



2022

WORLD CHAMPIONSHIP
**CHEESE
CONTEST**

1. BIS 3. MÄRZ
2022

MONONA TERRACE
CONVENTION CENTER
**MADISON, WISCONSIN,
USA**

WORLDCHAMPIONCHEESE.ORG

WORLD CHAMPIONSHIP CHEESE CONTEST

NEHMEN SIE AM INTERNATIONAL FÜHRENDEN KÄSEWETTBEWERB TEIL: DER WORLD CHAMPIONSHIP CHEESE CONTEST

2022 findet zum 34. Mal der in zweijährigen Abständen durchgeführte World Championship Cheese Contest® statt, ein weltweit anerkannter und angesehener technischer Wettbewerb in Sachen Käse und Butter, der von der Wisconsin Cheese Makers Association ausgerichtet wird!

Wir laden Sie ein, Ihre Qualitätsprodukte in den Sparten Käse, Butter, Joghurt und Trockenmilchzutaten für den Wettbewerb einzureichen, um sich einer technischen Beurteilung durch Experten zu unterziehen und um prestigeträchtige Auszeichnungen und globale Anerkennung zu konkurrieren.



EINSENDEBEGINN: 2. NOVEMBER 2021!

MELDEN SIE IHRE BESTEN KÄSE-, BUTTER-, JOGHURT- UND TROCKENMILCHPRODUKTE AN!

- Die Teilnahme steht allen Herstellern von Käse, Butter, Joghurt und Trockenmilchzutaten aus der ganzen Welt offen.
- Die Anmeldeformulare können vom 2. November 2021 bis zum 26. Januar 2022 eingereicht werden.
- Online können Sie sich über MyEntries® anmelden; die Kosten betragen 75 US-Dollar pro Beitrag.
- Per Post geschickte Beiträge kosten 85 US-Dollar pro Beitrag.
- Produkte müssen so versendet werden, dass sie nicht später als am 16. Februar 2022 (23. Februar für Frischkäse und Joghurt) ankommen.
- Am 1. bis 3. März werden Experten aus der ganzen Welt eingereichte Produkte in Madison, Wisconsin, beurteilen.
- Die Ergebnisse werden während des Wettbewerbs auf unserer Website, www.worldchampioncheese.org, bekannt gegeben.
- Die Bekanntgabe des World Champions findet am 3. März 2022 statt.
- Die Sieger werden am 14. April bei einem Gala-Bankett während der CheeseExpo in Milwaukee, Wisconsin, geehrt.
- Sie erhalten elegante handgefertigte Tafeln mit einem speziellen World Championship Cheese Contest-Medaillon.
- Die Wettbewerbsgewinner erhalten Zugriff auf Logoillustrationen, die sie zur Vermarktung ihres Erfolgs nutzen können.

Besuchen Sie unsere Website worldchampioncheese.org für umfassende Informationen und um online am Wettbewerb teilzunehmen.

Kontaktieren Sie den Organisator des Wettbewerbs:
Kirsten Strohmenger,
Wisconsin Cheese Makers Association
+1(608) 286-1001
kstrohmenger@wiscHEELmakers.org.

ÜBERBLICK ÜBER DEN WETTBEWERB

ERSTE RUNDE DER BEURTEILUNG

Eingereichte Produktproben werden von einem Team aus fachlich hoch qualifizierten Wertungsrichtern aus der ganzen Welt beurteilt.

Ausgehend von maximal 100 Punkten ziehen die Richter jeweils Punkte für verschiedene von ihnen festgestellte Mängel ab. Die Produkte werden hinsichtlich Geschmack, Teig und Konsistenz, Salz, Farbe, Veredelung, Verpackung und anderer geeigneter Eigenschaften auf Mängel untersucht.

Die Gold-, Silber- und Bronzemedaillen gehen an die drei Produkte mit den höchsten Punktzahlen in der jeweiligen Kategorie.

DIE WORLD-CHAMPION-RUNDE

Unsere aus Experten bestehende Jury beurteilt die Goldmedaillenkäse ein zweites Mal, um die 20 Finalistenkäse zu bestimmen, die in die Bewertungsrunde kommen. In der Endrunde wird aus den von allen Richtern abgegebenen Bewertungen ein Durchschnittswert ermittelt. Der Käse mit der höchsten Durchschnittspunktzahl wird dann zum World Champion gekrönt. Die nächsten beiden Höchstwerte erhalten den zweiten und den dritten Preis.

PREISE UND AUSZEICHNUNGEN

Am 14. April 2022 werden die Best-of-Class-Gewinner auf der CheeseExpo in Milwaukee im US-Bundesstaat Wisconsin mit Medaillen ausgezeichnet, die mit 24-karätigem Gold galvanisiert sind. Die Teilnehmer, die zweite und dritte Plätze erreicht haben, erhalten Silber- bzw. Bronzemedaillen. Außerdem erhalten die Gewinner von Goldmedaillen blaue Bänder, die von Silbermedaillen rote Bänder und die von Bronzemedaillen weiße Bänder. Der World Champion sowie der Zweit-, und der Drittplatzierte erhalten exklusive handgearbeitete Trophäen und Bänder.

WICHTIGE TERMINE

EINSENDEBEGIHN:

Dienstag, 2. November 2021

EINSENDESCHLUSS:

Mittwoch, 26. Januar 2022

LIEFERTERMIN:

Mittwoch, 16. Februar 2022

WETTBEWERBSBEWERTUNG:

1. bis 3. März 2022

PREISVERLEIHUNGSBANKETT:

Donnerstag, 14. April 2022



2022 WORLD CHAMPIONSHIP CHEESE CONTEST

TEILNAHMEBEDINGUNGEN

WER KANN TEILNEHMEN:

- Jeder Käser, Buttermacher oder Hersteller von echtem Käse, Butter, Joghurt oder Trockenmilchzutaten kann am Wettbewerb teilnehmen. Jede teilnehmende Produktprobe muss im Namen einer Person, eines Teams oder einer Gruppe eingereicht werden, die direkt an der Herstellung des Produkts beteiligt war.
- Vermarkter bzw. verarbeitende Unternehmen, die Käse oder Butter weitervermarkten oder weiterverarbeiten, können Produkte im Auftrag des Herstellers einreichen, solange Originalhersteller entsprechend als solche ausgewiesen werden. Der Vermarkter/das verarbeitende Unternehmen würde dann nach dem Käsehersteller zweitrangig genannt werden. Verarbeitende Unternehmen, die Produkte für die Kategorien für geriebenen Käse schneiden und verpacken, können direkt an diesen Kategorien teilnehmen.



TEILNAHMEBEDINGUNGEN:

- Bei eingereichten Käseproben muss es sich um natürliche oder verarbeitete Milchprodukte handeln.
- Ein Produkt kann jeweils nur in einer Kategorie angemeldet werden. Dieses Produkt darf nicht in mehr als einer Kategorie angemeldet werden. Anmeldungen für die offenen Kategorien sind nur Produkten ohne produktspezifische Kategorie vorbehalten.
- Eine Person, ein Team oder eine Gruppe kann an mehr als einer Kategorie teilnehmen. Eine Person oder Gruppe kann für mehrere Produkte innerhalb der gleichen Kategorie ausgezeichnet werden. In den Kategoriebeschreibungen sind die Beschränkungen für die Produkte aufgeführt, die pro Kategorie erlaubt sind.
- Jede Produktprobe muss in ihrer Originalherstellungsform mindestens 1 kg (2 lbs) wiegen, soweit in der jeweiligen Kategorie nichts anderes vorgeschrieben ist. Wenn ein Produkt weniger als 1 kg (2 lbs) wiegt, muss genügend Produkt geschickt werden, um auf ein Gesamtgewicht von 1 kg (2 lbs) zu kommen.
- Die Produktproben müssen in ihrer Originalherstellungsform eingereicht werden.

SCHNEIDEN SIE IHREN KÄSE NICHT!

Eingesendete Käseproben, deren Originalform geschnitten wurde bzw. deren Ränder abgeschnitten wurden, werden vom Wettbewerb ausgeschlossen.

Ausnahmen von dieser Regel:

- Während der Herstellung geschnittener Käse:
 - Feta in Salzlake
 - Colby-Hornformen
 - Schweizer-Käse-Blöcke
- Einige großformatige Käse können in die folgenden erlaubten Größen geschnitten werden:
 - Käse mit einem Gewicht von 30–60 kg (66–132 lbs) können als Hälften der vollständig gereiften Originalgröße eingeschickt werden.
 - Käse mit einem Gewicht von mehr als 60 kg (133 lbs) können als Viertel der vollständig gereiften Originalgröße eingeschickt werden.
 - Käseblöcke mit einem Gewicht von 290 kg (640 lbs) können in Blöcke von 18 kg (40 lbs) geschnitten und eingeschickt werden.
- Geräucherte Käse können in der Form eingeschickt werden, in der sie geräuchert wurden (vor dem Räuchern geschnitten); sie dürfen nicht eingereicht werden, wenn sie nach dem Räuchern geschnitten wurden.
- Käse, die für die Kategorien Geriebener Käse und Käsezubereitungen verarbeitet werden, dürfen in ihrer verarbeiteten Form eingereicht werden.

TEILNAHMEBEDINGUNGEN (FORTSETZUNG)

- Eingereichte Proben mit einem Bohrloch werden disqualifiziert; ausgenommen sind Proben in ihrer vollständigen Originalform in den Kategorien Schweizer Art, die ein Bohrloch haben dürfen. Geschnittene Produkte mit einem Bohrloch werden disqualifiziert.
- Aus Rohmilch hergestellte Sorten müssen vor der Beurteilung im Rahmen des Wettbewerbs mindestens 60 Tage verwahrt werden. Eingereichte Produktproben sollten eine Reife aufweisen, die für die jeweilige Sorte üblich ist.
- Bei eingereichten Butterproben muss es sich um Süßrahmbutter handeln, die mindestens 80 Prozent Butterfett enthält. Bei eingereichten Butterproben kann es sich um lose Butter (Tüte in einer Kiste oder einem Kübel) handeln oder um in Verkaufsverpackung verpackte Butterstücke.
- Alle Käse, die Pflanzenöle enthalten, werden vom Wettbewerb disqualifiziert. Die einzige Ausnahme zu dieser Regel sind Produkte, die in der Kategorie Käsebasierte Aufstriche eingereicht werden.
- Die Produkte können mit oder ohne normale Markenverpackung und Etikettierung gesendet werden.
- Alle Proben, die für Championship Cheese-Wettbewerbe eingereicht werden, sollten sorgfältig auf Kontamination oder übermäßigen Käsemilbenbefall untersucht werden. Alle Proben, die als für den Verzehr bedenklich eingestuft wurden, werden im Ermessen des vorsitzenden Preisrichters aus dem Wettbewerb entfernt.
- Der vorsitzende Preisrichter bestimmt, ob für eine Kategorie eine ausreichende Anzahl von Produktproben vorhanden ist. Falls eine Kategorie als zu klein angesehen wird, werden Produktproben einer alternativen, angemessenen Kategorie zugewiesen.
- Mitarbeiter des Wettbewerbs behalten sich das Recht vor, eingereichte Produktproben der Kategorie zuzuweisen, die vom vorsitzenden Preisrichter als am angemessensten angesehen wird.

Produktproben, die für die Teilnahme am Wettbewerb eingereicht werden, gehen in das Eigentum der Wisconsin Cheese Makers Association über. Die Association kann gelegentlich Ersatzprodukte anfordern, falls Produkte, die ausgezeichnet wurden, für die Ausstellung auf der CheeseExpo im April 2022 nicht mehr geeignet sind.



MELDEN SIE SICH ONLINE
ÜBER MYENTRIES® AN
worldchampioncheese.org



WIE NIMMT MAN TEIL

MELDEN SIE SICH ONLINE ÜBER MYENTRIES® AN

MyEntries®, unser spezielles Online-Anmeldesystem, ist Ihre persönliche, sichere Wettbewerbssite für den Championship Cheese Contest der Wisconsin Cheese Makers Association. Über MyEntries® können Sie sich online anmelden, die Daten zu eingereichten Produktproben aller Jahre speichern, die Punktzahl für Produkte und die Bewertungstabelle sofort abrufen und vieles mehr.

Die Online-Anmeldung beläuft sich auf 75 US-Dollar pro Beitrag.

Über MyEntries® ist Folgendes möglich:

- Online-Anmeldung für den Wettbewerb
- Überblick über die von Ihnen in den vergangenen Jahren eingegebenen Daten zu Produktproben, während Sie die neuen Informationen eingeben
- Zeiteinsparung durch automatische Dateneingabe
- Versandetikettendruck für jede Sendung
- Sofortiger Zugriff auf Ihre Wettbewerbsergebnisse
- Sofortiges Einsehen und Ausdrucken der offiziellen Bewertungsbögen des Preisrichters noch am Tag der Beurteilung!

IHR MYENTRIES®-KONTO

Neu im Jahr 2022: Alle früheren Benutzer von MyEntries® müssen ihre Konto-Passwörter zurücksetzen, wenn sie sich das erste Mal bei unserem aktualisierten System anmelden. Nach der Anmeldung sehen Sie dann die von vergangenen Wettbewerben gespeicherten Beiträge.

Wenn Sie bisher noch kein Konto erstellt haben, gehen Sie zu worldchampioncheese.org und klicken Sie auf MyEntries®, um zu beginnen. Von dort aus können Sie Ihre Beiträge einreichen oder den Vorgang speichern und später zurückkehren, um am Wettbewerb teilzunehmen.

TEILNAHME PER POST

Um per Post an dem Wettbewerb teilzunehmen, füllen Sie ein Product Entry Form (Teilnahmeformular) für jedes eingereichte Produkt ein, und legen Sie einen auf die Wisconsin Cheese Makers Association ausgestellten Scheck bei.

Per Post eingesendete Beiträge kosten 85 US-Dollar pro Beitrag.

Schicken Sie Ihre Product Entry Forms (Teilnahmeformulare) zusammen mit der Teilnahmegebühr an:

World Championship Cheese Contest
c/o Wisconsin Cheese Makers Association
5117 West Terrace Drive, Suite 402
Madison, WI 53718 USA

VERSAND IHRER FINGEREICHEN PRODUKTPROBEN

- Jede Produktprobe für den Wettbewerb muss sorgfältig verpackt bis spätestens Mittwoch, den 16. Februar 2022 (Mittwoch, den 23. Februar für Frischprodukte), an unserer Versandadresse ankommen.
- Jede Probe muss in einem eigenen Karton versendet werden. Mehrere Proben können in einem Versandbehälter geschickt werden, müssen jedoch individuell in Kartons verpackt und mit den Wettbewerbsversandetiketten markiert sein.
- Wettbewerbsversandetiketten (Wettbewerbs-Produktidentifikationsetiketten):
 1. Drucken Sie die automatisch ausgefüllten Versandetiketten über Ihr MyEntries®-Konto aus. (Teilnehmer, die sich per Post anmelden, müssen die leeren Produkt-ID-Etiketten zusammen mit den Anmeldeinformationen ausfüllen.)
 2. Befestigen Sie ein Etikett auf der Außenseite des Produktkartons.
 3. Legen Sie das dazugehörige Etikett zusammen mit dem Produkt in den Karton.
- Alle eingereichten Produktproben gehen bei WOW Logistics ein, einem Partner der Wisconsin Cheese Makers Association, und werden dort gelagert, bis die Bewertung stattfindet. Wisconsin Aging and Grading Cheese, Inc. unterstützt den Wettbewerb durch Sortieren und Organisieren der eingehenden Produktproben.
- Alle Sendungen sind FRACHTFREI zu schicken. Lieferungen, bei denen Frachtkosten fällig sind, werden nicht angenommen. Alle teilnehmenden Produktproben müssen bei WOW Logistics in Little Chute, WI, bis spätestens Mittwoch, den 16. Februar eingehen (Mittwoch, den 23. Februar für Frischkäse). Kalkulieren Sie genügend Zeit für den Versand ein, um die Frist einzuhalten.
- Produktproben sind an folgende Anschrift zu senden:
World Championship Cheese Contest
c/o WOW Logistics
2101 Bohm Drive, Door 18
Little Chute, WI 54140 USA
Kontakt: Ken Neumeier, WI Aging & Grading Cheese, Inc.,
Telefon: +1-920-687-0889*

*Diese Telefonnummer ist nur für die Versandformulare zu benutzen.

Bitte richten Sie alle Anfragen an die Wisconsin Cheese Makers Association telefonisch unter +1-608-286-1001 oder per E-Mail an contest@wischeesemakers.org.



2022 CONTEST CLASSES

COW'S MILK CLASSES

1	Cheddar, Mild (0-3 Monate)	Natürlicher, nicht aromatisierter Cheddar aus Kuhmilch, ohne Rinde, 1 bis 90 Tage gereift.	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käse ein, um ein Mindestgewicht von 1 kg (2 lbs) zu erreichen.	Bis zu 4 Einsendungen pro Produktionsstandort
2	Cheddar, Mittlerer (3 bis 6 Monate)	Natürlicher, nicht aromatisierter Cheddar aus Kuhmilch, ohne Rinde, 91 bis 180 Tage gereift.	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käse ein, um ein Mindestgewicht von 1 kg (2 lbs) zu erreichen.	Bis zu 4 Einsendungen pro Produktionsstandort
3	Cheddar, Würzig (6 Monate bis 1 Jahr)	Natürlicher, nicht aromatisierter Cheddar aus Kuhmilch, ohne Rinde, 181 bis 365 Tage gereift.	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käse ein, um ein Mindestgewicht von 1 kg (2 lbs) zu erreichen.	Bis zu 4 Einsendungen pro Produktionsstandort
4	Cheddar, ein bis zwei Jahre gereift	Natürlicher, nicht aromatisierter Cheddar aus Kuhmilch, ohne Rinde, 366 Tage bis 730 Tage gereift.	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käse ein, um ein Mindestgewicht von 1 kg (2 lbs) zu erreichen.	Bis zu 4 Einsendungen pro Produktionsstandort
5	Cheddar, mindestens zwei Jahre gereift	Natürlicher, nicht aromatisierter Cheddar aus Kuhmilch, ohne Rinde, der mindestens 731 Tage gereift ist.	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käse ein, um ein Mindestgewicht von 1 kg (2 lbs) zu erreichen.	Bis zu 4 Einsendungen pro Produktionsstandort
6	Traditioneller Cheddarkäse mit Wachsrinde, Mild bis Mittel	Traditionelle Cheddarsorten, ungeschnitten und mit Paraffin oder Wachs beschichtet oder vor dem oder frühzeitig im Reifeprozess mit Paracoot versehen. Dies ist ein natürlicher, nicht aromatisierter Cheddarkäse, der 1 bis 180 Tage gereift ist.	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käse ein, um ein Mindestgewicht von 1 kg (2 lbs) zu erreichen.	Bis zu 4 Einsendungen pro Produktionsstandort
7	Traditioneller Cheddarkäse mit Wachsrinde, Würzig bis Alt	Traditionelle Cheddarsorten, ungeschnitten und mit Paraffin oder Wachs beschichtet oder vor dem oder frühzeitig im Reifeprozess mit Paracoot versehen. Dies ist ein natürlicher, nicht aromatisierter Cheddarkäse, der mindestens 181 Tage gereift ist.	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käse ein, um ein Mindestgewicht von 1 kg (2 lbs) zu erreichen.	Bis zu 4 Einsendungen pro Produktionsstandort
8	Cheddarkäse mit Naturrinde	Traditionelle Cheddarsorten, ungeschnitten und so gereift, dass sich eine Naturrinde bildet. Dies ist ein natürlicher, nicht aromatisierter Cheddarkäse.	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käse ein, um ein Mindestgewicht von 1 kg (2 lbs) zu erreichen.	Bis zu 4 Einsendungen pro Produktionsstandort
9	Colby	Natürlicher, nicht aromatisierter Colby aus Kuhmilch.	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käse ein, um ein Mindestgewicht von 1 kg (2 lbs) zu erreichen.	Bis zu 4 Einsendungen pro Produktionsstandort
10	Monterey Jack	Natürlicher, nicht aromatisierter Monterey Jack aus Kuhmilch.	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käse ein, um ein Mindestgewicht von 1 kg (2 lbs) zu erreichen.	Bis zu 4 Einsendungen pro Produktionsstandort
11	Zweifarbiges Cheese Curds (kleine Käsestücke)	Natürlicher zweifarbiges Käse aus Kuhmilch mit gefärbten und ungefärbten curds (Käsestückchen), normalerweise Colby und/oder Jack und/oder Cheddar und/oder Mozzarella curds (Käsestückchen).	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käse ein, um ein Mindestgewicht von 1 kg (2 lbs) zu erreichen.	Bis zu 4 Einsendungen pro Produktionsstandort
12	Käse Baby Swiss Style (Schweizer Art)	Natürliche, nicht aromatisierte Käse Baby Swiss Style (Schweizer Art). Maximaler Wassergehalt 43 %, Mindestfettgehalt 45 %, im ganzen Käse verteilte Lochung.	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käse ein, um ein Mindestgewicht von 1 kg (2 lbs) zu erreichen.	Bis zu 4 Einsendungen pro Produktionsstandort
13	Käse Swiss Style (Schweizer Art) mit Rinde	Natürliche, nicht aromatisierte Käse Swiss Style (Schweizer Art), mit Rinde, zum Beispiel Emmentaler, Swiss (Schweizer). Mindestens 60 Tage gereift.	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käse ein, um ein Mindestgewicht von 1 kg (2 lbs) zu erreichen.	Bis zu 4 Einsendungen pro Produktionsstandort
14	Swiss Style (Schweizer) Käse ohne Rinde	Natürlicher, nicht aromatisierter Käse Swiss Style (Schweizer Art) ohne Rinde. Mindestens 60 Tage gereift.	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käse ein, um ein Mindestgewicht von 1 kg (2 lbs) zu erreichen.	Bis zu 4 Einsendungen pro Produktionsstandort

15	Mozzarella	Natürlicher, nicht aromatisierter Vollmilch-Mozzarella in Laibform aus Kuhmilch, der in U.S. CFR11 Title 21 Part 133.155 und 133.156 (US-amerikanische Gesetze) als Mozzarella-Käse oder Mozzarella-Käse mit niedrigem Wassergehalt beschrieben ist.	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käse ein, um ein Mindestgewicht von 1kg (2 lbs) zu erreichen.	Bis zu 4 Einsendungen pro Produktionsstandort
16	Mozzarella, Part Skim (Dreiviertelfettstufe)	Natürlicher, nicht aromatisierter Mozzarella part skim (Dreiviertelfettstufe) und Mozzarella mit part skim (Dreiviertelfettstufe) mit niedrigem Wassergehalt in Laibform aus Kuhmilch, die in U.S. CFR11 Title 21 Part 133.157 und 133.158 (US-amerikanische Gesetze) beschrieben sind.	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käse ein, um ein Mindestgewicht von 1kg (2 lbs) zu erreichen.	Bis zu 4 Einsendungen pro Produktionsstandort
17	Frischer Mozzarella	Wird in den Sorten Ciliegine, Bocconcini, Ovaline, Burrata usw. angeboten; frischer Mozzarella ist nicht aromatisiert, er besitzt einen hohen Wassergehalt, ist meist Vollfett, wird oft in Wasser verpackt und wird aus Kuh- und/oder Büffelmilch hergestellt. Hinweis: Alle Größen und Formen des frischen Mozzarellas werden als eine Käsesorte angesehen; daher werden nur 3 eingereichte Produktproben von jedem Herstellungsort angenommen.	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käse ein, um ein Mindestgewicht von 1kg (2 lbs) zu erreichen.	Bis zu 4 Einsendungen pro Produktionsstandort
18	Burrata	Burrata, nicht aromatisiert, aus Kuh- oder Wasserbüffelmilch hergestellt.	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käse ein, um ein Mindestgewicht von 1kg (2 lbs) zu erreichen.	Bis zu 4 Einsendungen pro Produktionsstandort
19	Provolone, Mild	Natürlicher, nicht aromatisierter Provolone, aus Kuhmilch, 1 bis -180 Tage gereift. Hierzu gehört nicht geräucherter Provolone	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käse ein, um ein Mindestgewicht von 1kg (2 lbs) zu erreichen.	Bis zu 4 Einsendungen pro Produktionsstandort
20	Provolone, Gereift	Natürlicher, nicht aromatisierter Provolone aus Kuhmilch, mindestens 181 Tage gereift. Hierzu gehört nicht geräucherter Provolone	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käse ein, um ein Mindestgewicht von 1kg (2 lbs) zu erreichen.	Bis zu 4 Einsendungen pro Produktionsstandort
21	Provolone, geräuchert	Natürlicher Provolone aus Kuhmilch mit Rauchgeschmack aromatisiert oder natürlich geräuchert.	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käse ein, um ein Mindestgewicht von 1kg (2 lbs) zu erreichen.	Bis zu 4 Einsendungen pro Produktionsstandort
22	String Cheese (Stangenkäse)	Natürlicher, nicht aromatisierter Käse aus Kuhmilch, dazu gehören auch gemischte curds (Käsestücke).	Senden Sie insgesamt mindestens 1kg (2 lbs).	Bis zu 4 Einsendungen pro Produktionsstandort
23	String Käse, aromatisiert	Natürlicher Käse aus Kuhmilch; mit hinzugefügten Zutaten einschließlich Kräuter, Gewürze, Gemüse, Fleisch, Pfefferkorn. Auschließlich geräuchertem String Käse, siehe Klasse 59.	Senden Sie insgesamt mindestens 1kg (2 lbs).	Bis zu 4 Einsendungen von jeder spezifischen Sorte pro Produktionsstandort
24	Hüttenkäse	Natürlicher, Kuhmilch, nicht aromatisierter Hüttenkäse jeder Körnergröße, mit einem Milchfettgehalt von mindestens 1%, für den Wiederverkauf verpackt (Verpackungen von höchstens 24 oz. (745 g)).	Senden Sie insgesamt mindestens 1kg (2 lbs).	Bis zu 4 Einsendungen von jeder spezifischen Sorte pro Produktionsstandort
25	Hüttenkäse, Aromatisiert	Natürlicher, Kuhmilch, aromatisiert Hüttenkäse jeder Körnergröße, mit einem Milchfettgehalt von mindestens 1%, für den Wiederverkauf verpackt (Verpackungen von höchstens 24 oz. (745 g)).	Senden Sie insgesamt mindestens 1kg (2 lbs).	Bis zu 4 Einsendungen von jeder spezifischen Sorte pro Produktionsstandort
26	Ricotta	Natürlicher, nicht aromatisierter Ricotta aus Kuhmilch und/oder Molke.	Senden Sie insgesamt mindestens 1kg (2 lbs).	Bis zu 4 Einsendungen pro Produktionsstandort
27	Fresh Asiago	Natürlicher, nicht aromatisierter Asiago aus Kuhmilch, maximaler Wassergehalt 45 %, 1 bis 180 Tage gereift.	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käse ein, um ein Mindestgewicht von 1kg (2 lbs) zu erreichen.	Bis zu 4 Einsendungen pro Produktionsstandort
28	Gealterter Asiago (über 6 Monate)	Natürlicher, nicht aromatisierter Asiago aus Kuhmilch mit weniger als 35% Wassergehalt, mindestens 181 Tage gereift.	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käse ein, um ein Mindestgewicht von 1kg (2 lbs) zu erreichen.	Bis zu 4 Einsendungen pro Produktionsstandort
29	Parmesan	Natürlicher, nicht aromatisierter Parmesan aus Kuhmilch.	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käse ein, um ein Mindestgewicht von 1kg (2 lbs) zu erreichen.	Bis zu 4 Einsendungen pro Produktionsstandort
30	Feta	Natürlicher, nicht aromatisierter Feta aus Kuhmilch.	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käse ein, um ein Mindestgewicht von 1kg (2 lbs) zu erreichen.	Bis zu 4 Einsendungen pro Produktionsstandort

31	Feta, Aromatisiert	Natürlicher Feta aus Kuhmilch, dem Geschmackszusätze hinzugefügt wurden.	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käse ein, um ein Mindestgewicht von 1kg (2 lbs) zu erreichen.	Bis zu 4 Einsendungen von jeder spezifischen Sorte pro Produktionsstandort
32	Backsteinkäse (Brick), Münsterkäse (Muenster)	Natürlicher, nicht aromatisierter Backstein- (Brick) und Münsterkäse (Muenster) aus Kuhmilch. Mindestens 30 Tage gereift, nicht oberflächen-(schmier-) gereift.	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käse ein, um ein Mindestgewicht von 1kg (2 lbs) zu erreichen.	Bis zu 4 Einsendungen von jeder spezifischen Sorte pro Produktionsstandort
33	Havarti	Natürlicher, nicht aromatisierter Havarti aus Kuhmilch.	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käse ein, um ein Mindestgewicht von 1kg (2 lbs) zu erreichen.	Bis zu 4 Einsendungen pro Produktionsstandort
34	Havarti, Aromatisiert	Natürlicher Havarti aus Kuhmilch, dem Geschmäckszusätze hinzugefügt wurde.	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käse ein, um ein Mindestgewicht von 1kg (2 lbs) zu erreichen.	Bis zu 4 Einsendungen von jeder spezifischen Sorte pro Produktionsstandort
35	Gorgonzola	Natürlicher, nicht aromatisierter Gorgonzola aus Kuhmilch.	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käse ein, um ein Mindestgewicht von 1kg (2 lbs) zu erreichen.	Bis zu 4 Einsendungen pro Produktionsstandort
36	Blauschimmelkäse	Natürliche, nicht aromatisierte Käse aus Kuhmilch, mit Blauschimmel (<i>Penicillium roqueforti</i>) [21 CFR 133.106] durchzogen und ohne Oberflächenschimmelschicht (ohne Rinde). Enthält Käse ohne Rinde in einem Wachsmantel.	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käse ein, um ein Mindestgewicht von 1kg (2 lbs) zu erreichen.	Bis zu 4 Einsendungen von jeder spezifischen Sorte pro Produktionsstandort
37	Blauschimmelkäse, äußere Schimmelschicht	Natürliche, nicht aromatisierte Käse aus Kuhmilch, mit Blauschimmel (<i>Penicillium roqueforti</i>) [21 CFR 133.106] durchzogen und gereift, damit sich an der Oberfläche eine Schimmelschicht bildet.	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käse ein, um ein Mindestgewicht von 1kg (2 lbs) zu erreichen.	Bis zu 4 Einsendungen pro Produktionsstandort
38	Offene Kategorie: Käse mit Blauschimmel	Natürliche, nicht aromatisierte Käse aus Kuhmilch, gereift mit Blauschimmel (<i>Penicillium roqueforti</i>). Die Blauschimmelbildung kann intern und/extern vorkommen. In dieser Kategorie werden Käse erfasst, die nicht der traditionellen Blauschimmelart entsprechen, d. h. sie entsprechen nicht der Beschreibung in 21 CFR 133.106; es werden traditionelle Blauschimmelkäse mit markanten Oberflächenbehandlungen erfasst, bei denen es sich nicht um Wachs oder Oberflächenschimmel handelt, sondern z. B. Kräuter oder Blätter.	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käse ein, um ein Mindestgewicht von 1kg (2 lbs) zu erreichen.	Bis zu 4 Einsendungen pro Produktionsstandort
39	Edamer	Natürlicher, nicht aromatisierter Edamer aus Kuhmilch.	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käse ein, um ein Mindestgewicht von 1kg (2 lbs) zu erreichen.	Bis zu 4 Einsendungen pro Produktionsstandort
40	Gouda, Mild (0-4 Monate)	Natürlicher, nicht aromatisierter Gouda aus Kuhmilch, 1 bis -120 Tage gereift.	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käse ein, um ein Mindestgewicht von 1kg (2 lbs) zu erreichen.	Bis zu 4 Einsendungen pro Produktionsstandort
41	Gouda, gereift (4-10 Monate)	Natürlicher, nicht aromatisierter Gouda aus Kuhmilch, 121 bis -300 Tage gereift.	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käse ein, um ein Mindestgewicht von 1kg (2 lbs) zu erreichen.	Bis zu 4 Einsendungen pro Produktionsstandort
42	Gouda, Extra gereift (10+ Monate)	Natürlicher, nicht aromatisierter Gouda aus Kuhmilch, mindestens 301 Tage gereift.	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käse ein, um ein Mindestgewicht von 1kg (2 lbs) zu erreichen.	Bis zu 4 Einsendungen pro Produktionsstandort
43	Gouda, Aromatisiert	Natürlicher Gouda aus Kuhmilch, dem Geschmackszusätze hinzugefügt wurden.	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käse ein, um ein Mindestgewicht von 1kg (2 lbs) zu erreichen.	Bis zu 4 Einsendungen von jeder spezifischen Sorte pro Produktionsstandort
44	Geräucherter Gouda	Natürlicher Gouda aus Kuhmilch mit Rauchgeschmack aromatisiert oder natürlich geräuchert.	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käse ein, um ein Mindestgewicht von 1kg (2 lbs) zu erreichen.	Bis zu 4 Einsendungen von jeder spezifischen Sorte pro Produktionsstandort
45	Brie	Natürlicher, nicht aromatisierter Brie aus Kuhmilch.	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käse ein, um ein Mindestgewicht von 1kg (2 lbs) zu erreichen.	Bis zu 4 Einsendungen von jeder spezifischen Sorte pro Produktionsstandort

46	Camembert	Natürlicher, nicht aromatisierter Camembert aus Kuhmilch.	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käse ein, um ein Mindestgewicht von 1kg (2 lbs) zu erreichen.	Bis zu 4 Einsendungen von jeder spezifischen Sorte pro Produktionsstandort
47	Offene Kategorie: Weichkäse	Natürliche, nicht aromatisierte Schimmelweichkäse (blumige Rinde), hergestellt aus Kuhmilch. [21CFR 133.182]	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käse ein, um ein Mindestgewicht von 1kg (2 lbs) zu erreichen.	Bis zu 4 Einsendungen von jeder spezifischen Sorte pro Produktionsstandort
48	Offene Kategorie: Aromatisierte Weichkäse	Natürliche Schimmelweichkäse (blumige Rinde), hergestellt aus Kuhmilch, mit Aroma- oder Geschmackszusätzen. [21CFR 133.182]	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käse ein, um ein Mindestgewicht von 1kg (2 lbs) zu erreichen.	Bis zu 4 Einsendungen von jeder spezifischen Sorte pro Produktionsstandort
49	Frischkäse nach lateinamerikanischer Art	Natürliche, nicht schmelzende, nicht aromatisierte Frischkäse nach lateinamerikanischer Art aus Kuhmilch, zum Beispiel: Queso fresco, Queso para freír, Ranchero, Queso blanco, Panela.	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käse ein, um ein Mindestgewicht von 1kg (2 lbs) zu erreichen.	Bis zu 4 Einsendungen von jeder spezifischen Sorte pro Produktionsstandort
50	Schmelzkäse nach lateinamerikanischer Art	Natürliche, nicht aromatisierte Käse nach lateinamerikanischer Art aus Kuhmilch, zum Schmelzen beim Kochen, zum Beispiel: Queso para fundir, Queso quesadilla, Queso asadero, Queso oaxaca und andere schneidbare, schmelzbare spanische Käse.	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käse ein, um ein Mindestgewicht von 1kg (2 lbs) zu erreichen.	Bis zu 4 Einsendungen von jeder spezifischen Sorte pro Produktionsstandort
51	Hartkäse nach lateinamerikanischer Art	Natürliche, nicht aromatisierte Hartkäse nach lateinamerikanischer Art aus Kuhmilch zum Reiben, zum Beispiel Queso seco, Queso nica, Queso duro, Cotija.	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käse ein, um ein Mindestgewicht von 1kg (2 lbs) zu erreichen.	Bis zu 4 Einsendungen von jeder spezifischen Sorte pro Produktionsstandort
52	Gruyére	Natürlicher, nicht aromatisierter, schmiergereifter Gruyére Käse aus Kuhmilch.	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käse ein, um ein Mindestgewicht von 1kg (2 lbs) zu erreichen.	Bis zu 4 Einsendungen pro Produktionsstandort
53	Appenzeller	Natürlicher Käse aus Kuhmilch der in der Appenzell Region im Nordosten der Schweiz hergestellt wurde. Alle Sorten: Klassisch, Surchoix und Extra.	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käse ein, um ein Mindestgewicht von 1kg (2 lbs) zu erreichen.	Bis zu 4 Einsendungen pro Produktionsstandort
54	Offene Klasse: Bergkäse	Natürlicher Käse aus Kuhmilch, der in der Bergzone beginnend bei rund 600 Metern ü. M. hergestellt wird. Bei der Herstellung wird nur Milch von Kühen verwendet, die auf hoch gelegenen Weiden grasen.	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käse ein, um ein Mindestgewicht von 1kg (2 lbs) zu erreichen.	Bis zu 4 Einsendungen von jeder spezifischen Sorte pro Produktionsstandort
55	Schmiergereifte Weichkäse	Natürliche, nicht aromatisierte Käse aus Kuhmilch (mit einem Wassergehalt von mindestens 46 %), die während des Reifeprozesses entweder geschmiert oder mit Bakterienkulturen gewaschen wurden.	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käse ein, um ein Mindestgewicht von 1kg (2 lbs) zu erreichen.	Bis zu 4 Einsendungen von jeder spezifischen Sorte pro Produktionsstandort
56	geschmierte halbfeste (halbharte) Käse (0-6 Monate)	Natürliche, nicht aromatisierte Käse aus Kuhmilch (mit einem Wassergehalt von 40 % bis 45%), die während des Reifeprozesses entweder geschmiert oder mit Bakterienkulturen gewaschen wurden, 1 bis 180 Tage gereift.	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käse ein, um ein Mindestgewicht von 1kg (2 lbs) zu erreichen.	Bis zu 4 Einsendungen von jeder spezifischen Sorte pro Produktionsstandort
57	geschmierte halbfeste (halbharte) Käse (6+ Monate)	Natürliche, nicht aromatisierte Käse aus Kuhmilch (mit einem Wassergehalt von 40 % bis 45 %), die während des Reifeprozesses entweder geschmiert oder mit Bakterienkulturen gewaschen wurden, der mindestens 181 Tage gereift ist.	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käse ein, um ein Mindestgewicht von 1kg (2 lbs) zu erreichen.	Bis zu 4 Einsendungen von jeder spezifischen Sorte pro Produktionsstandort
58	Schmiergereifte Hartkäse (0-9 Monate)	atürliche, nicht aromatisierte Käse aus Kuhmilch (mit einem Wassergehalt von höchstens 39%), die während des Reifeprozesses entweder geschmiert oder mit Bakterienkulturen gewaschen wurden, 1 bis 270 Tage gereift.	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käse ein, um ein Mindestgewicht von 1kg (2 lbs) zu erreichen.	Bis zu 4 Einsendungen von jeder spezifischen Sorte pro Produktionsstandort
59	Schmiergereifte Hartkäse (9+ Monate)	atürliche, nicht aromatisierte Käse aus Kuhmilch (mit einem Wassergehalt von höchstens 39%), die während des Reifeprozesses entweder geschmiert oder mit Bakterienkulturen gewaschen wurden, der mindestens 271 Tage gereift ist.	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käse ein, um ein Mindestgewicht von 1kg (2 lbs) zu erreichen.	Bis zu 4 Einsendungen von jeder spezifischen Sorte pro Produktionsstandort
60	Mit Wein/Spirituosen gewaschene Rinde/ schmiergereift	Natürliche Käse aus Kuhmilch, schmiergereift/mit Bakterienkulturen gewaschen, die mit Bier, Wein, Spirituosen oder Likör infundiert wurden, um Geschmack abzugeben.	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käse ein, um ein Mindestgewicht von 1kg (2 lbs) zu erreichen.	Bis zu 4 Einsendungen von jeder spezifischen Sorte pro Produktionsstandort
61	Käse mit Peperonigeschmack, milde Wärme	Natürlicher Monterey Jack aus Kuhmilch mit scharfen Peperoni. Käse mit milder Wärmeintensität.	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käse ein, um ein Mindestgewicht von 1kg (2 lbs) zu erreichen.	Bis zu 4 Einsendungen von jeder spezifischen Sorte pro Produktionsstandort

62	Käse mit Peperonigeschmack, mittlere Wärme	Natürlicher Monterey Jack aus Kuhmilch mit scharfen Peperoni. Käse mit mittlerer Wärmeintensität.	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käse ein, um ein Mindestgewicht von 1kg (2 lbs) zu erreichen.	Bis zu 4 Einsendungen von jeder spezifischen Sorte pro Produktionsstandort
63	Käse mit Peperonigeschmack, hohe Wärme	Natürlicher Monterey Jack aus Kuhmilch mit scharfen Peperoni. Käse mit hoher Wärmeintensität.	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käse ein, um ein Mindestgewicht von 1kg (2 lbs) zu erreichen.	Bis zu 4 Einsendungen von jeder spezifischen Sorte pro Produktionsstandort
64	Offene Klasse: Käse mit Peperonigeschmack, milde Wärme	Natürlicher Käse aus Kuhmilch (außer Monterey Jack) mit scharfen Peperoni. Käse mit milder Wärmeintensität.	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käse ein, um ein Mindestgewicht von 1kg (2 lbs) zu erreichen.	Bis zu 4 Einsendungen von jeder spezifischen Sorte pro Produktionsstandort
65	Offene Klasse: Käse mit Peperonigeschmack, mittlere Wärme	Natürlicher Käse aus Kuhmilch (außer Monterey Jack) mit scharfen Peperoni. Käse mit mittlerer Wärmeintensität.	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käse ein, um ein Mindestgewicht von 1kg (2 lbs) zu erreichen.	Bis zu 4 Einsendungen von jeder spezifischen Sorte pro Produktionsstandort
66	Offene Klasse: Käse mit Peperonigeschmack, hohe Wärme	Natürlicher Käse aus Kuhmilch (außer Monterey Jack) mit scharfen Peperoni. Käse mit hoher Wärmeintensität.	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käse ein, um ein Mindestgewicht von 1kg (2 lbs) zu erreichen.	Bis zu 4 Einsendungen von jeder spezifischen Sorte pro Produktionsstandort
67	Offene Klasse: Weichkäse	Natürliche, nicht aromatisierte Käse aus Kuhmilch, mit mindestens 51% Wassergehalt. Zum Beispiel Mascarpone, Teleme.	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käse ein, um ein Mindestgewicht von 1kg (2 lbs) zu erreichen.	Bis zu 4 Einsendungen von jeder spezifischen Sorte pro Produktionsstandort
68	Offene Klasse: Halbfeste (halbharte) Käse	Natürliche, nicht aromatisierte Käse aus Kuhmilch, mit einem Wassergehalt von 40 % bis 50 %. Z.B. Farmerkäse, Tomme, Bel paese, Joghurtkäse.	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käse ein, um ein Mindestgewicht von 1kg (2 lbs) zu erreichen.	Bis zu 4 Einsendungen von jeder spezifischen Sorte pro Produktionsstandort
69	Offene Klasse: Hartkäse	Natürliche, nicht aromatisierte Käse aus Kuhmilch, mit höchstens 39 % Wassergehalt.	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käse ein, um ein Mindestgewicht von 1kg (2 lbs) zu erreichen.	Bis zu 4 Einsendungen von jeder spezifischen Sorte pro Produktionsstandort
70	Offene Kategorie: Halbfeste Käse mit Naturrinde	Natürliche, nicht aromatisierte Käse aus Kuhmilch mit einem Feuchtigkeitsgehalt von 40 % bis 50 % und so gereift, dass sich eine Naturrinde bildet (gewaschene Rindenkäse sind ausgeschlossen).	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käse ein, um ein Mindestgewicht von 1kg (2 lbs) zu erreichen.	Bis zu 4 Einsendungen von jeder spezifischen Sorte pro Produktionsstandort
71	Offene Kategorie: Hartkäse mit Naturrinde	Natürliche, nicht aromatisierte Käse aus Kuhmilch, mit höchstens 39 % Wassergehalt.	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käse ein, um ein Mindestgewicht von 1kg (2 lbs) zu erreichen.	Bis zu 4 Einsendungen von jeder spezifischen Sorte pro Produktionsstandort
72	Offene Klasse: Aromatisierte Weichkäse	Natürliche Weichkäse aus Kuhmilch (mit mindestens 51% Wassergehalt) mit Geschmackszusätzen.	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käse ein, um ein Mindestgewicht von 1kg (2 lbs) zu erreichen.	Bis zu 4 Einsendungen von jeder spezifischen Sorte pro Produktionsstandort
73	Offene Klasse: Aromatisierte halbfeste (halbharte) Käse	Natürliche halbfeste Käse aus Kuhmilch (zwischen 40 % und 50 % Wassergehalt) mit Geschmackszusätzen.	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käse ein, um ein Mindestgewicht von 1kg (2 lbs) zu erreichen.	Bis zu 4 Einsendungen von jeder spezifischen Sorte pro Produktionsstandort
74	Offene Klasse: Aromatisierte Hartkäse	Natürliche Hartkäse aus Kuhmilch (mit höchstens 39 % Wassergehalt) mit Geschmackszusätzen.	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käse ein, um ein Mindestgewicht von 1kg (2 lbs) zu erreichen.	Bis zu 4 Einsendungen von jeder spezifischen Sorte pro Produktionsstandort
75	Offene Klasse: Geräucherter weicher und halbfester (halbharter) Käse	Natürlicher Käse aus Kuhmilch (mit mindestens 40 % Wassergehalt), mit Räuchergeschmack oder natürlich geräuchert. Beinhaltet NICHT geräucherten Provolone (Kategorie 21) oder geräucherten Gouda (Kategorie 43).	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käse ein, um ein Mindestgewicht von 1kg (2 lbs) zu erreichen.	Bis zu 4 Einsendungen von jeder spezifischen Sorte pro Produktionsstandort
76	Offene Klasse: Geräucherte Hartkäse	Natürlicher Käse aus Kuhmilch (mit höchstens 39% Wassergehalt), mit Räuchergeschmack oder natürlich geräuchert. Beinhaltet NICHT geräucherten Provolone (Kategorie 21) oder geräucherten Gouda (Kategorie 43).	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käse ein, um ein Mindestgewicht von 1kg (2 lbs) zu erreichen.	Bis zu 4 Einsendungen von jeder spezifischen Sorte pro Produktionsstandort

77	Weiche und halbfeste (halbharte) Käse mit reduziertem Fettgehalt	Eine fettärmere Version eines Weich- oder halbfesten Käses hat normalerweise einen Wassergehalt von mindestens 40 %. Natürlicher Käse aus Kuhmilch, aromatisiert und nicht aromatisiert, Weicher oder halbfester Käse mit reduziertem Fettgehalt enthält mindestens 25 Prozent weniger Fett im Vergleich zu ähnlichen oder Richtkäsen. Zum Beispiel Provolone mit reduziertem Fettgehalt.	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käse ein, um ein Mindestgewicht von 1kg (2 lbs) zu erreichen.	Bis zu 4 Einsendungen von jeder spezifischen Sorte pro Produktionsstandort
78	Hartkäse mit reduziertem Fettgehalt	Eine fettärmere Version eines Hartkäses hat normalerweise einen Wassergehalt von höchstens 39%. Natürlicher Käse aus Kuhmilch, aromatisiert und nicht aromatisiert, Hartkäse mit reduziertem Fettgehalt enthält mindestens 25 Prozent weniger Fett im Vergleich zu ähnlichen oder Richtkäsen. Hierzu zählen zum Beispiel Cheddar mit reduziertem Fettgehalt.	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käse ein, um ein Mindestgewicht von 1kg (2 lbs) zu erreichen.	Bis zu 4 Einsendungen von jeder spezifischen Sorte pro Produktionsstandort
79	Fetarme Käse	Natürlicher Käse aus Kuhmilch, aromatisiert und nicht aromatisiert, Die U.S. standard of identity cheeses (Käse nach dem US-amerikanischen Identitätsstandard) enthalten höchstens 3 Gramm Fett pro 50 Gramm Produkt. Siehe U.S. CFR11Title 21 Part 101.62 (b)(2) (US-amerikanische Gesetze)	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käse ein, um ein Mindestgewicht von 1kg (2 lbs) zu erreichen.	Bis zu 4 Einsendungen von jeder spezifischen Sorte pro Produktionsstandort
80	Käse mit reduziertem Salzgehalt	Natürlicher Käse aus Kuhmilch, aromatisiert und nicht aromatisiert, mit mindestens 25 % weniger Salz im Vergleich zu einem ähnlichen Richtkäse, so wie dies im U.S. standard of identity cheeses (Käse nach dem US-amerikanischen Identitätsstandard bzw. unter (CFR 121 part 101.61(6)) definiert ist).	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käse ein, um ein Mindestgewicht von 1kg (2 lbs) zu erreichen.	Bis zu 4 Einsendungen von jeder spezifischen Sorte pro Produktionsstandort
81	Cold Pack Käse, Cheese Food	Hierzu gehören Cold Pack Käse und Cold Pack Cheese Foods, so wie dies im U.S. standard of identity cheeses (Käse nach dem US-amerikanischen Identitätsstandard bzw. unter CFR 12113.23 und 133.24) definiert ist. Aromatisiert und nicht aromatisiert. Auf dem Teilnahmetikett muss Cold Pack Cheese oder Cold Pack Cheese Food stehen.	Senden Sie insgesamt mindestens 1kg (2 lbs).	Bis zu 4 Einsendungen von jeder spezifischen Sorte pro Produktionsstandort
82	Cold Pack Streichkäse	Hierzu gehört cold pack Käse so wie dies im U.S. standard of identity cheeses (Käse nach dem US-amerikanischen Identitätsstandard bzw. unter CFR 211 parts 133.23 und 133.24) definiert ist, mit einer Ausnahme für einen höheren Wassergehalt (der maximaler Wassergehalt beträgt 54%). Aromatisiert und nicht aromatisiert. Auf dem Teilnahmetikett muss Cold Pack Cheese Spread stehen.	Senden Sie insgesamt mindestens 1kg (2 lbs).	Bis zu 4 Einsendungen von jeder spezifischen Sorte pro Produktionsstandort
83	Rahmfrischkäse	Natürlicher, nicht aromatisierter Rahmfrischkäse laut Beschreibung in den US-amerikanischen Identitätsnormen [21CFR 133.133].	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käse ein, um ein Mindestgewicht von 1kg (2 lbs) zu erreichen.	Bis zu 4 Einsendungen von jeder spezifischen Sorte pro Produktionsstandort
84	Rahmfrischkäse, aromatisiert	Natürlicher Rahmfrischkäse mit Aroma- und/oder Geschmackszusätzen laut Beschreibung in den US-amerikanischen Identitätsnormen [21CFR 133.134]	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käse ein, um ein Mindestgewicht von 1kg (2 lbs) zu erreichen.	Bis zu 4 Einsendungen von jeder spezifischen Sorte pro Produktionsstandort
85	Streichfähige Naturkäse	Natürliche aromatisierte und nicht aromatisierte Käse, die erhitzt werden, um die Reifung zu hemmen, und mit/ohne Geschmackszusätzen. Die Verwendung von Stabilisatoren ist erlaubt.	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käse ein, um ein Mindestgewicht von 1kg (2 lbs) zu erreichen.	Bis zu 4 Einsendungen von jeder spezifischen Sorte pro Produktionsstandort
86	Pasteurisierte Schmelzkäse	Nicht aromatisierte, pasteurisierte Schmelzkäse, cheese food oder Streichkäse, so wie sie im U.S. standards of identity (US-amerikanischen Identitätsstandard bzw. CFR 11 Title 21 Part 133.169, 133.173, 133.173) definiert sind. Die Produkte können als Laibe oder als Scheiben (mit Ausnahme der Streichkäse) eingesandt werden. Zum Beispiel American, Schweizer, Gouda oder andere pasteurisierte Schmelzkäse.	Senden Sie insgesamt mindestens 1kg (2 lbs).	Bis zu 4 Einsendungen von jeder spezifischen Sorte pro Produktionsstandort
87	Pasteurisierte Schmelzkäse, aromatisiert	Aromatisierte, pasteurisierte Schmelzkäse, cheese food oder Streichkäse, so wie sie im U.S. standards of identity (Käse nach dem US-amerikanischen Identitätsstandard bzw. unter CFR11Title 21Part 133.170, 133.174, 133.180) definiert sind. Die Produkte können als Laibe oder als Scheiben (mit Ausnahme der Streichkäse) eingesandt werden. Zum Beispiel American, Schweizer, Gouda oder andere pasteurisierte Schmelzkäse.	Senden Sie insgesamt mindestens 1kg (2 lbs).	Bis zu 4 Einsendungen von jeder spezifischen Sorte pro Produktionsstandort
88	Pasteurisierte Schmelzkäsescheiben	Pasteurisierter Schmelzkäse und Käsezubereitungen, extrudiert als Scheiben(mindestens 28 g [2 oz.]), aromatisiert oder nicht aromatisiert, laut Definition in US-amerikanischen Identitätsnormen (U.S. CFR Title 21 Part 133.169, 133.170, 133.171, 133.172, 133.173 & 133.174)	Senden Sie insgesamt mindestens 1kg (2 lbs).	Bis zu 4 Einsendungen von jeder spezifischen Sorte pro Produktionsstandort
89	Pasteurisierte Schmelzkäse	Aromatisierte, pasteurisierte Schmelzkäse, aromatisiert oder nicht aromatisiert, so wie sie im U.S. standards of identity (Käse nach dem US-amerikanischen Identitätsstandard bzw. unter CFR1Title 21Part 133.179, 133.174, 133.180) definiert sind.	Senden Sie insgesamt mindestens 1kg (2 lbs).	Bis zu 4 Einsendungen von jeder spezifischen Sorte pro Produktionsstandort

90	Weiche Käse aus Ziegenmilch	Natürliche Käse aus Ziegenmilch (mit einem Wassergehalt von höchstens 51%), denen Geschmackszusätze, Rauch oder Marinade hinzugefügt wurden. Hierzu gehören alle rindenlosen, ungereiften Ziegenmilchkäse mit hinzugefügten Aroma- und Gewürzzusätzen.	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käse ein, um ein Mindestgewicht von 1kg (2 lbs) zu erreichen.	Bis zu 4 Einsendungen von jeder spezifischen Sorte pro Produktionsstandort
91	Weiche, aromatisierte Käse aus Ziegenmilch	Natürliche Käse aus Ziegenmilch (mit einem Wassergehalt von höchstens 51%), denen Geschmackszusätze, Rauch oder Marinade hinzugefügt wurden. Hierzu gehören alle rindenlosen, ungereiften Ziegenmilchkäse mit hinzugefügten Aroma- und Gewürzzusätzen.	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käse ein, um ein Mindestgewicht von 1kg (2 lbs) zu erreichen.	Bis zu 4 Einsendungen von jeder spezifischen Sorte pro Produktionsstandort
92	Aromatisierte Weichkäse aus Ziegenmilch mit süßer Würze	Natürliche Käse aus Kuhmilch mit hinzugefügten Geschmackszusätzen, einschließlich Früchten, Nüssen, Sirup, Wein, Likör.	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käse ein, um ein Mindestgewicht von 1kg (2 lbs) zu erreichen.	Bis zu 4 Einsendungen von jeder spezifischen Sorte pro Produktionsstandort
93	Halbfester (halbharter) Käse aus Ziegenmilch	Natürliche, nicht aromatisierte Käse aus Ziegenmilch, mit einem Wassergehalt zwischen 40 % und 50 %. Hierzu gehören Feta, Mozzarella, Jack, Blauschimmelkäse oder alle ursprünglich halbfesten Käse, aus Ziegenmilch.	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käse ein, um ein Mindestgewicht von 1kg (2 lbs) zu erreichen.	Bis zu 4 Einsendungen von jeder spezifischen Sorte pro Produktionsstandort
94	Aromatisierter halbfester (halbharter) Käse aus Ziegenmilch	Natürliche Käse aus Ziegenmilch denen Geschmackszusätze, Rauch oder Marinaden hinzugefügt wurde und die einen Wassergehalt zwischen 40 % und 50 % besitzen. Hierzu gehören Feta, Mozzarella, Jack, Blauschimmelkäse oder alle ursprünglich halbfesten, aromatisierten Käse aus Ziegenmilch.	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käse ein, um ein Mindestgewicht von 1kg (2 lbs) zu erreichen.	Bis zu 4 Einsendungen von jeder spezifischen Sorte pro Produktionsstandort
95	Hartkäse aus Ziegenmilch	Natürliche Käse aus Ziegenmilch, aromatisiert und nicht aromatisiert. Hierzu gehören alle gereiften Hartkäse aus Ziegenmilch mit einem Wassergehalt von höchstens 39 %.	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käse ein, um ein Mindestgewicht von 1kg (2 lbs) zu erreichen.	Bis zu 4 Einsendungen von jeder spezifischen Sorte pro Produktionsstandort
96	Hartkäse aus Ziegenmilch, aromatisiert	Natürliche, aromatisierte Käse aus Ziegenmilch. Hierzu gehören alle gereiften Hartkäse aus Ziegenmilch mit einem Feuchtigkeitsgehalt von höchstens 39 %.	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käse ein, um ein Mindestgewicht von 1kg (2 lbs) zu erreichen.	Bis zu 4 Einsendungen von jeder spezifischen Sorte pro Produktionsstandort
97	Weichkäse aus Ziegenmilch (Schimmel)	Natürliche Käse, die mit Oberflächenschimmel gereift sind (blumige Rinde), aromatisiert und nicht aromatisiert, aus Ziegenmilch hergestellt.	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käse ein, um ein Mindestgewicht von 1kg (2 lbs) zu erreichen.	Bis zu 4 Einsendungen von jeder spezifischen Sorte pro Produktionsstandort
98	Käse mit gewaschener Rinde/ schmiergereifte Käse aus Ziegenmilch	Natürlicher, nicht aromatisierter Käse aus Ziegenmilch, der schmiergereift oder während des Reifeprozesses mit Bakterienkulturen gewaschen wurde.	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käse ein, um ein Mindestgewicht von 1kg (2 lbs) zu erreichen.	Bis zu 4 Einsendungen von jeder spezifischen Sorte pro Produktionsstandort
99	Weichkäse aus Schafsmilch	Natürliche, nicht aromatisierte Käse aus Schafsmilch, mit einem Wassergehalt von mindestens 51%.	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käse ein, um ein Mindestgewicht von 1kg (2 lbs) zu erreichen.	Bis zu 4 Einsendungen von jeder spezifischen Sorte pro Produktionsstandort
100	Halbfester (halbharter) Käse aus Schafsmilch	Natürliche, nicht aromatisierte Käse aus Schafsmilch, mit einem Wassergehalt von 40 bis 50 %.	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käse ein, um ein Mindestgewicht von 1kg (2 lbs) zu erreichen.	Bis zu 4 Einsendungen von jeder spezifischen Sorte pro Produktionsstandort
101	Hartkäse aus Schafsmilch, gereift (weniger als 6 Monate)	Natürliche, nicht aromatisierte Käse aus Schafsmilch mit einem Feuchtigkeitsgehalt von höchstens 39 %, 1 bis 180 Tage gereift.	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käse ein, um ein Mindestgewicht von 1kg (2 lbs) zu erreichen.	Bis zu 4 Einsendungen von jeder spezifischen Sorte pro Produktionsstandort
102	Hartkäse aus Schafsmilch, länger gereift (mehr als 6 Monate)	Natürliche, nicht aromatisierte Käse aus Schafsmilch mit einem Feuchtigkeitsgehalt von höchstens 39 %, 181 Tage oder mehr gereift.	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käse ein, um ein Mindestgewicht von 1kg (2 lbs) zu erreichen.	Bis zu 4 Einsendungen von jeder spezifischen Sorte pro Produktionsstandort
103	Schafskäse mit Blauschimmel	Natürliche Käse aus Schafsmilch mit Blauschimmeladern.	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käse ein, um ein Mindestgewicht von 1kg (2 lbs) zu erreichen.	Bis zu 4 Einsendungen von jeder spezifischen Sorte pro Produktionsstandort
104	Oberflächen-(Schimmel-)gereifte Käse aus Schafsmilch	Natürliche, oberflächengereifte Käse aus Schafsmilch; umfasst Käse mit natürlichen Schimmelrinden	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käse ein, um ein Mindestgewicht von 1kg (2 lbs) zu erreichen.	Bis zu 4 Einsendungen von jeder spezifischen Sorte pro Produktionsstandort

105	Käse mit gewaschener Rinde/ schmiergereifte Käse aus Schafsmilch	Natürlicher, nicht aromatisierter Käse aus Schafsmilch, der schmiergereift oder während des Reifeprozesses mit Bakterienkulturen gewaschen wurde. Beinhaltet Käse aller Reifegrade.	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käse ein, um ein Mindestgewicht von 1kg (2 lbs) zu erreichen.	Bis zu 4 Einsendungen von jeder spezifischen Sorte pro Produktionsstandort
106	Schafskäse, aromatisiert	Natürlicher Käse aus Schafsmilch mit Aroma- oder Geschmackszusätzen. Beinhaltet alle Käse und alle Feuchtigkeitsstufen.	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käse ein, um ein Mindestgewicht von 1kg (2 lbs) zu erreichen.	Bis zu 4 Einsendungen von jeder spezifischen Sorte pro Produktionsstandort
107	Weiche und halbfeste (halbharte) Käse aus gemischter Milch	Natürliche, nicht aromatisierte Käse aus gemischter Milch (gemischte Kuh-, Ziegen Schafs und/oder Büffelmilch) mit einem Wassergehalt von mindestens 40 %. Hierzu gehören alle rindenlosen und ungereiften Käse wie Feta, Mozzarella, Jack, Blauschimmelkäse oder alle ursprünglich weichen oder halbfesten Käse aus gemischter Milch.	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käse ein, um ein Mindestgewicht von 1kg (2 lbs) zu erreichen.	Bis zu 4 Einsendungen von jeder spezifischen Sorte pro Produktionsstandort
108	Weiche und halbfeste (halbharte) Käse aus gemischter Milch mit Aroma- und Gewürzzusätzen	Natürliche Käse aus gemischter Milch (gemischte Kuh-, Ziegen und/ oder Schafsmilch) mit einem Wassergehalt von mindestens 40 %, denen Geschmackszusätze, Rauch oder Marinaden hinzugefügt wurde. Hierzu gehören aromatisierte Feta, Mozzarella, Jack, Blauschimmelkäse oder alle ursprünglich weichen und halbfesten Käse aus gemischter Milch.	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käse ein, um ein Mindestgewicht von 1kg (2 lbs) zu erreichen.	Bis zu 4 Einsendungen von jeder spezifischen Sorte pro Produktionsstandort
109	Oberflächen- (schimmel-) gereifte Käse aus gemischter Milch	In weicher Form gereifte Käse mit batürlichem Belag, aromatisiert oder nicht aromatisierte, aus gemischter Milch (gemischte Kuh-, Ziegen-, Schafs- und/oder Büffelmilch)	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käse ein, um ein Mindestgewicht von 1kg (2 lbs) zu erreichen.	Bis zu 4 Einsendungen von jeder spezifischen Sorte pro Produktionsstandort
110	Hartkäse aus gemischter Milch (0-6 Monate)	Hierzu gehören natürliche Käse mit und ohne Aroma- und Gewürzzusätze aus gemischter Milch (Mischung aus Kuh-, Ziegen- und/oder Schafsmilch), mit einem Wassergehalt von höchstens 39%, 1 bis 180 Tage gereift.	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käse ein, um ein Mindestgewicht von 1kg (2 lbs) zu erreichen.	Bis zu 4 Einsendungen von jeder spezifischen Sorte pro Produktionsstandort
111	Hartkäse aus gemischter Milch (6+ Monate)	Hierzu gehören natürliche Käse mit und ohne Aroma- und Gewürzzusätze aus gemischter Milch (Mischung aus Kuh-, Ziegen- und/oder Schafsmilch), mit einem Wassergehalt von höchstens 39%, der mindestens 181 Tage gereift ist.	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käse ein, um ein Mindestgewicht von 1kg (2 lbs) zu erreichen.	Bis zu 4 Einsendungen von jeder spezifischen Sorte pro Produktionsstandort
112	Offene Kategorie: alle anderen Milchkäse	Natürliche, aromatisierte oder nicht aromatisierte Käse aus Milch von Huftieren oder Kameliden (außer Ziegen, Schafe oder Kühe). Zum Beispiel: Wasserbüffel, Kamel, Lama und Alpaka.	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käse ein, um ein Mindestgewicht von 1kg (2 lbs) zu erreichen.	Bis zu 4 Einsendungen von jeder spezifischen Sorte pro Produktionsstandort
113	Gesalzene Butter	Süßrahmbutter, gesalzen, mindestens 80 % Milchfett.	Senden Sie insgesamt mindestens 1kg (2 lbs).	Bis zu 4 Einsendungen von jeder spezifischen Sorte pro Produktionsstandort
114	Ungesalzene Butter	Süßrahmbutter, ungesalzen, mindestens 80 % Milchfett.	Senden Sie insgesamt mindestens 1kg (2 lbs).	Bis zu 4 Einsendungen von jeder spezifischen Sorte pro Produktionsstandort
115	Aromatisierte Butter	Aromatisierte, gesalzene oder ungesalzene Süßrahmbutter mit mindestens 80% Milchfett	Senden Sie insgesamt mindestens 1kg (2 lbs).	Bis zu 4 Einsendungen von jeder spezifischen Sorte pro Produktionsstandort
116	Joghurt mit niedrigem Fettanteil- Kuhmilch	Nicht aromatisiert oder mit hinzugefügten Aromen joghurt aus Kuhmilch so wie sie im U.S. standards of identity 131.203 (Käse nach dem US-amerikanischen Identitätsstandard) definiert sind.	Senden Sie insgesamt mindestens 1kg (2 lbs).	Bis zu 4 Einsendungen von jeder spezifischen Sorte pro Produktionsstandort
117	Joghurt- Kuhmilch	Nicht aromatisierter Joghurt aus Kuhmilch so wie sie im U.S. standards of identity 131.200 (Käse nach dem US-amerikanischen Identitätsstandard) definiert sind.	Senden Sie insgesamt mindestens 1kg (2 lbs).	Bis zu 4 Einsendungen von jeder spezifischen Sorte pro Produktionsstandort
118	Aromatisierter Joghurt- Kuhmilch	Joghurt aus Kuhmilch mit hinzugefügten Aromen so wie sie im U.S. standards of identity 131.201(Käse nach dem US-amerikanischen Identitätsstandard) definiert sind.	Senden Sie insgesamt mindestens 1kg (2 lbs).	Bis zu 4 Einsendungen von jeder spezifischen Sorte pro Produktionsstandort
119	Joghurt mit hohem Eiweissanteil- Kuhmilch	Nicht aromatisierter Asiago aus Kuhmilch der durch Sieben, Membranfilterung oder Eiweissfestigung konzentriert wurde, um ein Produkt mit ungefähr dem doppelten Eiweissanteil gegenüber Standardjoghurt herzustellen. Zum Beispiel, griechischer oder griechischer Art	Senden Sie insgesamt mindestens 1kg (2 lbs).	Bis zu 4 Einsendungen von jeder spezifischen Sorte pro Produktionsstandort

120	Aromatisierter mit hohem Eiweissanteil- Kuhmilch	Joghurt aus Kuhmilch mit hinzugefügten Aromen der durch Sieben, Membranfilterung oder Eiweissfestigung konzentriert wurde, um ein Produkt mit ungefähr dem doppelten Eiweissanteil gegenüber Standardjoghurt herzustellen. Zum Beispiel, griechischer oder griechischer Art	Senden Sie insgesamt mindestens 1kg (2 lbs).	Bis zu 4 Einsendungen von jeder spezifischen Sorte pro Produktionsstandort
121	Joghurt - Alle andere Milch	Joghurt hergestellt aus Ziegen, Schafs oder gemischter Milch; nicht aromatisiert oder mit hinzugefügten Aromen.	Senden Sie insgesamt mindestens 1kg (2 lbs).	Bis zu 4 Einsendungen von jeder spezifischen Sorte pro Produktionsstandort
122	Trinkbare fermentierte Produkte, fettarm	Trinkbare fermentierte Produkte, weniger als 3,25 % Milchfett, hergestellt aus Kuh-, Ziegen-, Schafs- oder gemischter Milch; nicht aromatisiert. Zum Beispiel: Kefir, Trinkjoghurt.	Senden Sie insgesamt mindestens 1kg (2 lbs).	Bis zu 4 Einsendungen von jeder spezifischen Sorte pro Produktionsstandort
123	Trinkbare fermentierte Produkte	Trinkbare fermentierte Produkte, mehr als 3,25 % Milchfett, hergestellt aus Kuh-, Ziegen-, Schafs- oder gemischter Milch; nicht aromatisiert. Zum Beispiel: Kefir, Trinkjoghurt.	Senden Sie insgesamt mindestens 1kg (2 lbs).	Bis zu 4 Einsendungen von jeder spezifischen Sorte pro Produktionsstandort
124	Offene Klasse: Aromatisierter und nicht aromatisierter geriebener Käse	Hierzu zählen natürliche, aromatisierte und nicht aromatisierte Käsevarianten, sowie geriebene, in jeder Verpackungsgröße für den Einzelverkauf oder Vertrieb im Foodservice-Bereich.	Senden Sie insgesamt mindestens 1kg (2 lbs).	Bis zu 4 Einsendungen von jeder spezifischen Sorte pro Produktionsstandort
125	Offene Klasse: Aromatisierter und nicht aromatisierter geriebener Käse	Natürliche Käsesorten, aromatisierte und nicht aromatisierte Käsevarianten, sowie geriebene, in jeder Verpackungsgröße für den Einzelverkauf oder Vertrieb im Foodservice-Bereich.	Senden Sie insgesamt mindestens 1kg (2 lbs).	Bis zu 4 Einsendungen von jeder spezifischen Sorte pro Produktionsstandort
126	Zubereitung von Käsefertiggerichten	Ein natürlicher oder pasteurisierter Schmierkäse wird weiterverarbeitet und wird zu einem Fertiggericht. Dies können Käse mit anderen zubereiteten Lebensmitteln sein, so wie Fleisch oder mit Marmelade bestrichen oder zusammengerollt; oder Käse die gebacken oder paniert wurden. (Käse muss zu mehr als 50 Gewichts- oder Volumenprozent aus diesen zubereiteten Lebensmitteln bestehen) Zubereitete Käselebensmittel unterscheiden sich vom aromatisierten Käse dadurch, dass natürliche Zutaten oder Zusatzstoffe während der Herstellungsprozedur oder Reifung enthalten sind. Beispiele dieser Kategorie beinhalten: Frischer Mozzarella gerollt in Räucherschinken, juustoleipa, brie en croute. Diese Eingaben werden entsprechend der Verpackungsanweisungen zur Bewertung vorbereitet.	Senden Sie insgesamt mindestens 1kg (2 lbs).	Bis zu 4 Einsendungen von jeder spezifischen Sorte pro Produktionsstandort
127	Naturkäsesnacks	Natürlicher Käse, aromatisiert oder nicht aromatisiert, produziert oder vorbereitet für sofortige und komfortable Kundenverzehr (Gewicht pro Stück ist 2 Unzen oder kleiner). Umfasst alle natürlichen Käse-Sticks, Käsequark, Käseecken, Käse whips, Cracker-große Scheiben und Käse in dekorativen Formen. Kann als Einzel- oder Mehrfachportion verpackt werden.	Senden Sie insgesamt mindestens 1kg (2 lbs).	Bis zu 4 Einsendungen von jeder spezifischen Sorte pro Produktionsstandort
128	Käsebruch	Natürlicher Käsebruch, nicht aromatisiert.	Senden Sie insgesamt mindestens 1kg (2 lbs).	Bis zu 1 Einsendung von jeder spezifischen Sorte pro Produktionsstandort
129	Käsebruch, aromatisiert	Natürlicher Käsebruch, mit Geschmackszusatz aromatisiert.	Senden Sie insgesamt mindestens 1kg (2 lbs).	Bis zu 1 Einsendung von jeder spezifischen Sorte pro Produktionsstandort
130	Naturkäse in Scheiben	Aromatisierter oder nicht aromatisierter Naturkäse zur Verwendung durch Verbraucher und Gastronomiebetreiber, in Scheibenform gebracht (mindestens 28 g [2 oz.]).	Senden Sie insgesamt mindestens 1kg (2 lbs).	Bis zu 4 Einsendungen von jeder spezifischen Sorte pro Produktionsstandort
131	Käsebasierte Aufstriche	Hierzu gehört cold pack Käse so wie dies im U.S. standard of identity cheeses (Käse nach dem US-amerikanischen Identitätsstandard bzw. unter CFR 121 parts 133.123 und 133.125) definiert ist, mit einer Ausnahme für einen höheren Wassergehalt (der maximaler Wassergehalt beträgt 54 %). Das Gewicht der Käsezutaten besteht aus nicht weniger als 51% des Gewichtes des fertigen Produktes und kann eine Kombination aus natürlichen und/oder Schmelzkäse sein. Kann milchfreie Zutaten so wie Gemüseöl, Stärke, Stabilisatoren, Emulgatoren, Gewürze, natürliche und/oder künstliche Geschmacksstoffe und Farben enthalten.	Senden Sie insgesamt mindestens 1kg (2 lbs).	Bis zu 4 Einsendungen von jeder spezifischen Sorte pro Produktionsstandort

132	Molkenpulver	Molkenpulver, gewonnen durch Entzug von Wasser aus der Molke, wobei alle anderen Bestandteile dieselben relativen Proportionen wie in der Molke beibehalten.	Senden Sie insgesamt 0,5 kg (1lbs) pro Probe	Bis zu 2 Einsendungen pro Produktionsstandort
133	Molkenproteinkonzentrat 34	Molkenproteinkonzentrat (MPK) 34, das fertige Trockenprodukt hat einen Proteingehalt zwischen 33,5 % und 36 %, der maximale Fettgehalt beträgt 5 % und die maximale Restfeuchte 6 %. Hergestellt durch physikalische Trennungstechniken wie Ausfällung, Filtration oder Dialyse.	Senden Sie insgesamt 0,5 kg (1lbs) pro Probe	Bis zu 2 Einsendungen pro Produktionsstandort
134	Molkenproteinkonzentrat 80	Molkenproteinkonzentrat (MPK) 80, das fertige Trockenprodukt hat einen Proteingehalt zwischen 79,5 % und 82 %, der maximale Fettgehalt beträgt 10 % und die maximale Restfeuchte 6 %. Hergestellt durch physikalische Trennungstechniken wie Ausfällung, Filtration oder Dialyse.	Senden Sie insgesamt 0,5 kg (1lbs) pro Probe	Bis zu 2 Einsendungen pro Produktionsstandort
135	Molkenproteinkonzentrat 80, instantisiert	Instantisiertes Molkenproteinkonzentrat (MPK) 80; das fertige Trockenprodukt hat einen Proteingehalt zwischen 79,5 % und 82 %, der maximale Fettgehalt beträgt 10 % und die maximale Restfeuchte 6 %. Hergestellt durch physikalische Trennungstechniken wie Ausfällung, Filtration oder Dialyse.	Senden Sie insgesamt 0,5 kg (1lbs) pro Probe	Bis zu 2 Einsendungen pro Produktionsstandort
136	Molkenproteinisolat 90	Molkenproteinisolat (MPI) 90, das fertige Trockenprodukt hat einen Proteingehalt von mindestens 89,5 %, einen maximalen Fettgehalt von 1,5 % und eine maximale Restfeuchte von 6 %. Hergestellt durch Ausfällung, Membranfiltration und/oder Ionenaustausch.	Senden Sie insgesamt 0,5 kg (1lbs) pro Probe	Bis zu 2 Einsendungen pro Produktionsstandort
137	Molkenproteinisolat 90, instantisiert	Instantisiertes Molkenproteinisolat (MPI) 90; das fertige Trockenprodukt hat einen Proteingehalt von mindestens 89,5 %, einen maximalen Fettgehalt von 1,5 % und eine maximale Restfeuchte von 6 %. Hergestellt durch Ausfällung, Membranfiltration und/oder Ionenaustausch.	Senden Sie insgesamt 0,5 kg (1lbs) pro Probe	Bis zu 2 Einsendungen pro Produktionsstandort
138	Molkenpermeat	Molkenpermeat, hergestellt durch das Entziehen von Protein und anderer Feststoffe aus der Molke. Die Trennung erfolgt durch Ultrafiltration und/oder Diafiltration. Maximal 7 % Protein, minimal 76 % Lactose, maximal 1,5 % Fett, maximal 5 % Restfeuchte.	Senden Sie insgesamt 0,5 kg (1lbs) pro Probe	Bis zu 2 Einsendungen pro Produktionsstandort
139	Fettfreie Trockenmilch und Magermilchpulver	Fettfreie Trockenmilch: Das Produkt wird durch das Entziehen von Wasser nur aus pasteurisierter Magermilch gewonnen. Enthält höchstens 5 % Restfeuchte und maximal 1,5 % Milchfett. Magermilchpulver (MMP): Das Produkt wird durch das Entziehen von Wasser aus pasteurisierter Magermilch gewonnen. Enthält maximal 5 % Restfeuchte und maximal 1,5 % Milchfett, und der Mindest-Milchproteingehalt beträgt 34 %.	Senden Sie insgesamt 0,5 kg (1lbs) pro Probe	Bis zu 2 Einsendungen pro Produktionsstandort
140	Vollmilchpulver	Vollmilchpulver (VMP), wird durch das Entziehen von Wasser aus pasteurisierter Milch gewonnen. Enthält minimal 34 % Protein, 26 % bis 42 % Fett und hat einen maximalen Feuchtigkeitsgehalt von 4,5 %.	Senden Sie insgesamt 0,5 kg (1lbs) pro Probe	Bis zu 2 Einsendungen pro Produktionsstandort
141	Milchproteinkonzentrat	Milchproteinkonzentrat (MPC), hergestellt durch Filtrationsmethoden wie Ultrafiltration und Diafiltration, die im Wesentlichen das gesamte in der Rohmilch enthaltene Casein und alle Molkenproteine zur Erzeugung des fertigen Produkts abscheiden, wodurch ein Casein-zu-Molkenprotein-Verhältnis entsteht, das dem der Originalmilch entspricht – im Allgemeinen ein Wert von 80:20. Der Proteingehalt liegt zwischen 40 und 89,5 %.	Senden Sie insgesamt 0,5 kg (1lbs) pro Probe	Bis zu 2 Einsendungen pro Produktionsstandort