

Communication sur le Bismuth

En l'état actuel de nos connaissances et compte tenu de la situation, les trois collèges de l'Interprofession du Gruyère ont décidé à l'unanimité d'interdire jusqu'à nouvel avis l'utilisation d'obturateurs de trayons à base de Bismuth.

Il existe en effet un risque élevé de retrouver du Bismuth dans le fromage, sous forme de taches noires dans la pâte, même si de bonnes pratiques sont respectées lors de l'utilisation de ces obturateurs de trayons.

Ce défaut caché peut induire la destruction totale de la meule concernée. Il peut surtout être extrêmement dommageable pour toute la filière du Gruyère en termes d'image et de qualité. En cas d'utilisation de ces obturateurs de trayons, le Bismuth peut être clairement identifié, sur la base d'une analyse des échantillons congelés de lait. Par conséquent, en cas de dégât partiel ou total, il est possible de remonter à la source de la contamination.

Des résidus de Bismuth pouvant être retrouvés non seulement dans le lait mais également dans les installations de traite, il est recommandé aux producteurs ayant utilisé des obturateurs à base de Bismuth d'effectuer un nettoyage en profondeur de leurs installations de traite, afin d'essayer d'éliminer toute trace de Bismuth. Votre conseiller de traite est un référent important pour vous accompagner dans cette démarche.

L'Interprofession du Gruyère va poursuivre ses efforts avec les firmes concernées et les instances de recherche afin de trouver une alternative aux obturateurs à base de Bismuth.

Dans tous les cas, il est préconisé de tout entreprendre pour diminuer la production laitière journalière avant le tarissement, afin de faciliter une transition vers un tarissement naturel. Une productivité de 15 kg de lait/jour et des pis souples permettent de limiter les risques d'infection. Des produits à base de plantes et une adaptation de l'alimentation peuvent contribuer à la diminution de la production laitière. En complément, il est possible d'utiliser des films de trempage, qui ne sont pas des produits équivalents aux obturateurs internes, mais qui permettent de protéger la mamelle d'une infection pendant quelques jours, le temps que le bouchon de kératine se forme.

Votre vétérinaire est un interlocuteur privilégié pour vous aider à adapter votre méthode de tarissement.

Nous nous permettons de rappeler dans cette communication que, selon l'Ordonnance réglant l'hygiène dans la production laitière, il est impératif d'attendre le neuvième jour suivant le vêlage pour pouvoir commercialiser le lait, ainsi que de tirer les premiers jets.

En cas de questions de votre part, les producteurs du Comité de l'Interprofession du Gruyère se tiennent à votre disposition.

Pringy, le 15.02.2022

Mitteilung betreffend Bismut

Nach dem derzeitigen Kenntnisstand und in Anbetracht der aktuellen Lage entschieden die drei Gruppen im Vorstand der Sortenorganisation Gruyère einstimmig, die Verwendung von bismuthaltigen Zitzenversiegern bis auf Weiteres zu verbieten.

Tatsächlich besteht ein hohes Risiko, dass Bismutrückstände in Form von schwarzen Flecken im Käseteig wiederzufinden sind, selbst wenn bei der Verwendung von Zitzenversiegern die gute Anwendungspraxis eingehalten wird.

Dieser versteckte Fehler kann zur totalen Zerstörung des betreffenden Käse-Laibs führen. Vor allem kann das aber für die ganze Gruyère-Branche in Bezug auf Image und Qualität äusserst schädlich sein. Bei Verwendung dieser Zitzenversiegler kann Bismut anhand einer Analyse von gefrorenen Milchproben eindeutig nachgewiesen werden. Folglich ist bei Teil- oder Totalschaden die Ermittlung der Kontaminationsquelle möglich.

Da Bismutrückstände nicht nur in der Milch, sondern auch in den Melkinstillationen gefunden werden können, wird den Produzenten, die bismuthaltige Zitzenversiegler verwendet haben, empfohlen, ihre Melkanlagen gründlich zu reinigen, um alle Spuren von Bismut zu beseitigen. Ihr Melkberater ist eine wichtige Bezugsperson, die Sie bei diesem Vorgehen unterstützt.

Die Sortenorganisation Gruyère wird ihre Anstrengungen mit den betroffenen Firmen und den Forschungsinstanzen fortsetzen, um eine Alternative zu den bismuthaltigen Zitzenversiegern zu finden.

Auf jeden Fall wird empfohlen, alles zur Reduktion der täglichen Milchproduktion vor der Trockenstellung zu unternehmen, um den Übergang zu einer natürlichen Trockenstellung zu erleichtern. Mit einer Tagesleistung von unter 15 kg Milch und weichen Eutern können die Infektionsrisiken begrenzt werden. Pflanzenbasierte Produkte und eine Anpassung der Fütterung können zur Verringerung der Milchproduktion beitragen. Zudem ist die Verwendung von Schutzfilmen möglich, die zwar keine Äquivalenzprodukte zu den inneren Verschlüssen sind, aber das Euter während einigen Tagen vor einer Infektion schützen, während sich der Keratin-Pfropfen bildet.

Ihr Tierarzt ist ein wichtiger Ansprechpartner, der Ihnen bei der Anpassung Ihrer Methode des Trockenstellens helfen kann.

Wir möchten mit dieser Mitteilung auch daran erinnern, dass es laut der Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion unerlässlich ist, bis am neunten Tag nach dem Abkalben zu warten, bevor die Milch vermarktet werden darf. Außerdem ist es zwingend erforderlich, die ersten Milchstrahlen auszuziehen und zu verwerfen.

Bei Fragen stehen Ihnen die Milchproduzenten des Vorstands der Sortenorganisation Gruyère gerne zur Verfügung.

Pringy, 15.02.2022