

WORLD CHAMPIONSHIP
**CHEESE
CONTEST**

MARCH 5-7, 2024



MONONA TERRACE
CONVENTION CENTER
MADISON, WISCONSIN, USA



NEHMEN SIE AM FÜHRENDEN INTERNATIONALEN KÄSEWETTBEWERB TEIL

WORLD CHAMPIONSHIP CHEESE CONTEST

MARCH 5-7, 2024



2024 findet zum 35. Mal der alle zwei Jahre stattfindende World Championship Cheese Contest® statt! Dieser weltweit anerkannte und angesehene technische Wettbewerb für Käse und Butter wird von der Wisconsin Cheese Makers Association ausgerichtet.

Wir laden Sie herzlich ein, mit Ihren Qualitätsprodukten in den Sparten Käse, Butter, Joghurt und Trockenmilchzutaten am Wettbewerb teilzunehmen, welche dann einer technischen Beurteilung durch Experten unterzogen werden und in 142 Kategorien um prestigeträchtige Auszeichnungen konkurrieren.

WICHTIGE TERMINE

Anmeldebeginn:

Mittwoch, 1. November 2023

Erster Anmeldeschluss:

Freitag, 1. Dezember 2023
(75 \$ pro Produktprobe)

Letzter Anmeldeschluss:

Freitag, 26. Januar 2024
(90 \$ pro Produktprobe)

Einsendeschluss für Produktproben:

Mittwoch, 21. Februar 2024

Einsendeschluss für frische Produkte:

Mittwoch, 28. Februar 2024

Bewertung durch die Jury:

5.-7. März 2024

Gala-Bankett:

Donnerstag, 18. April 2024

Melden Sie Ihre besten Käse-, Butter-, Joghurt- und Trockenmilchprodukte an!

- Die Teilnahme steht allen Herstellern von Käse, Butter, Joghurt und Trockenmilchzutaten aus der ganzen Welt offen!
- Nehmen Sie online über unser einzigartiges Online-Teilnahmesystem MyEntries® teil, das Ihre persönliche, sichere Wettbewerbsseite für den Championship Cheese Contest ist.
- Expertinnen und Experten aus aller Welt werden die Proben in Madison, Wisconsin USA bewerten.
- Eine Gold-, eine Silber- und eine Bronzemedaille werden an die drei Produkte mit den höchsten Punktzahlen in der jeweiligen Kategorie vergeben.
- Die Ergebnisse des Wettbewerbs werden während des Wettbewerbs auf unserer Website, www.worldchampioncheese.org, bekanntgegeben.
- Die Siegerinnen und Sieger werden bei einem Gala-Bankett im Rahmen der CheeseExpo in Milwaukee, Wisconsin, USA geehrt.
- Sie erhalten elegante handgefertigte Tafeln mit dem World Championship Cheese Contest-Medaillon.
- Die Siegerinnen und Sieger haben außerdem die Möglichkeit, Logodesigns des Wettbewerbs für die Vermarktung ihres Erfolgs zu nutzen.

Besuchen Sie unsere Webseite worldchampioncheese.org für alle Informationen und um sich online für den Wettbewerb anzumelden.

Die Wettbewerbsleiterin, Kirsten Strohmenger von der Wisconsin Cheese Makers Association erreichen Sie unter (608) 673-5245 oder kstrohmenger@wischeesemakers.org.

ÜBERBLICK ÜBER DEN WETTBEWERB

ERSTE RUNDE DES WETTBEWERBS

Die Proben werden von einer erfahrenen technischen Jury aus aller Welt bewertet. Zwei Experten prüfen, riechen und schmecken jede Probe einer Klasse. Ausgehend von einer möglichen Maximalzahl von 100 Punkten ziehen die Juroren Punkte für verschiedene festgestellte Mängel ab. Es werden Geschmack, Aroma und Konsistenz, Salz, Farbe, Veredelung, Verpackung und andere geeignete Eigenschaften bewertet.

Eine Gold-, eine Silber- und eine Bronzemedaille werden an die drei Produkte mit den höchsten Punktzahlen in der jeweiligen Kategorie vergeben.

DIE MEISTERSCHAFTSRUNDE

Unsere fachkundige Jury beurteilt alle mit Goldmedaillen ausgezeichneten Käsesorten ein zweites Mal, um einen World Champion Cheese zu küren. Jeder Goldmedaillengewinner wird geprüft, wonach 20 Finalisten in die Meisterschaftsrunde kommen. In der Meisterschaftsrunde werden die Bewertungen der gesamten Jury gemittelt, um eine Endpunktzahl für jeden Finalisten zu erhalten. Der Käse mit der höchsten Durchschnittspunktzahl wird zum Weltmeister gekürt. Die beiden nächstplatzierten Käsesorten erhalten den zweiten und den dritten Preis.

Der Wettbewerb ist öffentlich und wird die Aufmerksamkeit der nationalen Medien in aller Welt auf sich ziehen. Frühere Medaillengewinner konnten gelungene Marketingkampagnen um ihren Erfolg herum aufbauen.

PREISE UND AUSZEICHNUNGEN

Am 18. April 2024 werden die Best-of-Class-Gewinner bei der CheeseExpo in Milwaukee, Wisconsin, USA mit Medaillen ausgezeichnet, die mit 24-karätigem Gold galvanisiert sind. Die Zweit- und Drittplatzierten erhalten Silber- bzw. Bronzemedailles. Der Weltmeister sowie die Zweit- und Drittplatzierten erhalten exklusive handgearbeitete Trophäen und Bänder.



WER KANN TEILNEHMEN

- Jeder Hersteller von Molkereikäse, Butter, Joghurt oder Trockenmilchzutaten kann am Wettbewerb teilnehmen. Jede teilnehmende Produktprobe muss im Namen einer Person, eines Teams oder einer Gruppe eingereicht werden, die direkt an der Herstellung des Produkts beteiligt war.
- Wiederverkäufer, Verarbeiter oder Einzelhändler können mit Genehmigung des Originalherstellers Produkte einreichen, die von einem Hersteller speziell für diesen Zweitvermarkter verpackt wurden. Der Wiederverkäufer und der Hersteller entscheiden über den Namen der Probe, den Namen des Teilnehmers und den Firmennamen, der für die Probe verwendet wird. Wiederverkäufer dürfen bis zu zwei Proben pro Klasse einreichen. *Ausnahme:* Wiederverkäufer dürfen direkt und ohne Einschränkungen an Demonstrationsklassen teilnehmen.

PROBENEINSENDUNG

- Ein Produkt kann jeweils nur in einer Kategorie angemeldet werden. Der Chefjuror ist befugt, jede Probe in die am besten geeignete Wettbewerbsklasse zu verschieben.
- Eine Person, ein Team oder eine Gruppe kann in mehr als einer Kategorie teilnehmen. Eine Person oder Gruppe kann für mehrere Produkte innerhalb einer Kategorie ausgezeichnet werden. In den Kategoriebeschreibungen sind die Beschränkungen für die Produkte aufgeführt, die in der jeweiligen Kategorie erlaubt sind.
- Die in den Kategoriebeschreibungen (S. 7-18) angegebene Obergrenze der Proben pro Klasse gilt für Hersteller. Wiederverkäufer dürfen maximal zwei Proben pro Klasse einreichen. In Klassen mit Geschmack- oder Sortenbeschränkungen dürfen sie zwei Proben pro Geschmacksrichtung oder Sorte einreichen. Proben von Wiederkäufern haben keinen Einfluss auf die Probenanzahl des verpackenden Herstellers, falls dieser in derselben Klasse teilnimmt.
- Eine Kategorie kann am Wettbewerb teilnehmen, sobald Proben von drei verschiedenen Unternehmen eingereicht wurden. Falls eine Kategorie diese Anforderung nicht erfüllt, werden die Proben in eine andere geeignete Wettbewerbskategorie verschoben.

PRODUKTANFORDERUNGEN

- Die eingereichten Proben müssen natürliche oder verarbeitete Milchprodukte sein.
- Aus Rohmilch hergestellte Sorten müssen vor der Beurteilung im Rahmen des Wettbewerbs mindestens 60 Tage verwahrt werden. Eingereichte Produktproben sollten eine Reife aufweisen, die für die jeweilige Sorte üblich ist.
- Käsesorten, die Pflanzenöle enthalten, werden vom Wettbewerb ausgeschlossen. Die einzige Ausnahme sind Produkte, die in der Kategorie „Käsebasierte Aufstriche“ eingereicht werden.
- Die Produkte können mit oder ohne normale Markenverpackung und Etikettierung eingesandt werden.
- Definitionen für den Feuchtigkeitsgehalt von Käse:
 - Weichkäse: > 51 %
 - Halbfester Käse: 50 % - 40 %
 - Hartkäse: < 39 %*Ausnahme:* Der Feuchtigkeitsgehalt in den Kategorien 54, 55 und 56 weicht leicht von diesen Werten ab.

- Alle Proben, die für Championship Cheese-Wettbewerbe eingereicht werden, sollten sorgfältig auf Kontamination oder übermäßigen Käsemilbenbefall untersucht werden. Alle Proben, die als für den Verzehr bedenklich eingestuft werden, werden im Ermessen des Chefjurors aus dem Wettbewerb entfernt.
- Eingereichte Produktproben mit einem Prüflöcher werden disqualifiziert. *Ausnahme:* In der Kategorie Swiss Style (Schweizer Art) dürfen Proben, die als vollständiger Laib eingesandt werden, ein Prüflöcher haben.

ANFORDERUNGEN AN GRÖSSE UND GEWICHT

- Die Produktproben müssen in ihrer Originalherstellungsform eingereicht werden. Jede Produktprobe muss in ihrer Originalherstellungsform mindestens 1 kg (2 lbs) wiegen, soweit in der jeweiligen Kategorie nichts anderes vorgeschrieben ist. Wenn ein Produkt weniger als 1 kg (2 lbs) wiegt, muss eine ausreichende Menge des Produkts eingeschickt werden, um auf ein Gesamtgewicht von 1 kg (2 lbs) zu kommen.
- **SCHNEIDEN SIE IHREN KÄSE NICHT!** Geschnittener oder zugeschnittener Käse wird vom Wettbewerb ausgeschlossen und erhält nur eine kostenlose Bewertung. *Ausnahmen:*
 - Während der Herstellung geschnittener Käse:
 - Colby Horns
 - Feta
 - Schweizer Blockkäse
 - Einige große Käsesorten dürfen in die folgenden zulässigen Größen geschnitten werden:
 - Käse mit einem Gewicht von 30-60 kg (66-132 lbs) darf halbiert werden, wobei die Hälfte des ursprünglichen, voll ausgereiften Laibs eingereicht werden muss.
 - Käse mit einem Gewicht von mehr als 60 kg (132 lbs) darf geschnitten werden, wobei ein Viertel des ursprünglichen, vollständig gereiften Laibs eingereicht werden muss.
 - Naturkäse mit einem Gewicht von 290 kg (640 lbs) darf geschnitten und in Blöcken mit einem Gewicht von 18 kg (40 lbs) einreicht werden.
 - Lange, pasteurisierte Schmelzkäse laibe (Klassen 88, 89, 92) dürfen für den praktischen Versand geschnitten werden.
- Geräucherter Käse darf in jener Form eingereicht werden, in der er kalt geräuchert wurde (d. h. er darf vor dem Räuchern geschnitten werden). Wichtiger Hinweis: Käse, die nach dem Räuchern geschnitten werden, werden disqualifiziert.
- Verarbeiteter/umgewandelter Käse kann in den folgenden Klassen eingereicht werden:
 - Naturkäse in Scheiben
 - Naturkäsesnacks
 - Offene Klasse: Grob geriebener Käse
 - Offene Klasse: Grob geriebene Käsemischungen
 - Offene Klasse: Zerbröckelter Käse
 - Offene Klasse: Geriebener Käse
 - Klasse für Käsefertiggerichte

BUTTERPROBEN

- Bei eingereichten Butterproben muss es sich um Süßrahmbutter handeln, die mindestens 80 Prozent Butterfett enthält. Bei eingereichten Butterproben kann es sich um lose Butter (Tüte in einer Kiste oder einem Kübel) handeln oder um in Verkaufsverpackung verpackte Butterstücke.

DURCHFÜHRUNG DES WETTBEWERBS

- Der World Championship Cheese Contest wird von der Wisconsin Cheese Makers Association organisiert und durchgeführt. Der Name und das Logo der Veranstaltung sind eingetragene Handelsmarken und dürfen mit Genehmigung der Wisconsin Cheese Makers Association verwendet werden.
- Die im Rahmen des Wettbewerbs erhaltenen Proben gehen in das Eigentum der Wisconsin Cheese Makers Association über. Der Verband kann Ersatzprodukte anfordern, falls preisgekrönte Produkte nicht mehr für die Präsentation bei der CheeseExpo vom 16. bis 18. April 2024 in Milwaukee, Wisconsin, geeignet sind.
- Die Teilnahmegebühr für die eingereichten Proben muss zum Zeitpunkt der Einreichung vollständig bezahlt sein. Für Anmeldungen, die vor dem 26. Januar 2024 storniert werden, erhalten Sie eine Rückerstattung von 50 Prozent der bezahlten Anmeldegebühr. Für Anmeldungen, die nach dem 26. Januar 2024 storniert werden, ist keine Rückerstattung der Teilnahmegebühren vorgesehen. Die Versandkosten tragen die Teilnehmer. Für bezahlte Proben, die nicht am Ort des Wettbewerbs ankommen, wird keine Rückerstattung gewährt.
- Die folgenden Kategorien sind berechtigt, an der letzten Bewertungsrunde teilzunehmen, um den World Champion Cheese sowie die Zweit- und Drittplatzierten zu ermitteln: Kuhmilch-Kategorien, Ziegenmilch-Kategorien, Schafmilch-Kategorien und Kategorien für Käse aus gemischter Milch und anderer Milch.



SO NEHMEN SIE TEIL

MELDEN SIE SICH ONLINE ÜBER MYENTRIES® AN

MyEntries®, unser einzigartiges Online-Teilnahmesystem, ist Ihre persönliche, sichere Wettbewerbsseite für die Championship Cheese Contests der Wisconsin Cheese Makers Association. MyEntries® ermöglicht die Online-Teilnahme und die dauerhafte Speicherung der Teilnahmedaten jedes Jahres. Außerdem sehen Sie dort sofort die Bewertungen der Proben und können auf Ihre Produktbewertungsblätter zugreifen. Besuchen Sie MyEntries.org, um teilzunehmen.

Erster Einsendeschluss: 1. Dezember 2023 – 75 \$ pro Probe

Letzter Einsendeschluss: 26. Januar 2024 – 90 \$ pro Probe

MyEntries® ermöglicht Ihnen Folgendes:

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

Ihr MyEntries®-Konto

Wenn Sie für einen früheren World oder United States Championship Cheese Contest bereits ein MyEntries-Konto eröffnet haben, geben Sie Ihren vorhandenen Benutzernamen und Ihr Passwort ein, um auf Ihr MyEntries-Konto zuzugreifen. Nach der Anmeldung sehen Sie Ihre gespeicherten Teilnahmen aus früheren Wettbewerben.

Falls Sie noch kein Konto erstellt haben, gehen Sie auf worldchampioncheese.org und klicken Sie auf MyEntries®, um loszulegen. Dort können Sie Ihre Proben anmelden oder die eingegebenen Daten speichern und später zurückkehren, um am Wettbewerb teilzunehmen.



VERSAND & LIEFERUNG DER PROBEN

Jede sorgfältig verpackte Probe muss bis Mittwoch, den 21. Februar 2024 (Mittwoch, den 28. Februar für frische Produkte) am Versandziel eintreffen.

Verpackung Ihrer Proben

- Jede Probe muss in einem eigenen Karton versendet werden. Mehrere Proben können gemeinsam in einem Versandbehälter verschickt werden, aber jede Probe sollte einzeln verpackt und mit einem Versandetikett für den Wettbewerb versehen sein. (Zur Erinnerung: Senden Sie ganze Käselaibe in ihrer ursprünglichen Form ein, sofern nicht anders angegeben).
- Wettbewerbsversandetiketten (Produktidentifikationsetiketten für den Wettbewerb):
 1. Drucken Sie die automatisch ausgefüllten Versandetiketten über Ihr MyEntries®-Konto aus.
 2. Befestigen Sie ein Etikett auf der Außenseite des Produktkartons.
 3. Legen Sie das dazugehörige Etikett zusammen mit dem Produkt in den Karton.

Versand Ihrer eingereichten Produktproben

- Alle eingereichten Produktproben gehen bei WOW Logistics ein, einem Partner der Wisconsin Cheese Makers Association, und werden dort gelagert, bis die Bewertung stattfindet. Wisconsin Aging and Grading Cheese, Inc. unterstützt den Wettbewerb durch Sortieren und Organisieren der eingehenden Produktproben.
- Alle Sendungen sind FRACHTFREI einzusenden. Lieferungen, bei denen Frachtkosten fällig sind, werden nicht angenommen.
- Alle Produktproben müssen bis spätestens Mittwoch, 21. Februar (Mittwoch, 28. Februar für frische Produkte) bei WOW Logistics in Little Chute, WI, eingehen. Erlauben Sie genügend Zeit für den Versand, um diese Frist einzuhalten.
 - Senden Sie Ihre Proben an:
World Championship Cheese Contest
c/o WOW Logistics
2101 Bohm Drive, Door 18
Little Chute, WI 54140 USA
Kontakt: Randy Swensen, WI Aging & Grading Cheese, Inc.
Telefon: (920) 268 - 7422*
**Diese Telefonnummer ist nur für die Verwendung auf den Versandetiketten angegeben. Bitte richten Sie alle Anfragen an die Wisconsin Cheese Makers Association unter (608) 673-5245 oder contest@wischeesemakers.org.*

Rückerstattungsfrist

Für Anmeldungen, die vor dem 26. Januar 2024 storniert werden, erhalten Sie eine Rückerstattung von 50 Prozent der gezahlten Anmeldegebühr. Falls Sie Ihre Anmeldung nach dem 26. Januar 2024 stornieren, werden die Teilnahmegebühren nicht zurückerstattet. Für bezahlte Proben, die nicht am Ort des Wettbewerbs ankommen, wird keine Rückerstattung gewährt.

WETTBEWERBSKLASSEN

KÄSE: KUHMITCH-KLASSEN

1	Cheddar, Mild (0 bis 3 Monate)	Natürlicher, nicht aromatisierter Cheddar aus Kuhmilch, ohne Rinde, 1 bis 90 Tage gereift. Hergestellt zwischen 23. November 2023 und 20. Februar 2024. [CFR 133.113]	Senden Sie den ganzen, ungeschnittenen Käse in seiner ursprünglichen Form ein.	Bis zu 4 Proben pro Produktionsstandort
2	Cheddar, Mittel (3 bis 6 Monate)	Natürlicher, nicht aromatisierter Cheddar aus Kuhmilch, ohne Rinde, 91 bis 180 Tage gereift. Hergestellt zwischen 25. August 2023 und 22. November 2023. [CFR 133.113]	Senden Sie den ganzen, ungeschnittenen Käse in seiner ursprünglichen Form ein.	Bis zu 4 Proben pro Produktionsstandort
3	Cheddar, Würzig (6 Monate bis 1 Jahr)	Natürlicher, nicht aromatisierter Cheddar aus Kuhmilch, ohne Rinde, 181 bis 365 Tage gereift. Hergestellt zwischen 21. Februar 2023 und 24. August 2023. [CFR 133.113]	Senden Sie den ganzen, ungeschnittenen Käse in seiner ursprünglichen Form ein.	Bis zu 4 Proben pro Produktionsstandort
4	Cheddar, ein bis zwei Jahre gereift	Natürlicher, nicht aromatisierter Cheddar aus Kuhmilch, ohne Rinde, 366 Tage bis 730 Tage gereift. Hergestellt zwischen 21. Februar 2022 und 20. Februar 2023. [CFR 133.113]	Senden Sie den ganzen, ungeschnittenen Käse in seiner ursprünglichen Form ein.	Bis zu 4 Proben pro Produktionsstandort
5	Cheddar, mindestens zwei Jahre gereift	Natürlicher, nicht aromatisierter Cheddar aus Kuhmilch, ohne Rinde, mindestens 731 Tage gereift. Hergestellt am oder vor dem 20. Februar 2022. [CFR 133.113]	Senden Sie den ganzen, ungeschnittenen Käse in seiner ursprünglichen Form ein.	Bis zu 4 Proben pro Produktionsstandort
6	Traditioneller Cheddar mit Wachsrinde, Mild bis Mittel	Traditionelle Cheddarsorten, ungeschnitten und mit Paraffin oder Wachs beschichtet oder vor dem oder frühzeitig im Reifeprozess mit Paracoat versehen. Dies ist ein natürlicher, nicht aromatisierter Cheddarkäse, der 1 bis 180 Tage gereift ist. Hergestellt zwischen 25. August 2023 und 20. Februar 2024. [CFR 133.113]	Senden Sie den ganzen, ungeschnittenen Käse in seiner ursprünglichen Form ein.	Bis zu 4 Proben pro Produktionsstandort
7	Traditioneller Cheddar mit Wachsrinde, Würzig bis Alt	Traditionelle Cheddarsorten, ungeschnitten und mit Paraffin oder Wachs beschichtet oder vor dem oder frühzeitig im Reifeprozess mit Paracoat versehen. Dies ist ein natürlicher, nicht aromatisierter Cheddarkäse, der mindestens 181 Tage gereift ist. Hergestellt am oder vor dem 24. August 2023. [CFR 133.113]	Senden Sie den ganzen, ungeschnittenen Käse in seiner ursprünglichen Form ein.	Bis zu 4 Proben pro Produktionsstandort
8	Natürlicher Cheddar mit Rinde	Traditionelle, natürliche Cheddarsorten aus Kuhmilch, nicht aromatisiert und ohne Verpackung luftgetrocknet für eine natürliche Rinde. [CFR 133.113]	Senden Sie den ganzen, ungeschnittenen Käse in seiner ursprünglichen Form ein.	Bis zu 4 Proben pro Produktionsstandort
9	Colby	Natürlicher, nicht aromatisierter Colby aus Kuhmilch. [CFR 133.118]	Senden Sie den ganzen, ungeschnittenen Käse in seiner ursprünglichen Form ein. *Siehe Ausnahmeregelung für Colby Horns	Bis zu 4 Proben pro Produktionsstandort
10	Monterey Jack	Natürlicher, nicht aromatisierter Monterey Jack aus Kuhmilch. [CFR 133.153]	Senden Sie den ganzen, ungeschnittenen Käse in seiner ursprünglichen Form ein.	Bis zu 4 Proben pro Produktionsstandort

WETTBEWERBSKLASSEN

11	Marmorierter Bruchkäse	Natürlicher marmorierter Käse aus Kuhmilch mit gefärbtem und ungefärbtem Käsebruch, normalerweise Colby- und/oder Jack- und/oder Cheddar- und/oder Mozzarella-Käsebruch.	Senden Sie den ganzen, ungeschnittenen Käse in seiner ursprünglichen Form ein.	Bis zu 4 Proben pro Produktionsstandort
12	Käse Baby Swiss Style (Schweizer Art)	Natürlicher, nicht aromatisierter Kuhmilchkäse Baby Swiss Style (Schweizer Art). Maximaler Wassergehalt 43 %, Mindestfettgehalt 45 %, im ganzen Käse verteilte Lochung.	Senden Sie den ganzen, ungeschnittenen Käse in seiner ursprünglichen Form ein. *Siehe Ausnahmeregelung für Käse über 30 kg	Bis zu 4 Proben pro Produktionsstandort
13	Käse Swiss Style (Schweizer Art) mit Rinde	Natürlicher, nicht aromatisierter Kuhmilchkäse Swiss Style (Schweizer Art), mit Rinde, zum Beispiel Emmentaler, Swiss (Schweizer). Mindestens 60 Tage gereift. Hergestellt am oder vor dem 23. Dezember 2023.	Senden Sie den ganzen, ungeschnittenen Käse in seiner ursprünglichen Form ein. *Siehe Ausnahmeregelung für Käse über 30 kg	Bis zu 4 Proben pro Produktionsstandort
14	Käse Swiss Style (Schweizer Art) ohne Rinde	Natürlicher, nicht aromatisierter Kuhmilchkäse Swiss Style (Schweizer Art) ohne Rinde. Mindestens 60 Tage gereift. Hergestellt am oder vor dem 23. Dezember 2023. [21 CFR 133.195]	Senden Sie den ganzen, ungeschnittenen Käse in seiner ursprünglichen Form ein. *Siehe Ausnahmeregelung für Käse über 30 kg	Bis zu 4 Proben pro Produktionsstandort
15	Mozzarella	Natürlicher, nicht aromatisierter „Vollmilch-Mozzarella in Laibform aus Kuhmilch, der als Mozzarella-Käse oder Mozzarella-Käse mit niedrigem Wassergehalt beschrieben ist. [21 CFR 133.155 & 133.156]	Senden Sie den ganzen, ungeschnittenen Käse in seiner ursprünglichen Form ein.	Bis zu 4 Proben pro Produktionsstandort
16	Mozzarella, Part Skim (Dreiviertelfettstufe)	Natürlicher, nicht aromatisierter Mozzarella part skim (Dreiviertelfettstufe) und Mozzarella part skim (Dreiviertelfettstufe) mit niedrigem Wassergehalt in Laibform aus Kuhmilch. [21 CFR 133.157 & 133.158]	Senden Sie den ganzen, ungeschnittenen Käse in seiner ursprünglichen Form ein.	Bis zu 4 Proben pro Produktionsstandort
17	Frischer Mozzarella	Wird in den Sorten Ciliegine, Bocconcini, Ovoline, Burrata usw. angeboten. Frischer Mozzarella ist nicht aromatisiert, er besitzt einen hohen Wassergehalt, ist meist Vollfett, wird oft in Wasser verpackt und wird aus Kuh- und/oder Büffelmilch hergestellt. Hinweis: Alle Größen und Formen des frischen Mozzarellas werden als dieselbe Käsesorte eingestuft. Daher werden nur vier eingereichte Produktproben von jedem Herstellungsort angenommen.	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käselaike mit einem Mindestgewicht von 1 kg ein.	Bis zu 4 Proben pro Produktionsstandort
18	Burrata	Burrata, nicht aromatisiert, aus Kuh- oder Büffelmilch hergestellt. Die Proben sollten Stracciatella (Mozzarellabruch und Sahne) in einer Pasta Filata-Hülle sein.	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käselaike mit einem Mindestgewicht von 1 kg ein.	Bis zu 4 Proben pro Produktionsstandort
19	Provolone, Mild	Natürlicher, nicht aromatisierter Provolone aus Kuhmilch, 1-60 Tage gereift. Hergestellt zwischen 23. Dezember 2023 und 20. Februar 2024. Geräucherter Provolone gehört nicht dazu. Geräucherter Provolone nimmt in Klasse 21 am Wettbewerb teil. [21 CFR 133.181]	Senden Sie den ganzen, ungeschnittenen Käse in seiner ursprünglichen Form ein.	Bis zu 4 Proben pro Produktionsstandort
20	Provolone, Gereift	Natürlicher, nicht aromatisierter Provolone aus Kuhmilch, mindestens 61 Tage gereift. Hergestellt am oder vor dem 22. Dezember 2023. Geräucherter Provolone gehört nicht dazu. Geräucherter Provolone nimmt in Klasse 21 am Wettbewerb teil. [21 CFR 133.181]	Senden Sie den ganzen, ungeschnittenen Käse in seiner ursprünglichen Form ein.	Bis zu 4 Proben pro Produktionsstandort

WETTBEWERBSKLASSEN

21	Provolone, Geräuchert	Natürlicher Provolone aus Kuhmilch mit Rauchgeschmack aromatisiert oder natürlich geräuchert.	Senden Sie den ganzen, ungeschnittenen Käse in seiner ursprünglichen Form ein.	Bis zu 4 Proben pro Produktionsstandort
22	String Cheese (Stangenkäse)	Natürlicher, nicht aromatisierter String Cheese (Stangenkäse) aus Kuhmilch, einschließlich Varianten mit gemischtem Käsebruch.	Senden Sie mindestens 1 kg ein.	Bis zu 4 Proben pro Produktionsstandort
23	Asiago	Natürlicher, nicht aromatisierter Asiago aus Kuhmilch. [21 CFR 133.102, 133.103 & 133.104]	Senden Sie den ganzen, ungeschnittenen Käse in seiner ursprünglichen Form ein.	Bis zu 4 Proben pro Produktionsstandort
24	Parmesan	Natürlicher, nicht aromatisierter Parmesan aus Kuhmilch. [21 CFR 113.165]	Senden Sie den ganzen, ungeschnittenen Käse in seiner ursprünglichen Form ein.	Bis zu 4 Proben pro Produktionsstandort
25	Ricotta	Natürlicher, nicht aromatisierter Ricotta aus Kuhmilch und/oder Molke.	Senden Sie mindestens 1 kg ein.	Bis zu 4 Proben pro Produktionsstandort
26	Hüttenkäse	Natürlicher, nicht aromatisierter Hüttenkäse jeder Körnergröße aus Kuhmilch mit einem Milchfettgehalt von mindestens 1 %, für den Wiederverkauf verpackt (Packungen mit höchstens 680 g). [21 CFR 133.128]	Senden Sie mindestens 1 kg ein. Senden Sie Packungen mit höchstens 680 g ein.	Bis zu 4 Proben jeder Sorte pro Produktionsstandort
27	Hüttenkäse, Aromatisiert	Natürlicher, aromatisierter Hüttenkäse jeder Körnergröße aus Kuhmilch mit einem Milchfettgehalt von mindestens 1 %, für den Wiederverkauf verpackt (Packungen mit höchstens 680 g). [21 CFR 133.128]	Senden Sie mindestens 1 kg ein. Senden Sie Packungen mit höchstens 680 g ein.	Bis zu 4 Proben jeder Sorte pro Produktionsstandort
28	Feta	Natürlicher, nicht aromatisierter Feta aus Kuhmilch.	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käselaike mit einem Mindestgewicht von 1 kg ein. *Siehe Ausnahmeregelung für Feta	Bis zu 4 Proben pro Produktionsstandort
29	Feta, Aromatisiert	Natürlicher Feta aus Kuhmilch, dem Geschmackszusätze hinzugefügt wurden.	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käselaike mit einem Mindestgewicht von 1 kg ein. *Siehe Ausnahmeregelung für Feta	Bis zu 4 Proben jeder Sorte pro Produktionsstandort
30	Backsteinkäse (Brick) und Münsterkäse (Munster)	Natürlicher, nicht aromatisierter Backstein- (Brick) und Münsterkäse (Munster) aus Kuhmilch. Mindestens 30 Tage gereift, nicht oberflächengereift (nicht schmierigereift). Hergestellt am oder vor dem 22. Januar 2023. [21 CFR 133.108 & 133.160]	Senden Sie den ganzen, ungeschnittenen Käse in seiner ursprünglichen Form ein.	Bis zu 4 Proben jeder Sorte pro Produktionsstandort
31	Havarti	Natürlicher, nicht aromatisierter Havarti aus Kuhmilch.	Senden Sie den ganzen, ungeschnittenen Käse in seiner ursprünglichen Form ein.	Bis zu 4 Proben pro Produktionsstandort
32	Havarti, Aromatisiert	Natürlicher Havarti aus Kuhmilch, dem Geschmackszusätze hinzugefügt wurden.	Senden Sie den ganzen, ungeschnittenen Käse in seiner ursprünglichen Form ein.	Bis zu 4 Proben jeder Sorte pro Produktionsstandort

WETTBEWERBSKLASSEN

33	Gorgonzola	Natürlicher, nicht aromatisierter Gorgonzola aus Kuhmilch. [21 CFR 133.141]	Senden Sie den ganzen, ungeschnittenen Käse in seiner ursprünglichen Form ein.	Bis zu 4 Proben pro Produktionsstandort
34	Blauschimmelkäse	Natürlicher, nicht aromatisierter Käse aus Kuhmilch mit Blauschimmel (Penicillium roqueforti) [21 CFR 133.106] und ohne Oberflächenschimmelschicht (ohne Rinde). Hierzu gehören Käse ohne Rinde in einem Wachsmantel.	Senden Sie den ganzen, ungeschnittenen Käse in seiner ursprünglichen Form ein.	Bis zu 4 Proben jeder Sorte pro Produktionsstandort
35	Blauschimmelkäse mit äußerer Schimmelschicht	Natürlicher, nicht aromatisierter Käse aus Kuhmilch mit Blauschimmel (Penicillium roqueforti) [21 CFR 133.106], gereift, damit sich an der Oberfläche eine Schimmelschicht bildet.	Senden Sie den ganzen, ungeschnittenen Käse in seiner ursprünglichen Form ein.	Bis zu 4 Proben jeder Sorte pro Produktionsstandort
36	Offene Klasse: Käse mit Blauschimmel	“Natürlicher, nicht aromatisierter Käse aus Kuhmilch, gereift mit Blauschimmel (Penicillium roqueforti). Der Blauschimmel kann sich innen und/oder außen bilden. Diese Kategorie umfasst Käsesorten, die nicht der traditionellen Blauschimmelart entsprechen, d. h. sie entsprechen nicht der Beschreibung in [21 CFR 133.106]. Sie umfasst traditionelle Blauschimmelkäse mit markanten Oberflächenbehandlungen, bei denen es sich nicht um Wachs oder Oberflächenschimmel handelt, sondern z. B. Kräuter oder Blätter.”	Senden Sie den ganzen, ungeschnittenen Käse in seiner ursprünglichen Form ein.	Bis zu 4 Proben jeder Sorte pro Produktionsstandort
37	Brie	Natürlicher, nicht aromatisierter Brie aus Kuhmilch.	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käselaibe mit einem Mindestgewicht von 1 kg ein.	Bis zu 4 Proben jeder Sorte pro Produktionsstandort
38	Camembert	Natürlicher, nicht aromatisierter Camembert aus Kuhmilch.	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käselaibe mit einem Mindestgewicht von 1 kg ein.	Bis zu 4 Proben jeder Sorte pro Produktionsstandort
39	Offene Klasse: Weichkäse	Natürliche, nicht aromatisierte, schimmelgereifte Weichkäse (blumige Rinde) aus Kuhmilch. [21 CFR 133.182]	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käselaibe mit einem Mindestgewicht von 1 kg ein.	Bis zu 4 Proben jeder Sorte pro Produktionsstandort
40	Offene Klasse: Weichkäse, Aromatisiert	Natürliche, schimmelgereifte Weichkäse (blumige Rinde) aus Kuhmilch mit Aroma- oder Geschmackszusätzen. [21 CFR 133.182]	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käselaibe mit einem Mindestgewicht von 1 kg ein.	Bis zu 4 Proben jeder Sorte pro Produktionsstandort
41	Edamer	Natürlicher, nicht aromatisierter Edamer aus Kuhmilch. [21 CFR 133.138]	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käselaibe mit einem Mindestgewicht von 1 kg ein.	Bis zu 4 Proben pro Produktionsstandort
42	Gouda, Jung (weniger als 4 Monate)	Natürlicher, nicht aromatisierter Gouda aus Kuhmilch, 1-120 Tage gereift. Hergestellt zwischen 24. Oktober 2023 und 20. Februar 2024. Geräucherter Gouda gehört nicht dazu. Geräucherter Gouda nimmt in Klasse 46 am Wettbewerb teil. [21 CFR 133.142]	Senden Sie den ganzen, ungeschnittenen Käse in seiner ursprünglichen Form ein.	Bis zu 4 Proben pro Produktionsstandort

WETTBEWERBSKLASSEN

43	Gouda, Gereift (4-10 Monate)	Natürlicher, nicht aromatisierter Gouda aus Kuhmilch, 121-300 Tage gereift. Hergestellt zwischen 27. April 2023 und 23. Oktober 2023. Geräucherter Gouda gehört nicht dazu. Geräucherter Gouda nimmt in Klasse 46 am Wettbewerb teil. [21 CFR 133.142]	Senden Sie den ganzen, ungeschnittenen Käse in seiner ursprünglichen Form ein.	Bis zu 4 Proben pro Produktionsstandort
44	Gouda, Länger gereift (mehr als 10 Monate)	Natürlicher, nicht aromatisierter Gouda aus Kuhmilch, mindestens 301 Tage gereift. Hergestellt am oder vor dem 26. April 2023. Geräucherter Gouda gehört nicht dazu. Geräucherter Gouda nimmt in Klasse 46 am Wettbewerb teil. [21 CFR 133.142]	Senden Sie den ganzen, ungeschnittenen Käse in seiner ursprünglichen Form ein.	Bis zu 4 Proben pro Produktionsstandort
45	Gouda, Aromatisiert	Natürlicher Gouda aus Kuhmilch, dem Geschmackszusätze hinzugefügt wurden. Geräucherter Gouda gehört nicht dazu. Geräucherter Gouda nimmt in Klasse 46 am Wettbewerb teil. [21 CFR 133.142]	Senden Sie den ganzen, ungeschnittenen Käse in seiner ursprünglichen Form ein.	Bis zu 4 Proben jeder Sorte pro Produktionsstandort
46	Gouda, Geräuchert	Natürlicher Gouda aus Kuhmilch mit Rauchgeschmack aromatisiert oder natürlich geräuchert. [21 CFR 133.142]	Senden Sie den ganzen, ungeschnittenen Käse in seiner ursprünglichen Form ein.	Bis zu 4 Proben jeder Sorte pro Produktionsstandort
47	Frischkäse nach lateinamerikanischer Art	Natürliche, nicht schmelzende, nicht aromatisierte Frischkäse nach lateinamerikanischer Art aus Kuhmilch, zum Beispiel Queso fresco, Queso para freír, Ranchero, Queso blanco, Panela.	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käselaibe mit einem Mindestgewicht von 1 kg ein.	Bis zu 4 Proben jeder Sorte pro Produktionsstandort
48	Schmelzkäse nach lateinamerikanischer Art	Natürliche, nicht aromatisierte Käse nach lateinamerikanischer Art aus Kuhmilch, die beim Kochen schmelzen, zum Beispiel: Queso para fundir, Queso quesadilla, Queso asadero, Queso oaxaca und andere schneidbare, schmelzbare Käse. Diese Proben werden bei der Beurteilung geschmolzen.	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käselaibe mit einem Mindestgewicht von 1 kg ein.	Bis zu 4 Proben jeder Sorte pro Produktionsstandort
49	Hartkäse nach lateinamerikanischer Art	Natürliche, nicht aromatisierte Hartkäse nach lateinamerikanischer Art aus Kuhmilch zum Reiben, zum Beispiel Queso seco, Queso nica, Queso duro, Cotija.	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käselaibe mit einem Mindestgewicht von 1 kg ein.	Bis zu 4 Proben jeder Sorte pro Produktionsstandort
50	Gruyère (Greyerzer)	Natürlicher, nicht aromatisierter, schmiergereifter Gruyère (Greyerzer) aus Kuhmilch.	Senden Sie den ganzen, ungeschnittenen Käse in seiner ursprünglichen Form ein. *Siehe Ausnahmeregelung für Käse über 30 kg	Bis zu 4 Proben pro Produktionsstandort
51	Appenzeller, Jung	Natürlicher Käse aus Kuhmilch, der im Appenzell im Nordosten der Schweiz hergestellt wurde, 1-180 Tage gereift. Hergestellt zwischen 25. August 2023 und 20. Februar 2024.	Senden Sie den ganzen, ungeschnittenen Käse in seiner ursprünglichen Form ein.	Bis zu 4 Proben pro Produktionsstandort
52	Appenzeller, Gereift	Natürlicher Käse aus Kuhmilch, der im Appenzell im Nordosten der Schweiz hergestellt wurde, mindestens 181 Tage gereift. Hergestellt am oder vor dem 24. August 2023.	Senden Sie den ganzen, ungeschnittenen Käse in seiner ursprünglichen Form ein.	Bis zu 4 Proben pro Produktionsstandort

WETTBEWERBSKLASSEN

53	Offene Klasse: Alpenländischer Käse	Natürlicher Käse aus Kuhmilch, der auf einer Höhe von mehr als 600 Metern über dem Meeresspiegel hergestellt wird. Bei der Herstellung wird nur Milch von Kühen verwendet, die auf hoch gelegenen Weiden grasen.	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käselaibe mit einem Mindestgewicht von 1 kg ein.	Bis zu 4 Proben jeder Sorte pro Produktionsstandort
54	Weichkäse mit gewaschener Rinde/ Schmierreifung	Natürlicher, aromatisierter oder nicht aromatisierter Käse aus Kuhmilch (mit einem Wassergehalt von mindestens 46 %), der während des Reifeprozesses mit Bakterienkulturen geschmiert oder gewaschen wurde.	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käselaibe mit einem Mindestgewicht von 1 kg ein.	Bis zu 4 Proben jeder Sorte pro Produktionsstandort
55	Halbfester (halbharter) Käse mit gewaschener Rinde/ Schmierreifung, Jung (weniger als 4 Monate)	Natürlicher, aromatisierter oder nicht aromatisierter Käse aus Kuhmilch (mit einem Wassergehalt von 40 % bis 45 %), der während des Reifeprozesses mit Bakterienkulturen geschmiert oder gewaschen wurde, 1-120 Tage gereift. Hergestellt zwischen 24. Oktober 2023 und 20. Februar 2024.	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käselaibe mit einem Mindestgewicht von 1 kg ein.	Bis zu 4 Proben jeder Sorte pro Produktionsstandort
56	Halbfester (halbharter) Käse mit gewaschener Rinde/ Schmierreifung, Gereift (mehr als 4 Monate)	Natürlicher, aromatisierter oder nicht aromatisierter Käse aus Kuhmilch (mit einem Wassergehalt von 40 % bis 45 %), der während des Reifeprozesses mit Bakterienkulturen geschmiert oder gewaschen wurde, mindestens 121 Tage gereift. Hergestellt am oder vor dem 23. Oktober 2023.	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käselaibe mit einem Mindestgewicht von 1 kg ein.	Bis zu 4 Proben jeder Sorte pro Produktionsstandort
57	Hartkäse mit gewaschener Rinde/ Schmierreifung, Gereift (weniger als 9 Monate)	Natürlicher, aromatisierter oder nicht aromatisierter Käse aus Kuhmilch (mit einem Wassergehalt von maximal 39 %), der während des Reifeprozesses mit Bakterienkulturen geschmiert oder gewaschen wurde, 1-270 Tage gereift. Hergestellt zwischen 27. Mai 2023 und 20. Februar 2024.	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käselaibe mit einem Mindestgewicht von 1 kg ein.	Bis zu 4 Proben jeder Sorte pro Produktionsstandort
58	Hartkäse mit gewaschener Rinde/ Schmierreifung, Länger gereift (mehr als 9 Monate)	Natürlicher, aromatisierter oder nicht aromatisierter Käse aus Kuhmilch (mit einem Wassergehalt von maximal 39 %), der während des Reifeprozesses mit Bakterienkulturen geschmiert oder gewaschen wurde, mindestens 271 Tage gereift. Hergestellt am oder vor dem 26. Mai 2023.	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käselaibe mit einem Mindestgewicht von 1 kg ein.	Bis zu 4 Proben jeder Sorte pro Produktionsstandort
59	Raclette	Natürlicher, aromatisierter oder nicht aromatisierter Käse nach Raclette-Art aus Kuhmilch, der während des Reifeprozesses mit Bakterienkulturen geschmiert oder gewaschen wurde und zum Schmelzen vorgesehen ist. Diese Proben werden bei der Beurteilung geschmolzen.	Senden Sie den ganzen, ungeschnittenen Käse in seiner ursprünglichen Form ein.	Bis zu 4 Proben jeder Sorte pro Produktionsstandort
60	Käse mit einer mit Wein/Spirituosen gewaschenen Rinde/Schmierreife	Natürlicher Käse aus Kuhmilch, mit Bakterienkulturen geschmiert/gewaschen, der mit Bier, Wein, Spirituosen oder Likör aromatisiert wurde.	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käselaibe mit einem Mindestgewicht von 1 kg ein.	Bis zu 4 Proben jeder Sorte pro Produktionsstandort

WETTBEWERBSKLASSEN

61	Monterey Jack mit Chili, milde Schärfe	Natürlicher Monterey Jack aus Kuhmilch mit Chili. Käse mit milder Schärfe. [21 CFR 133.153]	Senden Sie den ganzen, ungeschnittenen Käse in seiner ursprünglichen Form ein.	Bis zu 4 Proben jeder Sorte pro Produktionsstandort
62	Monterey Jack mit Chili, mittlere Schärfe	Natürlicher Monterey Jack aus Kuhmilch mit Chili. Käse mit mittlerer Schärfe. [21 CFR 133.153]	Senden Sie den ganzen, ungeschnittenen Käse in seiner ursprünglichen Form ein.	Bis zu 4 Proben jeder Sorte pro Produktionsstandort
63	Monterey Jack mit Chili, hohe Schärfe	Natürlicher Monterey Jack aus Kuhmilch mit Chili. Käse mit intensiver Schärfe. [21 CFR 133.153]	Senden Sie den ganzen, ungeschnittenen Käse in seiner ursprünglichen Form ein.	Bis zu 4 Proben jeder Sorte pro Produktionsstandort
64	Offene Klasse: Käse mit Chili, milde Schärfe	Natürlicher Käse aus Kuhmilch (außer Monterey Jack) mit Chili. Käse mit milder Schärfe.	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käselaibe mit einem Mindestgewicht von 1 kg ein.	Bis zu 4 Proben jeder Sorte pro Produktionsstandort
65	Offene Klasse: Käse mit Chili, mittlere Schärfe	Natürlicher Käse aus Kuhmilch (außer Monterey Jack) mit Chili. Käse mit mittlerer Schärfe.	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käselaibe mit einem Mindestgewicht von 1 kg ein.	Bis zu 4 Proben jeder Sorte pro Produktionsstandort
66	Offene Klasse: Käse mit Chili, hohe Schärfe	Natürlicher Käse aus Kuhmilch (außer Monterey Jack) mit Chili. Käse mit intensiver Schärfe.	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käselaibe mit einem Mindestgewicht von 1 kg ein.	Bis zu 4 Proben jeder Sorte pro Produktionsstandort
67	Offene Klasse: Weichkäse	“Natürlicher, nicht aromatisierter Käse aus Kuhmilch, mit einem Wassergehalt von mindestens 51 %. Zum Beispiel Mascarpone, Teleme. Hinweis: Gereifte Weichkäse (blumige Rinde) nehmen in Klasse 39 am Wettbewerb teil.”	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käselaibe mit einem Mindestgewicht von 1 kg ein.	Bis zu 4 Proben jeder Sorte pro Produktionsstandort
68	Offene Klasse: Weichkäse, Aromatisiert	Natürlicher Weichkäse aus Kuhmilch (mindestens 51 % Wassergehalt), dem Geschmackszusätze hinzugefügt wurden. Gereifte Weichkäse (blumige Rinde) mit Gewürzen/Aromen nehmen in Klasse 40 am Wettbewerb teil.	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käselaibe mit einem Mindestgewicht von 1 kg ein.	Bis zu 4 Proben jeder Sorte pro Produktionsstandort
69	Offene Klasse: Halbfeste Käse	Natürlicher, nicht aromatisierter Käse aus Kuhmilch, mit einem Wassergehalt von 40 % bis 50 %. Zum Beispiel Farmerkäse, Tomme, Bel paese, Joghurtkäse.	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käselaibe mit einem Mindestgewicht von 1 kg ein.	Bis zu 4 Proben jeder Sorte pro Produktionsstandort
70	Offene Klasse: Halbfeste Käse, Aromatisiert	Natürlicher, halbfester (halbharter) Käse aus Kuhmilch (Wassergehalt zwischen 40 % und 50 %), dem Geschmackszusätze hinzugefügt wurden.	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käselaibe mit einem Mindestgewicht von 1 kg ein.	Bis zu 4 Proben jeder Sorte pro Produktionsstandort
71	Offene Klasse: Hartkäse	Natürlicher, nicht aromatisierter Käse aus Kuhmilch, mit höchstens 39 % Wassergehalt.	Senden Sie den ganzen, ungeschnittenen Käse in seiner ursprünglichen Form ein.	Bis zu 4 Proben jeder Sorte pro Produktionsstandort
72	Offene Klasse: Hartkäse, Aromatisiert	Natürlicher Hartkäse aus Kuhmilch (maximal 39 % Wassergehalt), dem Geschmackszusätze hinzugefügt wurden.	Senden Sie den ganzen, ungeschnittenen Käse in seiner ursprünglichen Form ein.	Bis zu 4 Proben jeder Sorte pro Produktionsstandort

WETTBEWERBSKLASSEN

73	Offene Klasse: Halbfeste Käse mit Naturrinde	Natürlicher, nicht aromatisierter Käse aus Kuhmilch mit einem Wassergehalt von 40 % bis 50 %, luftgereift ohne Verpackung, damit sich eine Naturrinde bildet (ausgenommen gewaschene Rindenkäse, welche in den Klassen 55 und 56 teilnehmen).	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käselaibe mit einem Mindestgewicht von 1 kg ein.	Bis zu 4 Proben jeder Sorte pro Produktionsstandort
74	Offene Klasse: Hartkäse mit Naturrinde	Natürlicher, nicht aromatisierter Käse aus Kuhmilch mit maximal 39 % Wassergehalt, luftgereift ohne Verpackung, damit sich eine Naturrinde bildet (ausgenommen gewaschene Rindenkäse, welche in den Klassen 57 und 58 teilnehmen).	Senden Sie den ganzen, ungeschnittenen Käse in seiner ursprünglichen Form ein.	Bis zu 4 Proben jeder Sorte pro Produktionsstandort
75	Offene Klasse: Geräucherte weiche und halbfeste Käse	Natürlicher Käse aus Kuhmilch mit Rauchgeschmack aromatisiert oder natürlich geräuchert (Wassergehalt von mindestens 40 %) Hinweis: Geräucherter Provolone (Klasse 21) oder geräucherter Gouda (Klasse 46) gehören NICHT dazu.	Senden Sie ganze, ungeschnittene, geräucherte Käselaibe mit einem Mindestgewicht von 1 kg ein. *Siehe Ausnahmeregelung für geräucherte Käse	Bis zu 4 Proben jeder Sorte pro Produktionsstandort
76	Offene Klasse: Geräucherte Hartkäse	Natürlicher Käse aus Kuhmilch mit Rauchgeschmack aromatisiert oder natürlich geräuchert (Wassergehalt von maximal 39 %). Hinweis: Geräucherter Provolone (Klasse 21) oder geräucherter Gouda (Klasse 46) gehören NICHT dazu.	Senden Sie ganze, ungeschnittene, geräucherte Käselaibe mit einem Mindestgewicht von 1 kg ein. *Siehe Ausnahmeregelung für geräucherte Käse	Bis zu 4 Proben jeder Sorte pro Produktionsstandort
77	Offene Klasse: Käsebruch	Natürlicher Käsebruch, nicht aromatisiert.	Senden Sie mindestens 1 kg ein.	Bis zu 1 Einsendung jeder Sorte pro Produktionsstandort
78	Offene Klasse: Käsebruch, Aromatisiert	Natürlicher Käsebruch, dem Geschmackszusätze hinzugefügt wurden.	Senden Sie mindestens 1 kg ein.	Bis zu 1 Einsendung jeder Sorte pro Produktionsstandort
79	Weiche und halbfeste Käse mit reduziertem Fettgehalt	Eine fettärmere Version eines Weich- oder halbfesten Käses hat normalerweise einen Wassergehalt von mindestens 40 %. Natürlicher Käse aus Kuhmilch, aromatisiert und nicht aromatisiert. Weicher oder halbfester Käse mit reduziertem Fettgehalt enthält mindestens 25 % weniger Fett als ähnliche Käsesorten oder Referenzkäse. Hierzu zählt zum Beispiel Provolone mit reduziertem Fettgehalt.	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käselaibe mit einem Mindestgewicht von 1 kg ein.	Bis zu 4 Proben jeder Sorte pro Produktionsstandort
80	Hartkäse mit reduziertem Fettgehalt	Ein Hartkäse mit reduziertem Fettgehalt hat normalerweise einen Wassergehalt von maximal 39 %. Natürlicher Käse aus Kuhmilch, aromatisiert und nicht aromatisiert. Hartkäse mit reduziertem Fettgehalt enthält mindestens 25 % weniger Fett als ähnliche Käsesorten oder Referenzkäse. Hierzu zählt zum Beispiel Cheddar mit reduziertem Fettgehalt.	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käselaibe mit einem Mindestgewicht von 1 kg ein.	Bis zu 4 Proben jeder Sorte pro Produktionsstandort
81	Fettarme Käse	Natürlicher Käse aus Kuhmilch, aromatisiert und nicht aromatisiert. Käse, der dem U.S. Standard of Identity (US-amerikanischen Identitätsstandard) entspricht, enthält höchstens 3 Gramm Fett pro 50 Gramm Produkt. [21 CFR 101.62 (b)(2)]	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käselaibe mit einem Mindestgewicht von 1 kg ein.	Bis zu 4 Proben jeder Sorte pro Produktionsstandort
82	Käse mit reduziertem Salzgehalt	Natürlicher Käse aus Kuhmilch, aromatisiert und nicht aromatisiert, mit mindestens 25 % weniger Salz als ähnlicher Referenzkäse. [21 CFR 101.61 (6)]	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käselaibe mit einem Mindestgewicht von 1 kg ein.	Bis zu 4 Proben jeder Sorte pro Produktionsstandort

WETTBEWERBSKLASSEN

83	Cold Pack Streichkäse	Hierzu gehören Cold Pack Käsefertiggerichte und Cold Pack Streichkäse, nicht aromatisiert, die dem U.S. Standard of Identity (US-amerikanischen Identitätsstandard) entsprechen [21 CFR Teile 133.123 und 133.124], mit einer Ausnahme für einen höheren Wassergehalt (der maximale Wassergehalt beträgt 54 %).	Senden Sie mindestens 1 kg ein.	Bis zu 4 Proben jeder Sorte pro Produktionsstandort
84	Cold Pack Streichkäse, Aromatisiert	Cold Pack Käsefertiggerichte und Cold Pack Streichkäse mit Aroma- oder Geschmackszusätzen, die dem U.S. Standard of Identity (US-amerikanischen Identitätsstandard) entsprechen [21 CFR Teile 133.123 und 133.124], mit einer Ausnahme für einen höheren Wassergehalt (der maximale Wassergehalt beträgt 54 %).	Senden Sie mindestens 1 kg ein.	Bis zu 4 Proben jeder Sorte pro Produktionsstandort
85	Rahmfrischkäse	Natürlicher, nicht aromatisierter Rahmfrischkäse laut Beschreibung im U.S. Standard of Identity (US-amerikanischen Identitätsstandard). [21 CFR 133.133 and 21 CFR 133.134]	Senden Sie mindestens 1 kg ein.	Bis zu 4 Proben jeder Sorte pro Produktionsstandort
86	Rahmfrischkäse, Aromatisiert	Natürlicher Rahmfrischkäse mit Aroma- und/oder Geschmackszusätzen laut Beschreibung im U.S. Standard of Identity (US-amerikanischen Identitätsstandard). [21 CFR 133.134]	Senden Sie mindestens 1 kg ein.	Bis zu 4 Proben jeder Sorte pro Produktionsstandort
87	Streichfähiger Naturkäse	Natürlicher aromatisierter und nicht aromatisierter Käse, der erhitzt wird, um die Reifung zu hemmen, mit/ohne Geschmackszusätzen. Die Verwendung von Stabilisatoren ist erlaubt. (Frischkäse nimmt in den Klassen 85 und 86 am Wettbewerb teil).	Senden Sie mindestens 1 kg ein.	Bis zu 4 Proben jeder Sorte pro Produktionsstandort
88	Pasteurisierter Schmelzkäse	Nicht aromatisierter, pasteurisierter Schmelzkäse und Käsefertiggerichte. Die Proben dürfen nur Laibe sein, in Scheiben geschnittene Produkte nehmen in Klasse 71 am Wettbewerb teil. [21 CFR 133.169 & 133.173]	Senden Sie mindestens 1 kg ein.	Bis zu 4 Proben jeder Sorte pro Produktionsstandort
89	Pasteurisierter Schmelzkäse, Aromatisiert	Aromatisierter, pasteurisierter Schmelzkäse und Käsefertiggerichte. Die Proben dürfen nur Laibe sein, in Scheiben geschnittene Produkte nehmen in Klasse 71 am Wettbewerb teil. [21 CFR 133.170 & 133.174]	Senden Sie mindestens 1 kg ein.	Bis zu 4 Proben jeder Sorte pro Produktionsstandort
90	Pasteurisierte Schmelzkäsescheiben	Pasteurisierter Schmelzkäse und Käsefertiggerichte können auf eine Kühlwalze extrudiert oder in Scheiben (maximal 56 g) von einem Schmelzkäseblock abgeschnitten werden, aromatisiert oder nicht aromatisiert. [21 CFR 133.169, 133.170, 133.171, 133.173, & 133.174]	Senden Sie mindestens 1 kg ein.	Bis zu 4 Proben jeder Sorte pro Produktionsstandort
91	Pasteurisierter, streichfähiger Schmelzkäse	Pasteurisierter Schmelzkäse, aromatisiert oder nicht aromatisiert. [21 CFR 133.179 & 133.180]	Senden Sie mindestens 1 kg ein.	Bis zu 4 Proben jeder Sorte pro Produktionsstandort

WETTBEWERBSKLASSEN

92	Pasteurisierte Schmelzkäseprodukte	Aromatisierte oder nicht aromatisierte pasteurisierte Schmelzkäseprodukte müssen Käse als Hauptzutut nach Gewicht enthalten. Kann mit verschiedenen natürlichen Käsesorten und anderen Milchzutaten und milchfreien Emulgatoren hergestellt werden. Kann Öle und Zutaten enthalten, die nicht in den Definitionen des U.S. Standard of Identity (US-amerikanischen Identitätsstandard) für pasteurisierten Schmelzkäse, Käsefertiggerichte und Streichkäse beschrieben sind.	Senden Sie mindestens 1 kg ein.	Bis zu 4 Proben jeder Sorte pro Produktionsstandort
-----------	------------------------------------	--	---------------------------------	---

KÄSE: ZIEGENMILCH-KLASSEN

93	Weichkäse aus Ziegenmilch	Natürlicher, nicht aromatisierter Käse aus Ziegenmilch. Hierzu gehören alle rindenlosen, streichfähigen, ungerieften Ziegenmilchkäse ohne hinzugefügte Aromen mit einem Wassergehalt von mindestens 51 %.	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käselaibe mit einem Mindestgewicht von 1 kg ein.	Bis zu 4 Proben jeder Sorte pro Produktionsstandort
94	Weichkäse aus Ziegenmilch, Aromatisiert	Natürlicher Käse aus Ziegenmilch (mit einem Wassergehalt von mindestens 51 %), dem Geschmackszusätze, Rauch oder Marinade hinzugefügt wurden. Hierzu gehören alle rindenlosen, ungerieften Ziegenmilchkäse mit zugesetzten Aromen mit Ausnahme von süßen Geschmackszusätzen.	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käselaibe mit einem Mindestgewicht von 1 kg ein.	Bis zu 4 Proben jeder Sorte pro Produktionsstandort
95	Weichkäse aus Ziegenmilch, Aromatisiert mit süßen Geschmackszusätzen	Natürlicher Käse aus Ziegenmilch mit süßen Geschmackszusätzen wie Obst, Sirup, Wein oder Likör und einem Wassergehalt von mindestens 51 %.	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käselaibe mit einem Mindestgewicht von 1 kg ein.	Bis zu 4 Proben jeder Sorte pro Produktionsstandort
96	Halbfester (halbharter) Käse aus Ziegenmilch	Natürlicher, nicht aromatisierter Käse aus Ziegenmilch, mit einem Wassergehalt zwischen 40 % und 50 %. Hierzu gehören Feta, Mozzarella, Jack, Blauschimmelkäse oder alle ursprünglich halbfesten Käse, aus Ziegenmilch.	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käselaibe mit einem Mindestgewicht von 1 kg ein.	Bis zu 4 Proben jeder Sorte pro Produktionsstandort
97	Halbfester (halbharter) Käse aus Ziegenmilch, Aromatisiert	Natürlicher Käse aus Ziegenmilch, dem Geschmackszusätze, Rauch oder Marinaden hinzugefügt wurden, mit einem Wassergehalt zwischen 40 % und 50 %. Hierzu gehören Feta, Mozzarella, Jack, Blauschimmelkäse oder alle ursprünglich halbfesten, aromatisierten Käse aus Ziegenmilch.	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käselaibe mit einem Mindestgewicht von 1 kg ein.	Bis zu 4 Proben jeder Sorte pro Produktionsstandort
98	Hartkäse aus Ziegenmilch	Natürlicher, nicht aromatisierter Käse aus Ziegenmilch. Hierzu gehören alle gereiften Hartkäse aus Ziegenmilch mit einem Wassergehalt von maximal 39 %.	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käselaibe mit einem Mindestgewicht von 1 kg ein.	Bis zu 4 Proben jeder Sorte pro Produktionsstandort
99	Hartkäse aus Ziegenmilch, Aromatisiert	Natürlicher, aromatisierter Käse aus Ziegenmilch. Hierzu gehören alle gereiften Hartkäse aus Ziegenmilch mit einem Wassergehalt von maximal 39 %.	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käselaibe mit einem Mindestgewicht von 1 kg ein.	Bis zu 4 Proben jeder Sorte pro Produktionsstandort

WETTBEWERBSKLASSEN

100	Weichkäse aus Ziegenmilch	Natürlicher Weichkäse, der mit Oberflächenschimmel gereift ist (blumige Rinde), aromatisiert und nicht aromatisiert, aus Ziegenmilch hergestellt.	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käselaibe mit einem Mindestgewicht von 1 kg ein.	Bis zu 4 Proben jeder Sorte pro Produktionsstandort
101	Käse aus Ziegenmilch mit gewaschener Rinde/ Schmierreifung	Natürlicher Käse aus Ziegenmilch, während der Reifung mit Bakterienkulturen geschmiert/ gewaschen.	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käselaibe mit einem Mindestgewicht von 1 kg ein.	Bis zu 4 Proben jeder Sorte pro Produktionsstandort

KÄSE: SCHAFSMILCH-KLASSEN

102	Weichkäse aus Schafsmilch	Natürlicher, nicht aromatisierter Käse aus Schafsmilch mit einem Wassergehalt von mindestens 51 %. Hierzu gehören alle rindenlosen, streichfähigen, ungerieften Käse ohne hinzugefügte Aromen.	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käselaibe mit einem Mindestgewicht von 1 kg ein.	Bis zu 4 Proben jeder Sorte pro Produktionsstandort
103	Halbfester (halbharter) Käse aus Schafsmilch	Natürlicher, nicht aromatisierter Käse aus Schafsmilch, mit einem Wassergehalt zwischen 40 % und 50 %.	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käselaibe mit einem Mindestgewicht von 1 kg ein.	Bis zu 4 Proben jeder Sorte pro Produktionsstandort
104	Hartkäse aus Schafsmilch, Gereift (weniger als 6 Monate)	Natürlicher, nicht aromatisierter Käse aus Schafsmilch mit einem Wassergehalt von höchstens 39 %, 1 bis 180 Tage gereift. Hergestellt zwischen 25. August 2023 und 20. Februar 2024.	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käselaibe mit einem Mindestgewicht von 1 kg ein.	Bis zu 4 Proben jeder Sorte pro Produktionsstandort
105	Hartkäse aus Schafsmilch, Länger gereift (mehr als 6 Monate)	Natürlicher, nicht aromatisierter Käse aus Schafsmilch mit einem Wassergehalt von höchstens 39 %, mindestens 181 Tage gereift. Hergestellt am oder vor dem 24. August 2023.	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käselaibe mit einem Mindestgewicht von 1 kg ein.	Bis zu 4 Proben jeder Sorte pro Produktionsstandort
106	Schafskäse mit Blauschimmel	Natürlicher Käse aus Schafsmilch mit Blauschimmeladern.	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käselaibe mit einem Mindestgewicht von 1 kg ein.	Bis zu 4 Proben jeder Sorte pro Produktionsstandort
107	Oberflächengereifter Käse (mit Schimmel) aus Schafsmilch	Natürlicher, oberflächengereifter Käse aus Schafsmilch. Hierzu gehören Käse mit natürlichen Schimmelrinden. Mit Bakterienkulturen geschmierte oder gewaschene Käse nehmen in Klasse 108 am Wettbewerb teil.	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käselaibe mit einem Mindestgewicht von 1 kg ein.	Bis zu 4 Proben jeder Sorte pro Produktionsstandort
108	Käse aus Schafsmilch mit gewaschener Rinde/ Schmierreifung	Natürlicher, nicht aromatisierter Käse aus Schafsmilch, der während des Reifeprozesses mit Bakterienkulturen geschmiert oder gewaschen wurde. Hierzu gehören Käse aller Reifegrade.	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käselaibe mit einem Mindestgewicht von 1 kg ein.	Bis zu 4 Proben jeder Sorte pro Produktionsstandort

WETTBEWERBSKLASSEN

109	Schafskäse, Aromatisiert	Natürlicher Käse aus Schafsmilch mit Aroma- oder Geschmackszusätzen. Beinhaltet alle Käse und alle Feuchtigkeitsstufen.	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käselaibe mit einem Mindestgewicht von 1 kg ein.	Bis zu 4 Proben jeder Sorte pro Produktionsstandort
------------	--------------------------	---	---	---

KÄSE: GEMISCHTE MILCH UND ANDERE MILCH-KLASSEN

110	Weiche und halbfeste Käse aus gemischter Milch	Natürlicher, nicht aromatisierter Käse mit einem Wassergehalt von mindestens 40 % aus gemischter Milch (gemischte Milch von Kuh, Ziege, Schaf, Wasserbüffel, Kamelen oder anderen Huftieren).	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käselaibe mit einem Mindestgewicht von 1 kg ein.	Bis zu 4 Proben jeder Sorte pro Produktionsstandort
111	Hartkäse aus gemischter Milch (weniger als 6 Monate)	Natürlicher, nicht aromatisierter Käse mit einem Wassergehalt von maximal 39 % aus gemischter Milch (gemischte Milch von Kuh, Ziege, Schaf, Wasserbüffel, Kamelen oder anderen Huftieren), 1-180 Tage gereift. Hergestellt zwischen 25. August 2023 und 20. Februar 2024.	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käselaibe mit einem Mindestgewicht von 1 kg ein.	Bis zu 4 Proben jeder Sorte pro Produktionsstandort
112	Hartkäse aus gemischter Milch (mehr als 6 Monate)	Natürlicher, nicht aromatisierter Käse mit einem Wassergehalt von maximal 39 % aus gemischter Milch (gemischte Milch von Kuh, Ziege, Schaf, Wasserbüffel, Kamelen oder anderen Huftieren), mindestens 181 Tage gereift. Hergestellt am oder vor dem 24. August 2023.	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käselaibe mit einem Mindestgewicht von 1 kg ein.	Bis zu 4 Proben jeder Sorte pro Produktionsstandort
113	Käse aus gemischter Milch, Aromatisiert	Natürlicher Käse, dem Geschmackszusätze, Rauch oder Marinaden hinzugefügt wurden, aus gemischter Milch (gemischte Milch von Kuh, Ziege, Schaf, Wasserbüffel, Kamelen oder anderen Huftieren).	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käselaibe mit einem Mindestgewicht von 1 kg ein.	Bis zu 4 Proben jeder Sorte pro Produktionsstandort
114	Oberflächengereifte Käse aus gemischter Milch	Natürlicher, oberflächengereifter Käse, aromatisiert oder nicht aromatisiert, aus gemischter Milch (gemischte Milch von Kuh, Ziege, Schaf, Wasserbüffel, Kamelen oder anderen Huftieren). Hierzu gehören Käse mit natürlicher Rinde, schimmelgereifter Käse und Käse, der während der Reifung mit Bakterienkulturen geschmiert/ gewaschen wurde.	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käselaibe mit einem Mindestgewicht von 1 kg ein.	Bis zu 4 Proben jeder Sorte pro Produktionsstandort
115	Offene Klasse: Alle anderen Milchkäse	Natürlicher, aromatisierter oder nicht aromatisierter Käse aus Milch von Huftieren oder Kamelen (keine Ziegen-, Schafs- oder Kuhmilch). Zum Beispiel: Wasserbüffel, Kamel, Yak, Lama und Alpaka.	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käselaibe mit einem Mindestgewicht von 1 kg ein.	Bis zu 4 Proben jeder Sorte pro Produktionsstandort

BUTTER-KLASSEN

116	Butter, Ungesalzen	Molkereibutter, ungesalzen, mindestens 80 % Milchfett. [7 CFR 58.345]	Senden Sie mindestens 1 kg ein.	Bis zu 4 Proben jeder Sorte pro Produktionsstandort
117	Butter, Gesalzen	Molkereibutter, gesalzen, mindestens 80 % Milchfett. [7 CFR 58.345]	Senden Sie mindestens 1 kg ein.	Bis zu 4 Proben jeder Sorte pro Produktionsstandort

WETTBEWERBSKLASSEN

118	Butter, Aromatisiert	Aromatisierte, gesalzene oder ungesalzene Molkereibutter, mindestens 80 % Milchfett. [7 CFR 58.345]	Senden Sie mindestens 1 kg ein.	Bis zu 4 Proben jeder Sorte pro Produktionsstandort
------------	----------------------	---	---------------------------------	---

JOGHURT-KLASSEN

119	Joghurt mit niedrigem Fettanteil, Kuhmilch	Fettarmer Joghurt, aromatisiert und nicht aromatisiert, aus Kuhmilch.	Senden Sie mindestens 1 kg ein.	Bis zu 4 Proben jeder Sorte pro Produktionsstandort
120	Joghurt, Kuhmilch	Nicht aromatisierter Joghurt aus Kuhmilch mit mindestens 3,25 % Milchfett. [21 CFR 131.200]	Senden Sie mindestens 1 kg ein.	Bis zu 4 Proben jeder Sorte pro Produktionsstandort
121	Joghurt, Kuhmilch, Aromatisiert	Joghurt aus Kuhmilch mit mindestens 3,25 % Milchfett mit zugesetzten Aromen. [21 CFR 131.200 (3)]	Senden Sie mindestens 1 kg ein.	Bis zu 4 Proben jeder Sorte pro Produktionsstandort
122	Joghurt mit hohem Eiweissanteil, Kuhmilch	Nicht aromatisierter Joghurt aus Kuhmilch der durch Abtropfen, Membranfiltration oder Eiweißanreicherung konzentriert wurde, um ein Produkt mit ungefähr doppelt so viel Eiweiß wie Standardjoghurt herzustellen. Zum Beispiel, griechischer Joghurt oder Joghurt griechischer Art.	Senden Sie mindestens 1 kg ein.	Bis zu 4 Proben jeder Sorte pro Produktionsstandort
123	Joghurt mit hohem Eiweissanteil, Kuhmilch, Aromatisiert	Joghurt aus Kuhmilch mit zugesetzten Aromen der durch Sieben, Membranfiltration oder Eiweißfestigung konzentriert wurde, um ein Produkt mit ungefähr dem doppelten Eiweißanteil gegenüber Standardjoghurt herzustellen. Zum Beispiel, griechischer Joghurt oder Joghurt griechischer Art.	Senden Sie mindestens 1 kg ein.	Bis zu 4 Proben jeder Sorte pro Produktionsstandort
124	Trinkbare fermentierte Produkte	Trinkbare fermentierte Produkte aus Kuh-, Ziegen-, Schafs-, Wasserbüffel- oder gemischter Milch; aromatisiert oder nicht aromatisiert. Zum Beispiel Kefir, Trinkjoghurt.	Senden Sie mindestens 1 kg ein.	Bis zu 4 Proben jeder Sorte pro Produktionsstandort
125	Joghurt, Alle anderen Milchsorten	Joghurt aus Ziegen-, Schafs-, Büffel- oder gemischter Milch; aromatisiert und nicht aromatisiert.	Senden Sie mindestens 1 kg ein.	Bis zu 4 Proben jeder Sorte pro Produktionsstandort

DEMONSTRATIONSKLASSEN

126	Naturkäsesnacks	Natürlicher Käse, aromatisiert oder nicht aromatisiert, der für den sofortigen und bequemen Verzehr hergestellt oder zubereitet wurden (Stückgewicht: maximal 113 g). Hierzu gehören natürliche Käse-Sticks, getrocknete Käsechips, Käse-Wedges, Käsewürfel, Cracker Cuts, Cheese Whips und Käse in dekorativen Formen. Kann als Einzel- oder Mehrfachportion verpackt werden. Ausgenommen sind String Cheese (Stangenkäse) (Klasse 22), Käsebruch (Klassen 77 und 78) und Cheese Crumbles (Käsebröckel) (Klasse 129).	Senden Sie mindestens 1 kg ein.	Bis zu 4 Proben jeder Sorte pro Produktionsstandort
------------	-----------------	--	---------------------------------	---

WETTBEWERBSKLASSEN

127	Offene Klasse: Geriebener Käse	Ein natürlicher Käse, aromatisiert oder nicht aromatisiert, der durch Schneiden zu Käse verarbeitet wird, der von Verbrauchenden und Gastronomiebetreibenden als Zutat verwendet werden kann. Hierzu gehören gewürfelte, geriebene, in Streifen geschnittene oder gehobelte Käse.	Senden Sie mindestens 1 kg ein.	Bis zu 4 Proben jeder Sorte pro Produktionsstandort
128	Offene Klasse: Geriebene Käsemischungen	Eine Mischung aus mindestens zwei natürlichen Käsesorten, aromatisiert oder nicht aromatisiert, die durch Schneiden zu einem Käse verarbeitet werden, der von Verbrauchenden und Gastronomiebetreibenden als Zutat verwendet werden kann. Hierzu gehören gewürfelte, geriebene, in Streifen geschnittene oder gehobelte Käse.	Senden Sie mindestens 1 kg ein.	Bis zu 4 Proben jeder Sorte pro Produktionsstandort
129	Offene Klasse: Käsebröckel	Natürliche, nicht aromatisierte Cheese Crumbles (Käsebröckel). Zum Beispiel Feta-, Ziegenkäse- und Blauschimmelkäse-Bröckel.	Senden Sie mindestens 1 kg ein.	Bis zu 4 Proben jeder Sorte pro Produktionsstandort
130	Offene Klasse: Geriebene Käse	Natürlicher, nicht aromatisierter Hartkäse, fein gemahlen/gerieben.	Senden Sie mindestens 1 kg ein.	Bis zu 4 Proben jeder Sorte pro Produktionsstandort
131	Naturkäsescheiben	Aromatisierter oder nicht aromatisierter natürlicher Käse in Scheiben (maximal 57 g) zur Verwendung durch Verbrauchende und Gastronomiebetreibende.	Senden Sie mindestens 1 kg ein.	Bis zu 4 Proben jeder Sorte pro Produktionsstandort
132	Käsefertiggericht	Ein natürlicher oder pasteurisierter Schmelzkäse, der zu einem Fertiggericht weiterverarbeitet wurde. Bei diesen Käsen wurden unter Umständen andere Fertiggericht wie Fleisch oder Marmelade auf die Oberfläche aufgetragen oder sie wurden darin gerollt, oder die Käse wurden gebacken oder paniert. (Mindestens 50 Prozent des Fertiggerichtes, gemessen in Gewicht oder Volumen, muss aus Käse bestehen.) Der Geschmack der Käsefertiggericht unterscheidet sich deutlich von aromatisiertem Käse, dem während des Herstellungs- oder Reifeprozess natürliche Zutaten oder Geschmackszusätze hinzugefügt wurden. Beispiele für diese Kategorie: Frischer Mozzarella im Prosciuttomantel, Leipäjuusto, Brie en Croûte. Diese Proben werden für die Bewertung entsprechend der Verpackungsanweisungen zubereitet.	Senden Sie mindestens 1 kg ein.	Bis zu 4 Proben jeder Sorte pro Produktionsstandort
133	Käsebasierte Aufstriche	Cold Pack Streichkäse, der Käse muss nach Gewicht die Hauptzutat des Endprodukts sein und kann eine Kombination aus natürlichem Käse und/oder Schmelzkäse sein. Kann milchfreie Zutaten wie Pflanzenöl, Stärke, Stabilisatoren, Emulgatoren, Gewürze, natürliche und/oder künstliche Aromen und Farbstoffe enthalten.	Senden Sie mindestens 1 kg ein.	Bis zu 4 Proben jeder Sorte pro Produktionsstandort

KLASSEN MIT TROCKENMILCHZUTATEN

134	Molkenpulver	Molkenpulver, das durch den Entzug von Wasser aus Molke gewonnen wird, wobei alle anderen Bestandteile in denselben relativen Anteilen wie in der Molke verbleiben. [21 CFR 184.1979 (a)(3)]	Senden Sie 450 g pro Probe ein.	Bis zu 2 Proben pro Produktionsstandort
------------	---------------------	--	---------------------------------	---

WETTBEWERBSKLASSEN

135	Molkenproteinkonzentrat 34	Molkenproteinkonzentrat (MPK) 34, das fertige Trockenprodukt hat einen Proteingehalt zwischen 33,5 % und 36 %, der maximale Fettgehalt beträgt 5 % und der maximale Wassergehalt 6 %. Hergestellt mit physikalischen Trennverfahren wie Abscheidung, Filtration oder Dialyse. [21 CFR 184.1979 (a)(3)]	Senden Sie 450 g pro Probe ein.	Bis zu 2 Proben pro Produktionsstandort
136	Molkenproteinkonzentrat 80	Molkenproteinkonzentrat (MPK) 80, das fertige Trockenprodukt hat einen Proteingehalt zwischen 79,5 % und 82 %, der maximale Fettgehalt beträgt 10 % und der maximale Wassergehalt 6 %. Hergestellt mit physikalischen Trennverfahren wie Abscheidung, Filtration oder Dialyse. Nicht instantisiertes Produkt. [21 CFR 184.1979 (a)(3)]	Senden Sie 450 g pro Probe ein.	Bis zu 2 Proben pro Produktionsstandort
137	Molkenproteinkonzentrat 80, Instantisiert	Instantisiertes Molkenproteinkonzentrat (MPK) 80, das fertige Trockenprodukt hat einen Proteingehalt zwischen 79,5 % und 82 %, der maximale Fettgehalt beträgt 10 % und der maximale Wassergehalt 6 %. Hergestellt mit physikalischen Trennverfahren wie Abscheidung, Filtration oder Dialyse. [21 CFR 184.1979 (a)(3)]	Senden Sie 450 g pro Probe ein.	Bis zu 2 Proben pro Produktionsstandort
138	Molkenproteinisolat 90	Molkenproteinisolat (MPI) 90, das fertige Trockenprodukt hat einen Proteingehalt von mindestens 89,5 %, einen maximalen Fettgehalt von 1,5 % und einen maximalen Wassergehalt von 6 %. Hergestellt durch Abscheidung, Membranfiltration und/oder Ionenaustausch. Nicht instantisiertes Produkt.	Senden Sie 450 g pro Probe ein.	Bis zu 2 Proben pro Produktionsstandort
139	Molkenproteinisolat 90, Instantisiert	Instantisiertes Molkenproteinisolat (MPI) 90, das fertige Trockenprodukt hat einen Proteingehalt von mindestens 89,5 %, einen maximalen Fettgehalt von 1,5 % und einen maximalen Wassergehalt von 6 %. Hergestellt durch Abscheidung, Membranfiltration und/oder Ionenaustausch.	Senden Sie 450 g pro Probe ein.	Bis zu 2 Proben pro Produktionsstandort
140	Molkenpermeat	Molkenpermeat, hergestellt aus Molke, der Eiweiß und andere Feststoffe entzogen werden. Die Trennung erfolgt durch Ultrafiltration und/oder Diafiltration. Maximal 7 % Protein, minimal 76 % Lactose, maximal 1,5 % Fett, maximal 5 % Wasser.	Senden Sie 450 g pro Probe ein.	Bis zu 2 Proben pro Produktionsstandort
141	Fettfreie Trockenmilch und Magermilchpulver	Fettfreies Milchpulver: Das Produkt wird durch das Entziehen von Wasser nur aus pasteurisierter Magermilch gewonnen. Enthält höchstens 5 % Wasser und maximal 1,5 % Milchfett. Magermilchpulver: Das Produkt wird durch das Entziehen von Wasser aus pasteurisierter Magermilch gewonnen. Enthält maximal 5 % Wasser und maximal 1,5 % Milchfett, der Milchproteingehalt beträgt mindestens 34 %. [21 CFR 131.125]	Senden Sie 450 g pro Probe ein.	Bis zu 2 Proben pro Produktionsstandort
142	Milchproteinkonzentrat	Milchproteinkonzentrat (MPC), hergestellt durch Filtrationsmethoden wie Ultrafiltration und Diafiltration, die im Wesentlichen das gesamte in der Rohmilch enthaltene Casein und alle Molkenproteine zur Erzeugung des fertigen Produkts abscheiden, wodurch ein Casein-zu-Molkenprotein-Verhältnis entsteht, das jenem der ursprünglichen Milch entspricht – im Allgemeinen ein Wert von 80:20. Der Proteingehalt liegt zwischen 40 und 89,5 %.	Senden Sie 450 g pro Probe ein.	Bis zu 2 Proben pro Produktionsstandort

WELTMEISTER

2022	Michael Spycher Gourmino Schweiz	2000	Kevin Walsh Tasmanien, Australien	1976	Rykele Sytsema Niederlande
2020	Michael Spycher Gourmino Schweiz	1998	Per Olesen Dänemark	1974	Glen Ward Wisconsin, USA
2018	Michel Touyarou Savencia Cheese Frankreich	1996	Hans Dekkers Niederlande	1972	Domenico Rocca Italien
2016	Team Emmi Roth Emmi Roth USA Wisconsin, USA	1994	Jens Jensen Dänemark	1970	Larry Harms Iowa, USA
2014	Gerard Sinnesberger Käserei Sinnesberger	1992	Ole Brander Dänemark	1968	Harvey Schneider Wisconsin, USA
2012	Käser von FrieslandCampina Steenderen, Niederlande	1990	Josef Schroll Österreich	1966	Louis Biddle Wisconsin, USA
2010	Cédric Vuille Schweiz	1988	Dale Olson Wisconsin, USA	1964	Irving Cutt Ontario, Kanada
2008	Michael Spycher Schweiz	1986	Rejean Galipeau Ontario, Kanada	1962	Vincent Thompson Wisconsin, USA
2006	Christian Wuthrich Schweiz	1984	Roland Tess Wisconsin, USA	1960	Carl Huber Wisconsin, USA
2004	Meint Scheenstra Niederlande	1982	Julie Hook Wisconsin, USA	1958	Ronald E. Johnson Wisconsin, USA
2002	Craig Sceney Australien	1980	Leif Olesen Dänemark	1957	John C. Rediske Wisconsin, USA
		1978	Franz Haberlander Österreich		

