



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 Mont d'Or AOC

Ⓔ

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

Ⓓ

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

Ⓕ

Lors de la fabrication et de l'affinage de la Vacherin Mont d'Or AOC, le lactose est entièrement transformé en acide lactique et autres substances par les bactéries lactiques. Lorsqu'il est prêt à la consommation, le Vacherin Mont d'Or 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 Mont d'Or AOC est **exempt de gluten**.

Ⓘ

Durante la fabbricazione e la maturazione del Vacherin Mont d'Or, il lattosio é completamente trasformato in acido lattico e altre sostanze dai batteri lattici. Di conseguenza, quando é pronto per il consumo, il Vacherin Mont d'Or DOP é **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 Mont d'Or 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