

WORLD CHAMPIONSHIP  
**CHEESE  
CONTEST**

DU 5 AU 7 MARS 2024



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



# PARTICIPEZ AU PLUS GRAND CHAMPIONNAT DU MONDE DE FROMAGES

## WORLD CHAMPIONSHIP CHEESE CONTEST

DU 5 AU 7 MARS 2024



L'année 2024 marque la 35<sup>e</sup> édition de la biennale **World Championship Cheese Contest®**, le concours international de fromages et de beurres le plus respecté dans le monde, organisé par la Wisconsin Cheese Makers Association !

Nous vous invitons à envoyer vos meilleurs fromages, beurres, yaourts et produits laitiers secs à ce concours d'évaluation technique présidé par un jury d'experts, qui décerne des prix prestigieux dans 142 catégories.

### DATES À RETENIR

**Ouverture des inscriptions :**  
Mercredi 1er novembre 2023

**Date limite d'inscription anticipée :**  
Vendredi 1er décembre 2023  
(75 \$ par produit candidat)

**Date limite d'inscription :**  
Vendredi 26 janvier 2024  
(90 \$ par produit candidat)

**Date limite de réception des inscriptions :**  
Mercredi 21 février 2024

**Date limite de réception des produits frais :**  
Mercredi 28 février 2024

**Évaluation du concours :**  
Du 5 au 7 mars 2024

**Dîner de remise des prix :**  
Jeudi 18 avril 2024

Envoyez vos meilleurs fromages, beurres, yaourts et produits laitiers secs !

- Tous les fromagers, crémiers, yaourtières et fabricants de produits laitiers secs du monde sont admissibles au concours !
- S'inscrire en ligne à l'aide de MyEntries®, notre système unique d'inscription en ligne et votre site de travail personnel et sécurisé pour les concours de fromages du championnat.
- Des experts du monde entier évalueront les produits à Madison dans le Wisconsin aux États-Unis.
- Les trois produits qui obtiennent les meilleures notes dans chaque catégorie recevront une médaille d'or, d'argent ou de bronze.
- Les résultats du concours seront annoncés lors du championnat, sur notre site Web [worldchampioncheese.org](http://worldchampioncheese.org).
- Nous rendrons hommage aux gagnants lors d'un dîner de gala pendant la CheeseExpo à Milwaukee, dans le Wisconsin aux États-Unis.
- Les gagnants se verront décerner une élégante plaque faite à la main portant le médaillon du World Championship Cheese Contest.
- Les gagnants auront également accès à un service de logos gratuit pour mettre en valeur leur victoire.

Visiter notre site Web [worldchampioncheese.org](http://worldchampioncheese.org) pour obtenir des informations complètes et vous inscrire en ligne au championnat.

Contactez la directrice du championnat, Kirsten Strohmenger, Wisconsin Cheese Makers Association au (608) 673-5245 ou à l'adresse [kstrohmenger@wischeesemakers.org](mailto:kstrohmenger@wischeesemakers.org).

## PRÉSENTATION DU CONCOURS

### PREMIER TOUR DE L'ÉVALUATION

Les produits sont évalués par un jury composé de membres venus du monde entier. Un duo de juges experts examine, sent et goûte chaque produit d'une catégorie. Partant d'un score de 100 points maximum, chaque juge fait des déductions en fonction des défauts éventuels qu'il constate sur le produit. Les produits sont évalués dans les domaines suivants : goût, corps et texture, salaison, couleur, apparence, emballage et autres attributs appropriés.

Les trois produits qui obtiennent les meilleures notes dans chaque catégorie recevront une médaille d'or, d'argent ou de bronze.

### L'ÉPREUVE DU CHAMPIONNAT

Notre groupe de juges experts évalue les fromages médaillés d'or lors d'une dernière épreuve pour sélectionner le fromage qui sera champion du monde. Chaque fromage médaillé d'or qualifié est examiné, puis 20 finalistes sont qualifiés pour le tour du championnat. Lors de l'épreuve du championnat, la moyenne des scores obtenus par l'ensemble du jury est calculée pour obtenir la note finale de chaque finaliste. Le fromage ayant obtenu la note moyenne la plus élevée sera nommé champion du monde. Les gagnants des 2<sup>e</sup> et 3<sup>e</sup> places sont ceux qui obtiennent les deux scores les plus élevés après celui du champion.

Le grand public peut assister au concours ; ce dernier bénéficiera également d'une couverture médiatique mondiale. Les anciens médaillés ont tiré profit de leur victoire pour élaborer des campagnes de marketing très réussies.

### PRIX ET RÉCOMPENSES

Le 18 avril 2022, lors du dîner de remise des prix du championnat à Milwaukee, dans le Wisconsin, les gagnants de chaque catégorie recevront des médaillons en plaqué or 24k. Les médailles d'argent et de bronze seront remises respectivement aux gagnants des deuxième et troisième places. Des trophées confectionnés à la main et des rubans exclusifs seront remis au champion du monde et aux gagnants des deuxième et troisième places.



## QUI PEUT PARTICIPER ?

- Les fromagers, crémiers, yaourtières et fabricants de produits laitiers secs sont admissibles au concours. Chaque produit candidat doit être inscrit au nom de la personne, de l'équipe ou du groupe directement associés à sa fabrication.
- Les négociants, transformateurs ou détaillants de seconde partie peuvent inscrire des produits conditionnés ensemble par un fabricant expressément pour cette seconde partie, avec l'approbation du fabricant d'origine. La seconde partie et le fabricant décideront du nom de l'inscription, du nom du participant et du nom de l'entreprise utilisés pour ce produit. Les secondes parties sont autorisées à présenter jusqu'à deux inscriptions dans une catégorie.  
*Exception* : Les secondes parties peuvent s'inscrire directement aux classes de démonstration, sans restriction particulière.

## SOUSSION DE L'INSCRIPTION

- Un produit ne peut être candidat que dans une seule catégorie. Le président du jury est habilité à placer toute inscription dans la catégorie de concours la plus appropriée.
- Une personne, une équipe ou un groupe peut s'inscrire dans plusieurs catégories. Une personne ou un groupe peut présenter plusieurs produits dans une même catégorie. Les descriptions de catégorie indiquent le nombre maximum de produits admissibles dans une même catégorie.
- La limite des produits par catégorie indiquée dans les descriptions des catégories (pp. 7-18) s'applique aux fabricants. Les produits de seconde partie dans une catégorie donnée sont limités à deux ou, dans les catégories dont les limites sont basées sur les types d'arômes ou de variétés, à deux par arôme ou par variété. Les produits d'une seconde partie sont sans incidences sur les limites d'inscription pour le fabricant de produits conditionnés ensemble qui participe à la même catégorie.
- Une catégorie a suffisamment de produits pour le concours si trois entreprises différentes s'inscrivent. Si une catégorie ne répond pas à cette exigence, les produits seront placés dans une autre catégorie appropriée pour la compétition.

## EXIGENCES CONCERNANT LES PRODUITS

- Les fromages candidats doivent être des produits laitiers naturels ou transformés.
- Les produits au lait cru doivent être conservés pendant un minimum de 60 jours avant l'évaluation. Les produits doivent faire l'objet de l'affinage associé à leur variété.
- Les fromages contenant des huiles végétales seront disqualifiés. Les produits inscrits dans la catégorie « Préparations à tartiner à base de fromage » sont la seule exception à cette règle.
- Les produits peuvent être expédiés avec ou sans leurs étiquettes/emballages habituels.
- Définitions du taux d'humidité des fromages :
  - Pâte molle : >51 %
  - Pâte semi-molle : 50 % - 40 %
  - Pâte dure : <39 %*Exception* : Le taux d'humidité pour les catégories 54, 55 et 56 est légèrement différent.

- Examiner avec soin tous les échantillons envoyés au World Championship Cheese Contest pour garantir qu'ils sont exempts de cirons ou d'autres types de contamination. Les échantillons jugés impropres à la consommation seront disqualifiés, à la discrétion du président du jury.
- Les produits candidats comprenant une incision (sonde à fromage) seront aussi disqualifiés.  
*Exception* : Dans les catégories de style gruyère, les produits envoyés dans leur forme originale peuvent avoir un trou de sonde.

## EXIGENCES EN TERMES DE TAILLE ET DE POIDS

- Les produits candidats doivent être expédiés sous leur forme d'origine après fabrication. Pour chaque produit candidat, il convient de fournir au moins 1 kg (2 lb) de produit dans sa forme d'origine, sauf indication contraire dans la description de la catégorie concernée. Si un produit pèse moins de 1 kg, il faut en envoyer plusieurs, pour que le poids total atteigne au moins 1 kg.
- **NE PAS COUPER VOTRE FROMAGE !**  
Les fromages reçus qui sont coupés ou rognés par rapport à leur forme originale seront éliminés du concours et ne recevront qu'une note d'hommage.  
*Exceptions* :
  - Coupe de fromage durant la fabrication :
    - Bûches de Colby
    - Féta
    - Morceaux de gruyère
  - Certains fromages de grande taille peuvent être coupés dans les formats autorisés suivants :
    - Les fromages pesant entre 30 et 60 kg (66-132 lb) peuvent être coupés de moitié après maturation complète.
    - Les fromages pesant plus de 60 kg (133 lb) peuvent être coupés en quart après maturation complète.
    - Les fromages naturels en blocs de 290 kg (640 lb) peuvent être coupés en blocs de 18 kg (40 lb).
  - Les meules de fromage fondu pasteurisé de grande longueur (catégories 88, 89, 92) peuvent être coupés pour des raisons pratiques d'expédition.
  - Les fromages fumés peuvent être présentés sous la forme où ils ont été fumés à froid (c'est-à-dire qu'ils peuvent être coupés avant d'être fumés).  
Mais attention : un fromage coupé après le processus de fumage sera éliminé de la compétition.
  - Les fromages pasteurisés/transférés peuvent être inscrits dans les catégories suivantes :
    - Fromages naturels en tranches
    - Fromages naturels conditionnés pour les en-cas
    - Catégorie ouverte : Fromages effilochés
    - Catégorie ouverte : Mélanges de fromages effilochés
    - Catégorie ouverte : Fromages émiettés
    - Catégorie ouverte : Fromages râpés
    - Catégorie de préparations au fromage

## INSCRIPTIONS DES BEURRES

- Les beurres inscrits au championnat doivent être des beurres laitiers et contenir pas moins de 80 % de matières grasses butyriques. Les beurres inscrits peuvent être « en vrac » (boîtes contenant un sachet ou barattes) ou des beurres emballés.

## ORGANISATION DU CHAMPIONNAT

- Le Championnat du monde de fromages appartient à la Wisconsin Cheese Makers Association, qui l'exploite. Le nom et le logo de l'événement sont des marques fédérales déposées et ils peuvent être utilisés avec l'autorisation de la Wisconsin Cheese Makers Association.
- Les produits reçus dans le cadre du championnat deviennent la propriété de la Wisconsin Cheese Makers Association. L'association peut demander des produits de remplacement si les produits primés ne peuvent plus être présentés à la CheeseExpo, du 16 au 18 avril 2024 à Milwaukee, dans le Wisconsin.
- Les produits candidats au concours doivent être payés en totalité lors de la soumission de l'inscription. Les produits candidats annulés avant le 26 janvier 2024 seront remboursés, soit 50 % des droits d'inscription versés. Tout produit candidat annulé par le participant après le 26 janvier 2024 ne donnera lieu à aucun remboursement. Les frais d'expédition sont à la charge des participants. Aucun remboursement n'est offert pour les produits candidats payés qui n'arrivent pas sur le site du concours.
- Les catégories suivantes sont admises à participer à la dernière épreuve de jugement pour déterminer le fromage champion du monde et les finalistes : Catégories de lait de vache, catégories de lait de chèvre, catégories de lait de brebis et catégories de lait mixte et d'autres laits.



# COMMENT S'INSCRIRE

## S'INSCRIRE EN LIGNE AVEC MYENTRIES®

MyEntries®, notre système d'inscription en ligne unique, est votre espace personnel et sécurisé pour tous les championnats de fromages de la Wisconsin Cheese Makers Association. MyEntries® comprend l'inscription en ligne de vos produits, le stockage permanent des informations sur les produits présentés chaque année, les scores instantanés des produits et l'accès permanent à vos feuilles de scores. Visiter le site [MyEntries.org](http://MyEntries.org) pour participer.

**Date limite d'inscription anticipée : 1er décembre 2023**  
- 75 \$ par produit candidat

**Date limite d'inscription : 26 janvier 2024**  
- 90 \$ par produit candidat

MyEntries® vous permet de :

- Vous inscrire en ligne au championnat.
- Accéder à vos données d'inscription des années précédentes pour vous réinscrire.
- Gagner du temps grâce à la saisie automatique des informations.
- Imprimer des étiquettes d'envoi de vos produits candidats au championnat.
- Consulter instantanément les notes que le jury de la compétition vous a attribuées.
- Afficher et imprimer instantanément vos fiches de résultats officiels le jour du championnat !

### Votre compte MyEntries®

Si vous avez déjà créé un compte MyEntries pour un autre Championship Cheese Contest américain ou mondial, utiliser le même nom et mot de passe uniques pour accéder à votre compte MyEntries. Après votre connexion, vos inscriptions aux championnats des années précédentes apparaîtront.

Si vous n'avez pas encore créé de compte, aller à [worldchampioncheese.org](http://worldchampioncheese.org) et cliquer sur MyEntries® pour en créer un. Vous pourrez alors inscrire vos produits au championnat ou revenir plus tard pour le faire.



## EXPÉDITION ET LIVRAISON DES PRODUITS

Chaque produit doit obligatoirement être soigneusement emballé et arriver à destination au plus tard le mercredi 21 février 2024 (le mercredi 28 février pour les produits frais).

### Emballer ses produits

- Emballer chaque produit dans un emballage individuel. Plusieurs produits peuvent être expédiés ensemble dans un même conteneur, dans la mesure où chaque produit est emballé individuellement et porte l'étiquette d'expédition du concours. (Rappel : envoyer des fromages entiers, dans leur forme originale, sauf indication contraire)
- Étiquettes d'envoi au championnat (étiquette d'identification des produits) :
  1. Imprimer les étiquettes d'envoi depuis votre compte MyEntries®.
  2. Coller une étiquette à l'extérieur de la boîte contenant le produit.
  3. Placer une copie de la même étiquette à l'intérieur de la boîte.

### Expédier ses produits

- La Wisconsin Cheese Makers Association est partenaire de WOW Logistics pour la réception de tous les produits participants au championnat et leur conservation pour l'évaluation. Wisconsin Aging and Grading Cheese, Inc. aidera aussi dans le tri et dans le classement par catégorie des produits.
- L'envoi de tous les produits par COURRIER AFFRANCHI est obligatoire. Les colis dont le fret n'a pas été payé ne seront pas acceptés.
- Il faut que tous les produits inscrits soient reçus par WOW Logistics, à Little Chute (État du Wisconsin), au plus tard le mercredi 21 février (ou le mercredi 28 février pour les produits frais). N'oubliez pas de prendre en compte les délais de livraison pour respecter cette date limite.
  - Envoyez les produits à :  
World Championship Cheese Contest  
c/o WOW Logistics  
2101 Bohm Drive, Door 18  
Little Chute, WI 54140 USA  
Contact : Randy Swensen, WI Aging & Grading Cheese, Inc.  
Téléphone : (+1) 920 268-7422\*  
*\*Ce numéro est indiqué uniquement sur les formulaires d'expédition.*  
Pour tout renseignement, contacter la Wisconsin Cheese Makers Association en composant le (+1) 608 828-4550 ou par e-mail à [contest@wischeesemakers.org](mailto:contest@wischeesemakers.org).

### Date limite de remboursement

Les produits candidats annulés avant le 26 janvier 2024 seront remboursés, soit 50 % des droits d'inscription versés. Tout produit candidat annulé par le participant après le 26 janvier 2024 ne donnera lieu à aucun remboursement. Aucun remboursement n'est offert pour les produits candidats payés qui n'arrivent pas sur le site du concours.

# CATÉGORIES DU CONCOURS

## FROMAGE : CATÉGORIES DE LAIT DE VACHE

1	Cheddar, doux (0 à 3 mois)	Cheddar au lait de vache, naturel, non aromatisé, sans croûte, période d'affinage entre 1 et 90 jours. Fabriqué entre le 23 novembre 2023 et le 20 février 2024. [CFR 133.113]	Envoyer le fromage entier, non coupé dans sa forme de fabrication d'origine.	Jusqu'à 4 produits candidats par site de fabrication
2	Cheddar, moyen (3 à 6 mois)	Cheddar au lait de vache, naturel, non aromatisé, sans croûte, période d'affinage entre 91 et 180 jours. Fabriqué entre le 25 août 2023 et le 22 novembre 2023. [CFR 133.113]	Envoyer le fromage entier, non coupé dans sa forme de fabrication d'origine.	Jusqu'à 4 produits candidats par site de fabrication
3	Cheddar, fort (6 mois à 1 an)	Cheddar au lait de vache, naturel, non aromatisé, sans croûte, période d'affinage entre 181 et 365 jours. Fabriqué entre le 21 février 2023 et le 24 août 2023. [CFR 133.113]	Envoyer le fromage entier, non coupé dans sa forme de fabrication d'origine.	Jusqu'à 4 produits candidats par site de fabrication
4	Cheddar, vieilli 1 à 2 ans	Cheddar au lait de vache, naturel, non aromatisé, sans croûte, période d'affinage entre 366 et 730 jours. Fabriqué entre le 21 février 2022 et le 20 février 2023. [CFR 133.113]	Envoyer le fromage entier, non coupé dans sa forme de fabrication d'origine.	Jusqu'à 4 produits candidats par site de fabrication
5	Cheddar, vieilli 2 ans ou plus	Cheddar au lait de vache, naturel, non aromatisé, sans croûte, période d'affinage d'au moins 731 jours. Fabriqué le 20 février 2022 ou avant. [CFR 133.113]	Envoyer le fromage entier, non coupé dans sa forme de fabrication d'origine.	Jusqu'à 4 produits candidats par site de fabrication
6	Cheddar traditionnel ciré, doux à moyen	Types de cheddar traditionnel, non coupé et enrobé de paraffine, de cire ou de Paracoat avant ou au début de l'affinage. Il s'agit de cheddar naturel, non aromatisé et affiné entre 1 et 180 jours. Fabriqué entre le 25 août 2023 et le 20 février 2024. [CFR 133.113]	Envoyer le fromage entier, non coupé dans sa forme de fabrication d'origine.	Jusqu'à 4 produits candidats par site de fabrication
7	Cheddar traditionnel ciré, fort à vieilli	Types de cheddar traditionnel, non coupé et enrobé de paraffine, de cire ou de Paracoat avant ou au début de l'affinage. Il s'agit de cheddar naturel, non aromatisé et affiné pas moins de 181 jours. Fabriqué le 24 août 2023 ou avant. [CFR 133.113]	Envoyer le fromage entier, non coupé dans sa forme de fabrication d'origine.	Jusqu'à 4 produits candidats par site de fabrication
8	Cheddar naturel avec croûte	Cheddar traditionnel au lait de vache, non aromatisé et séché à l'air sans emballage pour former une croûte naturelle. [CFR 133.113]	Envoyer le fromage entier, non coupé dans sa forme de fabrication d'origine.	Jusqu'à 4 produits candidats par site de fabrication
9	Colby	Colby au lait de vache, naturel et non aromatisé. [CFR 133.118]	Envoyer le fromage entier, non coupé dans sa forme de fabrication d'origine. *Voir l'exemption de la réglementation pour le Colby	Jusqu'à 4 produits candidats par site de fabrication
10	Monterey Jack	Monterey Jack au lait de vache, naturel et non aromatisé. [CFR 133.153]	Envoyer le fromage entier, non coupé dans sa forme de fabrication d'origine.	Jusqu'à 4 produits candidats par site de fabrication
11	Fromage à pâte marbrée	Fromage au lait de vache, naturel, pâte marbrée colorée/non colorée, généralement pâtes de Colby et/ou Jack et/ou Cheddar et/ou mozzarella.	Envoyer le fromage entier, non coupé dans sa forme de fabrication d'origine.	Jusqu'à 4 produits candidats par site de fabrication

# CATÉGORIES DU CONCOURS

12	Type Baby Swiss	Types de fromages Baby Swiss au lait de vache, naturels, non aromatisés. Maximum d'humidité : 43 % ; minimum de matière grasse : 45 % ; développement de trous dans tout le fromage.	Envoyer le fromage entier, non coupé dans sa forme de fabrication d'origine. *Voir l'exemption de la réglementation pour les fromages de plus de 30 kg (66 lb)	Jusqu'à 4 produits candidats par site de fabrication
13	Fromage type suisse avec croûte	Fromage de type suisse au lait de vache, naturel, non aromatisé, avec croûte. Par exemple : Emmental ou Suisse. Période d'affinage 60 jours ou plus. Fabriqué le 23 décembre 2023 ou avant.	Envoyer le fromage entier, non coupé dans sa forme de fabrication d'origine. *Voir l'exemption de la réglementation pour les fromages de plus de 30 kg (66 lb)	Jusqu'à 4 produits candidats par site de fabrication
14	Fromage type suisse sans croûte	Fromages de type suisse au lait de vache, naturels, non aromatisés, sans croûte. Période d'affinage 60 jours ou plus. Fabriqué le 23 décembre 2023 ou avant. [21 CFR 133.195]	Envoyer le fromage entier, non coupé dans sa forme de fabrication d'origine. *Voir l'exemption de la réglementation pour les fromages de plus de 30 kg (66 lb)	Jusqu'à 4 produits candidats par site de fabrication
15	Mozzarella	Mozzarella au lait entier de vache, naturelle, non aromatisée, définie comme fromage de mozzarella et fromage de mozzarella à basse humidité. [21 CFR 133.155 et 133.156]	Envoyer le fromage entier, non coupé dans sa forme de fabrication d'origine.	Jusqu'à 4 produits candidats par site de fabrication
16	Mozzarella, partiellement écrémée	Mozzarella partiellement écrémée, naturelle, non aromatisée et mozzarella partiellement écrémée à faible taux d'humidité au lait de vache. [21 CFR 133.157 et 133.158]	Envoyer le fromage entier, non coupé dans sa forme de fabrication d'origine.	Jusqu'à 4 produits candidats par site de fabrication
17	Mozzarella fraîche	Offerte en différentes variétés : ciliegine (cerises), bocconcini, ovoline (œufs), burrata, etc. ; la mozzarella fraîche est non aromatisée, de forte humidité, généralement au lait entier, souvent conservée dans l'eau et faite avec du lait de vache et/ou de bufflonne. Note : La mozzarella fraîche de toutes tailles et formes est considérée comme une seule variété de fromage ; par conséquent, seules 4 candidatures seront admises par site de fabrication.	Envoyer suffisamment de fromages entiers, non coupés, pour atteindre un minimum de 1 kg (2 lb).	Jusqu'à 4 produits candidats par site de fabrication
18	Burrata	Burrata non aromatisée à base de lait de vache ou de bufflonne. Les produits candidats doivent être des stracciatella (mozzarella caillée ou crémeuse) enveloppées dans une pâte filée.	Envoyer suffisamment de fromages entiers, non coupés, pour atteindre un minimum de 1 kg (2 lb).	Jusqu'à 4 produits candidats par site de fabrication
19	Provolone, doux	Provolone au lait de vache, naturel, non aromatisé, période d'affinage entre 1 et 60 jours. Fabriqué entre le 23 décembre 2023 et le 20 février 2024. Ne comprend pas le Provolone fumé. Ce dernier fait partie de la Catégorie 21. [21 CFR 133.181]	Envoyer le fromage entier, non coupé dans sa forme de fabrication d'origine.	Jusqu'à 4 produits candidats par site de fabrication
20	Provolone, vieilli	Provolone au lait de vache, naturel, non aromatisé, période d'affinage de 61 jours ou plus. Fabriqué le 22 décembre 2023 ou avant. Ne comprend pas le Provolone fumé. Ce dernier fait partie de la Catégorie 21. [21 CFR 133.181]	Envoyer le fromage entier, non coupé dans sa forme de fabrication d'origine.	Jusqu'à 4 produits candidats par site de fabrication

# CATÉGORIES DU CONCOURS

21	Provolone, fumé	Provolone naturel au lait de vache, avec saveur fumée ajoutée ou naturellement fumé.	Envoyer le fromage entier, non coupé dans sa forme de fabrication d'origine.	Jusqu'à 4 produits candidats par site de fabrication
22	Fromage à pâte filée	Fromage à pâte filée au lait de vache, naturel, non aromatisé ; y compris les types caillés mélangés.	Envoyer un poids total minimum de 1 kg (2 lb).	Jusqu'à 4 produits candidats par site de fabrication
23	Asiago	Asiago au lait de vache, naturel non aromatisé. [21 CFR 133.102, 133.103 et 133.104]	Envoyer le fromage entier, non coupé dans sa forme de fabrication d'origine.	Jusqu'à 4 produits candidats par site de fabrication
24	Parmesan	Parmesan au lait de vache, naturel et non aromatisé. [21 CFR 113.165]	Envoyer le fromage entier, non coupé dans sa forme de fabrication d'origine.	Jusqu'à 4 produits candidats par site de fabrication
25	Ricotta	Ricotta au lait de vache et/ou petit-lait, naturel, non aromatisé.	Envoyer un poids total minimum de 1 kg (2 lb).	Jusqu'à 4 produits candidats par site de fabrication
26	Fromage cottage	Fromage cottage au lait de vache, naturel, non aromatisé, aux caillots de toutes tailles, 1 % ou plus de matières grasses, en emballage de consommation (680 g ou moins). [21 CFR 133.128]	Envoyer un poids total minimum de 1 kg (2 lb). Envoyer dans des emballages de 680 g ou moins.	Jusqu'à 4 produits candidats de variétés distinctes par site de fabrication
27	Fromage cottage, aromatisé	Fromage cottage au lait de vache, naturel, aromatisé, aux caillots de toutes tailles, 1 % ou plus de matières grasses, en emballage de consommation (680 g ou moins). [21 CFR 133.128]	Envoyer un poids total minimum de 1 kg (2 lb). Envoyer dans des emballages de 680 g ou moins.	Jusqu'à 4 produits candidats de variétés distinctes par site de fabrication
28	Féta	Féta au lait de vache, naturel et non aromatisée.	Envoyer suffisamment de fromages entiers, non coupés, pour atteindre un minimum de 1 kg (2 lb). *Voir l'exemption de la réglementation pour la féta	Jusqu'à 4 produits candidats par site de fabrication
29	Féta, aromatisée	Féta au lait de vache, naturelle et aromatisée avec condiments ajoutés.	Envoyer suffisamment de fromages entiers, non coupés, pour atteindre un minimum de 1 kg (2 lb). *Voir l'exemption de la réglementation pour la féta	Jusqu'à 4 produits candidats de variétés distinctes par site de fabrication
30	Brick et Munster	Types de fromages Brick et Munster au lait de vache, naturels, non aromatisés. Période d'affinage 30 jours ou plus ; non affiné à la surface. Fabriqué le 22 janvier 2023 ou avant. [21 CFR 133.108 et 133.160]	Envoyer le fromage entier, non coupé dans sa forme de fabrication d'origine.	Jusqu'à 4 produits candidats de variétés distinctes par site de fabrication
31	Havarti	Havarti au lait de vache, naturel et non aromatisé.	Envoyer le fromage entier, non coupé dans sa forme de fabrication d'origine.	Jusqu'à 4 produits candidats par site de fabrication
32	Havarti, aromatisé	Havarti au lait de vache, naturel et aromatisé avec condiments ajoutés.	Envoyer le fromage entier, non coupé dans sa forme de fabrication d'origine.	Jusqu'à 4 produits candidats de variétés distinctes par site de fabrication

# CATÉGORIES DU CONCOURS

33	Gorgonzola	Gorgonzola au lait de vache, naturel et non aromatisé. [21 CFR 133.141]	Envoyer le fromage entier, non coupé dans sa forme de fabrication d'origine.	Jusqu'à 4 produits candidats par site de fabrication
34	Fromages à pâte persillée	Fromages au lait de vache naturels non aromatisés, veinés de moisissures bleues (penicillium roqueforti) [21 CFR 133.106], sans moisissure en surface (sans croûte). Cette catégorie comprend les fromages sans croûte enrobés de cire.	Envoyer le fromage entier, non coupé dans sa forme de fabrication d'origine.	Jusqu'à 4 produits candidats de variétés distinctes par site de fabrication
35	Fromages à pâte persillée avec moisissure extérieure	Fromages au lait de vache naturels non aromatisés, veinés de moisissures bleues (penicillium roqueforti) [21 CFR 133.106], avec moisissure en surface après affinage.	Envoyer le fromage entier, non coupé dans sa forme de fabrication d'origine.	Jusqu'à 4 produits candidats de variétés distinctes par site de fabrication
36	Catégorie ouverte : Fromages avec moisissures bleues	Fromages au lait de vache naturels non aromatisés, dont l'affinage produit des moisissures bleues (penicillium roqueforti). Les moisissures bleues peuvent se trouver à l'intérieur ou à l'extérieur du fromage.  Cette catégorie regroupe les fromages autres que les bleus traditionnels, c.-à-d., les fromages non listés dans la norme [21 CFR 133.106], ainsi que les bleus traditionnels dont les surfaces ont subi des traitements distincts autres que l'ajout de cire ou de moisissures de surface, par exemple, ceux auxquels on a ajouté des herbes aromatiques ou des feuilles.	Envoyer le fromage entier, non coupé dans sa forme de fabrication d'origine.	Jusqu'à 4 produits candidats de variétés distinctes par site de fabrication
37	Brie	Brie au lait de vache, naturel et non aromatisé.	Envoyer suffisamment de fromages entiers, non coupés, pour atteindre un minimum de 1 kg (2 lb).	Jusqu'à 4 produits candidats de variétés distinctes par site de fabrication
38	Camembert	Camembert au lait de vache, naturel et non aromatisé.	Envoyer suffisamment de fromages entiers, non coupés, pour atteindre un minimum de 1 kg (2 lb).	Jusqu'à 4 produits candidats de variétés distinctes par site de fabrication
39	Catégorie ouverte : Fromages à pâte molle affinés	Fromages au lait de vache naturels non aromatisés à pâte molle comportant des moisissures d'affinage (croûte fleurie). [21 CFR 133.182]	Envoyer suffisamment de fromages entiers, non coupés, pour atteindre un minimum de 1 kg (2 lb).	Jusqu'à 4 produits candidats de variétés distinctes par site de fabrication
40	Catégorie ouverte : Fromages à pâte molle affinés, aromatisés	Fromages au lait de vache naturels et aromatisés à pâte molle comportant des moisissures d'affinage (croûte fleurie) et auxquels on a ajouté des arômes ou des condiments. [21 CFR 133.182]	Envoyer suffisamment de fromages entiers, non coupés, pour atteindre un minimum de 1 kg (2 lb).	Jusqu'à 4 produits candidats de variétés distinctes par site de fabrication
41	Edam	Edam au lait de vache, naturel et non aromatisé. [21 CFR 133.138]	Envoyer suffisamment de fromages entiers, non coupés, pour atteindre un minimum de 1 kg (2 lb).	Jusqu'à 4 produits candidats par site de fabrication
42	Gouda, jeune (moins de 4 mois)	Gouda au lait de vache, naturel et non aromatisé, période d'affinage entre 1 et 120 jours. Fabriqué entre le 24 octobre 2023 et le 20 février 2024. Ne comprend pas le gouda fumé ; le gouda fumé entre dans la Catégorie 46. [21 CFR 133.142]	Envoyer le fromage entier, non coupé dans sa forme de fabrication d'origine.	Jusqu'à 4 produits candidats par site de fabrication

# CATÉGORIES DU CONCOURS

43	Gouda, mûr (4 à 10 mois)	Gouda au lait de vache, naturel et non aromatisé, période d'affinage entre 121 et 300 jours. Fabriqué entre le 27 avril 2023 et le 23 octobre 2023. Ne comprend pas le gouda fumé ; le gouda fumé entre dans la Catégorie 46. [21 CFR 133.142]	Envoyer le fromage entier, non coupé dans sa forme de fabrication d'origine.	Jusqu'à 4 produits candidats par site de fabrication
44	Gouda, très vieilli (plus de 10 mois)	Gouda au lait de vache, naturel et non aromatisé, période d'affinage 301 jours et plus. Fabriqué le 26 avril 2023 ou avant. Ne comprend pas le gouda fumé ; le gouda fumé entre dans la Catégorie 46. [21 CFR 133.142]	Envoyer le fromage entier, non coupé dans sa forme de fabrication d'origine.	Jusqu'à 4 produits candidats par site de fabrication
45	Gouda, aromatisé	Gouda au lait de vache, naturel et aromatisé avec condiments ajoutés. Ne comprend pas le gouda fumé ; le gouda fumé entre dans la Catégorie 46. [21 CFR 133.142]	Envoyer le fromage entier, non coupé dans sa forme de fabrication d'origine.	Jusqu'à 4 produits candidats de variétés distinctes par site de fabrication
46	Gouda, fumé	Gouda naturel au lait de vache, avec saveur fumée ajoutée ou naturellement fumé. [21 CFR 133.142]	Envoyer le fromage entier, non coupé dans sa forme de fabrication d'origine.	Jusqu'à 4 produits candidats de variétés distinctes par site de fabrication
47	Fromages frais d'Amérique latine	Fromages frais d'Amérique latine au lait de vache, non fondants naturels, non aromatisés. Par exemple : queso fresco, para frier, ranchero, queso blanco et panela.	Envoyer suffisamment de fromages entiers, non coupés, pour atteindre un minimum de 1 kg (2 lb).	Jusqu'à 4 produits candidats de variétés distinctes par site de fabrication
48	Fromages fondants d'Amérique latine	Fromages d'Amérique latine au lait de vache naturels non aromatisés, souvent fondus pour la préparation des aliments. Par exemple : queso para fundir, queso quesadilla, asadero, oaxaca et autres fromages à couper en tranches et à faire fondre. Ces produits candidats seront fondus lors de l'évaluation.	Envoyer suffisamment de fromages entiers, non coupés, pour atteindre un minimum de 1 kg (2 lb).	Jusqu'à 4 produits candidats de variétés distinctes par site de fabrication
49	Fromages à pâte dure d'Amérique latine	Fromages d'Amérique latine naturels non aromatisés au lait de vache, destinés à être râpés. Exemples : queso seco, queso nica, queso duro et cotija.	Envoyer suffisamment de fromages entiers, non coupés, pour atteindre un minimum de 1 kg (2 lb).	Jusqu'à 4 produits candidats de variétés distinctes par site de fabrication
50	Gruyère	Gruyère au lait de vache, naturel, non aromatisé, affiné en surface.	Envoyer le fromage entier, non coupé dans sa forme de fabrication d'origine. *Voir l'exemption de la réglementation pour les fromages de plus de 30 kg (66 lb)	Jusqu'à 4 produits candidats par site de fabrication
51	Appenzeller, jeune	Fromage naturel au lait de vache produit dans la région d'Appenzell au nord-est de la Suisse, période d'affinage de 1 à 180 jours. Fabriqué entre le 25 août 2023 et le 20 février 2024.	Envoyer le fromage entier, non coupé dans sa forme de fabrication d'origine.	Jusqu'à 4 produits candidats par site de fabrication
52	Appenzeller, vieilli	Fromage naturel au lait de vache produit dans la région d'Appenzell au nord-est de la Suisse, période d'affinage de 181 jours ou plus. Fabriqué le 24 août 2023 ou avant.	Envoyer le fromage entier, non coupé dans sa forme de fabrication d'origine.	Jusqu'à 4 produits candidats par site de fabrication
53	Catégorie ouverte : Fromages d'alpage	Fromages naturels au lait de vache produits à des altitudes supérieures à 600 mètres. Seul du lait de vaches nourries sur les pâturages alpins est utilisé.	Envoyer suffisamment de fromages entiers, non coupés, pour atteindre un minimum de 1 kg (2 lb).	Jusqu'à 4 produits candidats de variétés distinctes par site de fabrication

# CATÉGORIES DU CONCOURS

54	Fromages à pâte molle à croûte morgée / croûte lavée	Comprend les fromages de lait de vache (au moins 46 % d'humidité), naturels et aromatisés ou non, frottés ou lavés avec des cultures bactériennes pendant l'affinage.	Envoyer suffisamment de fromages entiers, non coupés, pour atteindre un minimum de 1 kg (2 lb).	Jusqu'à 4 produits candidats de variétés distinctes par site de fabrication
55	Fromages à pâte demi-molle (demi-ferme) à croûte morgée / croûte lavée, jeunes (affinés moins de 4 mois)	Comprend les fromages de lait de vache (40 à 45 % d'humidité), naturels et aromatisés ou non, frottés ou lavés avec des cultures bactériennes, période d'affinage de 1 à 120 jours. Fabriqué entre le 24 octobre 2023 et le 20 février 2024.	Envoyer suffisamment de fromages entiers, non coupés, pour atteindre un minimum de 1 kg (2 lb).	Jusqu'à 4 produits candidats de variétés distinctes par site de fabrication
56	Fromages à pâte demi-molle (demi-ferme) à croûte morgée / croûte lavée, vieillis (affinés plus de 4 mois)	Comprend les fromages de lait de vache (40 à 45 % d'humidité), naturels et aromatisés ou non, frottés ou lavés avec des cultures bactériennes, période d'affinage de 121 jours ou plus. Fabriqué le 23 octobre 2023 ou avant.	Envoyer suffisamment de fromages entiers, non coupés, pour atteindre un minimum de 1 kg (2 lb).	Jusqu'à 4 produits candidats de variétés distinctes par site de fabrication
57	Fromages à pâte dure à croûte morgée / croûte lavée, mûrs (affinés moins de 9 mois)	Comprend les fromages de lait de vache (39 % d'humidité ou moins), naturels et aromatisés ou non, frottés ou lavés avec des cultures bactériennes, période d'affinage de 1 à 270 jours. Fabriqué entre le 27 mai 2023 et le 20 février 2024.	Envoyer suffisamment de fromages entiers, non coupés, pour atteindre un minimum de 1 kg (2 lb).	Jusqu'à 4 produits candidats de variétés distinctes par site de fabrication
58	Fromages à pâte dure à croûte morgée / croûte lavée, très vieillis (affinés plus de 9 mois)	Comprend les fromages de lait de vache (39 % d'humidité ou moins), naturels et aromatisés ou non, frottés ou lavés avec des cultures bactériennes, période d'affinage de 271 jours ou plus. Fabriqué le 26 mai 2023 ou avant.	Envoyer suffisamment de fromages entiers, non coupés, pour atteindre un minimum de 1 kg (2 lb).	Jusqu'à 4 produits candidats de variétés distinctes par site de fabrication
59	Raclette	Comprend les fromages de lait de vache à raclette, naturels et aromatisés ou non, frottés ou lavés avec des cultures bactériennes, et destinés à être fondus. Ces produits candidats seront fondus lors de l'évaluation.	Envoyer le fromage entier, non coupé dans sa forme de fabrication d'origine.	Jusqu'à 4 produits candidats de variétés distinctes par site de fabrication
60	Fromages à croûte lavée / croûte morgée (emmergence au vin/spiritueux)	Fromages au lait de vache naturels et à croûte morgée, frottés avec une solution fermentée à base de bière, de vin, de spiritueux ou de liqueur pour enrichir leur arôme.	Envoyer suffisamment de fromages entiers, non coupés, pour atteindre un minimum de 1 kg (2 lb).	Jusqu'à 4 produits candidats de variétés distinctes par site de fabrication
61	Monterey Jack aromatisé au piment, légèrement épicé	Monterey Jack au lait de vache naturel et aromatisé aux piments chilis. Fromage légèrement épicé. [21 CFR 133.153]	Envoyer le fromage entier, non coupé dans sa forme de fabrication d'origine.	Jusqu'à 4 produits candidats de variétés distinctes par site de fabrication

# CATÉGORIES DU CONCOURS

62	Monterey Jack aromatisé au piment, moyennement épicé	Monterey Jack au lait de vache naturel et aromatisé aux piments chilis. Fromage moyennement épicé. [21 CFR 133.153]	Envoyer le fromage entier, non coupé dans sa forme de fabrication d'origine.	Jusqu'à 4 produits candidats de variétés distinctes par site de fabrication
63	Monterey Jack aromatisé au piment, fortement épicé	Monterey Jack au lait de vache naturel et aromatisé aux piments forts. Fromage fortement épicé. [21 CFR 133.153]	Envoyer le fromage entier, non coupé dans sa forme de fabrication d'origine.	Jusqu'à 4 produits candidats de variétés distinctes par site de fabrication
64	Catégorie ouverte : Fromage aromatisé au piment, légèrement épicé	Fromages au lait de vache (autres que le Monterey Jack) naturels et aromatisés aux piments chilis. Fromage légèrement épicé.	Envoyer suffisamment de fromages entiers, non coupés, pour atteindre un minimum de 1 kg (2 lb).	Jusqu'à 4 produits candidats de variétés distinctes par site de fabrication
65	Catégorie ouverte : Fromage aromatisé au piment, moyennement épicé	Fromages au lait de vache (autres que le Monterey Jack) naturels et aromatisés aux piments chilis. Fromage moyennement épicé.	Envoyer suffisamment de fromages entiers, non coupés, pour atteindre un minimum de 1 kg (2 lb).	Jusqu'à 4 produits candidats de variétés distinctes par site de fabrication
66	Catégorie ouverte : Fromage aromatisé au piment, fortement épicé	Fromages au lait de vache (autres que le Monterey Jack) naturels et aromatisés aux piments chilis. Fromage fortement épicé.	Envoyer suffisamment de fromages entiers, non coupés, pour atteindre un minimum de 1 kg (2 lb).	Jusqu'à 4 produits candidats de variétés distinctes par site de fabrication
67	Catégorie ouverte : Fromages à pâte molle	Fromages au lait de vache, naturels et non aromatisés, 51 % d'humidité ou plus. Par exemple, le mascarpone ou le teleme. Note : Les fromages à pâte molle (croûte fleurie) figurent dans la Catégorie 39."	Envoyer suffisamment de fromages entiers, non coupés, pour atteindre un minimum de 1 kg (2 lb).	Jusqu'à 4 produits candidats de variétés distinctes par site de fabrication
68	Catégorie ouverte : Fromages à pâte molle, aromatisés	Fromages à pâte molle au lait de vache, naturels (51 % d'humidité ou moins) et aromatisés avec des condiments. Les fromages à pâte molle (croûte fleurie) aromatisés avec un condiment ajouté figurent dans la Catégorie 40.	Envoyer suffisamment de fromages entiers, non coupés, pour atteindre un minimum de 1 kg (2 lb).	Jusqu'à 4 produits candidats de variétés distinctes par site de fabrication
69	Catégorie ouverte : Fromages à pâte demi-molle	Fromages au lait de vache, naturels et non aromatisés, 40 à 50 % d'humidité. Par exemple, les farmers, la tomme, le bel paese, le fromage de yaourt.	Envoyer suffisamment de fromages entiers, non coupés, pour atteindre un minimum de 1 kg (2 lb).	Jusqu'à 4 produits candidats de variétés distinctes par site de fabrication
70	Catégorie ouverte : Fromages à pâte demi-molle, aromatisés	Fromages à pâte demi-molle (demi-dure) au lait de vache, naturels (40 % à 50 % d'humidité) et aromatisés avec des condiments.	Envoyer suffisamment de fromages entiers, non coupés, pour atteindre un minimum de 1 kg (2 lb).	Jusqu'à 4 produits candidats de variétés distinctes par site de fabrication
71	Catégorie ouverte : Fromages à pâte dure	Fromages au lait de vache, naturels et non aromatisés, 39 % d'humidité ou moins.	Envoyer le fromage entier, non coupé dans sa forme de fabrication d'origine.	Jusqu'à 4 produits candidats de variétés distinctes par site de fabrication
72	Catégorie ouverte : Fromages à pâte dure, aromatisés	Fromages à pâte dure au lait de vache, naturels (39 % d'humidité ou moins) et aromatisés avec des condiments.	Envoyer le fromage entier, non coupé dans sa forme de fabrication d'origine.	Jusqu'à 4 produits candidats de variétés distinctes par site de fabrication



# CATÉGORIES DU CONCOURS

<b>73</b>	<b>Catégorie ouverte : Fromages à pâte demi-molle à croûte naturelle</b>	Fromages au lait de vache, naturels et non aromatisés de 40 % à 50 % d'humidité, séchés à l'air sans emballage pour former une croûte naturelle (à l'exclusion des fromages à croûte lavée, qui figurent dans la Catégorie 55 et 56).	Envoyer suffisamment de fromages entiers, non coupés, pour atteindre un minimum de 1 kg (2 lb).	Jusqu'à 4 produits candidats de variétés distinctes par site de fabrication
<b>74</b>	<b>Catégorie ouverte : Fromages à pâte dure à croûte naturelle</b>	Fromages au lait de vache, naturels et non aromatisés avec 39 % d'humidité ou moins, séchés à l'air sans emballage pour former une croûte naturelle (à l'exclusion des fromages à croûte lavée, qui figurent dans la Catégorie 57 et 58).	Envoyer le fromage entier, non coupé dans sa forme de fabrication d'origine.	Jusqu'à 4 produits candidats de variétés distinctes par site de fabrication
<b>75</b>	<b>Catégorie ouverte : Fromages fumés à pâte molle et demi-molle</b>	Fromages naturels au lait de vache, avec saveur fumée ajoutée ou naturellement fumés (40 % d'humidité ou plus) Note : Ne comprend PAS le provolone fumé (Catégorie 21) ni le gouda fumé (Catégorie 46).	Envoyez le fromage entier sous sa forme fumée et non coupée pour atteindre un minimum de 1 kg (2 lbs). *Voir l'exemption de la réglementation pour les fromages fumés	Jusqu'à 4 produits candidats de variétés distinctes par site de fabrication
<b>76</b>	<b>Catégorie ouverte : Fromages fumés à pâte dure</b>	Fromages naturels au lait de vache, avec saveur fumée ajoutée ou naturellement fumés (39 % d'humidité ou moins). Note : Ne comprend PAS le provolone fumé (Catégorie 21) ni le gouda fumé (Catégorie 46).	Envoyez le fromage entier sous sa forme fumée et non coupée pour atteindre un minimum de 1 kg (2 lbs). *Voir l'exemption de la réglementation pour les fromages fumés	Jusqu'à 4 produits candidats de variétés distinctes par site de fabrication
<b>77</b>	<b>Catégorie ouverte : Fromage caillé</b>	Fromages caillés naturels et non aromatisés.	Envoyer un poids total minimum de 1 kg (2 lb).	Chaque produit soumis par le site de fabrication doit être de variété distincte
<b>78</b>	<b>Catégorie ouverte : Fromage caillé, aromatisé</b>	Fromages caillés naturels et aromatisés avec des condiments.	Envoyer un poids total minimum de 1 kg (2 lb).	Chaque produit soumis par le site de fabrication doit être de variété distincte
<b>79</b>	<b>Fromages à pâte molle et demi-molle allégés</b>	Une version allégée de fromage à pâte molle ou à pâte demi-molle comportant normalement 40 % d'humidité ou plus. Fromage naturel, au lait de vache, aromatisé ou non. Le fromage allégé à pâte molle ou à pâte demi-molle présente un minimum de 25 % de réduction de matières grasses comparé à un fromage similaire de référence. Par exemple, le provolone allégé.	Envoyer suffisamment de fromages entiers, non coupés, pour atteindre un minimum de 1 kg (2 lb).	Jusqu'à 4 produits candidats de variétés distinctes par site de fabrication
<b>80</b>	<b>Fromages à pâte dure allégés</b>	Une version allégée de fromage à pâte dure comportant normalement 39 % d'humidité ou moins. Fromage naturel, au lait de vache, aromatisé ou non. Le fromage allégé à pâte dure présente un minimum de 25 % de réduction de matières grasses comparé à un fromage similaire de référence. Par exemple, le cheddar allégé.	Envoyer suffisamment de fromages entiers, non coupés, pour atteindre un minimum de 1 kg (2 lb).	Jusqu'à 4 produits candidats de variétés distinctes par site de fabrication
<b>81</b>	<b>Fromages maigres</b>	Fromage naturel, au lait de vache, aromatisé ou non. Un maximum de 3 grammes de matière grasse pour un produit de 50 grammes, selon les normes d'identification américaines pour le fromage. [21 CFR 101.62 (b)(2)]	Envoyer suffisamment de fromages entiers, non coupés, pour atteindre un minimum de 1 kg (2 lb).	Jusqu'à 4 produits candidats de variétés distinctes par site de fabrication

# CATÉGORIES DU CONCOURS

<b>82</b>	<b>Fromages à teneur en sodium réduite</b>	Fromage au lait de vache, naturel et aromatisé ou non. Réduction en sodium d'au moins 25 % comparé à un fromage similaire de référence. [21 CFR 101.61 (6)]	Envoyer suffisamment de fromages entiers, non coupés, pour atteindre un minimum de 1 kg (2 lb).	Jusqu'à 4 produits candidats de variétés distinctes par site de fabrication
<b>83</b>	<b>Fromage conditionné à froid</b>	Préparations de fromage conditionné à froid et préparations à tartiner de fromage conditionné à froid, non aromatisées, définies par les normes d'identification américaines [21 CFR sections 133.123 et 133.124], à l'exception des taux d'humidité plus élevés (54 % d'humidité maximum).	Envoyer un poids total minimum de 1 kg (2 lib).	Jusqu'à 4 produits candidats de variétés distinctes par site de fabrication
<b>84</b>	<b>Fromage conditionné à froid, aromatisé</b>	Préparations de fromage conditionné à froid et préparations à tartiner de fromage conditionné à froid, aromatisées avec condiments, définies par les normes d'identification américaines [21 CFR sections 133.123 et 133.124], à l'exception des taux d'humidité plus élevés (54 % d'humidité maximum).	Envoyer un poids total minimum de 1 kg (2 lib).	Jusqu'à 4 produits candidats de variétés distinctes par site de fabrication
<b>85</b>	<b>Fromages à la crème</b>	Fromages à la crème naturels non aromatisés, tels que définis par la norme américaine. [21 CFR 133.133 et 21 CFR 133.134]	Envoyer un poids total minimum de 1 kg (2 lib).	Jusqu'à 4 produits candidats de variétés distinctes par site de fabrication
<b>86</b>	<b>Fromages à la crème, aromatisés</b>	Fromages à la crème naturels aromatisés et/ou avec condiments, tels que définis par la norme américaine. [21 CFR 133.134]	Envoyer un poids total minimum de 1 kg (2 lib).	Jusqu'à 4 produits candidats de variétés distinctes par site de fabrication
<b>87</b>	<b>Fromages à tartiner naturels</b>	Fromages naturels aromatisés ou non, chauffés pour inhiber l'affinage, avec ou sans condiments. L'utilisation d'un stabilisateur est autorisée. (Les fromages à la crème figurent dans les Catégories 85 et 86).	Envoyer un poids total minimum de 1 kg (2 lib).	Jusqu'à 4 produits candidats de variétés distinctes par site de fabrication
<b>88</b>	<b>Fromages fondus pasteurisés</b>	Fromages fondus pasteurisés et non aromatisés et préparations de fromage. Les produits candidats ne peuvent être que des tommes ; les produits en tranches doivent figurer dans la Catégorie 71. [21 CFR 133.169 et 133.173]	Envoyer un poids total minimum de 1 kg (2 lib).	Jusqu'à 4 produits candidats de variétés distinctes par site de fabrication
<b>89</b>	<b>Fromages fondus pasteurisés, aromatisés</b>	Fromages fondus pasteurisés et aromatisés et préparations de fromage. Les produits candidats ne peuvent être que des tommes ; les produits en tranches doivent figurer dans la Catégorie 71. [21 CFR 133.170 et 133.174]	Envoyer un poids total minimum de 1 kg (2 lib).	Jusqu'à 4 produits candidats de variétés distinctes par site de fabrication
<b>90</b>	<b>Tranches de fromage fondu pasteurisé</b>	Les fromages fondus pasteurisés et les préparations de fromage peuvent être extrudés en rouleaux réfrigérés ou coupés en tranches (57 grammes ou moins), aromatisés ou non à partir d'un bloc de fromage fondu. [21 CFR 133.169, 133.170, 133.171, 133.173 et 133.174]	Envoyer un poids total minimum de 1 kg (2 lib).	Jusqu'à 4 produits candidats de variétés distinctes par site de fabrication
<b>91</b>	<b>Fromages fondus à tartiner, pasteurisés</b>	Fromages fondus pasteurisés à tartiner, aromatisés ou non. [21 CFR 133.179 et 133.180]	Envoyer un poids total minimum de 1 kg (2 lib).	Jusqu'à 4 produits candidats de variétés distinctes par site de fabrication

# CATÉGORIES DU CONCOURS

<b>92</b>	Produit à base de fromage fondu pasteurisé	Il est obligatoire que les produits de fromages fondus pasteurisés, aromatisés ou non, contiennent du fromage en tant qu'ingrédient principal en poids. Ils peuvent être fabriqués en utilisant divers fromages naturels et autres ingrédients laitiers ainsi que des émulsifiants non laitiers. Ils peuvent contenir des huiles et des ingrédients définis par les normes d'identification américaines (fromages fondus pasteurisés, préparations de fromage, fromages à tartiner).	Envoyer un poids total minimum de 1 kg (2 lb).	Jusqu'à 4 produits candidats de variétés distinctes par site de fabrication
-----------	--	--	--	---

## FROMAGE : CATÉGORIES DE LAIT DE CHÈVRE

<b>93</b>	Fromages au lait de chèvre à pâte molle	Fromage au lait de chèvre, naturel et non aromatisé. Comprend tous les fromages au lait de chèvre sans croûte, à tartiner, non affinés, sans saveur ajoutée et contenant 51 % d'humidité ou plus.	Envoyer suffisamment de fromages entiers, non coupés, pour atteindre un minimum de 1 kg (2 lb).	Jusqu'à 4 produits candidats de variétés distinctes par site de fabrication
<b>94</b>	Fromages au lait de chèvre à pâte molle, aromatisés	Fromages au lait de chèvre (51 % d'humidité ou plus), naturels et aromatisés avec des condiments, une fumaison ou marinés. Comprend tous les fromages au lait de chèvre sans croûte, non affinés, avec saveur ajoutée, à l'exception des condiments sucrés.	Envoyer suffisamment de fromages entiers, non coupés, pour atteindre un minimum de 1 kg (2 lb).	Jusqu'à 4 produits candidats de variétés distinctes par site de fabrication
<b>95</b>	Fromages au lait de chèvre à pâte molle, aromatisés avec condiments sucrés	Fromages naturels au lait de chèvre avec des condiments sucrés, notamment des fruits, du sirop, du vin, de la liqueur, et dont le taux d'humidité est de 51 % ou plus.	Envoyer suffisamment de fromages entiers, non coupés, pour atteindre un minimum de 1 kg (2 lb).	Jusqu'à 4 produits candidats de variétés distinctes par site de fabrication
<b>96</b>	Fromages au lait de chèvre à pâte demi-molle (demi-dure)	Fromages au lait de chèvre, naturel et non aromatisé, contenant entre 40 et 50 % d'humidité. Comprend la féta, la mozzarella, le jack, le bleu ou tout autre fromage à pâte demi-molle fabriqué avec du lait de chèvre.	Envoyer suffisamment de fromages entiers, non coupés, pour atteindre un minimum de 1 kg (2 lb).	Jusqu'à 4 produits candidats de variétés distinctes par site de fabrication
<b>97</b>	Fromages au lait de chèvre à pâte demi-molle (demi-dure), aromatisés	Fromages au lait de chèvre, naturels et aromatisés avec des condiments, une fumaison ou marinés, contenant entre 40 et 50 % d'humidité. Comprend la féta, la mozzarella, le jack, le bleu ou tout autre fromage à pâte demi-molle fabriqué avec du lait de chèvre.	Envoyer suffisamment de fromages entiers, non coupés, pour atteindre un minimum de 1 kg (2 lb).	Jusqu'à 4 produits candidats de variétés distinctes par site de fabrication
<b>98</b>	Fromages au lait de chèvre à pâte dure	Fromage au lait de chèvre, naturel et non aromatisé. Comprend tous les fromages de chèvre à pâte dure affinés contenant 39 % d'humidité ou moins.	Envoyer suffisamment de fromages entiers, non coupés, pour atteindre un minimum de 1 kg (2 lb).	Jusqu'à 4 produits candidats de variétés distinctes par site de fabrication
<b>99</b>	Fromages de chèvre à pâte dure, aromatisés	Fromages au lait de chèvre naturels et aromatisés. Comprend tous les fromages de chèvre à pâte dure affinés contenant 39 % d'humidité ou moins.	Envoyer suffisamment de fromages entiers, non coupés, pour atteindre un minimum de 1 kg (2 lb).	Jusqu'à 4 produits candidats de variétés distinctes par site de fabrication
<b>100</b>	Fromages de chèvre à pâte molle affinés	Fromages à pâte molle au lait de chèvre naturels et affinés, avec moisissures en surface (croûte fleurie), aromatisés ou non.	Envoyer suffisamment de fromages entiers, non coupés, pour atteindre un minimum de 1 kg (2 lb).	Jusqu'à 4 produits candidats de variétés distinctes par site de fabrication
<b>101</b>	Fromages de chèvre à croûte morgée / croûte lavée	Fromages naturels au lait de chèvre, frottés ou lavés avec des cultures bactériennes pendant l'affinage.	Envoyer suffisamment de fromages entiers, non coupés, pour atteindre un minimum de 1 kg (2 lb).	Jusqu'à 4 produits candidats de variétés distinctes par site de fabrication

# CATÉGORIES DU CONCOURS

## FROMAGE : CATÉGORIES DE LAIT DE BREBIS

<b>102</b>	Fromages au lait de brebis à pâte molle	Fromages au lait de brebis, naturels et non aromatisés, contenant 51 % d'humidité ou plus. Comprend tous les fromages sans croûte, à tartiner, non affinés, sans saveur ajoutée.	Envoyer suffisamment de fromages entiers, non coupés, pour atteindre un minimum de 1 kg (2 lb).	Jusqu'à 4 produits candidats de variétés distinctes par site de fabrication
<b>103</b>	Fromages au lait de brebis à pâte demi-molle (demi-dure)	Fromages au lait de brebis, naturels et non aromatisés, contenant entre 40 et 50 % d'humidité.	Envoyer suffisamment de fromages entiers, non coupés, pour atteindre un minimum de 1 kg (2 lb).	Jusqu'à 4 produits candidats de variétés distinctes par site de fabrication
<b>104</b>	Fromages de brebis à pâte dure, mûrs (moins de 6 mois)	Fromages au lait de brebis naturels non aromatisés, contenant moins de 39 % d'humidité, affinés pendant 1 à 180 jours. Fabriqué entre le 25 août 2023 et le 20 février 2024.	Envoyer suffisamment de fromages entiers, non coupés, pour atteindre un minimum de 1 kg (2 lb).	Jusqu'à 4 produits candidats de variétés distinctes par site de fabrication
<b>105</b>	Fromages de brebis à pâte dure, très vieillis (plus de 6 mois)	Fromages au lait de brebis, naturels non aromatisés, contenant moins de 39 % d'humidité, affinés pendant 181 jours ou plus. Fabriqué le 24 août 2023 ou avant.	Envoyer suffisamment de fromages entiers, non coupés, pour atteindre un minimum de 1 kg (2 lb).	Jusqu'à 4 produits candidats de variétés distinctes par site de fabrication
<b>106</b>	Fromages de brebis avec moisissures bleues	Fromages au lait de brebis naturels veinés de moisissures bleues.	Envoyer suffisamment de fromages entiers, non coupés, pour atteindre un minimum de 1 kg (2 lb).	Jusqu'à 4 produits candidats de variétés distinctes par site de fabrication
<b>107</b>	Fromages de brebis affinés en surface (moisissure)	Fromages au lait de brebis naturels affinés en surface, parmi lesquels les fromages à croûtes contenant des moisissures naturelles. Les fromages frottés ou lavés avec des cultures bactériennes figurent dans la Catégorie 108.	Envoyer suffisamment de fromages entiers, non coupés, pour atteindre un minimum de 1 kg (2 lb).	Jusqu'à 4 produits candidats de variétés distinctes par site de fabrication
<b>108</b>	Fromages de brebis à croûte morgée / croûte lavée	Fromage naturel, non aromatisé, frotté ou lavé avec des cultures bactériennes pendant l'affinage ; fabriqué à partir de lait de brebis. Tous les affinages sont permis.	Envoyer suffisamment de fromages entiers, non coupés, pour atteindre un minimum de 1 kg (2 lb).	Jusqu'à 4 produits candidats de variétés distinctes par site de fabrication
<b>109</b>	Fromages de brebis, aromatisés	Fromages au lait de brebis naturel aromatisés ou auxquels on a ajouté des condiments. Englobe tous les fromages, quel que soit leur taux d'humidité.	Envoyer suffisamment de fromages entiers, non coupés, pour atteindre un minimum de 1 kg (2 lb).	Jusqu'à 4 produits candidats de variétés distinctes par site de fabrication

## FROMAGE : LAIT MIXTE ET AUTRES CATÉGORIES DE LAIT

<b>110</b>	Fromages de lait mixte à pâte molle et demi-molle	Fromages naturels, non aromatisés, 40 % d'humidité ou plus, fabriqués avec du lait mixte (lait de vache, de chèvre, de brebis, de bufflonne, de camélidés ou d'autres mammifères à sabots).	Envoyer suffisamment de fromages entiers, non coupés, pour atteindre un minimum de 1 kg (2 lb).	Jusqu'à 4 produits candidats de variétés distinctes par site de fabrication
<b>111</b>	Fromages de lait mixte à pâte dure (affinés moins de 6 mois)	Fromages naturels, non aromatisés, 39 % d'humidité ou moins, fabriqués avec du lait mixte (lait de vache, de chèvre, de brebis, de bufflonne, de camélidés ou d'autres mammifères à sabots) et affinés pendant 1 à 180 jours. Fabriqué entre le 25 août 2023 et le 20 février 2024.	Envoyer suffisamment de fromages entiers, non coupés, pour atteindre un minimum de 1 kg (2 lb).	Jusqu'à 4 produits candidats de variétés distinctes par site de fabrication

# CATÉGORIES DU CONCOURS

<b>112</b>	<b>Fromages de lait mixte à pâte dure (affinés plus de 6 mois)</b>	Fromages naturels, non aromatisés, 39 % d'humidité ou moins, fabriqués avec du lait mixte (lait de vache, de chèvre, de brebis, de bufflonne, de camélidés ou d'autres mammifères à sabots) et affinés pendant 181 jours ou plus. Fabriqué le 24 août 2023 ou avant.	Envoyer suffisamment de fromages entiers, non coupés, pour atteindre un minimum de 1 kg (2 lb).	Jusqu'à 4 produits candidats de variétés distinctes par site de fabrication
<b>113</b>	<b>Fromages au lait mixte, aromatisés</b>	Fromages naturels aromatisés avec des condiments, une fumaison ou marinés et fabriqués avec du lait mixte (lait de vache, de chèvre, de brebis, de bufflonne, de camélidés ou d'autres mammifères à sabots).	Envoyer suffisamment de fromages entiers, non coupés, pour atteindre un minimum de 1 kg (2 lb).	Jusqu'à 4 produits candidats de variétés distinctes par site de fabrication
<b>114</b>	<b>Fromages au lait mixte affinés en surface</b>	Fromages naturels affinés en surface, aromatisés ou non aromatisés, fabriqués avec du lait mixte (lait de vache, de chèvre, de brebis, de bufflonne, de camélidés ou d'autres mammifères à sabots). Englobe les fromages à croûte naturelle, les fromages affinés à la moisissure, et les fromages frottés ou lavés avec des cultures bactériennes pendant l'affinage.	Envoyer suffisamment de fromages entiers, non coupés, pour atteindre un minimum de 1 kg (2 lb).	Jusqu'à 4 produits candidats de variétés distinctes par site de fabrication
<b>115</b>	<b>Catégorie ouverte : tous les autres fromages laitiers</b>	Fromages naturels, aromatisés ou non, fabriqués avec le lait d'un animal ongulé ou d'un camélidé (autre que chèvre, brebis ou vache). Par exemple : lait de bufflonne, de chamelle, de yak, de lama et d'alpaga.	Envoyer suffisamment de fromages entiers, non coupés, pour atteindre un minimum de 1 kg (2 lb).	Jusqu'à 4 produits candidats de variétés distinctes par site de fabrication

## CATÉGORIES DE BEURRE

<b>116</b>	<b>Beurre, non salé</b>	Beurre de laiterie, non salé, avec un minimum de 80 % de matières grasses. [7 CFR 58.345]	Envoyer un poids total minimum de 1 kg (2 lb).	Jusqu'à 4 produits candidats de variétés distinctes par site de fabrication
<b>117</b>	<b>Beurre, salé</b>	Beurre de laiterie, salé, avec un minimum de 80 % de matières grasses. [7 CFR 58.345]	Envoyer un poids total minimum de 1 kg (2 lb).	Jusqu'à 4 produits candidats de variétés distinctes par site de fabrication
<b>118</b>	<b>Beurre, aromatisé</b>	Beurre de laiterie, salé ou non, aromatisé, avec un minimum de 80 % de matières grasses. [7 CFR 58.345]	Envoyer un poids total minimum de 1 kg (2 lb).	Jusqu'à 4 produits candidats de variétés distinctes par site de fabrication

## CATÉGORIES DE YAOURT

<b>119</b>	<b>Yaourt maigre au lait de vache</b>	Yaourt maigre au lait de vache, aromatisé ou non aromatisé.	Envoyer un poids total minimum de 1 kg (2 lb).	Jusqu'à 4 produits candidats de variétés distinctes par site de fabrication
<b>120</b>	<b>Yaourt au lait de vache</b>	Yaourt au lait de vache non aromatisé contenant au moins 3,25 % de matières grasses. [21 CFR 131.200]	Envoyer un poids total minimum de 1 kg (2 lb).	Jusqu'à 4 produits candidats de variétés distinctes par site de fabrication
<b>121</b>	<b>Yaourt au lait de vache, aromatisé</b>	Yaourt au lait de vache contenant au moins 3,25 % de matières grasses, avec saveurs ajoutées. [21 CFR 131.200 (3)]	Envoyer un poids total minimum de 1 kg (2 lb).	Jusqu'à 4 produits candidats de variétés distinctes par site de fabrication

# CATÉGORIES DU CONCOURS

<b>122</b>	<b>Yaourt au lait de vache, à haute teneur en protéines</b>	Yaourt non aromatisé au lait de vache, concentré par égouttage, par filtration à travers une membrane ou fortifié de protéines pour obtenir un produit présentant environ le double de la teneur normale en protéines. Par exemple, le yaourt grec ou de type grec.	Envoyer un poids total minimum de 1 kg (2 lb).	Jusqu'à 4 produits candidats de variétés distinctes par site de fabrication
<b>123</b>	<b>Yaourt au lait de vache aromatisé, à haute teneur en protéines</b>	Yaourt au lait de vache avec saveur ajoutée, concentré par égouttage, par filtration à travers une membrane ou fortifié de protéines pour obtenir un produit présentant environ le double de la teneur normale en protéines. Par exemple, le yaourt grec ou de type grec.	Envoyer un poids total minimum de 1 kg (2 lb).	Jusqu'à 4 produits candidats de variétés distinctes par site de fabrication
<b>124</b>	<b>Boissons fermentées</b>	Boissons fermentées fabriquées avec du lait de vache, de chèvre, de brebis, de bufflonne ou de lait mixte ; aromatisé ou non. Par exemple, le kéfir, le yaourt liquide.	Envoyer un poids total minimum de 1 kg (2 lb).	Jusqu'à 4 produits candidats de variétés distinctes par site de fabrication
<b>125</b>	<b>Yaourt, tout autre type de lait</b>	Yaourt au lait de chèvre, de brebis, de bufflonne ou lait mixte ; aromatisé ou non aromatisé.	Envoyer un poids total minimum de 1 kg (2 lb).	Jusqu'à 4 produits candidats de variétés distinctes par site de fabrication

## CATÉGORIES DE DÉMONSTRATION

<b>126</b>	<b>Fromages naturels conditionnés pour les en-cas</b>	Fromage naturel, aromatisé ou non, produit ou préparé pour une consommation immédiate et pratique par le consommateur (portions de 113 grammes ou moins). Englobe les bâtonnets de fromage naturels, les chips de fromage, les quartiers de fromage, les cubes de fromage, les morceaux de fromage crackers, les fouets de fromage et le fromage en formes décoratives. Ils peuvent être conditionnés par portions individuelles ou en emballages multi-portions. À l'exclusion du fromage à pâte filée, (Catégorie 22), du fromage en caillots (Catégories 77 et 78) et du fromage émietté (Catégorie 129).	Envoyer un poids total minimum de 1 kg (2 lb).	Jusqu'à 4 produits candidats de variétés distinctes par site de fabrication
<b>127</b>	<b>Catégorie ouverte : Fromages effilochés</b>	Fromage naturel, aromatisé ou non, transformé par découpage pour fabriquer du fromage destiné à être utilisé comme ingrédient par les consommateurs et par les fournisseurs de services alimentaires. Englobe le fromage en dés, en cubes, effilochés, en allumettes ou en copeaux.	Envoyer un poids total minimum de 1 kg (2 lb).	Jusqu'à 4 produits candidats de variétés distinctes par site de fabrication
<b>128</b>	<b>Catégorie ouverte : Mélanges de fromages effilochés</b>	Mélange de deux ou plusieurs fromages naturels, aromatisés ou non, transformé par découpage pour fabriquer du fromage destiné à être utilisé comme ingrédient par les consommateurs et par les fournisseurs de services alimentaires. Englobe le fromage en dés, en cubes, effilochés, en allumettes ou en copeaux.	Envoyer un poids total minimum de 1 kg (2 lb).	Jusqu'à 4 produits candidats de variétés distinctes par site de fabrication
<b>129</b>	<b>Catégorie ouverte : Fromages émiettés</b>	Fromages naturels émiettés, non aromatisés. La féta, le fromage de chèvre et le bleu émietté en sont des exemples.	Envoyer un poids total minimum de 1 kg (2 lb).	Jusqu'à 4 produits candidats de variétés distinctes par site de fabrication

# CATÉGORIES DU CONCOURS

<b>130</b>	<b>Catégorie ouverte : Fromages râpés</b>	Fromage naturel à pâte dure, non aromatisé, moulu ou râpé en fines particules.	Envoyer un poids total minimum de 1 kg (2 lb).	Jusqu'à 4 produits candidats de variétés distinctes par site de fabrication
<b>131</b>	<b>Fromages naturels en tranches</b>	Fromage naturel, aromatisé ou non, tranché (57 g maximum) pour les consommateurs et pour les fournisseurs de services alimentaires.	Envoyer un poids total minimum de 1 kg (2 lb).	Jusqu'à 4 produits candidats de variétés distinctes par site de fabrication
<b>132</b>	<b>Préparations au fromage</b>	Un fromage naturel ou pasteurisé traité pour devenir une préparation au fromage. Il peut s'agir de fromages avec d'autres aliments préparés tels que des viandes ou des jambons appliqués sur leur surface ou enroulés autour d'eux ou de fromages cuits ou panés. (Le fromage doit constituer plus de 50 pour cent de cette préparation par poids ou volume.) Les préparations au fromage se distinguent des fromages aromatisés qui incorporent des ingrédients ou des condiments naturels lors de leur processus de fabrication ou d'affinage. Des exemples de cette catégorie : mozzarella fraîche enroulée de jambon cru, juustoleipa, brie en croûte. Ces produits candidats seront préparés pour l'évaluation selon les instructions de l'emballage.	Envoyer un poids total minimum de 1 kg (2 lb).	Jusqu'à 4 produits candidats de variétés distinctes par site de fabrication
<b>133</b>	<b>Préparations à tartiner à base de fromage</b>	Préparations à tartiner à base de fromage conditionné à froid : Le poids du fromage doit être l'ingrédient principal du produit fini et peut être une combinaison de fromage naturel et de fromage fondu. Peut comporter des ingrédients d'origine non laitière, comme de l'huile végétale, des amidons, des stabilisateurs, des émulsifiants, des épices, des arômes et des colorants naturels ou artificiels.	Envoyer un poids total minimum de 1 kg (2 lb).	Jusqu'à 4 produits candidats de variétés distinctes par site de fabrication

## CATÉGORIES D'INGRÉDIENTS SECS LAITIERS

<b>134</b>	<b>Lactosérum déshydraté</b>	Lactosérum déshydraté obtenu par élimination de l'eau, tous les autres constituants demeurant dans les mêmes proportions relatives que dans le lactosérum. [21 CFR 184.1979 (a)(3)]	Envoyer un poids total de 0,5 kg (1 lb) par échantillon.	Jusqu'à 2 produits candidats par site de fabrication
<b>135</b>	<b>Concentré des protéines de lactosérum 34 %</b>	Concentré de protéines de lactosérum (CPL) 34 dont le produit fini sec contient entre 33,5 % et 36 % de protéines, un maximum de 5 % de matières grasses et pas plus de 6 % d'humidité. Produit par des techniques de séparation physique telles que la précipitation, la filtration ou la dialyse. [21 CFR 184.1979 (a)(3)]	Envoyer un poids total de 0,5 kg (1 lb) par échantillon.	Jusqu'à 2 produits candidats par site de fabrication
<b>136</b>	<b>Concentré des protéines de lactosérum 80 %</b>	Concentré de protéines de lactosérum (CPL) 80 dont le produit fini sec contient entre 79,5 % et 82 % de protéines, un maximum de 10 % de matières grasses et pas plus de 6 % d'humidité. Produit par des techniques de séparation physique telles que la précipitation, la filtration ou la dialyse. Produit non instantanéisé. [21 CFR 184.1979 (a)(3)]	Envoyer un poids total de 0,5 kg (1 lb) par échantillon.	Jusqu'à 2 produits candidats par site de fabrication

# CATÉGORIES DU CONCOURS

<b>137</b>	<b>Concentré des protéines de lactosérum 80 %, instantanéisé</b>	Concentré instantanéisé de protéines de lactosérum (CPL) 80 dont le produit fini sec contient entre 79,5 % et 82 % de protéines, un maximum de 10 % de matières grasses et pas plus de 6 % d'humidité. Produit par des techniques de séparation physique telles que la précipitation, la filtration ou la dialyse. [21 CFR 184.1979 (a)(3)]	Envoyer un poids total de 0,5 kg (1 lb) par échantillon.	Jusqu'à 2 produits candidats par site de fabrication
<b>138</b>	<b>Isolat de protéines de lactosérum 90 %</b>	Isolat de protéine de lactosérum (IPL) 90 dont le produit fini sec ne contient pas moins de 89,5 % de protéines, un maximum de 1,5 % de matières grasses et pas plus de 6 % d'humidité. Produit par précipitation, filtration sur membrane ou échange d'ions. Produit non instantanéisé.	Envoyer un poids total de 0,5 kg (1 lb) par échantillon.	Jusqu'à 2 produits candidats par site de fabrication
<b>139</b>	<b>Isolat de protéines de lactosérum 90 %, instantanéisé</b>	Isolat instantanéisé de protéine de lactosérum (IPL) 90 dont le produit fini sec ne contient pas moins de 89,5 % de protéines, un maximum de 1,5 % de matières grasses et pas plus de 6 % d'humidité. Produit par précipitation, filtration sur membrane ou échange d'ions.	Envoyer un poids total de 0,5 kg (1 lb) par échantillon.	Jusqu'à 2 produits candidats par site de fabrication
<b>140</b>	<b>Perméat de lactosérum</b>	Perméat de lactosérum produit en éliminant les protéines et autres solides du lactosérum. La séparation s'effectue par ultrafiltration ou par diafiltration. Teneur maximale en protéines de 7 %, teneur minimale en lactose de 76 %, teneur maximale en matières grasses de 1,5 %, pas plus de 5 % d'humidité.	Envoyer un poids total de 0,5 kg (1 lb) par échantillon.	Jusqu'à 2 produits candidats par site de fabrication
<b>141</b>	<b>Lait écrémé 0 % matières grasses et lait écrémé en poudre</b>	Lait écrémé en poudre 0 % matières grasses : Produit obtenu en éliminant l'eau du lait écrémé pasteurisé. Ne contient pas plus de 5 % d'humidité et un maximum de 1,5 % de matières grasses butyriques. Lait écrémé en poudre : Produit obtenu en éliminant l'eau du lait écrémé pasteurisé. Pas plus de 5 % d'humidité et de 1,5 % de matières grasses butyriques et au minimum 34 % de protéines de lait. [21 CFR 131.125]	Envoyer un poids total de 0,5 kg (1 lb) par échantillon.	Jusqu'à 2 produits candidats par site de fabrication
<b>142</b>	<b>Concentré de protéines de lait</b>	Concentré de protéines de lait produit par des méthodes de filtration, telles que l'ultrafiltration et la diafiltration, qui captent pratiquement toutes les protéines de caséine et de lactosérum contenues dans les matières premières du produit fini, donnant une proportion caséine-protéines de lactosérum équivalente à celle du lait d'origine, généralement 80:20. Teneur en protéines entre 40 et 89,5 %.	Envoyer un poids total de 0,5 kg (1 lb) par échantillon.	Jusqu'à 2 produits candidats par site de fabrication

# CHAMPIONS DU MONDE

<b>2022</b>	<b>Michael Spycher</b> Gourmino Suisse	<b>2000</b>	<b>Kevin Walsh</b> Tasmanie, Australie	<b>1976</b>	<b>Rykele Sytsema</b> Pays-Bas
<b>2020</b>	<b>Michael Spycher</b> Gourmino Suisse	<b>1998</b>	<b>Per Olesen</b> Danemark	<b>1974</b>	<b>Glen Ward</b> Wisconsin, États-Unis
<b>2018</b>	<b>Michel Touyarou</b> Savencia Fromage France	<b>1996</b>	<b>Hans Dekkers</b> Pays-Bas	<b>1972</b>	<b>Domenico Rocca</b> Italie
<b>2016</b>	<b>Équipe Emmi Roth</b> Emmi Roth USA Wisconsin, États-Unis	<b>1994</b>	<b>Jens Jensen</b> Danemark	<b>1970</b>	<b>Larry Harms</b> Iowa, États-Unis
<b>2014</b>	<b>Gerard Sinnesberger</b> Kaserei Sinnesberger, Suisse	<b>1992</b>	<b>Ole Brander</b> Danemark	<b>1968</b>	<b>Harvey Schneider</b> Wisconsin, États-Unis
<b>2012</b>	<b>Fromagers de FrieslandCampina</b> Steenderen, Pays-Bas	<b>1990</b>	<b>Josef Schroll</b> Autriche	<b>1966</b>	<b>Louis Biddle</b> Wisconsin, États-Unis
<b>2010</b>	<b>Cédric Vuille</b> Suisse	<b>1988</b>	<b>Dale Olson</b> Wisconsin, États-Unis	<b>1964</b>	<b>Irving Cutt</b> Ontario, Canada
<b>2008</b>	<b>Michael Spycher</b> Suisse	<b>1986</b>	<b>Réjean Galipeau</b> Ontario, Canada	<b>1962</b>	<b>Vincent Thompson</b> Wisconsin, États-Unis
<b>2006</b>	<b>Christian Wuthrich</b> Suisse	<b>1984</b>	<b>Roland Tess</b> Wisconsin, États-Unis	<b>1960</b>	<b>Carl Huber</b> Wisconsin, États-Unis
<b>2004</b>	<b>Meint Scheenstra</b> Pays-Bas	<b>1982</b>	<b>Julie Hook</b> Wisconsin, États-Unis	<b>1958</b>	<b>Ronald E. Johnson</b> Wisconsin, États-Unis
<b>2002</b>	<b>Craig Sceney</b> Australie	<b>1980</b>	<b>Leif Olesen</b> Danemark	<b>1957</b>	<b>John C. Rediske</b> Wisconsin, États-Unis
		<b>1978</b>	<b>Franz Haberlander</b> Autriche		

