



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<sup>a</sup> 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](http://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](http://worldchampioncheese.org).

Contattate l'organizzatore del concorso:  
Kirsten Strohmenger,  
Wisconsin Cheese Makers Association  
(608) 286-1001  
[kstrohmenger@wischeesemakers.org](mailto: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 1kg (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 1kg (2 libbre), deve essere inviato abbastanza prodotto per un totale di 1kg (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 (iscatolato 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](http://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:

- Iscriversi al concorso online
- Rivedere i dati dell'iscrizione degli anni precedenti quando vi iscrivete
- 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](http://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 iscriversi 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.**

Inviate 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 incatolato 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 +1608-286-1001 o scrivendo un'e-mail a [contest@wischeesemakers.org](mailto:contest@wischeesemakers.org).



# 2022 CONTEST CLASSES

2022 CONTEST CLASSES				
1	<b>Cheddar, 'Dolce' (0-3 mesi)</b>	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 1kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni per sito di produzione
2	<b>Cheddar, 'Medio' (da 3 a 6 mesi)</b>	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 1kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni per sito di produzione
3	<b>Cheddar, 'Forte' (da 6 mesi a 1 anno)</b>	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 1kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni per sito di produzione
4	<b>Cheddar, stagionato da uno a due anni</b>	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 1kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni per sito di produzione
5	<b>Cheddar, stagionato da 2 anni o più</b>	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 1kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni per sito di produzione
6	<b>Cheddar cerato tradizionale, da Dolce a Medio</b>	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 1kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni per sito di produzione
7	<b>Cheddar cerato tradizionale, da Forte a Stagionato</b>	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 1kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni per sito di produzione
8	<b>Cheddar naturale con crosta</b>	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 1kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni per sito di produzione
9	<b>Colby</b>	Colby naturale non aromatizzato, prodotto con latte di mucca.	Inviare forme intere di formaggio non tagliato per un peso complessivo di 1kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni per sito di produzione
10	<b>Monterey Jack</b>	Monterey Jack naturale non aromatizzato, prodotto con latte di mucca.	Inviare forme intere di formaggio non tagliato per un peso complessivo di 1kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni per sito di produzione
11	<b>Formaggio al caglio marmorizzato</b>	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 1kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni per sito di produzione
12	<b>Formaggio tipo Baby Swiss</b>	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 1kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni per sito di produzione
13	<b>Formaggio con crosta tipo Svizzero</b>	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 1kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni per sito di produzione

14	<b>Formaggio senza crosta tipo Svizzero</b>	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 1kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni per sito di produzione
15	<b>Mozzarella</b>	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 1kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni per sito di produzione
16	<b>Mozzarella, Parzialmente scremata</b>	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 1kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni per sito di produzione
17	<b>Mozzarella fresca</b>	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 1kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni per sito di produzione
18	<b>Burrata</b>	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 1kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni per sito di produzione
19	<b>Provolone, Dolce</b>	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 1kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni per sito di produzione
20	<b>Provolone, Stagionato</b>	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 1kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni per sito di produzione
21	<b>Provolone affumicato</b>	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 1kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni per sito di produzione
22	<b>Formaggio filante (String Cheese)</b>	Formaggio naturale, non aromatizzato, prodotto con latte di mucca; comprende il tipo miscelato con caglio e oaxaca.	Inviare un peso complessivo minimo di 1kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni per sito di produzione
23	<b>Formaggio filante aromatizzato</b>	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 1kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
24	<b>Fiocchi di latte (Cottage Cheese)</b>	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 1kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
25	<b>Fiocchi di latte (Cottage Cheese), Aromatizzato</b>	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 1kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
26	<b>Ricotta</b>	Ricotta naturale, non aromatizzata, prodotta con latte di mucca e/o siero di latte.	Inviare un peso complessivo minimo di 1kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni per sito di produzione
27	<b>Asiago fresco</b>	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 1kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni per sito di produzione
28	<b>Asiago stagionato (oltre 6 mesi)</b>	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 1kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni per sito di produzione
29	<b>Parmigiano</b>	Parmigiano naturale non aromatizzato, prodotto con latte di mucca.	Inviare forme intere di formaggio non tagliato per un peso complessivo di 1kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni per sito di produzione

30	<b>Feta</b>	Feta naturale non aromatizzata, prodotta con latte di mucca.	Inviare forme intere di formaggio non tagliato per un peso complessivo di 1kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni per sito di produzione
31	<b>Feta, Aromatizzata</b>	Feta naturale prodotta con latte di mucca e aromatizzata con condimenti aggiunti.	Inviare forme intere di formaggio non tagliato per un peso complessivo di 1kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
32	<b>Brick, Muenster</b>	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 1kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
33	<b>Havarti</b>	Havarti naturale non aromatizzato, prodotto con latte di mucca.	Inviare forme intere di formaggio non tagliato per un peso complessivo di 1kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni per sito di produzione
34	<b>Havarti, Aromatizzato</b>	Havarti naturale prodotto con latte di mucca e aromatizzato con condimenti aggiunti.	Inviare forme intere di formaggio non tagliato per un peso complessivo di 1kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
35	<b>Gorgonzola</b>	Gorgonzola naturale non aromatizzato, prodotto con latte di mucca.	Inviare forme intere di formaggio non tagliato per un peso complessivo di 1kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni per sito di produzione
36	<b>Formaggi erborinati</b>	Formaggi naturali di latte vaccino non aromatizzati con venature di muffa blu ( <i>Penicillium roqueforti</i> ) [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 1kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
37	<b>Formaggi erborinati, Muffa esterna</b>	Formaggi naturali di latte vaccino non aromatizzati con venature di muffa blu ( <i>Penicillium roqueforti</i> ) [21CFR 133.106] e stagionato per sviluppare muffa in superficie.	Inviare forme intere di formaggio non tagliato per un peso complessivo di 1kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni per sito di produzione
38	<b>Open Class: formaggi con muffa blu</b>	Formaggi naturali di latte vaccino non aromatizzati stagionati con muffa blu ( <i>Penicillium roqueforti</i> ). 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 1kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni per sito di produzione
39	<b>Edam</b>	Edam naturale non aromatizzato, prodotto con latte di mucca.	Inviare forme intere di formaggio non tagliato per un peso complessivo di 1kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni per sito di produzione
40	<b>Gouda, Dolce (0 a 4 mesi)</b>	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 1kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni per sito di produzione
41	<b>Gouda, maturo (da 4 a 10 mesi)</b>	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 1kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni per sito di produzione
42	<b>Gouda, Extra Stagionato (da 10 mesi o più)</b>	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 1kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni per sito di produzione
43	<b>Gouda, Aromatizzato</b>	Gouda naturale prodotto con latte di mucca e aromatizzato con condimenti aggiunti.	Inviare forme intere di formaggio non tagliato per un peso complessivo di 1kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
44	<b>Gouda affumicato</b>	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 1kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione

45	<b>Brie</b>	Brie naturale non aromatizzato, prodotto con latte di mucca.	Inviare forme intere di formaggio non tagliato per un peso complessivo di 1kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
46	<b>Camembert</b>	Camembert naturale non aromatizzato, prodotto con latte di mucca.	Inviare forme intere di formaggio non tagliato per un peso complessivo di 1kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
47	<b>Open Class: Formaggi a pasta molle stagionati</b>	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 1kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
48	<b>Open Class: Formaggi a pasta molle stagionati e aromatizzati</b>	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 1kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
49	<b>Formaggi freschi latinoamericani</b>	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 1kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
50	<b>Formaggi latinoamericani fondenti</b>	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 1kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
51	<b>Formaggi latinoamericani a pasta dura</b>	Formaggi latinoamericani naturali, non aromatizzati a pasta dura, prodotti con latte vaccino e usati per essere grattugiate, ad esempio: queso seco, queso nica, queso duro, cotija.	Inviare forme intere di formaggio non tagliato per un peso complessivo di 1kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
52	<b>Groviera</b>	Groviera naturale, non aromatizzato, a crosta lavata, prodotto con latte di mucca.	Inviare forme intere di formaggio non tagliato per un peso complessivo di 1kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni per sito di produzione
53	<b>Appenzeller</b>	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 1kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni per sito di produzione
54	<b>Open Class: Formaggi alpini</b>	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 1kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
55	<b>Formaggi a pasta molle con crosta lavata</b>	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 1kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
56	<b>Formaggi a pasta semimolle (semidura) con crosta lavata (0-6 mesi)</b>	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 1kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
57	<b>Formaggi a pasta semimolle (semidura) con crosta lavata (6+ mesi)</b>	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 1kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
58	<b>Formaggi a pasta dura con crosta lavata (0-9 mesi)</b>	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 1kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
59	<b>Formaggi a pasta dura con crosta lavata (9+ mesi)</b>	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 1kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione

60	<b>Formaggi a crosta lavata o spalmata in vino/alcolici</b>	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 1kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
61	<b>Monterey Jack aromatizzato al peperoncino, riscaldamento lieve</b>	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 1kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
62	<b>Monterey Jack aromatizzato al peperoncino, riscaldamento medio</b>	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 1kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
63	<b>Monterey Jack aromatizzato al peperoncino, riscaldamento elevato</b>	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 1kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
64	<b>Open Class: Formaggi aromatizzati al peperoncino, riscaldamento lieve</b>	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 1kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
65	<b>Open Class: Formaggi aromatizzati al peperoncino, riscaldamento medio</b>	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 1kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
66	<b>Open Class: Formaggi aromatizzati al peperoncino, riscaldamento elevato</b>	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 1kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
67	<b>Open Class: Formaggi a pasta molle</b>	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 1kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
68	<b>Open Class: Formaggi a pasta semimolle (semidura)</b>	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 1kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
69	<b>Open Class: Formaggi a pasta dura</b>	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 1kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
70	<b>Open Class: Formaggi a pasta semi-molle con crosta naturale</b>	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 1kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
71	<b>Open Class: Formaggi duri con crosta naturale</b>	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 1kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
72	<b>Open Class: Formaggi a pasta molle aromatizzati</b>	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 1kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione

73	<b>Open Class: Formaggi a pasta semimolle (semidura) aromatizzati</b>	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 1kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
74	<b>Open Class: Formaggi a pasta dura aromatizzati</b>	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 1kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
75	<b>Open Class: Formaggi a pasta molle e semimolle (semidura) affumicati</b>	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 1kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
76	<b>Open Class: Formaggi a pasta dura affumicati</b>	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 1kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
77	<b>Formaggi a pasta molle e semimolle (semidura) a ridotto contenuto di grassi</b>	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 percento 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 1kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
78	<b>Formaggi a pasta dura a ridotto contenuto di grassi</b>	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 percento 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 1kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
79	<b>Formaggi magri</b>	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 1kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
80	<b>Formaggi a ridotto contenuto di sodio</b>	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 (CFR121 parte 101.61(6)).	Inviare forme intere di formaggio non tagliato per un peso complessivo di 1kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
81	<b>Formaggio refrigerato, Preparato a base di formaggio</b>	formaggi refrigerati e preparati a base di formaggio, come definito nel disciplinare di produzione statunitense (CFR121 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 1kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
82	<b>Formaggio spalmabile refrigerato</b>	Comprende formaggi di tipo refrigerato come definito nel disciplinare di produzione statunitense (CFR121 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 1kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
83	<b>Formaggio cremoso</b>	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 1kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
84	<b>Formaggio cremoso aromatizzato</b>	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 1kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
85	<b>Formaggi naturali spalmabili</b>	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 1kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione

86	<b>Formaggi fusi pastorizzati</b>	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 1kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
87	<b>Formaggi fusi pastorizzati, aromatizzati</b>	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 1kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
88	<b>Formaggi pastorizzati a fette</b>	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 1kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
89	<b>Formaggi fusi spalmabili pastorizzati</b>	Formaggi fusi spalmabili pastorizzati, aromatizzati o meno, come definito nel disciplinare di produzione statunitense (U.S. CFR Titolo 21 Parte 133.179 e 133.180)	Inviare un peso complessivo minimo di 1kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
90	<b>Formaggi di capra a pasta molle</b>	Formaggi naturali prodotti con latte di capra (umidità 51% o superiore) e aromatizzati con aggiunta di condimenti, gusto affumicato o marinato. 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 1kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
91	<b>Formaggi di capra a pasta molle aromatizzati</b>	Formaggi naturali prodotti con latte di capra (umidità 51% o superiore) e aromatizzati con aggiunta di condimenti, gusto affumicato o marinato. 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 1kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
92	<b>Formaggi di capra a pasta molle aromatizzati con condimenti dolci</b>	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 1kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
93	<b>Formaggi al latte di capra a pasta semimolle (semidura)</b>	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 1kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
94	<b>Formaggi al latte di capra a pasta semimolle (semidura), aromatizzati</b>	Formaggi naturali prodotti con latte di capra, aromatizzati con condimenti aggiunti, gusto affumicato o marinato, 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 1kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
95	<b>Formaggi al latte di capra a pasta dura</b>	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 1kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
96	<b>Formaggi di capra a pasta dura, aromatizzati</b>	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 1kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
97	<b>Formaggi di capra a pasta molle stagionati (Muffa)</b>	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 1kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
98	<b>Formaggi al latte di capra con crosta lavata o spalmata</b>	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 1kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
99	<b>Formaggi al latte di pecora a pasta molle</b>	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 1kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione

100	<b>Formaggi al latte di pecora a pasta semimolle (semidura)</b>	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 1kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
101	<b>Formaggi di pecora a pasta dura (stagionatura inferiore a 6 mesi)</b>	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 1kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
102	<b>Formaggi di pecora a pasta dura, extra-stagionati (oltre 6 mesi)</b>	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 1kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
103	<b>Formaggi di pecora con muffa blu</b>	Formaggi naturali prodotti con latte di pecora erborinati.	Inviare forme intere di formaggio non tagliato per un peso complessivo di 1kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
104	<b>Formaggi di pecora a crosta fiorita</b>	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 1kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
105	<b>Formaggi di pecora con crosta lavata o spalmata</b>	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 1kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
106	<b>Formaggi di pecora aromatizzati</b>	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 1kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
107	<b>Formaggi di latte misto a pasta molle e semimolle (semidura)</b>	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 1kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
108	<b>Formaggi di latte misto a pasta molle e semimolle (semidura) aromatizzati</b>	Formaggi naturali, con il 40% o più di umidità, aromatizzati con condimenti aggiunti, gusto affumicato o marinato 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 1kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
109	<b>Formaggi di latte misto a crosta fiorita</b>	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 1kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
110	<b>Formaggi di latte misto a pasta dura (0-6 mesi)</b>	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 1kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
111	<b>Formaggi di latte misto a pasta dura (6+ mesi)</b>	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 1kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
112	<b>Open Class: formaggi a base di altri tipi di latte</b>	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 1kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
113	<b>Burro salato</b>	Burro di cremeria, salato, con almeno l'80% di grassi del latte.	Inviare un peso complessivo minimo di 1kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione

114	<b>Burro non salato</b>	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	<b>Burro aromatizzato</b>	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	<b>Yogurt magro - latte di mucca</b>	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	<b>Yogurt - latte di mucca</b>	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	<b>Yogurt aromatizzato - latte di mucca</b>	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	<b>Yogurt ad alto contenuto proteico - latte di mucca</b>	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	<b>Yogurt aromatizzato alto contenuto proteico - latte di mucca</b>	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	<b>Yogurt - tutti gli altri tipi di latte</b>	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	<b>Prodotti di coltura bevibili, magri</b>	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	<b>Prodotti di coltura bevibili</b>	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	<b>Open Class: Formaggi grattugati (aromatizzati e non)</b>	Varietà di formaggi naturali, aromatizzati e non, grattugati. 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	<b>Open Class: Miscele di formaggi grattugati, aromatizzati e non</b>	Varietà di formaggi naturali, aromatizzati e non, miscele di formaggi grattugati. 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	<b>Formaggi preparati</b>	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 percento 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	<b>Formaggio naturale per snack</b>	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	<b>Cagliate</b>	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	<b>Cagliate aromatizzate</b>	Cagliate naturali, aromatizzate con condimento aggiunto.	Inviare un peso complessivo minimo di 1kg (2 libbre).	Fino a 1 iscrizione di ciascuna varietà unica per sito di produzione
130	<b>Formaggio naturale a fette</b>	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 1kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
131	<b>Prodotti spalmabili a base di formaggio</b>	Comprende formaggi di tipo refrigerato come definito nel disciplinare di produzione statunitense (CFR121 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 1kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
132	<b>Siero di latte in polvere</b>	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	<b>Concentrato di proteine del siero del latte al 34%</b>	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	<b>Concentrato di proteine del siero del latte all'80%</b>	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	<b>Concentrato di proteine del siero del latte all'80%, istantaneo</b>	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	<b>Isolato di proteine del siero del latte al 90%</b>	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	<b>Isolato di proteine del siero del latte al 90%, istantaneo</b>	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	<b>Permeato di siero</b>	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	<b>Latte in polvere senza grassi o scremato</b>	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	<b>Latte in polvere intero</b>	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	<b>Concentrato di proteine del latte</b>	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