



2022

WORLD CHAMPIONSHIP
CHEESE
CONTEST

**1-3 MARZO
2022**

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

WORLDCHAMPIONCHEESE.ORG

WORLD CHAMPIONSHIP CHEESE CONTEST

PARTECIPATE AL CONCORSO
INTERNAZIONALE DI FORMAGGI PIÙ
GRANDE DEL MONDO:

IL WORLD CHAMPIONSHIP CHEESE CONTEST

Il 2022 segna la 34^a edizione del World Championship Cheese Contest®, il rispettato e onorato concorso biennale per la produzione di burro e formaggio tra i più importanti e rinomati a livello mondiale, organizzato dalla Wisconsin Cheese Makers Association!

Vi invitiamo a iscrivere al concorso i vostri formaggi, burri, yogurt e latticini in polvere di qualità, per ricevere la valutazione degli esperti e provare a vincere trofei prestigiosi, ottenendo un riconoscimento internazionale.



**LE ISCRIZIONI PARTONO
IL 2 NOVEMBRE 2021!**

ISCRIVETE I VOSTRI MIGLIORI FORMAGGI, BURRI, YOGURT E LATTICINI IN POLVERE!

- Ogni produttore di formaggio, burro, yogurt o latticini in polvere del mondo può partecipare al concorso.
- Le iscrizioni al concorso saranno aperte dal 2 novembre 2021 al 26 gennaio 2022.
- Le iscrizioni online con MyEntries® costano 75 dollari ciascuna.
- Le iscrizioni cartacee inviate per posta costano 85 dollari ciascuna.
- I prodotti devono pervenire entro e non oltre il mercoledì 16 febbraio 2022 (23 febbraio per yogurt e formaggi freschi).
- Dall'1 al 3 marzo, esperti provenienti da tutto il mondo valuteranno i prodotti a Madison, in Wisconsin.
- I risultati verranno pubblicati durante il concorso sul nostro sito Web, worldchampioncheese.org.
- L'annuncio del campione del mondo sarà fatto il 3 marzo 2022.
- La cerimonia di premiazione si terrà il 14 aprile nel corso di un banchetto di gala in occasione di CheeseExpo a Milwaukee, in Wisconsin.
- I vincitori riceveranno un'elegante placca lavorata a mano con la medaglia del World Championship Cheese Contest.
- Inoltre, avranno accesso al materiale grafico del concorso per promuovere il loro successo.

Per informazioni complete e per iscrivervi al concorso mediante la procedura online visitate il nostro sito Web worldchampioncheese.org.

Contattate l'organizzatore del concorso:
Kirsten Strohmenger,
Wisconsin Cheese Makers Association
(608) 286-1001
kstrohmenger@wischeesemakers.org.

PRESENTAZIONE GENERALE DEL CONCORSO

PRIMA VALUTAZIONE

I prodotti verranno valutati da un team di giudici esperti selezionati, provenienti da tutto il mondo.

Partendo dal punteggio massimo di 100 punti, verranno sottratti punti per i vari difetti evidenziati da ciascun giudice. I difetti riscontrati possono essere relativi a gusto, corpo e consistenza, salatura, colore, rifiniture, confezionamento e altri fattori.

Ai tre prodotti con il punteggio più alto vengono assegnate rispettivamente una medaglia d'oro, una di argento e una di bronzo.

ASSEGNAZIONE DEL TITOLO DI CAMPIONE DEL MONDO

La nostra giuria di esperti valuta i formaggi da medaglia d'oro una seconda volta per determinare i 20 formaggi finalisti che passeranno al round finale di valutazione. Durante il round finale, viene fatta la media dei punteggi di tutti i giudici e il formaggio che ottiene il punteggio medio più alto viene nominato campione del mondo. I due voti più alti successivi determineranno il primo e il secondo classificato.

PREMI E TROFEI

Il 14 aprile 2022, in occasione di CheeseExpo a Milwaukee, in Wisconsin, verranno assegnate medaglie elettroplaccate in oro 24 carati ai migliori di ogni categoria. Le medaglie d'argento e di bronzo verranno invece assegnate ai prodotti che si sono qualificati al secondo e al terzo posto. Inoltre, i vincitori delle medaglie d'oro riceveranno delle coccarde blu, i vincitori delle medaglie d'argento riceveranno delle coccarde rosse, mentre ai vincitori delle medaglie di bronzo verranno assegnate coccarde bianche. Esclusivi trofei e coccarde fatte a mano verranno consegnate al campione del mondo, al secondo e al terzo classificato.

DATE IMPORTANTI

APERTURA DELLE ISCRIZIONI:
martedì 2 novembre 2021

CHIUSURA DELLE ISCRIZIONI:
mercoledì 26 gennaio 2022

TERMINE DI SPEDIZIONE:
mercoledì 16 febbraio 2022

GIUDIZI SUL CONCORSO:
1-3 marzo 2022

CERIMONIA DI PREMIAZIONE:
giovedì 14 aprile 2022



REGOLE DI ISCRIZIONE AL

WORLD CHAMPIONSHIP CHEESE CONTEST 2022

CHI PUÒ PARTECIPARE:

- Tutti i produttori di formaggio e burro, e i produttori industriali di vero formaggio, burro, yogurt o latticini in polvere possono partecipare al concorso. L'iscrizione di ogni prodotto deve riportare il nome della persona, del team o del gruppo direttamente coinvolto nella produzione.
- Gli operatori o gli addetti alle vendite che si occupano di attività di marketing o di altre lavorazioni in relazione a formaggio o burro, possono presentare prodotti a nome del produttore originale. Gli operatori in questione verranno citati in subordine rispetto al produttore. Gli addetti al taglio e al confezionamento dei prodotti per le categorie Formaggio grattugiato possono iscriversi direttamente al concorso nelle loro categorie di riferimento.

REGOLE DI ISCRIZIONE:

- Il concorso è destinato ai latticini naturali e lavorati.
- Un prodotto può essere iscritto solo in una categoria di riferimento. Non è possibile iscrivere uno stesso prodotto in più di una categoria. I prodotti che non rientrano in una categoria specifica possono essere iscritti nelle cosiddette categorie libere (open class).
- Una persona, un team o un gruppo può iscriversi a più di una categoria. Una persona o un gruppo può iscrivere più prodotti nella stessa categoria. Le descrizioni delle categorie illustrano il limite di iscrizioni consentite per ogni categoria.
- Per ogni iscrizione bisogna inviare almeno 1 kg (2 libbre) di prodotto nella sua forma di produzione originale, salvo in presenza di indicazioni diverse per la categoria. Se un prodotto è inferiore a 1 kg (2 libbre), deve essere inviato abbastanza prodotto per un totale di 1 kg (2 libbre).
- I prodotti devono essere inviati nella loro forma di produzione originale.

NON TAGLIATE IL FORMAGGIO!

I formaggi tagliati o ricavati dalla forma originale verranno esclusi dalla competizione.

Fanno eccezione:

- Formaggio tagliato durante la produzione:
 - Feta in salamoia
 - Cilindri di formaggio Colby
 - Blocchi di formaggio svizzero
- Alcune delle forme più grosse possono essere tagliate nei seguenti formati consentiti:
 - I formaggi che pesano tra i 30 e i 60 kg (66 – 132 libbre) possono essere tagliati a metà della dimensione della forma originale a stagionatura completata.
 - I formaggi che pesano più di 60 kg (133 libbre) possono essere tagliati in un quarto della dimensione della forma originale a stagionatura completata.
 - I formaggi da 290 kg (640 libbre) possono essere tagliati in blocchi da 18 kg (40 libbre).
- I formaggi affumicati possono essere iscritti nella forma in cui sono stati affumicati (se tagliati prima), ma non se tagliati in seguito all'affumicatura.
- I formaggi lavorati per le categorie Formaggio grattugiato e Formaggi preparati possono essere iscritti nella loro forma lavorata.



REGOLE DI ISCRIZIONE (CONTINUA)

- I prodotti che hanno subito carotaggi saranno squalificati, ad eccezione dei prodotti iscritti nella loro forma integra originale nelle categorie Formaggio svizzero, che possono invece subire un carotaggio. I prodotti tagliati che hanno subito un carotaggio saranno squalificati.
- I formaggi a latte crudo devono essere conservati per almeno 60 giorni prima della valutazione. I formaggi iscritti devono essere stati sottoposti alla procedura di conservazione prevista per la loro varietà.
- Il burro deve essere prodotto in caseificio e deve contenere non meno dell'80% di grassi del latte. È possibile iscrivere grandi volumi di burro (inscatolato o in vaschetta) o burro in confezione cartacea.
- Qualsiasi formaggio contenente oli vegetali sarà squalificato. Fanno eccezione solo i prodotti iscritti nella categoria Prodotti spalmabili a base di formaggio.
- I prodotti non devono essere obbligatoriamente inviati con l'etichetta della marca o nella loro confezione di vendita.
- Tutti i campioni inviati al Championship Cheese Contest devono essere esaminati attentamente per individuare eventuali acari del formaggio o altre forme di contaminazione. Tutti i campioni ritenuti non sicuri per il consumo saranno esclusi dal concorso a discrezione del presidente della giuria.
- Il presidente della giuria stabilirà se le varie categorie presentano un numero di prodotti iscritti sufficiente per il concorso. Se si ritiene che ci siano pochi prodotti in gara per una categoria, quest'ultima verrà accorpata a una categoria alternativa idonea.
- Lo staff addetto al concorso si riserva il diritto di collocare le iscrizioni nella categoria ritenuta più appropriata dal giudice principale.

I prodotti iscritti al concorso diventano di proprietà della Wisconsin Cheese Makers Association. Se i formaggi premiati non potessero essere più presentati in occasione di CheeseExpo nel mese di aprile 2020 a seguito del loro naturale deterioramento, l'associazione potrebbe richiedere la fornitura di prodotti sostitutivi.



**ISCRIVETEVI ONLINE
CON MYENTRIES®**
worldchampioncheese.org



COME ISCRIVERSI

ISCRIVETEVI ONLINE CON MYENTRIES®

MyEntries®, il nostro sistema di iscrizione online, è un sito personale e sicuro per l'iscrizione ai concorsi Championship Cheese Contest della Wisconsin Cheese Makers Association. MyEntries® include l'iscrizione online; la memorizzazione permanente dei dati di iscrizione di ogni anno; il punteggio immediato dei prodotti e il segnapunti.

L'iscrizione online costa 75 \$ per ogni prodotto.

MyEntries® vi permette di:

- Iscrivervi al concorso online
- Rivedere i dati dell'iscrizione degli anni precedenti quando vi iscrivate
- Risparmiare tempo grazie alla compilazione automatica
- Stampare etichette per la spedizione dei prodotti iscritti
- Vedere immediatamente i vostri punteggi durante il concorso
- Visualizzare e stampare immediatamente i segnapunti ufficiali dei giudici il giorno stesso in cui vengono registrati!

IL VOSTRO ACCOUNT MYENTRIES®

Novità per il 2022: tutti i precedenti utenti di MyEntries® dovranno reimpostare le loro password dell'account quando accedono per la prima volta nel nostro sistema aggiornato. Dopo l'accesso vedrete i prodotti precedenti iscritti per i concorsi passati.

Se non avete ancora creato un account, accedete a worldchampioncheese.org e fate clic su MyEntries® per iniziare. Successivamente potete iscrivere i vostri prodotti o salvarli e ritornare in un secondo momento per iscriverli al concorso.

ISCRIZIONE A MEZZO POSTA

Per iscrivervi al concorso per posta, dovrete compilare in tutte le sue parti un modulo di iscrizione del prodotto per ogni prodotto presentato, allegando un assegno intestato a Wisconsin Cheese Makers Association.

Le iscrizioni effettuate via posta costano 85 dollari per ogni prodotto.

Inviare per posta i moduli di iscrizione dei vostri prodotti e il pagamento a:

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

SPEDIZIONE DEI PRODOTTI

- Ogni prodotto iscritto al concorso dovrà pervenire debitamente imballato entro e non oltre mercoledì 16 febbraio 2022 (mercoledì 23 febbraio per i prodotti freschi).
- Ogni prodotto iscritto deve essere inviato nella propria scatola. Più prodotti iscritti possono essere inviati insieme in un unico contenitore di spedizione, ma ogni prodotto deve essere inscatolato individualmente e contrassegnato con le etichette di spedizione del concorso.
- Etichette di spedizione del concorso (Etichette di identificazione dei prodotti iscritti al concorso):
 1. Stampate le etichette di spedizione precompilate dal vostro account MyEntries®. (I partecipanti che hanno fatto l'iscrizione per posta devono completare le etichette identificative vuote del prodotto con le loro informazioni di iscrizione).
 2. Attaccate l'etichetta all'esterno della scatola del prodotto.
 3. Inserite l'etichetta corrispondente all'interno insieme al prodotto.
- La Wisconsin Cheese Makers Association ha avviato una collaborazione con WOW Logistics per ricevere tutti i prodotti iscritti al concorso e trattenerli ai fini della valutazione. Wisconsin Aging and Grading Cheese, Inc. ci assisterà nello smistamento e nell'organizzazione dei prodotti.
- Tutti i prodotti dovranno essere inviati **PAGANDO IN ANTICIPO** la spedizione.

Le spedizioni con spese a carico del destinatario non saranno accettate. Tutti i prodotti iscritti devono pervenire a WOW Logistics in Little Chute, WI, entro e non oltre mercoledì 16 febbraio (23 febbraio per i prodotti freschi). Calcolate i tempi necessari alla spedizione per rispettare questa scadenza.
- Spedite i prodotti a:

World Championship Cheese Contest
c/o WOW Logistics
2101 Bohm Drive, Door 18
Little Chute, WI 54140 USA
Contatto: N. di telefono di Ken Neumeier, WI Aging & Grading Cheese, Inc.: 920-687-0889*

**Questo numero di telefono è destinato esclusivamente all'uso sui moduli di spedizione.*

Rivolgere eventuali domande alla Wisconsin Cheese Makers Association, chiamando il numero +1 608-286-1001 o scrivendo un'e-mail a contest@wischeesemakers.org.



2022 CONTEST CLASSES

1	Cheddar, 'Dolce' (0-3 mesi)	Cheddar al latte di mucca naturale, non aromatizzato, senza crosta, stagionato da 1 a 90 giorni.	Inviare forme intere di formaggio non tagliato per un peso complessivo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni per sito di produzione
2	Cheddar, 'Medio' (da 3 a 6 mesi)	Cheddar al latte di mucca naturale, non aromatizzato, senza crosta, stagionato da 91 a 180 giorni.	Inviare forme intere di formaggio non tagliato per un peso complessivo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni per sito di produzione
3	Cheddar, 'Forte' (da 6 mesi a 1 anno)	Cheddar al latte di mucca naturale, non aromatizzato, senza crosta, stagionato da 181 a 365 giorni.	Inviare forme intere di formaggio non tagliato per un peso complessivo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni per sito di produzione
4	Cheddar, stagionato da uno a due anni	Cheddar al latte di mucca naturale, non aromatizzato, senza crosta, stagionato da 366 a 730 giorni.	Inviare forme intere di formaggio non tagliato per un peso complessivo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni per sito di produzione
5	Cheddar, stagionato da 2 anni o più	Cheddar al latte di mucca naturale, non aromatizzato, senza crosta, stagionato da 730 giorni o più.	Inviare forme intere di formaggio non tagliato per un peso complessivo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni per sito di produzione
6	Cheddar cerato tradizionale, da Dolce a Medio	Cheddar in stile tradizionale, non tagliato e rivestito con cera, paraffina o Paracoat prima o all'inizio della stagionatura. Un cheddar naturale, non aromatizzato e stagionato da 1 a 180 giorni.	Inviare forme intere di formaggio non tagliato per un peso complessivo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni per sito di produzione
7	Cheddar cerato tradizionale, da Forte a Stagionato	Cheddar in stile tradizionale, non tagliato e rivestito con cera, paraffina o Paracoat prima o all'inizio della stagionatura. Un cheddar naturale, non aromatizzato e stagionato almeno 181 giorni.	Inviare forme intere di formaggio non tagliato per un peso complessivo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni per sito di produzione
8	Cheddar naturale con crosta	Cheddar in stile tradizionale, non tagliato e stagionato per formare una crosta naturale. Un cheddar naturale, non aromatizzato.	Inviare forme intere di formaggio non tagliato per un peso complessivo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni per sito di produzione
9	Colby	Colby naturale non aromatizzato, prodotto con latte di mucca.	Inviare forme intere di formaggio non tagliato per un peso complessivo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni per sito di produzione
10	Monterey Jack	Monterey Jack naturale non aromatizzato, prodotto con latte di mucca.	Inviare forme intere di formaggio non tagliato per un peso complessivo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni per sito di produzione
11	Formaggio al caglio marmorizzato	Formaggio naturale al latte di mucca marmorizzato con caglio colorato e incolore, generalmente colby e/o jack e/o cheddar e/o cagliata di mozzarella.	Inviare forme intere di formaggio non tagliato per un peso complessivo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni per sito di produzione
12	Formaggio tipo Baby Swiss	Formaggi tipo Baby Swiss, naturali, non aromatizzati, al latte di mucca. Umidità massima 43%; grassi minimi 45%; con formazione di buchi nell'intera forma.	Inviare forme intere di formaggio non tagliato per un peso complessivo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni per sito di produzione
13	Formaggio con crosta tipo Svizzero	Formaggi tipo Svizzero naturali, non aromatizzati, con crosta, al latte di mucca, ad esempio Emmentaler, Svizzero. Stagionato 60 giorni o più.	Inviare forme intere di formaggio non tagliato per un peso complessivo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni per sito di produzione

14	Formaggio senza crosta tipo Svizzero	Formaggi tipo Svizzero naturali, non aromatizzati, senza crosta, al latte di mucca Stagionato 60 giorni o più.	Inviare forme intere di formaggio non tagliato per un peso complessivo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni per sito di produzione
15	Mozzarella	Mozzarella naturale, non aromatizzata, con latte intero a forma di pagnotta e prodotta con latte di mucca, classificata come formaggio mozzarella e formaggio mozzarella poco umido nel CFR1 Titolo 21 Parte 133.155 e 133.156	Inviare forme intere di formaggio non tagliato per un peso complessivo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni per sito di produzione
16	Mozzarella, Parzialmente scremata	Mozzarella parzialmente scremata e poco umida, naturale, non aromatizzata, a forma di pagnotta e prodotta con latte di mucca, classificata nel CFR1 Titolo 21 Parte 133.157 e 133.158.	Inviare forme intere di formaggio non tagliato per un peso complessivo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni per sito di produzione
17	Mozzarella fresca	Offerta nelle varietà ciliegine, bocconcini, ovoline, burrata, ecc.; la mozzarella fresca è molto umida, generalmente grassa, spesso confezionata in acqua e prodotta con latte di mucca e/o di bufala. Nota: Tutte le forme e dimensioni della mozzarella fresca saranno considerate un'unica varietà di formaggio, pertanto solo 3 iscrizioni saranno accettate per ciascun sito di produzione.	Inviare forme intere di formaggio non tagliato per un peso complessivo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni per sito di produzione
18	Burrata	Burrata, formaggio non aromatizzato prodotto con latte di mucca o latte di bufala e acqua.	Inviare forme intere di formaggio non tagliato per un peso complessivo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni per sito di produzione
19	Provolone, Dolce	Provolone al latte di mucca naturale, non aromatizzato, stagionato da 1 a 180 giorni.	Inviare forme intere di formaggio non tagliato per un peso complessivo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni per sito di produzione
20	Provolone, Stagionato	Provolone al latte di mucca naturale, non aromatizzato, stagionato da 181 giorni o più. Non comprende il provolone affumicato	Inviare forme intere di formaggio non tagliato per un peso complessivo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni per sito di produzione
21	Provolone affumicato	Provolone naturale, prodotto con latte di mucca e aromatizzato al fumo o affumicato naturalmente.	Inviare forme intere di formaggio non tagliato per un peso complessivo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni per sito di produzione
22	Formaggio filante (String Cheese)	Formaggio naturale, non aromatizzato, prodotto con latte di mucca; comprende il tipo miscelato con caglio e oaxaca.	Inviare un peso complessivo minimo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni per sito di produzione
23	Formaggio filante aromatizzato	Formaggio naturale prodotto con latte di mucca; con aggiunta di condimenti, tra cui erbe, spezie, verdure, carni, grani di pepe. Escluso il formaggio filante affumicato	Inviare un peso complessivo minimo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
24	Fiocchi di latte (Cottage Cheese)	Fiocchi di latte naturali, non aromatizzati, di cagliata di qualsiasi dimensione con un contenuto di grassi del latte pari all'1% o superiore, in confezioni per la vendita al dettaglio (confezioni da 24 oz./680 grammi o meno).	Inviare un peso complessivo minimo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
25	Fiocchi di latte (Cottage Cheese), Aromatizzato	Fiocchi di latte naturali, aromatizzati, di cagliata di qualsiasi dimensione con un contenuto di grassi del latte pari all'1% o superiore, in confezioni per la vendita al dettaglio (confezioni da 24 oz./680 grammi o meno).	Inviare un peso complessivo minimo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
26	Ricotta	Ricotta naturale, non aromatizzata, prodotta con latte di mucca e/o siero di latte.	Inviare un peso complessivo minimo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni per sito di produzione
27	Asiago fresco	Asiago naturale non aromatizzato, prodotto con latte di mucca. Umidità massima 45%, stagionato da 1 a 180 giorni.	Inviare forme intere di formaggio non tagliato per un peso complessivo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni per sito di produzione
28	Asiago stagionato (oltre 6 mesi)	Asiago naturale non aromatizzato, prodotto con latte di mucca con umidità non superiore al 35%, stagionato da 181 giorni o più.	Inviare forme intere di formaggio non tagliato per un peso complessivo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni per sito di produzione
29	Parmigiano	Parmigiano naturale non aromatizzato, prodotto con latte di mucca.	Inviare forme intere di formaggio non tagliato per un peso complessivo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni per sito di produzione

30	Feta	Feta naturale non aromatizzata, prodotta con latte di mucca.	Inviare forme intere di formaggio non tagliato per un peso complessivo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni per sito di produzione
31	Feta, Aromatizzata	Feta naturale prodotta con latte di mucca e aromatizzata con condimenti aggiunti.	Inviare forme intere di formaggio non tagliato per un peso complessivo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
32	Brick, Muenster	Formaggio brick e formaggio muenster naturale, non aromatizzato, al latte di mucca. Stagionato da 30 giorni o più; non a crosta lavata.	Inviare forme intere di formaggio non tagliato per un peso complessivo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
33	Havarti	Havarti naturale non aromatizzato, prodotto con latte di mucca.	Inviare forme intere di formaggio non tagliato per un peso complessivo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni per sito di produzione
34	Havarti, Aromatizzato	Havarti naturale prodotto con latte di mucca e aromatizzato con condimenti aggiunti.	Inviare forme intere di formaggio non tagliato per un peso complessivo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
35	Gorgonzola	Gorgonzola naturale non aromatizzato, prodotto con latte di mucca.	Inviare forme intere di formaggio non tagliato per un peso complessivo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni per sito di produzione
36	Formaggi erborinati	Formaggi naturali di latte vaccino non aromatizzati con venature di muffa blu (Penicillium roqueforti) [CFR Titolo 21 Parte 133.106] e nessuno sviluppo di muffa in superficie (senza crosta). Include formaggi senza crosta rifiniti con un rivestimento in cera.	Inviare forme intere di formaggio non tagliato per un peso complessivo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
37	Formaggi erborinati, Muffa esterna	Formaggi naturali di latte vaccino non aromatizzati con venature di muffa blu (Penicillium roqueforti) [21 CFR 133.106] e stagionato per sviluppare muffa in superficie.	Inviare forme intere di formaggio non tagliato per un peso complessivo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni per sito di produzione
38	Open Class: formaggi con muffa blu	Formaggi naturali di latte vaccino non aromatizzati stagionati con muffa blu (Penicillium roqueforti). Lo sviluppo della muffa blu può essere interno e/o esterno. Questa categoria racchiude i formaggi diversi dai blu tradizionali, cioè diversi da quelli descritti nel CFR Titolo 21 Parte 133.106, e i formaggi blu tradizionali con trattamenti superficiali distintivi diversi dalla cera o dalla muffa superficiale, come erbe o foglie.	Inviare forme intere di formaggio non tagliato per un peso complessivo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni per sito di produzione
39	Edam	Edam naturale non aromatizzato, prodotto con latte di mucca.	Inviare forme intere di formaggio non tagliato per un peso complessivo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni per sito di produzione
40	Gouda, Dolce (0 a 4 mesi)	Gouda naturale, non aromatizzato, prodotto con latte di mucca, stagionato da 1 a 120 giorni.	Inviare forme intere di formaggio non tagliato per un peso complessivo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni per sito di produzione
41	Gouda, maturo (da 4 a 10 mesi)	Gouda naturale, non aromatizzato, prodotto con latte di mucca, stagionato da 121 a 300 giorni.	Inviare forme intere di formaggio non tagliato per un peso complessivo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni per sito di produzione
42	Gouda, Extra Stagionato (da 10 mesi o più)	Gouda naturale, non aromatizzato, prodotto con latte di mucca, stagionato 301 giorni o più.	Inviare forme intere di formaggio non tagliato per un peso complessivo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni per sito di produzione
43	Gouda, Aromatizzato	Gouda naturale prodotto con latte di mucca e aromatizzato con condimenti aggiunti.	Inviare forme intere di formaggio non tagliato per un peso complessivo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
44	Gouda affumicato	Gouda naturale, prodotto con latte di mucca e aromatizzato al fumo o affumicato naturalmente.	Inviare forme intere di formaggio non tagliato per un peso complessivo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione

45	Brie	Brie naturale non aromatizzato, prodotto con latte di mucca.	Inviare forme intere di formaggio non tagliato per un peso complessivo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
46	Camembert	Camembert naturale non aromatizzato, prodotto con latte di mucca.	Inviare forme intere di formaggio non tagliato per un peso complessivo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
47	Open Class: Formaggi a pasta molle stagionati	Formaggi a pasta molle stagionati naturali non aromatizzati (crosta fiorita) di latte vaccino. [CFR Titolo 21 Parte 133.182]	Inviare forme intere di formaggio non tagliato per un peso complessivo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
48	Open Class: Formaggi a pasta molle stagionati e aromatizzati	Formaggi a pasta molle stagionati naturali (crosta fiorita) di latte vaccino, con aromi o condimenti aggiunti. [CFR Titolo 21 Parte 133.182]	Inviare forme intere di formaggio non tagliato per un peso complessivo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
49	Formaggi freschi latinoamericani	Formaggi latinoamericani freschi, naturali, non fondenti, non aromatizzati, di latte vaccino, ad esempio queso fresco, para freir, ranchero, queso blanco, panela.	Inviare forme intere di formaggio non tagliato per un peso complessivo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
50	Formaggi latinoamericani fondenti	Formaggi latinoamericani naturali, non aromatizzati, di latte vaccino, fusi per cucinare, ad esempio queso para fundir, queso quesadilla, asadero, oaxaca e altri formaggi ispanici da affettare o fondenti.	Inviare forme intere di formaggio non tagliato per un peso complessivo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
51	Formaggi latinoamericani a pasta dura	Formaggi latinoamericani naturali, non aromatizzati a pasta dura, prodotti con latte vaccino e usati per essere grattugiati, ad esempio: queso seco, queso nica, queso duro, cotija.	Inviare forme intere di formaggio non tagliato per un peso complessivo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
52	Groviera	Groviera naturale, non aromatizzato, a crosta lavata, prodotto con latte di mucca.	Inviare forme intere di formaggio non tagliato per un peso complessivo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni per sito di produzione
53	Appenzeller	Formaggio naturale con latte di mucca prodotto ad Appenzello, cantone della Svizzera nord-orientale. Include tutte le varietà: classic, surchoix ed extra.	Inviare forme intere di formaggio non tagliato per un peso complessivo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni per sito di produzione
54	Open Class: Formaggi alpini	Formaggi naturali con latte di mucca prodotti ad altitudini superiori ai 600 metri (1969 piedi). Viene usato solo latte di mucche alimentate sui pascoli alpini.	Inviare forme intere di formaggio non tagliato per un peso complessivo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
55	Formaggi a pasta molle con crosta lavata	Formaggi naturali, non aromatizzati, al latte di mucca (umidità 46% o superiore), spalmati o lavati con colture batteriche durante la stagionatura.	Inviare forme intere di formaggio non tagliato per un peso complessivo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
56	Formaggi a pasta semimolle (semidura) con crosta lavata (0-6 mesi)	Formaggi naturali, non aromatizzati, al latte di mucca (umidità dal 40% al 45%), spalmati o lavati con colture batteriche durante la stagionatura; stagionato da 1 a 180 giorni.	Inviare forme intere di formaggio non tagliato per un peso complessivo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
57	Formaggi a pasta semimolle (semidura) con crosta lavata (6+ mesi)	Formaggi naturali, non aromatizzati, al latte di mucca (umidità dal 40% al 45%), spalmati o lavati con colture batteriche durante la stagionatura; e stagionato almeno 181 giorni.	Inviare forme intere di formaggio non tagliato per un peso complessivo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
58	Formaggi a pasta dura con crosta lavata (0-9 mesi)	Formaggi naturali, non aromatizzati, al latte di mucca (umidità 39% o inferiore), spalmati o lavati con colture batteriche durante la stagionatura; stagionato da 1 a 270 giorni.	Inviare forme intere di formaggio non tagliato per un peso complessivo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
59	Formaggi a pasta dura con crosta lavata (9+ mesi)	Formaggi naturali, non aromatizzati, al latte di mucca (umidità 39% o inferiore), spalmati o lavati con colture batteriche durante la stagionatura, e stagionato almeno 271 giorni.	Inviare forme intere di formaggio non tagliato per un peso complessivo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione

60	Formaggi a crosta lavata o spalmata in vino/alcolici	Formaggi naturali di latte vaccino a crosta spalmata/lavata con colture batteriche infuse nella birra, nel vino, negli alcolici o nel liquore per dare sapore.	Inviare forme intere di formaggio non tagliato per un peso complessivo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
61	Monterey Jack aromatizzato al peperoncino, riscaldamento lieve	Monterey Jack naturale, prodotto con latte di mucca con aggiunta di peperoncini. Formaggio con intensità di riscaldamento lieve.	Inviare forme intere di formaggio non tagliato per un peso complessivo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
62	Monterey Jack aromatizzato al peperoncino, riscaldamento medio	Monterey Jack naturale, prodotto con latte di mucca con l'aggiunta di peperoncini. Formaggio con intensità di riscaldamento medio.	Inviare forme intere di formaggio non tagliato per un peso complessivo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
63	Monterey Jack aromatizzato al peperoncino, riscaldamento elevato	Monterey Jack naturale, prodotto con latte di mucca con aggiunta di peperoncini. Formaggio con intensità di riscaldamento elevato.	Inviare forme intere di formaggio non tagliato per un peso complessivo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
64	Open Class: Formaggi aromatizzati al peperoncino, riscaldamento lieve	Formaggi naturali, al latte di mucca (diversi da Monterey Jack) con aggiunta di peperoncini e intensità di riscaldamento lieve.	Inviare forme intere di formaggio non tagliato per un peso complessivo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
65	Open Class: Formaggi aromatizzati al peperoncino, riscaldamento medio	Formaggi naturali, al latte di mucca (diversi da Monterey Jack) con aggiunta di Formaggio con intensità di riscaldamento medio.	Inviare forme intere di formaggio non tagliato per un peso complessivo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
66	Open Class: Formaggi aromatizzati al peperoncino, riscaldamento elevato	Formaggi naturali, al latte di mucca (diversi da Monterey Jack) con aggiunta di Formaggio con intensità di riscaldamento elevato.	Inviare forme intere di formaggio non tagliato per un peso complessivo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
67	Open Class: Formaggi a pasta molle	Formaggi naturali, non aromatizzati, al latte di mucca, con il 51% o più di umidità. Ad esempio, mascarpone, teleme.	Inviare forme intere di formaggio non tagliato per un peso complessivo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
68	Open Class: Formaggi a pasta semimolle (semidura)	Formaggi naturali, non aromatizzati, al latte di mucca, dal 40% al 50% di umidità. Ad esempio, formaggio del contadino, toma, bel paese, formaggio allo yogurt.	Inviare forme intere di formaggio non tagliato per un peso complessivo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
69	Open Class: Formaggi a pasta dura	Formaggi naturali, non aromatizzati, al latte di mucca, con il 39% o meno di umidità.	Inviare forme intere di formaggio non tagliato per un peso complessivo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
70	Open Class: Formaggi a pasta semi-molle con crosta naturale	Formaggi di latte vaccino naturali, non aromatizzati, con un'umidità dal 40% al 50%, stagionati per formare una crosta naturale (esclusi i formaggi a crosta lavata).	Inviare forme intere di formaggio non tagliato per un peso complessivo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
71	Open Class: Formaggi duri con crosta naturale	Formaggi naturali, non aromatizzati, al latte di mucca, con il 39% o meno di umidità.	Inviare forme intere di formaggio non tagliato per un peso complessivo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
72	Open Class: Formaggi a pasta molle aromatizzati	Formaggi a pasta molle (umidità 51% o superiore), naturali, al latte di mucca, con aggiunta di condimenti.	Inviare forme intere di formaggio non tagliato per un peso complessivo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione

73	Open Class: Formaggi a pasta semimolle (semidura) aromatizzati	Formaggi a pasta semidura (umidità dal 40% al 50%), naturali, al latte di mucca, con aggiunta di condimenti.	Inviare forme intere di formaggio non tagliato per un peso complessivo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
74	Open Class: Formaggi a pasta dura aromatizzati	Formaggi a pasta dura (umidità 39% o inferiore), naturali, al latte di mucca, con aggiunta di condimenti.	Inviare forme intere di formaggio non tagliato per un peso complessivo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
75	Open Class: Formaggi a pasta molle e semimolle (semidura) affumicati	Formaggi naturali al latte di mucca, aromatizzati al fumo o affumicati naturalmente (umidità 40% o superiore). Nota: NON è compreso il provolone affumicato	Inviare forme intere di formaggio non tagliato per un peso complessivo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
76	Open Class: Formaggi a pasta dura affumicati	Formaggi naturali al latte di mucca, aromatizzati al fumo o affumicati naturalmente (umidità 39% o inferiore). Nota: NON è compreso il provolone affumicato	Inviare forme intere di formaggio non tagliato per un peso complessivo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
77	Formaggi a pasta molle e semimolle (semidura) a ridotto contenuto di grassi	Versione a ridotto contenuto di grassi di formaggio a pasta semimolle o semidura contenente il 40% di umidità o superiore. Formaggio naturale al latte di mucca, aromatizzato o non aromatizzato. Il formaggio a ridotto contenuto di grassi o semimolle presenta una riduzione dei grassi minima pari al 25 per cento in confronto a formaggi simili. Ad esempio, il provolone a ridotto contenuto di grassi.	Inviare forme intere di formaggio non tagliato per un peso complessivo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
78	Formaggi a pasta dura a ridotto contenuto di grassi	Versione a ridotto contenuto di grassi di formaggio a pasta dura contenente normalmente il 39% di umidità o inferiore. Formaggio naturale al latte di mucca, aromatizzato o non aromatizzato. Il formaggio a ridotto contenuto di grassi a pasta dura presenta una riduzione dei grassi minima pari al 25 per cento in confronto a formaggi simili. Ad esempio, il formaggio cheddar a ridotto contenuto di grassi.	Inviare forme intere di formaggio non tagliato per un peso complessivo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
79	Formaggi magri	Formaggio naturale al latte di mucca, aromatizzato o non aromatizzato. Disciplinare di produzione statunitense, formaggi contenenti 3 grammi o meno di grassi per 50 grammi di prodotto. Vedere U.S. CFR1 Titolo 21 Parte 101.62 (b)(2)	Inviare forme intere di formaggio non tagliato per un peso complessivo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
80	Formaggi a ridotto contenuto di sodio	Formaggio naturale al latte di mucca, aromatizzato o meno, con una riduzione minima di sodio del 25% rispetto a formaggi simili, come definito nel disciplinare di produzione statunitense (CFR1 21 parte 101.61 (6)).	Inviare forme intere di formaggio non tagliato per un peso complessivo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
81	Formaggio refrigerato, Preparato a base di formaggio	formaggi refrigerati e preparati a base di formaggio, come definito nel disciplinare di produzione statunitense (CFR1 21 parti 133.23 e 133.24). Aromatizzati o meno. L'etichetta di iscrizione deve riportare Formaggio refrigerato o Preparato a base di formaggio.	Inviare un peso complessivo minimo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
82	Formaggio spalmabile refrigerato	Comprende formaggi di tipo refrigerato come definito nel disciplinare di produzione statunitense (CFR1 21 parti 133.23 e 133.24), con l'eccezione di contenuti a maggior grado di umidità (umidità massima 54%). Aromatizzati o meno. L'etichetta di iscrizione deve indicare che il prodotto è un Formaggio spalmabile refrigerato.	Inviare un peso complessivo minimo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
83	Formaggio cremoso	Formaggio cremoso naturale non aromatizzato come definito nel disciplinare di produzione statunitense [CFR Titolo 21 Parte 133.133].	Inviare forme intere di formaggio non tagliato per un peso complessivo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
84	Formaggio cremoso aromatizzato	Formaggio cremoso naturale con aroma e/o condimento aggiunto, come definito nel disciplinare di produzione statunitense [CFR Titolo 21 Parte 133.134].	Inviare forme intere di formaggio non tagliato per un peso complessivo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
85	Formaggi naturali spalmabili	Formaggi naturali, aromatizzati e non aromatizzati, riscaldati per inibire la stagionatura e con/senza condimenti aggiunti. È possibile utilizzare stabilizzatori.	Inviare forme intere di formaggio non tagliato per un peso complessivo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione

86	Formaggi pastorizzati	Formaggi fusi pastorizzati, preparati a base di formaggio come definito nel disciplinare di produzione statunitense (CFR1 Titolo 21 Parte 133.169 e 133.173). Le iscrizioni possono essere cestini o porzioni (eccetto per gli spalmabili). Ad esempio, American, Swiss, Gouda e altri tipi di formaggi pastorizzati.	Inviare un peso complessivo minimo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
87	Formaggi pastorizzati, aromatizzati	Formaggi fusi pastorizzati, preparati a base di formaggio o formaggi spalmabili aromatizzati, come definito nel disciplinare di produzione statunitense (CFR1 Titolo 21 Parte 133.170, 133.174). Le iscrizioni possono essere cestini o porzioni (eccetto per gli spalmabili). Ad esempio, American, Swiss, Gouda e altri tipi di formaggi pastorizzati.	Inviare un peso complessivo minimo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
88	Formaggi pastorizzati a fette	Formaggi e prodotti alimentari a base di formaggi pastorizzati, in fette (56 grammi o meno), aromatizzati o non aromatizzati, come definito nel disciplinare di produzione statunitense (U.S. CFR Titolo 21 Parte 133.169, 133.170, 133.171, 133.172, 133.173, e 133.174)	Inviare un peso complessivo minimo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
89	Formaggi fusi spalmabili pastorizzati	Formaggi fusi spalmabili pastorizzati, aromatizzati o meno, come definito nel disciplinare di produzione statunitense (U.S. CFR1 Titolo 21 Parte 133.179 e 133.180)	Inviare un peso complessivo minimo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
90	Formaggi di capra a pasta molle	Formaggi naturali prodotti con latte di capra (umidità 51% o superiore) e aromatizzati con aggiunta di condimenti, gusto affumicato o marinate. Comprende tutti i formaggi di capra senza crosta, non stagionati, con aromi aggiunti	Inviare forme intere di formaggio non tagliato per un peso complessivo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
91	Formaggi di capra a pasta molle aromatizzati	Formaggi naturali prodotti con latte di capra (umidità 51% o superiore) e aromatizzati con aggiunta di condimenti, gusto affumicato o marinate. Comprende tutti i formaggi di capra senza crosta, non stagionati, con aromi aggiunti	Inviare forme intere di formaggio non tagliato per un peso complessivo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
92	Formaggi di capra a pasta molle aromatizzati con condimenti dolci	Formaggi di capra naturali con aggiunta di condimenti dolci, tra cui frutta, sciroppi, vino, liquori.	Inviare forme intere di formaggio non tagliato per un peso complessivo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
93	Formaggi al latte di capra a pasta semimolle (semidura)	Formaggi naturali non aromatizzati prodotti con latte di capra, contenenti il 40% - 50% di umidità. Comprende feta, mozzarella, jack, erborinati o qualsiasi altro formaggio originale a pasta semidura prodotto con latte di capra.	Inviare forme intere di formaggio non tagliato per un peso complessivo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
94	Formaggi al latte di capra a pasta semimolle (semidura), aromatizzati	Formaggi naturali prodotti con latte di capra, aromatizzati con condimenti aggiunti, gusto affumicato o marinate, on il 40% o più di umidità. Comprende le versioni aromatizzate di feta, mozzarella, jack, erborinati o qualsiasi altro formaggio originale a pasta semidura prodotto con latte di capra.	Inviare forme intere di formaggio non tagliato per un peso complessivo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
95	Formaggi al latte di capra a pasta dura	Formaggi naturali, aromatizzati o meno, prodotti con latte di capra. Sono inclusi tutti i formaggi al latte di capra a pasta dura, stagionati e contenenti il 39% di umidità o inferiore.	Inviare forme intere di formaggio non tagliato per un peso complessivo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
96	Formaggi di capra a pasta dura, aromatizzati	Formaggi naturali aromatizzati, prodotti con latte di capra. Sono inclusi tutti i formaggi di capra a pasta dura, stagionati e contenenti umidità pari o inferiore al 39%.	Inviare forme intere di formaggio non tagliato per un peso complessivo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
97	Formaggi di capra a pasta molle stagionati (Muffa)	Formaggi naturali a crosta fiorita, stagionati, aromatizzati o meno, prodotti con latte di capra.	Inviare forme intere di formaggio non tagliato per un peso complessivo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
98	Formaggi al latte di capra con crosta lavata o spalmata	Formaggi naturali, non aromatizzati, spalmati o lavati con colture batteriche durante la stagionatura; prodotti con latte di capra.	Inviare forme intere di formaggio non tagliato per un peso complessivo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
99	Formaggi al latte di pecora a pasta molle	Formaggi naturali non aromatizzati con il 51% di umidità o superiore prodotti con latte di pecora.	Inviare forme intere di formaggio non tagliato per un peso complessivo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione

100	Formaggi al latte di pecora a pasta semimolle (semidura)	Formaggi naturali non aromatizzati con il 40-50% di umidità prodotti con latte di pecora.	Inviare forme intere di formaggio non tagliato per un peso complessivo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
101	Formaggi di pecora a pasta dura (stagionatura inferiore a 6 mesi)	Formaggi naturali non aromatizzati prodotti con latte di pecora, contenenti meno del 39% di umidità, stagionati da 1 a 180 giorni.	Inviare forme intere di formaggio non tagliato per un peso complessivo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
102	Formaggi di pecora a pasta dura, extra-stagionati (oltre 6 mesi)	Formaggi naturali non aromatizzati prodotti con latte di pecora, contenenti meno del 39% di umidità, con stagionatura minima di 181 giorni.	Inviare forme intere di formaggio non tagliato per un peso complessivo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
103	Formaggi di pecora con muffa blu	Formaggi naturali prodotti con latte di pecora erborinati.	Inviare forme intere di formaggio non tagliato per un peso complessivo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
104	Formaggi di pecora a crosta fiorita	Formaggi naturali a crosta fiorita prodotti con latte di pecora; include i formaggi con croste ammuffite naturali	Inviare forme intere di formaggio non tagliato per un peso complessivo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
105	Formaggi di pecora con crosta lavata o spalmata	Formaggi naturali, non aromatizzati, spalmati o lavati con colture batteriche durante la stagionatura; prodotti con latte di pecora. Include i formaggi di ogni stagionatura.	Inviare forme intere di formaggio non tagliato per un peso complessivo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
106	Formaggi di pecora aromatizzati	Formaggio naturale prodotto con latte di pecora, con aroma o condimento aggiunto. Include tutti i formaggi e ogni percentuale di umidità.	Inviare forme intere di formaggio non tagliato per un peso complessivo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
107	Formaggi di latte misto a pasta molle e semimolle (semidura)	Formaggi naturali, non aromatizzati con il 40% di umidità o superiore prodotti con latte misto (miscela di latte di mucca, capra, pecora e/o bufala). Comprende tutti i formaggi senza crosta, non stagionati, nonché feta, mozzarella, jack, erborinati o qualsiasi altro formaggio originale a pasta morbida o semidura prodotto con latte misto.	Inviare forme intere di formaggio non tagliato per un peso complessivo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
108	Formaggi di latte misto a pasta molle e semimolle (semidura) aromatizzati	Formaggi naturali, con il 40% o più di umidità, aromatizzati con condimenti aggiunti, gusto affumicato o marinate e prodotti con latte misto (miscela di latte di mucca, capra e/o pecora). Comprende le versioni aromatizzate di feta, mozzarella, jack, erborinati o qualsiasi altro formaggio originale a pasta semidura prodotto con latte misto.	Inviare forme intere di formaggio non tagliato per un peso complessivo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
109	Formaggi di latte misto a crosta fiorita	Formaggi naturali a crosta fiorita, stagionati, aromatizzati e non, prodotti con latte misto (miscela di latte di mucca, capra, pecora e/o bufala).	Inviare forme intere di formaggio non tagliato per un peso complessivo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
110	Formaggi di latte misto a pasta dura (0-6 mesi)	Comprende tutti i formaggi naturali, aromatizzati o meno, prodotti con latte misto (miscela di latte di mucca, capra e/o pecora) con il 39% o meno di umidità, stagionato da 1 a 180 giorni.	Inviare forme intere di formaggio non tagliato per un peso complessivo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
111	Formaggi di latte misto a pasta dura (6+ mesi)	Comprende tutti i formaggi naturali, aromatizzati o meno, prodotti con latte misto (miscela di latte di mucca, capra e/o pecora) con il 39% o meno di umidità; e stagionato almeno 181 giorni.	Inviare forme intere di formaggio non tagliato per un peso complessivo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
112	Open Class: formaggi a base di altri tipi di latte	Formaggi naturali, aromatizzati o non aromatizzati, prodotti con latte da ungulati o camelidi (diversi da pecore, capre o mucche). Ad esempio: bufalo d'acqua, cammello, lama e alpaca.	Inviare forme intere di formaggio non tagliato per un peso complessivo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
113	Burro salato	Burro di cremeria, salato, con almeno l'80% di grassi del latte.	Inviare un peso complessivo minimo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione

114	Burro non salato	Burro di cremeria, non salato, con almeno l'80% di grassi del latte.	Inviare un peso complessivo minimo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
115	Burro aromatizzato	Burro di cremeria salato o non salato, aromatizzato, con almeno l'80% di grassi del latte	Inviare un peso complessivo minimo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
116	Yogurt magro - latte di mucca	Yogurt con o senza aggiunta di aromi, prodotto con latte di mucca, come definito nel disciplinare di produzione statunitense 131.203	Inviare un peso complessivo minimo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
117	Yogurt - latte di mucca	Yogurt non aromatizzato prodotto con latte di mucca, come definito nel disciplinare di produzione statunitense 131.200	Inviare un peso complessivo minimo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
118	Yogurt aromatizzato - latte di mucca	Yogurt prodotto con latte di mucca con aggiunta di aromi, come definito nel disciplinare di produzione statunitense 131.201	Inviare un peso complessivo minimo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
119	Yogurt ad alto contenuto proteico - latte di mucca	Yogurt non aromatizzato prodotto con latte di mucca concentrato mediante filtrazione, filtrazione a membrana o fortificazione proteica al fine di ottenere un prodotto con circa il doppio del livello proteico rispetto allo yogurt standard. Ad esempio, quello greco o tipo greco.	Inviare un peso complessivo minimo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
120	Yogurt aromatizzato alto contenuto proteico - latte di mucca	Yogurt prodotto con latte di mucca con aggiunta di aromi e concentrato mediante filtrazione, filtrazione a membrana o fortificazione proteica al fine di ottenere un prodotto con circa il doppio del livello proteico rispetto allo yogurt standard. Ad esempio, quello greco o tipo greco.	Inviare un peso complessivo minimo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
121	Yogurt - tutti gli altri tipi di latte	Yogurt prodotto con latte di capra, pecora o misto; con o senza aggiunta di aromi.	Inviare un peso complessivo minimo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
122	Prodotti di coltura bevibili, magri	Prodotti di coltura bevibili, con meno del 3,25% di grassi del latte, fatti con latte di mucca, capra, pecora o misto; non aromatizzati. Ad esempio, kefir, yogurt bevibile.	Inviare un peso complessivo minimo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
123	Prodotti di coltura bevibili	Prodotti di coltura bevibili, con più del 3,25% di grassi del latte, fatti con latte di mucca, capra, pecora o misto; non aromatizzati. Ad esempio, kefir, yogurt bevibile.	Inviare un peso complessivo minimo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
124	Open Class: Formaggi grattugiati (aromatizzati e non)	Varietà di formaggi naturali, aromatizzati e non, grattugiati. Qualsiasi formato di confezione preparata per la vendita al dettaglio o la distribuzione ai servizi di ristorazione.	Inviare un peso complessivo minimo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
125	Open Class: Miscele di formaggi grattugiati, aromatizzati e non	Varietà di formaggi naturali, aromatizzati e non, miscele di formaggi grattugiati. Qualsiasi formato di confezione preparata per la vendita al dettaglio o la distribuzione ai servizi di ristorazione.	Inviare un peso complessivo minimo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
126	Formaggi preparati	Formaggi naturali o pastorizzati ulteriormente trattati per diventare cibo preparato. Può trattarsi di formaggi che contengono altri tipi di alimenti, quali carne o marmellata all'interno a attorno alla superficie; oppure formaggi che sono stati cotti in forno o impanati. (Il formaggio deve rappresentare più del 50 per cento di questo tipo preparato per peso o volume) I formaggi preparati sono diversi dai formaggi profumati che contengono ingredienti naturali o condimenti che vengono aggiunti durante la procedura di preparazione o per affumicare. Esempi di questa classe comprendono: mozzarella fresca avvolta nel prosciutto, juustoleipa, brie en croute. Queste iscrizioni saranno preparate per il giudizio secondo le istruzioni di confezionamento.	Inviare un peso complessivo minimo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
127	Formaggio naturale per snack	Formaggio naturale, aromatizzato e non, prodotto o preparato per il consumo immediato e pratico da parte del consumatore (il peso del pezzo è di 56 grammi o inferiore). Sono compresi tutti gli stick di formaggio, caglio di formaggio, spicchi di formaggio, fette di formaggio a dimensione di cracker e formaggio in forme decorative. Può essere confezionato come porzioni singole o multiple.	Inviare un peso complessivo minimo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
128	Cagliate	Cagliate naturali non aromatizzate	Inviare un peso complessivo minimo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 1 iscrizione di ciascuna varietà unica per sito di produzione

129	Cagliate aromatizzate	Cagliate naturali, aromatizzate con condimento aggiunto.	Inviare un peso complessivo minimo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 1 iscrizione di ciascuna varietà unica per sito di produzione
130	Formaggio naturale a fette	Formaggio naturale, aromatizzato o non aromatizzato, tagliato a fette (56 grammi o meno), destinato a consumatori e operatori dei servizi di ristorazione.	Inviare un peso complessivo minimo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
131	Prodotti spalmabili a base di formaggio	Comprende formaggi di tipo refrigerato come definito nel disciplinare di produzione statunitense (CFR1 21 parti 133.123 e 133.125), con l'eccezione di contenuti a maggior grado di umidità (umidità massima 54%). Il peso dell'ingrediente di formaggio costituisce non meno del 51% del peso del prodotto finito e può essere una combinazione di formaggio trattato o naturale. Può comprendere ingredienti non caseari, quali olio vegetale, amidi, stabilizzanti, emulsionanti, spezie, aromi naturali e/o artificiali e coloranti.	Inviare un peso complessivo minimo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
132	Siero di latte in polvere	Il siero di latte in polvere si ottiene eliminando l'acqua dal siero di latte, mantenendo inalterate le proporzioni degli altri componenti.	Inviare un totale di 0,5 kg. (1 libbra) per campione	Fino a 2 iscrizioni per sito di produzione
133	Concentrato di proteine del siero del latte al 34%	Il concentrato di proteine del siero del latte al 34% (WPC) è un prodotto in polvere con un contenuto proteico compreso tra il 33,5% e il 36%, un contenuto massimo di grassi del 5% e un'umidità massima del 6%. Viene prodotto mediante tecniche di separazione fisica quali precipitazione, filtrazione o dialisi.	Inviare un totale di 0,5 kg. (1 libbra) per campione	Fino a 2 iscrizioni per sito di produzione
134	Concentrato di proteine del siero del latte all'80%	Il concentrato di proteine del siero del latte all'80% (WPC) è un prodotto in polvere con un contenuto proteico compreso tra il 79,5% e l'82%, un contenuto massimo di grassi del 10% e un'umidità massima del 6%. Viene prodotto mediante tecniche di separazione fisica quali precipitazione, filtrazione o dialisi.	Inviare un totale di 0,5 kg. (1 libbra) per campione	Fino a 2 iscrizioni per sito di produzione
135	Concentrato di proteine del siero del latte all'80%, istantaneo	Il concentrato di proteine del siero del latte all'80% (WPC) istantaneo è un prodotto in polvere con un contenuto proteico compreso tra il 79,5% e l'82%, un contenuto massimo di grassi del 10% e un'umidità massima del 6%. Viene prodotto mediante tecniche di separazione fisica quali precipitazione, filtrazione o dialisi.	Inviare un totale di 0,5 kg. (1 libbra) per campione	Fino a 2 iscrizioni per sito di produzione
136	Isolato di proteine del siero del latte al 90%	L'isolato di proteine del siero del latte al 90% (WPI) è un prodotto in polvere con un contenuto proteico minimo dell'89,5%, un contenuto massimo di grassi dell'1,5% e un'umidità massima del 6%. Viene prodotto mediante precipitazione, filtraggio a membrana e/o scambio ionico.	Inviare un totale di 0,5 kg. (1 libbra) per campione	Fino a 2 iscrizioni per sito di produzione
137	Isolato di proteine del siero del latte al 90%, istantaneo	L'isolato di proteine del siero del latte al 90% (WPI) istantaneo è un prodotto in polvere con un contenuto proteico minimo dell'89,5%, un contenuto massimo di grassi dell'1,5% e un'umidità massima del 6%. Viene prodotto mediante precipitazione, filtraggio a membrana e/o scambio ionico.	Inviare un totale di 0,5 kg. (1 libbra) per campione	Fino a 2 iscrizioni per sito di produzione
138	Permeato di siero	Il permeato di siero viene prodotto estraendo dal siero le proteine e altri elementi solidi. La separazione avviene mediante ultrafiltrazione e/o diafiltrazione. Massimo 7% di proteine, minimo 76% di lattosio, massimo 1,5% di grassi, massimo 5% di umidità.	Inviare un totale di 0,5 kg. (1 libbra) per campione	Fino a 2 iscrizioni per sito di produzione
139	Latte in polvere senza grassi o scremato	Latte in polvere senza grassi (NDM): Prodotto ottenuto dalla rimozione della sola acqua dal latte pastorizzato scremato. Massimo 5% di umidità e 1,5% di grasso di latte. Latte in polvere scremato (SMP): Prodotto ottenuto dalla rimozione dell'acqua dal latte pastorizzato scremato. Massimo 5% di umidità e 1,5% di grasso di latte, con un contenuto minimo di proteine del latte del 34%.	Inviare un totale di 0,5 kg. (1 libbra) per campione	Fino a 2 iscrizioni per sito di produzione
140	Latte in polvere intero	Latte in polvere intero (WMP), ottenuto dalla rimozione dell'acqua dal latte pastorizzato. Minimo 34% di proteine, tra il 26% e il 42% di grassi e massimo 4,5% di umidità.	Inviare un totale di 0,5 kg. (1 libbra) per campione	Fino a 2 iscrizioni per sito di produzione
141	Concentrato di proteine del latte	Il concentrato di proteine del latte (MPC) viene prodotto grazie a metodi quali ultrafiltrazione e diafiltrazione, che consentono di trattenere tutta la caseina e le proteine del siero di latte contenute nel flusso di materiale grezzo del prodotto finito, con una proporzione di caseina/proteine del siero equivalente a quella del latte originario, di circa 80:20. Contenuto proteico compreso tra il 40% e l'89,5%.	Inviare un totale di 0,5 kg. (1 libbra) per campione	Fino a 2 iscrizioni per sito di produzione