gov.sa/en/accredited-cabs>
- Timesprayer, Global Muslim Population, 2024,
<https://timesprayer.com/en/muslim-population/#:~:text=Today%2C%20Sunday%2C%20October%201%2C,largest%20religion%20in%20the%20world>

