



NetPoulSafe

## COSTI RELATIVI ALLA POSITIVITÀ IN ALLEVAMENTO A *SALMONELLA* IN SPAGNA



### PUNTI CHIAVE

- È importante che gli allevatori conoscano il costo approssimativo di un focolaio di *Salmonella*.
- Perdite di produttività legate ai costi di macellazione (carne e uova).

È interessante per gli allevatori di **polli da carne e di galline ovaiole** sapere che tipo di costi potrebbero dover affrontare nel caso in cui un gruppo all'interno del loro allevamento risulti positivo a *Salmonella* Enteritidis o Typhimurium (compresa la variante monofasica).

1

POLLI DA CARNE



2

GALLINE OVAIOLE



1

POLLI DA CARNE



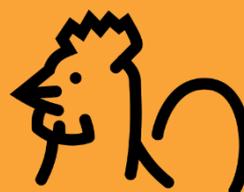
Nei broiler, in caso di test positivo per questi sierotipi di *Salmonella*, si può decidere se effettuare un **depopolamento (da destinare ai sottoprodotti) oppure inviarli al macello** e commercializzarli in determinate circostanze (analisi della carcassa negativa o trattamento termico).



Per quanto riguarda la **stima delle perdite economiche**, nel **caso ipotetico** che i polli da carne di un allevamento di 20.000 animali venissero macellati a 42 giorni di vita a 3 kg di peso, ciò significherebbe la perdita di circa 60.000 kg di pollo vivo. Se si considera che il costo per kg di pollo vivo è di €1,2, ciò si traduce in una perdita totale di circa **€72.000**.

**2**

## GALLINE OVAIOLE



Nelle **galline ovaiole**, in caso di test positivo per questi sierotipi di *Salmonella*, le uova non possono essere vendute fresche, ma solo come ovoprodotti (trattamento termico), perdendo parte del loro valore.

Pertanto si può decidere di abbattere gli animali per poter vendere le uova fresche di un nuovo gruppo il prima possibile dopo le operazioni di **pulizia e disinfezione**.

Nel caso in cui l'autorità competente disponga l'abbattimento obbligatorio, sarà prevista un **compenso economico** per animale in base all'età (RD 823/2010).

Nel **caso ipotetico** in cui un allevamento di 20.000 galline con un ciclo produttivo di 95 settimane fosse positivo a *Salmonella* e venissero abbattute a 60 settimane, ciò significherebbe la perdita di circa **3.940.000 uova** (197 uova per gallina). Se il costo per uovo fosse di €0,208, il valore economico della perdita ammonterebbe a **€819.520**.

Oltre ai costi legati alla perdita di valore dei prodotti, dovrebbero essere presi in considerazione i **costi legati alla macellazione e distruzione delle carcasse, pulizia e disinfezione**. Nel caso dei polli da carne è necessario tenere in considerazione anche il mangime e l'energia consumati fino a quel momento.

È essenziale applicare adeguate misure di biosicurezza per ridurre al minimo i rischi di introduzione di *Salmonella* negli allevamenti e **ridurre così i costi derivanti**.



**Per maggiori informazioni:**

- Progetto NETPOULSAFE : <https://www.netpoulsafe.eu>

