



Schweizerische Eidgenossenschaft  
Confédération suisse  
Confederazione Svizzera  
Confederaziun svizra  
  
Swiss Confederation

Federal Department of Economic Affairs DEA

**Agroscope Liebefeld-Posieux Research Station ALP**  
Milch und Fleischverarbeitung

ALP is part of the ALP-Haras Unit

ALP, hah, Liebefeld, CH-3003 Bern

**To whom it may concern**  
**Bescheinigung**  
**Attestation**  
**Attestazione**

Our reference: hah

Liebefeld, 12 August 2010

**Vacherin Fribourgeois AOC**

(E)

During production of Vacherin Fribourgeois AOC cheese, lactose is fully metabolized into lactic acid and other substances by lactic acid bacteria during the first 24 hours. Vacherin Fribourgeois AOC is therefore **free from lactose** at the time of consumption. No cereal-based ingredients or additives are used for production, so that Vacherin Fribourgeois AOC cheese is also **free from gluten**.

(D)

Bei der Herstellung von Freiburger Vacherin AOC wird die Laktose innerhalb der ersten 24 Std. durch Milchsäurebakterien vollständig in Milchsäure und andere Stoffe umgewandelt. Dieser Käse ist darum im konsumreifen Zustand **absolut laktosefrei**. Da bei der Herstellung dieses Käses auch keine Zutaten oder Hilfsstoffe auf Getreidebasis eingesetzt werden, ist Freiburger Vacherin AOC ausserdem **glutenfrei**.

(F)

Lors de la fabrication du Vacherin Fribourgeois AOC, le lactose est entièrement transformé en acide lactique et autres substances par les bactéries lactiques durant les 24 premières heures. Lorsqu'il est prêt à la consommation, le Vacherin Fribourgeois AOC est **exempts de lactose**. Pour la fabrication de ce fromage, aucun ingrédient ou matériel auxiliaire à base de céréales n'est utilisé, ainsi le Vacherin Fribourgeois AOC est **exempt de gluten**.

(I)

Durante la fabbricazione del Vacherin Fribourgeois DOP, il lattosio è completamente trasformato in acido lattico e altre sostanze dai batteri lattici nelle prime 24 ore. Di conseguenza, quando è pronto per il consumo, il Vacherin Fribourgeois DOP è **privo di lattosio**. Per la fabbricazione di questo formaggio non viene utilizzato alcun ingrediente o materiale ausiliario a base di cereali, per cui il Vacherin Fribourgeois DOP **non contiene glutine**.

Agroscope Liebefeld-Posieux Research Station ALP

John Haldemann  
Consultant en fromagerie

John Haldemann  
Bern, CH-3003 Liebefeld  
Tel. +41 31 323 43 34, Fax +41 31 323 82 27  
john.haldemann@alp.admin.ch  
www.alp.admin.ch



STS 077