

WORLD CHAMPIONSHIP CHEESE CONTEST

MARCH 5–7, 2024



MONONA TERRACE
CONVENTION CENTER
MADISON, WISCONSIN, USA



PARTECIPATE AL PIÙ IMPORTANTE CONCORSO DI FORMAGGI DEL MONDO

WORLD CHAMPIONSHIP CHEESE CONTEST

MARCH 5–7, 2024



Nel 2024 si terrà la 35° edizione del World Championship Cheese Contest®, il concorso tecnico dedicato a formaggio e burro più prestigioso e apprezzato del mondo, organizzato presso la Wisconsin Cheese Makers Association!

Presentate i formaggi, burro, yogurt e latticini in polvere di vostra produzione al concorso per ricevere una valutazione tecnica da parte di una giuria di esperti e concorrere all'assegnazione di prestigiosi premi in 142 categorie.

DATE IMPORTANTI

Apertura iscrizioni:

mercoledì 1 novembre 2023

Termine iscrizioni anticipate:

venerdì 1 dicembre 2023
(costo iscrizione 75 \$)

Termine ultimo iscrizioni:

venerdì 26 gennaio 2024
(costo iscrizione 90 \$)

Termine ultimo per la ricezione dei prodotti:

mercoledì 21 febbraio 2024

Termine ultimo per la ricezione dei prodotti freschi:

mercoledì 28 febbraio 2024

Valutazioni della giuria:

5–7 marzo 2024

Banchetto di premiazione:

giovedì 18 aprile 2024

Iscrivete i vostri migliori formaggi, burri, yogurt e latticini in polvere!

- Tutti i produttori di formaggi, burro, yogurt e latticini in polvere del mondo possono partecipare al concorso!
- Partecipate online utilizzando MyEntries®, il nostro esclusivo sistema di iscrizione online nonché il vostro spazio di lavoro personale e riservato per i concorsi del campionato dei formaggi.
- Esperti di tutto il mondo valuteranno i prodotti in concorso a Madison, Wisconsin (Stati Uniti).
- I tre migliori classificati di ogni categoria riceveranno una medaglia d'oro, una medaglia d'argento e una medaglia di bronzo.
- Durante il concorso, i risultati saranno pubblicati sul nostro sito web, worldchampioncheese.org.
- I vincitori saranno premiati nel corso di un banchetto di premiazione durante CheeseExpo a Milwaukee, Wisconsin (Stati Uniti).
- I vincitori riceveranno un'elegante targa lavorata a mano con la medaglia del World Championship Cheese Contest.
- Inoltre, avranno accesso al materiale grafico del concorso per promuovere il loro successo.

Visitate il nostro sito web all'indirizzo worldchampioncheese.org per informazioni complete e per partecipare al concorso online.

Contattate il direttore del concorso, Kirsten Strohmenger, della Wisconsin Cheese Makers Association, al numero **(608) 673-5245** o all'indirizzo e-mail kstrohmenger@wischeesemakers.org.

PRESENTAZIONE GENERALE DEL CONCORSO

PRIMO GIRO DI GIUDIZI

I prodotti saranno valutati da una giuria di esperti tecnici selezionati in tutto il mondo. Una coppia di giudici esperti esamina, annusa e assaggia tutti i prodotti di una categoria. Partendo da un punteggio massimo di 100 punti, ogni giudice potrà decidere di sottrarre punti a seconda dei vari difetti riscontrati. I difetti possono essere relativi a gusto, corpo e consistenza, salatura, colore, rifiniture, confezionamento e altri fattori.

I tre migliori classificati di ogni categoria riceveranno una medaglia d'oro, una medaglia d'argento e una medaglia di bronzo.

IL CAMPIONATO

La nostra giuria di esperti valuta i formaggi che hanno ottenuto la medaglia d'oro in un'ultima fase di giudizio per determinare il formaggio campione del mondo. Ogni medaglia d'oro qualificata viene esaminata e i 20 finalisti passano alla fase di campionato. Durante il campionato, i punteggi dell'intera giuria vengono calcolati come media per ottenere un punteggio conclusivo per ogni finalista. Il formaggio che ottiene il punteggio medio più alto viene nominato campione del mondo. I due voti più alti successivi determineranno il primo e il secondo classificato.

Il concorso è aperto al pubblico e otterrà un'esposizione mediatica a livello globale. Nelle precedenti edizioni, i vincitori di medaglie hanno dato vita a brillanti campagne di marketing sulla scia del loro successo.

PREMI E RICONOSCIMENTI

Il 18 aprile 2024, durante il banchetto di premiazione del concorso a Milwaukee, nel Wisconsin, verranno assegnate medaglie placcate in oro 24 carati ai migliori rappresentanti di ciascuna categoria. I secondi e i terzi classificati riceveranno medaglie d'argento e di bronzo. Il campione del mondo, il primo e il secondo classificato riceveranno esclusivi trofei e nastri realizzati a mano.



REGOLAMENTO DEL CONCORSO

CHI PUÒ PARTECIPARE

- Possono partecipare al concorso tutti i produttori di formaggi, burro, yogurt o latticini in polvere. L'iscrizione di ciascun prodotto deve riportare il nome della persona, del team o del gruppo direttamente coinvolto nella produzione.
- Rivenditori, trasformatori o retailer di parte seconda possono iscrivere prodotti co-confezionati da un produttore specificamente per loro conto, previa approvazione del produttore originale. Tali soggetti di parte seconda e il produttore decideranno il nome del prodotto, il nome del partecipante e il nome della società utilizzati per l'iscrizione. I soggetti di parte seconda possono iscrivere fino a due prodotti in ciascuna categoria.
Eccezione: i soggetti di parte seconda possono partecipare alle categorie dimostrative direttamente e senza alcuna restrizione intrinseca.

PRESENTAZIONE DELL'ISCRIZIONE

- Un prodotto può essere iscritto solo in una categoria. Il presidente di giuria ha la facoltà di spostare qualsiasi prodotto nella categoria di concorso più appropriata.
- Ciascun individuo, team o gruppo può partecipare a più di una categoria. Un individuo o gruppo può iscrivere più prodotti nella stessa categoria. Le descrizioni delle varie categorie specificano i vincoli previsti per ciascuna di esse.
- Ai produttori si applicano i vincoli previsti per le iscrizioni nelle categorie indicati nelle relative descrizioni (pagg. 7-18). Le iscrizioni di un soggetto di parte seconda a una particolare categoria sono limitate a due, oppure, nelle categorie con vincoli basati sui tipi di sapore o varietà, a due per sapore o varietà. Le iscrizioni da parte di un soggetto di parte seconda non influiscono sui vincoli di iscrizione per il produttore co-confezionatore che partecipa alla stessa categoria.
- Una categoria raggiunge un numero sufficiente di iscrizioni per il concorso in caso di iscrizioni da parte di tre aziende diverse. Se una categoria non soddisfa questo requisito, i prodotti saranno spostati in una categoria alternativa appropriata.

REQUISITI DEI PRODOTTI

- Il concorso è destinato ai prodotti caseari naturali e lavorati.
- I formaggi a latte crudo devono essere conservati per almeno 60 giorni prima della valutazione. I formaggi iscritti devono essere stati sottoposti alla procedura di conservazione prevista per la loro varietà.
- Qualsiasi formaggio contenente oli vegetali sarà squalificato. Fanno eccezione solo i prodotti iscritti nella categoria Prodotti spalmabili a base di formaggio.
- I prodotti non devono essere obbligatoriamente inviati con l'etichetta del marchio o nella loro confezione di vendita.
- Definizioni del contenuto di umidità del formaggio:
 - Morbido: >51%
 - Semi-morbido: 50%-40%
 - Duro: <39%

Eccezione: Le umidità sono leggermente diverse per le Categorie 54, 55 e 56

- Tutti i campioni inviati al Championship Cheese Contest devono essere esaminati attentamente per individuare eventuali acari del formaggio o altre forme di contaminazione. I campioni ritenuti non sicuri per il consumo saranno esclusi dal concorso a discrezione del presidente di giuria.
- I pezzi con un foro d'assaggio saranno squalificati.
Eccezione: nelle categorie Formaggi svizzeri, i campioni inviati nella loro forma originale completa possono avere un foro d'assaggio.

REQUISITI DI DIMENSIONE E PESO

- I prodotti devono essere inviati nella loro forma di produzione originale. Per ogni iscrizione bisogna inviare almeno 1 kg (2 libbre) di prodotto nella sua forma di produzione originale, salvo in caso di indicazioni diverse per la categoria specifica. Se un prodotto è inferiore a 1 kg (2 libbre), deve essere inviata una quantità di prodotto pari a 1 kg (2 libbre).

• NON TAGLIARE IL FORMAGGIO!

Il formaggio ricevuto tagliato o rifilato rispetto alla sua forma originale sarà escluso dal concorso e riceverà solo un punteggio omaggio.

Eccezioni:

- Formaggio tagliato durante la produzione:
 - Corna di Colby
 - Feta
 - Blocchi svizzeri
- Alcuni formaggi a forma grande possono essere tagliati nei seguenti formati consentiti:
 - Per i formaggi di peso compreso tra 30 e 60 kg (66- 132 libbre) è possibile tagliare e spedire metà della forma originale, a stagionatura completa.
 - Per i formaggi di peso superiore a 60 kg (132 libbre) è possibile tagliare e spedire un quarto della forma originale, a stagionatura completa.
 - I formaggi naturali in blocchi da 290 kg (640 libbre) possono essere tagliati e spediti in blocchi da 18 kg (40 libbre).
- I pani di formaggio pastorizzato di lunghezza elevata (categorie 88, 89, 92) possono essere tagliati per maggiore praticità di spedizione.
- I formaggi affumicati possono essere iscritti nella forma in cui sono stati affumicati a freddo (cioè, possono essere tagliati prima dell'affumicatura). Ma attenzione: i formaggi tagliati dopo il processo di affumicatura saranno esclusi dal concorso.
- I formaggi lavorati/trasformati possono essere iscritti nelle seguenti categorie:
 - Formaggio naturale a fette
 - Formaggio naturale per snack
 - Categoria aperta: formaggio a pezzetti
 - Categoria aperta: mix di formaggi a pezzetti
 - Categoria aperta: formaggio sbriciolato
 - Categoria aperta: formaggio grattugiato
 - Categoria preparati a base di formaggio

REGOLAMENTO DEL CONCORSO - CONTINUA

BURRO

- Il burro deve essere prodotto in caseificio e deve contenere almeno l'80% di grassi del latte. È possibile iscrivere burro sfuso (in scatola o in vaschetta) o avvolto in carta.

ESECUZIONE DEL CONCORSO

- Il World Championship Cheese Contest è di proprietà e gestito dalla Wisconsin Cheese Makers Association. Il nome e il logo dell'evento sono marchi registrati a livello federale e possono essere utilizzati previa autorizzazione della Wisconsin Cheese Makers Association.
- I prodotti ricevuti per il concorso diventano proprietà della Wisconsin Cheese Makers Association. L'associazione può richiedere prodotti sostitutivi nel caso in cui i prodotti premiati non siano più presentabili alla CheeseExpo, che si terrà dal 16 al 18 aprile 2024 a Milwaukee, Wisconsin.
- La quota di partecipazione al concorso va pagata per intero al momento dell'iscrizione. Le iscrizioni ritirate prima del 26 gennaio 2024 riceveranno un rimborso del 50% della quota di partecipazione versata. Le iscrizioni ritirate dal partecipante dopo il 26 gennaio 2024 non riceveranno il rimborso della quota di partecipazione. Le spese di spedizione sono a carico dei partecipanti. Non è previsto alcun rimborso per i prodotti iscritti che non arrivano al sito del concorso.
- Le seguenti categorie possono partecipare alla fase finale di valutazione per determinare il formaggio campione del mondo e i successivi classificati: Categorie latte di mucca, latte di capra, latte di pecora e latte misto e altro latte.



COME ISCRIVERSI

ISCRIZIONE ONLINE CON MYENTRIES®

MyEntries®, il nostro esclusivo sistema di iscrizione online, è il vostro spazio di lavoro per i concorsi del campionato dei formaggi della Wisconsin Cheese Makers Association. MyEntries® comprende l'iscrizione online, l'archiviazione permanente dei dati anno dopo anno, i punteggi istantanei attribuiti ai prodotti e l'accesso continuo alle schede dei prodotti. Per partecipare, visitate il sito MyEntries.org.

Termine per le iscrizioni anticipate: 1 dicembre 2023 - 75 \$

Termine ultimo: 26 gennaio 2024 - 90 \$

MyEntries® consente di:

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

Account MyEntries®

Se avete creato un account MyEntries per un precedente concorso del World Championship Cheese Contest o per il campionato degli Stati Uniti, utilizzate lo stesso login e password per accedere al vostro account MyEntries. Dopo l'accesso, vedrete le vostre iscrizioni salvate dai concorsi precedenti.

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



SPECIAZIONE E CONSEGNA

Ogni prodotto iscritto al concorso, accuratamente confezionato, deve arrivare a destinazione entro mercoledì 21 febbraio 2024 (mercoledì 28 febbraio per i prodotti freschi).

Confezionamento dei prodotti

- Ogni prodotto iscritto deve essere inviato nella propria confezione. È possibile spedire più prodotti in un unico imballo, ma ognuno deve essere confezionato singolarmente e contrassegnato con il cartellino di spedizione del concorso. (Si ricorda di inviare formaggi interi, nella loro forma originale, salvo diversamente indicato)
 - Etichette di spedizione del concorso (Etichette di identificazione dei prodotti iscritti al concorso):
 1. Stampate le etichette di spedizione autocompilete dal vostro account MyEntries®.
 2. Attaccate l'etichetta all'esterno della confezione del prodotto.
 3. Inserite l'etichetta corrispondente all'interno, insieme al prodotto.

Spedizione dei prodotti

- La Wisconsin Cheese Makers Association ha avviato una collaborazione con WOW Logistics per ricevere tutti i prodotti iscritti al concorso e trattenerli ai fini della valutazione. Wisconsin Aging and Grading Cheese, Inc. ci assisterà nello smistamento e nell'organizzazione dei prodotti.
- Tutti i prodotti dovranno essere inviati con spedizione PREPAGATA. Le spedizioni con spese a carico del destinatario non saranno accettate.
- Tutti i prodotti devono pervenire a WOW Logistics a Little Chute, WI, entro mercoledì 21 febbraio (mercoledì 28 febbraio per i prodotti freschi). Calcolate i tempi necessari alla spedizione per rispettare questa scadenza.

- Spedire i prodotti iscritti a:
World Championship Cheese Contest
c/o WOW Logistics
2101 Bohm Drive, Door 18
Little Chute, WI 54140 USA

Contatti: Randy Swensen, WI Aging & Grading Cheese, Inc.
Telefono: (920) 268 - 7422*

*Questo numero è indicato solo per l'uso sui moduli di spedizione.
Per qualsiasi richiesta di informazioni, contattate la Wisconsin Cheese Makers Association al numero (608) 673-5245 o all'indirizzo e-mail contest@wischeesemakers.org.

Termini del rimborso

Le iscrizioni ritirate prima del 26 gennaio 2024 riceveranno un rimborso del 50% della quota di partecipazione versata. Le iscrizioni ritirate dal partecipante dopo il 26 gennaio 2024 non riceveranno il rimborso della quota di partecipazione. Non è previsto alcun rimborso per i prodotti iscritti che non arrivano al sito del concorso.

CATEGORIE DI CONCORSO

FORMAGGIO: CATEGORIE DI LATTE VACCINO

1	Cheddar, dolce (0-3 mesi)	Cheddar naturale di latte vaccino, non aromatizzato, senza crosta stagionato da 1 a 90 giorni. Prodotto tra il 20 febbraio 2024 e il 23 novembre 2023. [CFR 133.113]	Inviare il formaggio intero e non tagliato nella sua forma originale.	Fino a 4 iscrizioni per sito di produzione
2	Cheddar, stagionatura media (3-6 mesi)	Cheddar naturale di latte vaccino, non aromatizzato, senza crosta stagionato da 91 a 180 giorni. Prodotto tra il 22 novembre 2023 e il 25 agosto 2023. [CFR 133.113]	Inviare il formaggio intero e non tagliato nella sua forma originale.	Fino a 4 iscrizioni per sito di produzione
3	Cheddar, forte (6 mesi-1 anno)	Cheddar naturale di latte vaccino, non aromatizzato, senza crosta stagionato da 181 a 365 giorni. Prodotto tra il 24 agosto 2023 e il 21 febbraio 2023. [CFR 133.113]	Inviare il formaggio intero e non tagliato nella sua forma originale.	Fino a 4 iscrizioni per sito di produzione
4	Cheddar, stagionato uno-due anni	Cheddar naturale di latte vaccino, non aromatizzato, senza crosta stagionato da 366 a 730 giorni. Prodotto tra il 20 febbraio 2023 e il 21 febbraio 2022. [CFR 133.113]	Inviare il formaggio intero e non tagliato nella sua forma originale.	Fino a 4 iscrizioni per sito di produzione
5	Cheddar, stagionato due anni o più	Cheddar naturale di latte vaccino, non aromatizzato, senza crosta stagionato da almeno 731 giorni. Prodotto entro il 20 febbraio 2022. [CFR 133.113]	Inviare il formaggio intero e non tagliato nella sua forma originale.	Fino a 4 iscrizioni per sito di produzione
6	Cheddar tradizionale cerato, dolce-stagionatura media	Cheddar in stile tradizionale, non tagliato e ricoperto di paraffina o cera o Paracoat® prima o all'inizio della stagionatura. È un cheddar naturale, non aromatizzato, stagionato da 1 a 180 giorni. Prodotto tra il 20 febbraio 2024 e il 25 agosto 2023. [CFR 133.113]	Inviare il formaggio intero e non tagliato nella sua forma originale.	Fino a 4 iscrizioni per sito di produzione
7	Cheddar tradizionale cerato, forte-stagionato	Cheddar in stile tradizionale, non tagliato e ricoperto di paraffina o cera o Paracoat® prima o all'inizio della stagionatura. È un cheddar naturale, non aromatizzato, stagionato da almeno 181 giorni. Prodotto entro il 24 agosto 2023. [CFR 133.113]	Inviare il formaggio intero e non tagliato nella sua forma originale.	Fino a 4 iscrizioni per sito di produzione
8	Cheddar a crosta naturale	Cheddar in stile tradizionale di latte vaccino naturale, non aromatizzato e stagionato all'aria senza imballaggio per formare una crosta naturale. [CFR 133.113]	Inviare il formaggio intero e non tagliato nella sua forma originale.	Fino a 4 iscrizioni per sito di produzione
9	Colby	Colby naturale non aromatizzato prodotto con latte vaccino. [CFR 133.118]	Inviare il formaggio intero e non tagliato nella sua forma originale. *vedere la regola di esenzione per il Colby Horns	Fino a 4 iscrizioni per sito di produzione
10	Monterey Jack	Monterey Jack naturale non aromatizzato prodotto con latte vaccino. [CFR 133.153]	Inviare il formaggio intero e non tagliato nella sua forma originale.	Fino a 4 iscrizioni per sito di produzione
11	Formaggio di cagliata marmorizzato	Formaggio naturale di latte vaccino marmorizzato con cagliata colorata e non colorata, comunemente colby e/o jack e/o cheddar e/o cagliata di mozzarella.	Inviare il formaggio intero e non tagliato nella sua forma originale.	Fino a 4 iscrizioni per sito di produzione

CATEGORIE DI CONCORSO

12	Tipo Baby Swiss	Formaggi tipo Baby Swiss naturali di latte vaccino non aromatizzati. Umidità massima 43%; grasso minimo 45%; con formazione di buchi nell'intera forma.	Inviare il formaggio intero e non tagliato nella sua forma originale. *vedere la regola di esenzione per i formaggi oltre i 30 kg (66 libbre)	Fino a 4 iscrizioni per sito di produzione
13	Tipo Svizzero con crosta	Formaggi tipo Svizzero naturali, non aromatizzati, con crosta, di latte vaccino, ad esempio Emmentaler, Svizzero. Stagionati da almeno 60 giorni. Prodotti entro il 23 dicembre 2023.	Inviare il formaggio intero e non tagliato nella sua forma originale. *vedere la regola di esenzione per i formaggi oltre i 30 kg (66 libbre)	Fino a 4 iscrizioni per sito di produzione
14	Tipo Svizzero senza crosta	Formaggi tipo Svizzero naturali, non aromatizzati, senza crosta, di latte vaccino. Stagionati da almeno 60 giorni. Prodotti entro il 23 dicembre 2023. [21 CFR 133.195]	Inviare il formaggio intero e non tagliato nella sua forma originale. *vedere la regola di esenzione per i formaggi oltre i 30 kg (66 libbre)	Fino a 4 iscrizioni per sito di produzione
15	Mozzarella	Mozzarella naturale non aromatizzata "con latte intero" e prodotta con latte vaccino, classificata come formaggio mozzarella e formaggio mozzarella a bassa umidità. [CFR Titolo 21 parti 133.155 & 133.156]	Inviare il formaggio intero e non tagliato nella sua forma originale.	Fino a 4 iscrizioni per sito di produzione
16	Mozzarella, Parzialmente scremata	Mozzarella parzialmente scremata e poco umida, non aromatizzata, mozzarella parzialmente scremata prodotta con latte vaccino. [CFR Titolo 21 parti 133.157 & 133.158]	Inviare il formaggio intero e non tagliato nella sua forma originale.	Fino a 4 iscrizioni per sito di produzione
17	Mozzarella fresca	Disponibile nelle varietà ciliegine, bocconcini, ovoline, burrata, ecc., la mozzarella fresca non è aromatizzata, è molto umida, è generalmente grassa, spesso confezionata in acqua e prodotta con latte vaccino e/o di bufala. Nota: Tutte le dimensioni e le forme di mozzarella fresca saranno considerate come un'unica varietà di formaggio, pertanto potranno essere accettate solo 4 iscrizioni da ogni sito di produzione.	Inviare formaggi interi e non tagliati con peso minimo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni per sito di produzione
18	Burrata	Burrata, formaggio non aromatizzato di latte vaccino o di bufalo d'acqua. Le iscrizioni devono essere stracciatella (cagliata e crema di mozzarella) avvolta in un guscio di pasta filata.	Inviare formaggi interi e non tagliati con peso minimo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni per sito di produzione
19	Provolone, dolce	Provolone al latte vaccino naturale, non aromatizzato, stagionato da 1 a 60 giorni. Prodotto tra il 20 febbraio 2024 e il 23 dicembre 2023. Non comprende il provolone affumicato; il provolone affumicato rientra nella Categoria 21. [CFR Titolo 21 parte 133.181]	Inviare il formaggio intero e non tagliato nella sua forma originale.	Fino a 4 iscrizioni per sito di produzione
20	Provolone, stagionato	Provolone naturale di latte vaccino, non aromatizzato, stagionato da almeno 61 giorni. Prodotto entro il 22 dicembre 2023. Non comprende il provolone affumicato; il provolone affumicato rientra nella Categoria 21. [CFR Titolo 21 parte 133.181]	Inviare il formaggio intero e non tagliato nella sua forma originale.	Fino a 4 iscrizioni per sito di produzione
21	Provolone, Affumicato	Provolone naturale, prodotto con latte vaccino con aggiunta di aroma di fumo o affumicato naturalmente.	Inviare il formaggio intero e non tagliato nella sua forma originale.	Fino a 4 iscrizioni per sito di produzione

CATEGORIE DI CONCORSO

22	Formaggio filante	Formaggio filante naturale, non aromatizzato, prodotto con latte vaccino; include stili di cagliata mista.	Inviare un prodotto con peso totale minimo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni per sito di produzione
23	Asiago	Asiago naturale non aromatizzato prodotto con latte vaccino. [CFR Titolo 21 parti 133.102, 133.103 e 133.104]	Inviare il formaggio intero e non tagliato nella sua forma originale.	Fino a 4 iscrizioni per sito di produzione
24	Parmigiano	Parmigiano naturale, non aromatizzato, prodotto con latte vaccino. [CFR Titolo 21 parte 113.165]	Inviare il formaggio intero e non tagliato nella sua forma originale.	Fino a 4 iscrizioni per sito di produzione
25	Ricotta	Ricotta naturale, non aromatizzata, prodotta con latte vaccino e/o siero di latte.	Inviare un prodotto con peso totale minimo di 2 libbre (1 kg).	Fino a 4 iscrizioni per sito di produzione
26	Fiocchi di latte	Fiocchi di latte naturali, non aromatizzati, di latte vaccino, di cagliata di qualsiasi dimensione con un contenuto di grassi del latte pari o superiore all'1%, in confezioni per la vendita al dettaglio (confezioni da 680 grammi/24 once o meno). [CFR Titolo 21 parte 133.128]	Inviare un prodotto con peso totale minimo di 2 libbre (1 kg). Inviare in confezioni da 680 grammi (24 once) o più piccole.	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
27	Fiocchi di latte, aromatizzati	Fiocchi di latte naturali, aromatizzati, di latte vaccino, di cagliata di qualsiasi dimensione con un contenuto di grassi del latte pari o superiore all'1%, in confezioni per la vendita al dettaglio (confezioni da 680 grammi/24 once o meno). [CFR Titolo 21 parte 133.128]	Inviare un prodotto con peso totale minimo di 2 libbre (1 kg). Inviare in confezioni da 680 grammi (24 once) o più piccole.	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
28	Feta	Feta naturale, non aromatizzata, prodotta con latte vaccino.	Inviare formaggi interi e non tagliati con peso minimo di 1 kg (2 libbre). *vedere la regola di esenzione per la feta	Fino a 4 iscrizioni per sito di produzione
29	Feta, aromatizzata	Feta naturale prodotta con latte vaccino e aromatizzata con condimenti aggiunti.	Inviare formaggi interi e non tagliati con peso minimo di 1 kg (2 libbre). *vedere la regola di esenzione per la feta	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
30	Brick & Muenster	Formaggio Brick e formaggio Muenster naturale prodotto con latte vaccino, non aromatizzato. Stagionato almeno 30 giorni; non maturato in superficie (a striscio). Prodotto entro il 22 gennaio 2023. [CFR Titolo 21 parti 133.108 & 133.160]	Inviare il formaggio intero e non tagliato nella sua forma originale.	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
31	Havarti	Havarti naturale, non aromatizzato, prodotto con latte vaccino.	Inviare il formaggio intero e non tagliato nella sua forma originale.	Fino a 4 iscrizioni per sito di produzione
32	Havarti, aromatizzato	Havarti naturale prodotto con latte vaccino e aromatizzato con condimenti aggiunti.	Inviare il formaggio intero e non tagliato nella sua forma originale.	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
33	Gorgonzola	Gorgonzola naturale, non aromatizzato, prodotto con latte vaccino. [CFR Titolo 21 parte 133.141]	Inviare il formaggio intero e non tagliato nella sua forma originale.	Fino a 4 iscrizioni per sito di produzione
34	Formaggi erborinati	Formaggi naturali di latte vaccino non aromatizzati con venature di muffa blu (<i>Penicillium roquefortii</i>) [CFR Titolo 21 parte 133.106] e nessuno sviluppo di muffa in superficie (senza crosta). Comprende formaggi senza crosta rifiniti con un rivestimento in cera.	Inviare il formaggio intero e non tagliato nella sua forma originale.	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione

CATEGORIE DI CONCORSO

35	Formaggi erborinati con muffa esterna	Formaggi naturali di latte vaccino non aromatizzati con venature di muffa blu (<i>Penicillium roqueforti</i>) [CFR Titolo 21 parte 133.106] e stagionato per sviluppare muffe in superficie.	Inviare il formaggio intero e non tagliato nella sua forma originale.	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
36	Categoria aperta: Formaggi con muffa blu	Formaggi naturali di latte vaccino, non aromatizzati, stagionati con muffa blu (<i>Penicillium roqueforti</i>). Lo sviluppo della muffa blu può essere interno e/o esterno. Questa categoria racchiude i formaggi diversi dai formaggi erborinati tradizionali, cioè diversi da quelli descritti nel [CFR Titolo 21 parte 133.106], e i formaggi erborinati tradizionali con trattamenti superficiali distintivi diversi dalla cera o dalla muffa superficiale, come erbe o foglie.	Inviare il formaggio intero e non tagliato nella sua forma originale.	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
37	Brie	Brie naturale, non aromatizzato, prodotto con latte vaccino.	Inviare formaggi interi e non tagliati con peso minimo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
38	Camembert	Camembert naturale, non aromatizzato, prodotto con latte vaccino.	Inviare formaggi interi e non tagliati con peso minimo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
39	Categoria aperta: Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle stagionati naturali non aromatizzati (crosta fiorita), di latte vaccino. [CFR Titolo 21 parte 133.182]	Inviare formaggi interi e non tagliati con peso minimo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
40	Categoria aperta: Formaggi a pasta molle, aromatizzati	Formaggi a pasta molle stagionati naturali (crosta fiorita), di latte vaccino, con aromi o condimenti aggiunti. [CFR Titolo 21 parte 133.182]	Inviare formaggi interi e non tagliati con peso minimo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
41	Edam	Edam naturale, non aromatizzato, prodotto con latte vaccino. [CFR Titolo 21 parte 133.138]	Inviare formaggi interi e non tagliati con peso minimo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni per sito di produzione
42	Gouda, Giovane (meno di 4 mesi)	Gouda naturale, non aromatizzato, prodotto con latte vaccino stagionato da 1 a 120 giorni. Prodotto tra il 24 ottobre 2023 e il 20 febbraio 2024. Non comprende il Gouda affumicato; il Gouda affumicato compete nella Categoria 46. [CFR Titolo 21 parte 133.142]	Inviare il formaggio intero e non tagliato nella sua forma originale.	Fino a 4 iscrizioni per sito di produzione
43	Gouda, Stagionato (4-10 mesi)	Gouda naturale, non aromatizzato, prodotto con latte vaccino stagionato da 121 a 300 giorni. Prodotto tra il 23 ottobre 2023 e il 27 aprile 2023. Non comprende il Gouda affumicato; il Gouda affumicato compete nella Categoria 46. [CFR Titolo 21 parte 133.142]	Inviare il formaggio intero e non tagliato nella sua forma originale.	Fino a 4 iscrizioni per sito di produzione
44	Gouda, Extra stagionato (oltre 10 mesi)	Gouda naturale, non aromatizzato, prodotto con latte vaccino stagionato da almeno 301 giorni. Prodotto entro il 26 aprile 2023. Non comprende il Gouda affumicato; il Gouda affumicato compete nella Categoria 46. [CFR Titolo 21 parte 133.142]	Inviare il formaggio intero e non tagliato nella sua forma originale.	Fino a 4 iscrizioni per sito di produzione
45	Gouda, Aromatizzato	Gouda naturale prodotto con latte vaccino e aromatizzato con condimenti aggiunti. Non comprende il Gouda affumicato; il Gouda affumicato compete nella Categoria 46. [CFR Titolo 21 parte 133.142]	Inviare il formaggio intero e non tagliato nella sua forma originale.	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione

CATEGORIE DI CONCORSO

46	Gouda, Affumicato	Gouda naturale, prodotto con latte vaccino con aggiunta di aroma di fumo o affumicato naturalmente. [CFR Titolo 21 parte 133.142]	Inviare il formaggio intero e non tagliato nella sua forma originale.	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
47	Formaggi freschi in stile latino-americano	Formaggi latinoamericani freschi, naturali, non fondenti, non aromatizzati, di latte vaccino, ad esempio Queso fresco, para freir, Ranchero, Queso blanco, Panela.	Inviare formaggi interi e non tagliati con peso minimo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
48	Formaggi fondenti in stile latino-americano	Formaggi latinoamericani naturali, non aromatizzati, di latte vaccino, fusi per cucinare, ad esempio Queso para fundir, Queso quesadilla, Asadero, Oaxaca e altri formaggi ispanici da affettare o fondenti. Questi formaggi saranno sciolti durante la valutazione.	Inviare formaggi interi e non tagliati con peso minimo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
49	Formaggi duri in stile latino-americano	Formaggi latinoamericani naturali, duri, non aromatizzati, prodotti con latte vaccino e usati per la grattugia, ad esempio: Queso seco, Queso nica, Queso duro, Cotija.	Inviare formaggi interi e non tagliati con peso minimo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
50	Gruyère	Gruyère naturale, non aromatizzato, stagionato a striscio, prodotto con latte vaccino.	Inviare il formaggio intero e non tagliato nella sua forma originale. *vedere la regola di esenzione per i formaggi oltre i 30 kg (66 libbre)	Fino a 4 iscrizioni per sito di produzione
51	Appenzeller, Giovane	Formaggio naturale con latte vaccino, prodotto nella regione dell'Appenzello, Svizzera nord-orientale, stagionato da 1 a 180 giorni. Prodotto tra il 25 agosto 2023 e il 20 febbraio 2024.	Inviare il formaggio intero e non tagliato nella sua forma originale.	Fino a 4 iscrizioni per sito di produzione
52	Appenzeller, Stagionato	Formaggio naturale con latte vaccino, prodotto nella regione dell'Appenzello, Svizzera nord-orientale, stagionato da almeno 181 giorni. Prodotti entro il 24 agosto 2023.	Inviare il formaggio intero e non tagliato nella sua forma originale.	Fino a 4 iscrizioni per sito di produzione
53	Categoria aperta: Formaggi d'alpeggio	Formaggi naturali di latte vaccino prodotti a un'altitudine superiore a 600 metri (1969 piedi). Si utilizza solo latte di mucche alimentate in alpeggio.	Inviare formaggi interi e non tagliati con peso minimo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
54	Formaggi a pasta molle a crosta lavata/stagionati a striscio	Formaggi naturali, aromatizzati o non aromatizzati, di latte vaccino (umidità pari o superiore al 46%), spalmati o lavati con colture batteriche durante la stagionatura.	Inviare formaggi interi e non tagliati con peso minimo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
55	Formaggi semi-molli a crosta lavata/Stagionati a striscio (Semi-duri), giovani (meno di 4 mesi)	Formaggi naturali, aromatizzati o non aromatizzati, di latte vaccino (umidità dal 40% al 45%), spalmati o lavati con colture batteriche durante la stagionatura, stagionati da 1 a 120 giorni. Prodotto tra il 24 ottobre 2023 e il 20 febbraio 2024.	Inviare formaggi interi e non tagliati con peso minimo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
56	Formaggi semi-molli a crosta lavata/Stagionati a striscio (Semi-duri), stagionati (oltre 4 mesi)	Formaggi naturali, aromatizzati o non aromatizzati, di latte vaccino (umidità dal 40% al 45%), spalmati o lavati con colture batteriche durante la stagionatura, stagionati da almeno 121 giorni. Prodotto entro il 23 ottobre 2023.	Inviare formaggi interi e non tagliati con peso minimo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione

CATEGORIE DI CONCORSO

57	Formaggi duri a crosta lavata/ Stagionati a striscio, stagionati (meno di 9 mesi)	Formaggi naturali, aromatizzati o non aromatizzati, di latte vaccino (umidità pari o inferiore al 39%), spalmati o lavati con colture batteriche durante la stagionatura, stagionati da 1 a 270 giorni. Prodotto tra il 27 maggio 2023 e il 20 febbraio 2024.	Inviare formaggi interi e non tagliati con peso minimo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
58	Formaggi duri a crosta lavata/ Stagionati a striscio, Extra stagionati (oltre 9 mesi)	Formaggi naturali, aromatizzati o non aromatizzati, di latte vaccino (umidità pari o inferiore al 39%), spalmati o lavati con colture batteriche durante la stagionatura, stagionati almeno 271 giorni. Prodotto entro il 26 maggio 2023.	Inviare formaggi interi e non tagliati con peso minimo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
59	Raclette	Formaggi naturali di latte vaccino da raclette, aromatizzati o non aromatizzati, spalmati o lavati con colture batteriche durante la stagionatura e destinati alla fusione. Questi formaggi saranno sciolti durante la valutazione.	Inviare il formaggio intero e non tagliato nella sua forma originale.	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
60	Formaggi a crosta lavata/Stagionati a striscio in vino/ alcolici	Formaggi naturali di latte vaccino spalmati/lavati con colture batteriche infuse nella birra, nel vino, negli alcolici o nel liquore per dare sapore.	Inviare formaggi interi e non tagliati con peso minimo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
61	Monterey Jack aromatizzato al pepe, piccantezza leggera	Monterey Jack naturale, prodotto con latte vaccino con l'aggiunta di peperoncini. Formaggio con piccantezza leggera. [CFR Titolo 21 parte 133.153]	Inviare il formaggio intero e non tagliato nella sua forma originale.	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
62	Monterey Jack aromatizzato al pepe, piccantezza media	Monterey Jack naturale, prodotto con latte vaccino con l'aggiunta di peperoncini. Formaggio con piccantezza media. [CFR Titolo 21 parte 133.153]	Inviare il formaggio intero e non tagliato nella sua forma originale.	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
63	Monterey Jack aromatizzato al pepe, piccantezza elevata	Monterey Jack naturale, prodotto con latte vaccino con l'aggiunta di peperoncini piccanti. Formaggio con piccantezza elevata. [CFR Titolo 21 parte 133.153]	Inviare il formaggio intero e non tagliato nella sua forma originale.	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
64	Categoria aperta: Formaggio aromatizzato al pepe, piccantezza leggera	Formaggi naturali di latte vaccino (diversi dal Monterey Jack) con l'aggiunta di peperoncini. Formaggio con piccantezza leggera.	Inviare formaggi interi e non tagliati con peso minimo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
65	Categoria aperta: Formaggio aromatizzato al pepe, piccantezza media	Formaggi naturali di latte vaccino (diversi dal Monterey Jack) con l'aggiunta di peperoncini. Formaggio con piccantezza media.	Inviare formaggi interi e non tagliati con peso minimo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione

CATEGORIE DI CONCORSO

66	Categoria aperta: Formaggio aromatizzato al pepe, piccantezza elevata	Formaggi naturali di latte vaccino (diversi dal Monterey Jack) con l'aggiunta di peperoncini. Formaggio con piccantezza elevata.	Inviare formaggi interi e non tagliati con peso minimo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
67	Categoria aperta: Formaggi a pasta molle	Formaggi naturali di latte vaccino, non aromatizzati, con umidità pari o superiore al 51%. Ad esempio, mascarpone, Telemea. Nota: i formaggi a pasta molle (a crosta fiorita) sono compresi nella Categoria 39.	Inviare formaggi interi e non tagliati con peso minimo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
68	Categoria aperta: Formaggi a pasta molle, aromatizzati	Formaggi naturali a pasta molle di latte vaccino (umidità pari o superiore al 51%) aromatizzati con aggiunta di condimento. I formaggi a pasta molle (a crosta fiorita) con l'aggiunta di condimento/aroma sono compresi nella Categoria 40.	Inviare formaggi interi e non tagliati con peso minimo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
69	Categoria aperta: Formaggi a pasta semi-molle	Formaggi naturali di latte vaccino, non aromatizzati, con umidità dal 40% al 50%. Ad esempio, Formaggio del contadino, Toma, Bel Paese, formaggio allo yogurt.	Inviare formaggi interi e non tagliati con peso minimo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
70	Categoria aperta: Formaggi a pasta semi-molle, aromatizzati	Formaggi naturali a pasta semi-molle (semi-dura) di latte vaccino (umidità dal 40% al 50%) aromatizzati con aggiunta di condimento.	Inviare formaggi interi e non tagliati con peso minimo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
71	Categoria aperta: Formaggi a pasta dura	Formaggi naturali di latte vaccino, non aromatizzati, con umidità pari o inferiore al 39%.	Inviare il formaggio intero e non tagliato nella sua forma originale.	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
72	Categoria aperta: Formaggi a pasta dura, aromatizzati	Formaggi naturali a pasta dura di latte vaccino (umidità pari o inferiore al 39%) aromatizzati con aggiunta di condimento.	Inviare il formaggio intero e non tagliato nella sua forma originale.	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
73	Categoria aperta: Formaggi a pasta semi-molle con crosta naturale	Formaggi naturali di latte vaccino non aromatizzati con un'umidità compresa tra il 40% e il 50%, stagionati all'aria senza imballaggio per formare una crosta naturale (sono esclusi i formaggi a crosta lavata, sono compresi nelle Categorie 55 e 56).	Inviare formaggi interi e non tagliati con peso minimo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
74	Categoria aperta: Formaggi a pasta dura con crosta naturale	Formaggi naturali di latte vaccino non aromatizzati con un'umidità pari o inferiore al 39%, stagionati all'aria senza imballaggio per formare una crosta naturale (sono esclusi i formaggi a crosta lavata, sono compresi nelle Categorie 57 e 58).	Inviare il formaggio intero e non tagliato nella sua forma originale.	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
75	Categoria aperta: Formaggi affumicati a pasta molle e semi-molle	Formaggi naturali di latte vaccino, con aggiunta di aroma di fumo o affumicati naturalmente (umidità pari o superiore al 40%) Nota: NON è compreso il provolone affumicato (Categoria 21) o il Gouda affumicato (Categoria 46).	Inviare il formaggio affumicato intero e non tagliato con peso minimo di 1 kg (2 libbre). *vedere la regola di esenzione per i formaggi affumicati	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
76	Categoria aperta: Formaggi affumicati a pasta dura	Formaggi naturali di latte vaccino, con aggiunta di aroma di fumo o affumicati naturalmente (umidità pari o inferiore al 39%). Nota: NON è compreso il provolone affumicato (Categoria 21) o il Gouda affumicato (Categoria 46).	Inviare il formaggio affumicato intero e non tagliato con peso minimo di 1 kg (2 libbre). *vedere la regola di esenzione per i formaggi affumicati	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione

CATEGORIE DI CONCORSO

77	Categoria aperta: Formaggio di latte cagliato	Formaggio di latte cagliato naturale, non aromatizzato.	Inviare un prodotto con peso totale minimo di 2 libbre (1 kg).	Fino a 1 iscrizione di ciascuna varietà unica per sito di produzione
78	Categoria aperta: Formaggio di latte cagliato, aromatizzato	Formaggio di latte cagliato naturale, aromatizzato con aggiunta di condimento.	Inviare un prodotto con peso totale minimo di 2 libbre (1 kg).	Fino a 1 iscrizione di ciascuna varietà unica per sito di produzione
79	Formaggi a pasta molle e semi-molle a ridotto contenuto di grassi	Versione a ridotto contenuto di grassi di un formaggio a pasta molle o semi-molle, normalmente con umidità pari o superiore al 40%. Formaggio naturale di latte vaccino, aromatizzato o non aromatizzato. Il formaggio a pasta molle o semi-molle a ridotto contenuto di grassi presenta una riduzione dei grassi minima pari al 25% rispetto a un formaggio simile o di riferimento. Ad esempio, il provolone a ridotto contenuto di grassi.	Inviare formaggi interi e non tagliati con peso minimo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
80	Formaggi a pasta dura a basso contenuto di grassi	Versione a ridotto contenuto di grassi di un formaggio a pasta dura, normalmente con umidità pari o inferiore al 39%. Formaggio naturale di latte vaccino, aromatizzato o non aromatizzato. Il formaggio duro a ridotto contenuto di grassi ha una riduzione minima del 25% di grassi rispetto a un formaggio simile o di riferimento. Ad esempio, il cheddar a ridotto contenuto di grassi.	Inviare formaggi interi e non tagliati con peso minimo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
81	Formaggi magri	Formaggio naturale di latte vaccino, aromatizzato o non aromatizzato. Come definito nel disciplinare di produzione statunitense, formaggi contenenti 3 grammi o meno di grassi per 50 grammi di prodotto. [CFR Titolo 21 parte 101.62 (b)(2)]	Inviare formaggi interi e non tagliati con peso minimo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
82	Formaggi a basso contenuto di sodio	Formaggio naturale di latte vaccino, aromatizzato o non aromatizzato, con una riduzione minima del 25% di sodio rispetto a un formaggio simile di riferimento. [CFR Titolo 21 parte 101.61 (6)]	Inviare formaggi interi e non tagliati con peso minimo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
83	Formaggio freddo	Preparato a base di formaggio freddo e formaggi freddi spalmabili non aromatizzati, come descritto nel disciplinare di produzione statunitense [CFR Titolo 21 parti 133.123 e 133.124] con un'eccezione per il contenuto di umidità più elevato (umidità massima 54%).	Inviare un prodotto con peso totale minimo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
84	Formaggio freddo, aromatizzato	Preparato a base di formaggio freddo e formaggio freddo spalmabile con aggiunta di aromi/condimenti, come descritto nel disciplinare di produzione statunitense [CFR Titolo 21 parti 133.123 e 133.124], con un'eccezione per il contenuto di umidità più elevato (umidità massima 54%).	Inviare un prodotto con peso totale minimo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
85	Formaggio cremoso	Formaggio cremoso naturale, non aromatizzato, come definito nel disciplinare di produzione statunitense. [CFR Titolo 21 parti 133.133 e 133.134]	Inviare un prodotto con peso totale minimo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
86	Formaggio cremoso, aromatizzato	Formaggio cremoso naturale, con aggiunta di aroma e/o condimento, come descritto nel disciplinare di produzione statunitense. [CFR Titolo 21 parte 133.134]	Inviare un prodotto con peso totale minimo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione

CATEGORIE DI CONCORSO

87	Formaggi spalmabili naturali	Formaggi naturali, aromatizzati e non aromatizzati, resi piccanti per inibire la stagionatura e con/ senza l'aggiunta di condimenti. È possibile utilizzare stabilizzatori. (I formaggi cremosi rientrano nelle Categorie 85 e 86).	Inviare un prodotto con peso totale minimo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
88	Formaggi di processo pastorizzati	Formaggio di processo pastorizzato non aromatizzato e preparato a base di formaggio. Possono essere inserite solo le forme di formaggio, il prodotto a fette deve essere inserito nella Categoria 71. [CFR Titolo 21 parti 133.169 & 133.173]	Inviare un prodotto con peso totale minimo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
89	Formaggi di processo pastorizzati, aromatizzati	Formaggio di processo pastorizzato aromatizzato e preparato a base di formaggio. Possono essere inserite solo le forme di formaggio, il prodotto a fette deve essere inserito nella Categoria 71. [CFR Titolo 21 parti 133.170 & 133.174]	Inviare un prodotto con peso totale minimo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
90	Formaggi di processo pastorizzati a fette	Il formaggio di processo pastorizzato e il preparato a base di formaggio possono essere estrusi da rulli freddi o tagliati da un blocco di formaggio di processo in fette (2 once o meno), aromatizzate o non aromatizzate. [CFR Titolo 21 parti 133.169, 133.170, 133.171, 133.173, & 133.174]	Inviare un prodotto con peso totale minimo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
91	Formaggi di processo pastorizzati spalmabili	Formaggi di processo spalmabili pastorizzati, aromatizzati o non aromatizzati. [CFR Titolo 21 parti 133.179 & 133.180]	Inviare un prodotto con peso totale minimo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
92	Prodotto caseario di processo pastorizzato	I prodotti caseari pastorizzati aromatizzati o non aromatizzati devono contenere formaggio come ingrediente principale in peso. Possono essere prodotti utilizzando vari formaggi naturali e altri ingredienti caseari ed emulsionanti non caseari. Possono contenere oli e ingredienti non descritti nelle definizioni del disciplinare di produzione statunitense per i formaggi di processo pastorizzati, i preparati a base di formaggio e i formaggi spalmabili.	Inviare un prodotto con peso totale minimo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione

FORMAGGIO: CATEGORIE DI LATTE DI CAPRA

93	Formaggi di latte di capra a pasta molle	Formaggi naturali non aromatizzati prodotti con latte di capra. Comprende tutti i formaggi di latte di capra senza crosta, spalmabili, non stagionati, senza aromi aggiunti e con un'umidità pari o superiore al 51%.	Inviare formaggi interi e non tagliati con peso minimo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
94	Formaggi di latte di capra a pasta molle, aromatizzati	Formaggi naturali prodotti con latte di capra (umidità pari o superiore al 51%) e aromatizzati con l'aggiunta di condimenti, affumicatura o salamoia. Comprende tutti i formaggi prodotti con latte di capra senza crosta, non stagionati con aromi aggiunti esclusi i condimenti dolci.	Inviare formaggi interi e non tagliati con peso minimo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
95	Formaggi di latte di capra a pasta molle, aromatizzati con condimenti dolci	Formaggi naturali di latte di capra con aggiunta di condimenti dolci, tra cui frutta, sciroppo, vino, liquore, e con umidità pari o superiore al 51%.	Inviare formaggi interi e non tagliati con peso minimo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione

CATEGORIE DI CONCORSO

35	Formaggi erborinati con muffa esterna	Formaggi naturali di latte vaccino non aromatizzati con venature di muffa blu (<i>Penicillium roqueforti</i>) [CFR Titolo 21 parte 133.106] e stagionato per sviluppare muffe in superficie.	Inviare il formaggio intero e non tagliato nella sua forma originale.	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
36	Categoria aperta: Formaggi con muffa blu	Formaggi naturali di latte vaccino, non aromatizzati, stagionati con muffa blu (<i>Penicillium roqueforti</i>). Lo sviluppo della muffa blu può essere interno e/o esterno. Questa categoria racchiude i formaggi diversi dai formaggi erborinati tradizionali, cioè diversi da quelli descritti nel [CFR Titolo 21 parte 133.106], e i formaggi erborinati tradizionali con trattamenti superficiali distintivi diversi dalla cera o dalla muffa superficiale, come erbe o foglie.	Inviare il formaggio intero e non tagliato nella sua forma originale.	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
37	Brie	Brie naturale, non aromatizzato, prodotto con latte vaccino.	Inviare formaggi interi e non tagliati con peso minimo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
38	Camembert	Camembert naturale, non aromatizzato, prodotto con latte vaccino.	Inviare formaggi interi e non tagliati con peso minimo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
39	Categoria aperta: Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle stagionati naturali non aromatizzati (crosta fiorita), di latte vaccino. [CFR Titolo 21 parte 133.182]	Inviare formaggi interi e non tagliati con peso minimo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
40	Categoria aperta: Formaggi a pasta molle, aromatizzati	Formaggi a pasta molle stagionati naturali (crosta fiorita), di latte vaccino, con aromi o condimenti aggiunti. [CFR Titolo 21 parte 133.182]	Inviare formaggi interi e non tagliati con peso minimo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
41	Edam	Edam naturale, non aromatizzato, prodotto con latte vaccino. [CFR Titolo 21 parte 133.138]	Inviare formaggi interi e non tagliati con peso minimo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni per sito di produzione
42	Gouda, Giovane (meno di 4 mesi)	Gouda naturale, non aromatizzato, prodotto con latte vaccino stagionato da 1 a 120 giorni. Prodotto tra il 24 ottobre 2023 e il 20 febbraio 2024. Non comprende il Gouda affumicato; il Gouda affumicato compete nella Categoria 46. [CFR Titolo 21 parte 133.142]	Inviare il formaggio intero e non tagliato nella sua forma originale.	Fino a 4 iscrizioni per sito di produzione
43	Gouda, Stagionato (4-10 mesi)	Gouda naturale, non aromatizzato, prodotto con latte vaccino stagionato da 121 a 300 giorni. Prodotto tra il 23 ottobre 2023 e il 27 aprile 2023. Non comprende il Gouda affumicato; il Gouda affumicato compete nella Categoria 46. [CFR Titolo 21 parte 133.142]	Inviare il formaggio intero e non tagliato nella sua forma originale.	Fino a 4 iscrizioni per sito di produzione
44	Gouda, Extra stagionato (oltre 10 mesi)	Gouda naturale, non aromatizzato, prodotto con latte vaccino stagionato da almeno 301 giorni. Prodotto entro il 26 aprile 2023. Non comprende il Gouda affumicato; il Gouda affumicato compete nella Categoria 46. [CFR Titolo 21 parte 133.142]	Inviare il formaggio intero e non tagliato nella sua forma originale.	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
45	Gouda, Aromatizzato	Gouda naturale prodotto con latte vaccino e aromatizzato con condimenti aggiunti. Non comprende il Gouda affumicato; il Gouda affumicato compete nella Categoria 46. [CFR Titolo 21 parte 133.142]	Inviare il formaggio intero e non tagliato nella sua forma originale.	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione

CATEGORIE DI CONCORSO

46	Gouda, Affumicato	Gouda naturale, prodotto con latte vaccino con aggiunta di aroma di fumo o affumicato naturalmente. [CFR Titolo 21 parte 133.142]	Inviare il formaggio intero e non tagliato nella sua forma originale.	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
47	Formaggi freschi in stile latino-americano	Formaggi latinoamericani freschi, naturali, non fondenti, non aromatizzati, di latte vaccino, ad esempio Queso fresco, para freir, Ranchero, Queso blanco, Panela.	Inviare formaggi interi e non tagliati con peso minimo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
48	Formaggi fondenti in stile latino-americano	Formaggi latinoamericani naturali, non aromatizzati, di latte vaccino, fusi per cucinare, ad esempio Queso para fundir, Queso quesadilla, Asadero, Oaxaca e altri formaggi ispanici da affettare o fondenti. Questi formaggi saranno sciolti durante la valutazione.	Inviare formaggi interi e non tagliati con peso minimo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
49	Formaggi duri in stile latino-americano	Formaggi latinoamericani naturali, duri, non aromatizzati, prodotti con latte vaccino e usati per la grattugia, ad esempio: Queso seco, Queso nica, Queso duro, Cotija.	Inviare formaggi interi e non tagliati con peso minimo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
50	Gruyère	Gruyère naturale, non aromatizzato, stagionato a striscio, prodotto con latte vaccino.	Inviare il formaggio intero e non tagliato nella sua forma originale. *vedere la regola di esenzione per i formaggi oltre i 30 kg (66 libbre)	Fino a 4 iscrizioni per sito di produzione
51	Appenzeller, Giovane	Formaggio naturale con latte vaccino, prodotto nella regione dell'Appenzello, Svizzera nord-orientale, stagionato da 1 a 180 giorni. Prodotto tra il 25 agosto 2023 e il 20 febbraio 2024.	Inviare il formaggio intero e non tagliato nella sua forma originale.	Fino a 4 iscrizioni per sito di produzione
52	Appenzeller, Stagionato	Formaggio naturale con latte vaccino, prodotto nella regione dell'Appenzello, Svizzera nord-orientale, stagionato da almeno 181 giorni. Prodotti entro il 24 agosto 2023.	Inviare il formaggio intero e non tagliato nella sua forma originale.	Fino a 4 iscrizioni per sito di produzione
53	Categoria aperta: Formaggi d'alpeggio	Formaggi naturali di latte vaccino prodotti a un'altitudine superiore a 600 metri (1969 piedi). Si utilizza solo latte di mucche alimentate in alpeggio.	Inviare formaggi interi e non tagliati con peso minimo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
54	Formaggi a pasta molle a crosta lavata/stagionati a striscio	Formaggi naturali, aromatizzati o non aromatizzati, di latte vaccino (umidità pari o superiore al 46%), spalmati o lavati con colture batteriche durante la stagionatura.	Inviare formaggi interi e non tagliati con peso minimo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
55	Formaggi semi-molli a crosta lavata/Stagionati a striscio (Semi-duri), giovani (meno di 4 mesi)	Formaggi naturali, aromatizzati o non aromatizzati, di latte vaccino (umidità dal 40% al 45%), spalmati o lavati con colture batteriche durante la stagionatura, stagionati da 1 a 120 giorni. Prodotto tra il 24 ottobre 2023 e il 20 febbraio 2024.	Inviare formaggi interi e non tagliati con peso minimo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
56	Formaggi semi-molli a crosta lavata/Stagionati a striscio (Semi-duri), stagionati (oltre 4 mesi)	Formaggi naturali, aromatizzati o non aromatizzati, di latte vaccino (umidità dal 40% al 45%), spalmati o lavati con colture batteriche durante la stagionatura, stagionati da almeno 121 giorni. Prodotto entro il 23 ottobre 2023.	Inviare formaggi interi e non tagliati con peso minimo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione

CATEGORIE DI CONCORSO

57	Formaggi duri a crosta lavata/ Stagionati a striscio, stagionati (meno di 9 mesi)	Formaggi naturali, aromatizzati o non aromatizzati, di latte vaccino (umidità pari o inferiore al 39%), spalmati o lavati con colture batteriche durante la stagionatura, stagionati da 1 a 270 giorni. Prodotto tra il 27 maggio 2023 e il 20 febbraio 2024.	Inviare formaggi interi e non tagliati con peso minimo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
58	Formaggi duri a crosta lavata/ Stagionati a striscio, Extra stagionati (oltre 9 mesi)	Formaggi naturali, aromatizzati o non aromatizzati, di latte vaccino (umidità pari o inferiore al 39%), spalmati o lavati con colture batteriche durante la stagionatura, stagionati almeno 271 giorni. Prodotto entro il 26 maggio 2023.	Inviare formaggi interi e non tagliati con peso minimo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
59	Raclette	Formaggi naturali di latte vaccino da raclette, aromatizzati o non aromatizzati, spalmati o lavati con colture batteriche durante la stagionatura e destinati alla fusione. Questi formaggi saranno sciolti durante la valutazione.	Inviare il formaggio intero e non tagliato nella sua forma originale.	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
60	Formaggi a crosta lavata/Stagionati a striscio in vino/ alcolici	Formaggi naturali di latte vaccino spalmati/lavati con colture batteriche infuse nella birra, nel vino, negli alcolici o nel liquore per dare sapore.	Inviare formaggi interi e non tagliati con peso minimo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
61	Monterey Jack aromatizzato al pepe, piccantezza leggera	Monterey Jack naturale, prodotto con latte vaccino con l'aggiunta di peperoncini. Formaggio con piccantezza leggera. [CFR Titolo 21 parte 133.153]	Inviare il formaggio intero e non tagliato nella sua forma originale.	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
62	Monterey Jack aromatizzato al pepe, piccantezza media	Monterey Jack naturale, prodotto con latte vaccino con l'aggiunta di peperoncini. Formaggio con piccantezza media. [CFR Titolo 21 parte 133.153]	Inviare il formaggio intero e non tagliato nella sua forma originale.	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
63	Monterey Jack aromatizzato al pepe, piccantezza elevata	Monterey Jack naturale, prodotto con latte vaccino con l'aggiunta di peperoncini piccanti. Formaggio con piccantezza elevata. [CFR Titolo 21 parte 133.153]	Inviare il formaggio intero e non tagliato nella sua forma originale.	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
64	Categoria aperta: Formaggio aromatizzato al pepe, piccantezza leggera	Formaggi naturali di latte vaccino (diversi dal Monterey Jack) con l'aggiunta di peperoncini. Formaggio con piccantezza leggera.	Inviare formaggi interi e non tagliati con peso minimo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
65	Categoria aperta: Formaggio aromatizzato al pepe, piccantezza media	Formaggi naturali di latte vaccino (diversi dal Monterey Jack) con l'aggiunta di peperoncini. Formaggio con piccantezza media.	Inviare formaggi interi e non tagliati con peso minimo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione

CATEGORIE DI CONCORSO

66	Categoria aperta: Formaggio aromatizzato al pepe, piccantezza elevata	Formaggi naturali di latte vaccino (diversi dal Monterey Jack) con l'aggiunta di peperoncini. Formaggio con piccantezza elevata.	Inviare formaggi interi e non tagliati con peso minimo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
67	Categoria aperta: Formaggi a pasta molle	Formaggi naturali di latte vaccino, non aromatizzati, con umidità pari o superiore al 51%. Ad esempio, mascarpone, Telemea. Nota: i formaggi a pasta molle (a crosta fiorita) sono compresi nella Categoria 39.	Inviare formaggi interi e non tagliati con peso minimo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
68	Categoria aperta: Formaggi a pasta molle, aromatizzati	Formaggi naturali a pasta molle di latte vaccino (umidità pari o superiore al 51%) aromatizzati con aggiunta di condimento. I formaggi a pasta molle (a crosta fiorita) con l'aggiunta di condimento/aroma sono compresi nella Categoria 40.	Inviare formaggi interi e non tagliati con peso minimo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
69	Categoria aperta: Formaggi a pasta semi-molle	Formaggi naturali di latte vaccino, non aromatizzati, con umidità dal 40% al 50%. Ad esempio, Formaggio del contadino, Toma, Bel Paese, formaggio allo yogurt.	Inviare formaggi interi e non tagliati con peso minimo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
70	Categoria aperta: Formaggi a pasta semi-molle, aromatizzati	Formaggi naturali a pasta semi-molle (semi-dura) di latte vaccino (umidità dal 40% al 50%) aromatizzati con aggiunta di condimento.	Inviare formaggi interi e non tagliati con peso minimo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
71	Categoria aperta: Formaggi a pasta dura	Formaggi naturali di latte vaccino, non aromatizzati, con umidità pari o inferiore al 39%.	Inviare il formaggio intero e non tagliato nella sua forma originale.	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
72	Categoria aperta: Formaggi a pasta dura, aromatizzati	Formaggi naturali a pasta dura di latte vaccino (umidità pari o inferiore al 39%) aromatizzati con aggiunta di condimento.	Inviare il formaggio intero e non tagliato nella sua forma originale.	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
73	Categoria aperta: Formaggi a pasta semi-molle con crosta naturale	Formaggi naturali di latte vaccino non aromatizzati con un'umidità compresa tra il 40% e il 50%, stagionati all'aria senza imballaggio per formare una crosta naturale (sono esclusi i formaggi a crosta lavata, sono compresi nelle Categorie 55 e 56).	Inviare formaggi interi e non tagliati con peso minimo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
74	Categoria aperta: Formaggi a pasta dura con crosta naturale	Formaggi naturali di latte vaccino non aromatizzati con un'umidità pari o inferiore al 39%, stagionati all'aria senza imballaggio per formare una crosta naturale (sono esclusi i formaggi a crosta lavata, sono compresi nelle Categorie 57 e 58).	Inviare il formaggio intero e non tagliato nella sua forma originale.	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
75	Categoria aperta: Formaggi affumicati a pasta molle e semi-molle	Formaggi naturali di latte vaccino, con aggiunta di aroma di fumo o affumicati naturalmente (umidità pari o superiore al 40%) Nota: NON è compreso il provolone affumicato (Categoria 21) o il Gouda affumicato (Categoria 46).	Inviare il formaggio affumicato intero e non tagliato con peso minimo di 1 kg (2 libbre). *vedere la regola di esenzione per i formaggi affumicati	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
76	Categoria aperta: Formaggi affumicati a pasta dura	Formaggi naturali di latte vaccino, con aggiunta di aroma di fumo o affumicati naturalmente (umidità pari o inferiore al 39%). Nota: NON è compreso il provolone affumicato (Categoria 21) o il Gouda affumicato (Categoria 46).	Inviare il formaggio affumicato intero e non tagliato con peso minimo di 1 kg (2 libbre). *vedere la regola di esenzione per i formaggi affumicati	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione

CATEGORIE DI CONCORSO

77	Categoria aperta: Formaggio di latte cagliato	Formaggio di latte cagliato naturale, non aromatizzato.	Inviare un prodotto con peso totale minimo di 2 libbre (1 kg).	Fino a 1 iscrizione di ciascuna varietà unica per sito di produzione
78	Categoria aperta: Formaggio di latte cagliato, aromatizzato	Formaggio di latte cagliato naturale, aromatizzato con aggiunta di condimento.	Inviare un prodotto con peso totale minimo di 2 libbre (1 kg).	Fino a 1 iscrizione di ciascuna varietà unica per sito di produzione
79	Formaggi a pasta molle e semi-molle a ridotto contenuto di grassi	Versione a ridotto contenuto di grassi di un formaggio a pasta molle o semi-molle, normalmente con umidità pari o superiore al 40%. Formaggio naturale di latte vaccino, aromatizzato o non aromatizzato. Il formaggio a pasta molle o semi-molle a ridotto contenuto di grassi presenta una riduzione dei grassi minima pari al 25% rispetto a un formaggio simile o di riferimento. Ad esempio, il provolone a ridotto contenuto di grassi.	Inviare formaggi interi e non tagliati con peso minimo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
80	Formaggi a pasta dura a basso contenuto di grassi	Versione a ridotto contenuto di grassi di un formaggio a pasta dura, normalmente con umidità pari o inferiore al 39%. Formaggio naturale di latte vaccino, aromatizzato o non aromatizzato. Il formaggio duro a ridotto contenuto di grassi ha una riduzione minima del 25% di grassi rispetto a un formaggio simile o di riferimento. Ad esempio, il cheddar a ridotto contenuto di grassi.	Inviare formaggi interi e non tagliati con peso minimo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
81	Formaggi magri	Formaggio naturale di latte vaccino, aromatizzato o non aromatizzato. Come definito nel disciplinare di produzione statunitense, formaggi contenenti 3 grammi o meno di grassi per 50 grammi di prodotto. [CFR Titolo 21 parte 101.62 (b)(2)]	Inviare formaggi interi e non tagliati con peso minimo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
82	Formaggi a basso contenuto di sodio	Formaggio naturale di latte vaccino, aromatizzato o non aromatizzato, con una riduzione minima del 25% di sodio rispetto a un formaggio simile di riferimento. [CFR Titolo 21 parte 101.61 (6)]	Inviare formaggi interi e non tagliati con peso minimo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
83	Formaggio freddo	Preparato a base di formaggio freddo e formaggi freddi spalmabili non aromatizzati, come descritto nel disciplinare di produzione statunitense [CFR Titolo 21 parti 133.123 e 133.124] con un'eccezione per il contenuto di umidità più elevato (umidità massima 54%).	Inviare un prodotto con peso totale minimo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
84	Formaggio freddo, aromatizzato	Preparato a base di formaggio freddo e formaggio freddo spalmabile con aggiunta di aromi/condimenti, come descritto nel disciplinare di produzione statunitense [CFR Titolo 21 parti 133.123 e 133.124], con un'eccezione per il contenuto di umidità più elevato (umidità massima 54%).	Inviare un prodotto con peso totale minimo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
85	Formaggio cremoso	Formaggio cremoso naturale, non aromatizzato, come definito nel disciplinare di produzione statunitense. [CFR Titolo 21 parti 133.133 e 133.134]	Inviare un prodotto con peso totale minimo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
86	Formaggio cremoso, aromatizzato	Formaggio cremoso naturale, con aggiunta di aroma e/o condimento, come descritto nel disciplinare di produzione statunitense. [CFR Titolo 21 parte 133.134]	Inviare un prodotto con peso totale minimo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione

CATEGORIE DI CONCORSO

87	Formaggi spalmabili naturali	Formaggi naturali, aromatizzati e non aromatizzati, resi piccanti per inibire la stagionatura e con/ senza l'aggiunta di condimenti. È possibile utilizzare stabilizzatori. (I formaggi cremosi rientrano nelle Categorie 85 e 86).	Inviare un prodotto con peso totale minimo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
88	Formaggi di processo pastorizzati	Formaggio di processo pastorizzato non aromatizzato e preparato a base di formaggio. Possono essere inserite solo le forme di formaggio, il prodotto a fette deve essere inserito nella Categoria 71. [CFR Titolo 21 parti 133.169 & 133.173]	Inviare un prodotto con peso totale minimo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
89	Formaggi di processo pastorizzati, aromatizzati	Formaggio di processo pastorizzato aromatizzato e preparato a base di formaggio. Possono essere inserite solo le forme di formaggio, il prodotto a fette deve essere inserito nella Categoria 71. [CFR Titolo 21 parti 133.170 & 133.174]	Inviare un prodotto con peso totale minimo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
90	Formaggi di processo pastorizzati a fette	Il formaggio di processo pastorizzato e il preparato a base di formaggio possono essere estrusi da rulli freddi o tagliati da un blocco di formaggio di processo in fette (2 once o meno), aromatizzate o non aromatizzate. [CFR Titolo 21 parti 133.169, 133.170, 133.171, 133.173, & 133.174]	Inviare un prodotto con peso totale minimo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
91	Formaggi di processo pastorizzati spalmabili	Formaggi di processo spalmabili pastorizzati, aromatizzati o non aromatizzati. [CFR Titolo 21 parti 133.179 & 133.180]	Inviare un prodotto con peso totale minimo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
92	Prodotto caseario di processo pastorizzato	I prodotti caseari pastorizzati aromatizzati o non aromatizzati devono contenere formaggio come ingrediente principale in peso. Possono essere prodotti utilizzando vari formaggi naturali e altri ingredienti caseari ed emulsionanti non caseari. Possono contenere oli e ingredienti non descritti nelle definizioni del disciplinare di produzione statunitense per i formaggi di processo pastorizzati, i preparati a base di formaggio e i formaggi spalmabili.	Inviare un prodotto con peso totale minimo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione

FORMAGGIO: CATEGORIE DI LATTE DI CAPRA

93	Formaggi di latte di capra a pasta molle	Formaggi naturali non aromatizzati prodotti con latte di capra. Comprende tutti i formaggi di latte di capra senza crosta, spalmabili, non stagionati, senza aromi aggiunti e con un'umidità pari o superiore al 51%.	Inviare formaggi interi e non tagliati con peso minimo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
94	Formaggi di latte di capra a pasta molle, aromatizzati	Formaggi naturali prodotti con latte di capra (umidità pari o superiore al 51%) e aromatizzati con l'aggiunta di condimenti, affumicatura o salamoia. Comprende tutti i formaggi prodotti con latte di capra senza crosta, non stagionati con aromi aggiunti esclusi i condimenti dolci.	Inviare formaggi interi e non tagliati con peso minimo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
95	Formaggi di latte di capra a pasta molle, aromatizzati con condimenti dolci	Formaggi naturali di latte di capra con aggiunta di condimenti dolci, tra cui frutta, sciroppo, vino, liquore, e con umidità pari o superiore al 51%.	Inviare formaggi interi e non tagliati con peso minimo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione

CATEGORIE DI CONCORSO

96	Formaggi di latte di capra a pasta semi-molle (semi-dura)	Formaggi naturali di latte di capra non aromatizzati con il 40% - 50% di umidità. Comprende feta, mozzarella, jack, erborinati o qualsiasi altro formaggio originale a pasta semi-molle prodotto con latte di capra.	Inviare formaggi interi e non tagliati con peso minimo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
97	Formaggi di latte di capra a pasta semi-molle (semi-dura), aromatizzati	Formaggi naturali prodotti con latte di capra aromatizzati con condimenti aggiunti, affumicati o messi in salamoia e con il 40% - 50% di umidità. Comprende le versioni aromatizzate di feta, mozzarella, jack, erborinati o qualsiasi altro formaggio originale a pasta semi-molle prodotto con latte di capra.	Inviare formaggi interi e non tagliati con peso minimo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
98	Formaggi di latte di capra a pasta dura	Formaggi naturali non aromatizzati prodotti con latte di capra. Comprende tutti i formaggi di capra a pasta dura stagionati con umidità pari o inferiore al 39%.	Inviare formaggi interi e non tagliati con peso minimo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
99	Formaggi di latte di capra a pasta dura, aromatizzati	Formaggi naturali aromatizzati prodotti con latte di capra. Comprende tutti i formaggi di capra a pasta dura stagionati con umidità pari o inferiore al 39%.	Inviare formaggi interi e non tagliati con peso minimo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
100	Formaggi di latte di capra a pasta molle	Formaggi naturali a pasta molle con muffa in superficie (crosta fiorita), aromatizzati o non aromatizzati, prodotti con latte di capra.	Inviare formaggi interi e non tagliati con peso minimo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
101	Formaggi di latte di capra a crosta lavata/stagionati a striscio	Formaggio naturale prodotto con latte di capra, spalmato/lavato con colture batteriche durante la stagionatura.	Inviare formaggi interi e non tagliati con peso minimo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione

FORMAGGIO: CATEGORIE DI LATTE DI PECORA

102	Formaggi di latte di pecora a pasta molle	Formaggi naturali non aromatizzati con umidità pari o superiore al 51% prodotti con latte di pecora. Comprende tutti i formaggi senza crosta, spalmabili, non stagionati senza aromi aggiunti.	Inviare formaggi interi e non tagliati con peso minimo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
103	Formaggi di latte di pecora a pasta semi-molle (semi-dura)	Formaggi naturali non aromatizzati con umidità del 40% - 50% prodotti con latte di pecora.	Inviare formaggi interi e non tagliati con peso minimo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
104	Formaggi di latte di pecora a pasta dura, stagionati (meno di 6 mesi)	Formaggi naturali non aromatizzati con umidità inferiore al 39%, prodotti con latte di pecora, stagionati da 1 a 180 giorni. Prodotti tra il 25 agosto 2023 e il 20 febbraio 2024.	Inviare formaggi interi e non tagliati con peso minimo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
105	Formaggi di latte di pecora a pasta dura, extra stagionati (oltre 6 mesi)	Formaggi naturali non aromatizzati con umidità inferiore al 39%, prodotti con latte di pecora, con stagionatura minima di 181 giorni. Prodotti entro il 24 agosto 2023.	Inviare formaggi interi e non tagliati con peso minimo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
106	Formaggi di latte di pecora con muffa blu	Formaggi naturali di latte di capra con venature di muffa blu.	Inviare formaggi interi e non tagliati con peso minimo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione

CATEGORIE DI CONCORSO

107	Formaggi di latte di pecora con muffa in superficie stagionati	Formaggio naturale di latte di pecora stagionato in superficie; comprende i formaggi con croste ammuffite naturali. I formaggi spalmati o lavati con colture batteriche rientrano nella Categoria 108.	Inviare formaggi interi e non tagliati con peso minimo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
108	Formaggi di latte di pecora a crosta lavata/stagionati a striscio	Formaggio naturale non aromatizzato spalmato o lavato con colture batteriche durante la stagionatura; prodotto con latte di pecora. Comprende i formaggi di tutte le stagionature.	Inviare formaggi interi e non tagliati con peso minimo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
109	Formaggi di latte di pecora, aromatizzati	Formaggio naturale di latte di pecora con aroma o condimento aggiunto. Comprende tutti i formaggi e tutte le umidità.	Inviare formaggi interi e non tagliati con peso minimo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione

FORMAGGIO: CATEGORIE DI LATTE MISTO E ALTRO LATTE

110	Formaggi di latte misto a pasta molle e semi-molle	Formaggi naturali, non aromatizzati, con umidità pari o superiore al 40%, prodotti con latte misto (latte misto di vacca, capra, pecora, bufalo d'acqua, camelide o altri mammiferi ungulati).	Inviare formaggi interi e non tagliati con peso minimo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
111	Formaggi di latte misto a pasta dura (meno di 6 mesi)	Formaggi naturali, non aromatizzati, con umidità pari o inferiore al 39%, prodotti con latte misto (latte misto di vacca, capra, pecora, bufalo d'acqua, camelide o altri mammiferi ungulati) e stagionati da 1 a 180 giorni. Prodotti tra il 25 agosto 2023 e il 20 febbraio 2024.	Inviare formaggi interi e non tagliati con peso minimo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
112	Formaggi di latte misto a pasta dura (oltre 6 mesi)	Formaggi naturali, non aromatizzati, con umidità pari o inferiore al 39%, prodotti con latte misto (latte misto di vacca, capra, pecora, bufalo d'acqua, camelide o altri mammiferi ungulati) e stagionati da almeno 181 giorni. Prodotti entro il 24 agosto 2023.	Inviare formaggi interi e non tagliati con peso minimo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
113	Formaggi di latte misto, aromatizzati	Formaggi naturali, aromatizzati con aggiunta di condimenti, al fumo o con salamaia prodotti con latte misto (latte misto di vacca, capra, pecora, bufalo d'acqua, camelide o altri mammiferi ungulati).	Inviare formaggi interi e non tagliati con peso minimo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
114	Formaggi di latte misto stagionati in superficie	Formaggi naturali, stagionati in superficie, aromatizzati o non aromatizzati, prodotti con latte misto (latte misto di vacca, capra, pecora, bufalo d'acqua, camelide o altri mammiferi ungulati). Comprende i formaggi con crosta naturale, i formaggi stagionati con muffa, e formaggi spalmati/lavati con colture batteriche durante la stagionatura.	Inviare formaggi interi e non tagliati con peso minimo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
115	Categoria aperta: Tutti gli altri formaggi a base di latte	Formaggi naturali, aromatizzati o non aromatizzati, prodotti con latte da ungulati o camelidi (diversi da capra, pecora o mucca). Ad esempio: bufalo d'acqua, cammello, yak, lama e alpaca.	Inviare formaggi interi e non tagliati con peso minimo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione

CATEGORIE DI CONCORSO

CATEGORIE DI BURRO

116	Burro, non salato	Burro di cremeria, non salato, con almeno l'80% di grassi del latte. [CFR Titolo 7 parte 58.345]	Inviare un prodotto con peso totale minimo di 2 libbre (1 kg).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
117	Burro, salato	Burro di cremeria, salato, con almeno l'80% di grassi del latte. [CFR Titolo 7 parte 58.345]	Inviare un prodotto con peso totale minimo di 2 libbre (1 kg).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
118	Burro, aromatizzato	Burro di cremeria, aromatizzato, salato o non salato, con almeno l'80% di grassi del latte. [CFR Titolo 7 parte 58.345]	Inviare un prodotto con peso totale minimo di 2 libbre (1 kg).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione

CATEGORIE DI YOGURT

119	Yogurt magro, latte vaccino	Yogurt magro, aromatizzato e non aromatizzato, prodotto con latte vaccino.	Inviare un prodotto con peso totale minimo di 2 libbre (1 kg).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
120	Yogurt, latte vaccino	Yogurt non aromatizzato prodotto con latte vaccino, contenente almeno il 3,25% di grassi del latte. [CFR Titolo 21 parte 131.200]	Inviare un prodotto con peso totale minimo di 2 libbre (1 kg).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
121	Yogurt, latte vaccino, aromatizzato	Yogurt prodotto con latte vaccino, contenente almeno il 3,25% di grassi del latte, con aromi aggiunti. [CFR Titolo 21 131.200 (3)]	Inviare un prodotto con peso totale minimo di 2 libbre (1 kg).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
122	Yogurt ad alto contenuto di proteine, latte vaccino	Yogurt non aromatizzato ottenuto da latte vaccino concentrato mediante filtrazione, filtrazione a membrana o fortificazione proteica al fine di ottenere un prodotto con circa il doppio del livello proteico rispetto allo yogurt standard. Ad esempio, quello greco o tipo greco.	Inviare un prodotto con peso totale minimo di 2 libbre (1 kg).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
123	Yogurt ad alto contenuto di proteine, latte vaccino, aromatizzato	Yogurt ottenuto da latte vaccino, con aggiunta di aromi e concentrato mediante filtrazione, filtrazione a membrana o fortificazione proteica al fine di ottenere un prodotto con circa il doppio del livello proteico rispetto allo yogurt standard. Ad esempio, quello greco o tipo greco.	Inviare un prodotto con peso totale minimo di 2 libbre (1 kg).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
124	Prodotti di coltura bevibili	Prodotti di coltura bevibili, fatti con latte di mucca, capra, pecora, bufalo d'acqua o misto; aromatizzati o non aromatizzati. Ad esempio, kefir, yogurt bevibile.	Inviare un prodotto con peso totale minimo di 2 libbre (1 kg).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
125	Yogurt, tutti gli altri tipi di latte	Yogurt fatto con latte di capra, pecora, bufalo d'acqua o misto; aromatizzato o non aromatizzato.	Inviare un prodotto con peso totale minimo di 2 libbre (1 kg).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione

CATEGORIE DI CONCORSO

CATEGORIE DIMOSTRATIVE

126	Formaggio naturale per snack	Formaggio naturale, aromatizzato o non aromatizzato, prodotto o preparato per un consumo immediato e pratico da parte del consumatore (113 grammi/4 once o meno). Include tutti i bastoncini di formaggio naturale, patatine di formaggio essiccato, spicchi di formaggio, cubetti di formaggio, fette di formaggio a dimensione di cracker, fruste di formaggio e formaggio in forme decorative. Può essere confezionato come porzioni singole o multiple. Non comprende il formaggio filante (Categoria 22), formaggio di latte cagliato (Categorie 77 e 78) e formaggio sbriciolato (Categoria 129).	Inviare un prodotto con peso totale minimo di 2 libbre (1 kg).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
127	Categoria aperta: Formaggi grattugiati	Formaggio naturale, aromatizzato o non aromatizzato, trasformato tramite taglio per produrre formaggio da utilizzare come ingrediente per i consumatori e gli operatori della ristorazione. Comprende formaggio a dadini, a cubotti, grattugiato, a fiammifero o a scaglie.	Inviare un prodotto con peso totale minimo di 2 libbre (1 kg).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
128	Categoria aperta: Mix di formaggi grattugiati	Un mix di due o più formaggi naturali, aromatizzati o non aromatizzati trasformati tramite taglio per produrre formaggio da utilizzare come ingrediente per i consumatori e gli operatori della ristorazione. Comprende formaggio a dadini, a cubotti, grattugiato, a fiammifero o a scaglie.	Inviare un prodotto con peso totale minimo di 2 libbre (1 kg).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
129	Categoria aperta: Formaggi sbriciolati	Formaggi sbriciolati naturali non aromatizzati. Ad esempio, briciole di feta, formaggio di capra e formaggio erborinato.	Inviare un prodotto con peso totale minimo di 2 libbre (1 kg).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
130	Categoria aperta: Formaggi grattugiati	Formaggio naturale a pasta dura, non aromatizzato, macinato/grattugiato in particelle fini.	Inviare un prodotto con peso totale minimo di 2 libbre (1 kg).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
131	Formaggio naturale a fette	Formaggio naturale, aromatizzato o non aromatizzato, trasformato in fette (56 grammi /2 once o meno) per l'uso da parte dei consumatori e degli operatori della ristorazione.	Inviare un prodotto con peso totale minimo di 2 libbre (1 kg).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
132	Preparati a base di formaggio	Un formaggio di processo naturale o pastorizzato viene ulteriormente trasformato in un alimento preparato. Può trattarsi di formaggi che contengono altri tipi di alimenti, quali carne o marmellate, messi all'interno o arrotolati sulla superficie, oppure formaggi che sono stati cotti in forno o impanati. (Il formaggio deve rappresentare più del 50% del peso o del volume di questo alimento preparato). I preparati a base di formaggio si distinguono dai formaggi aromatizzati che prevedono l'aggiunta di ingredienti naturali o condimenti durante il processo di produzione o di stagionatura. Rientrano in questa categoria: mozzarella fresca avvolta nel prosciutto, juustoleipa, brie en croute. Queste iscrizioni saranno preparate per il giudizio secondo le istruzioni di confezionamento.	Inviare un prodotto con peso totale minimo di 2 libbre (1 kg).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione

CATEGORIE DI CONCORSO

133	Spalmabili a base di formaggio	Per le creme spalmabili tipo formaggio freddo, il peso del formaggio deve essere l'ingrediente principale del prodotto finito e può essere una combinazione di formaggio naturale e/o di processo. Può includere ingredienti non caseari come olio vegetale, amidi, stabilizzanti, emulsionanti, spezie, aromi e colori naturali e/o artificiali.	Inviare un prodotto con peso totale minimo di 2 libbre (1 kg).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
------------	---------------------------------------	---	--	--

CATEGORIE DI INGREDIENTI LATTIERO-CASEARI SECCHI

134	Siero di latte secco	Siero di latte secco, ottenuto dalla rimozione dell'acqua dal siero di latte con tutti gli altri costituenti che rimangono nelle stesse proporzioni relative del siero di latte. [CFR Titolo 21 parte 184.1979 (a)(3)]	Inviare un prodotto di 1 libbra come campione.	Fino a 2 iscrizioni per sito di produzione
135	Concentrato di proteine del siero di latte al 34%	Il concentrato di proteine del siero di latte (WPC) al 34% è un prodotto in polvere con un contenuto proteico compreso tra il 33,5% e il 36%, un contenuto massimo di grassi del 5% e un'umidità massima del 6%. Viene prodotto mediante tecniche di separazione fisica quali precipitazione, filtrazione o dialisi. [CFR Titolo 21 parte 184.1979 (a)(3)]	Inviare un prodotto di 1 libbra come campione.	Fino a 2 iscrizioni per sito di produzione
136	Concentrato di proteine del siero di latte all'80%	Il concentrato di proteine del siero di latte (WPC) all'80% è un prodotto in polvere con un contenuto proteico compreso tra il 79,5% e il 82%, un contenuto massimo di grassi del 10% e un'umidità massima del 6%. Viene prodotto mediante tecniche di separazione fisica quali precipitazione, filtrazione o dialisi. Prodotto non istantaneo. [CFR Titolo 21 parte 184.1979 (a)(3)]	Inviare un prodotto di 1 libbra come campione.	Fino a 2 iscrizioni per sito di produzione
137	Concentrato di proteine del siero di latte all'80%, istantaneo	Il concentrato di proteine del siero di latte (WPC) all'80% istantaneo è un prodotto in polvere con un contenuto proteico compreso tra il 79,5% e l'82%, un contenuto massimo di grassi del 10% e un'umidità massima del 6%. Viene prodotto mediante tecniche di separazione fisica quali precipitazione, filtrazione o dialisi. [CFR Titolo 21 parte 184.1979 (a)(3)]	Inviare un prodotto di 1 libbra come campione.	Fino a 2 iscrizioni per sito di produzione
138	Isolato di proteine del siero di latte al 90%	"L'isolato di proteine del siero del latte (WPI) al 90% è un prodotto in polvere con un contenuto proteico minimo dell'89,5%, un contenuto massimo di grassi dell'1,5% e un'umidità massima del 6%. Viene prodotto mediante precipitazione, filtraggio a membrana e/o scambio ionico. Prodotto non istantaneo."	Inviare un prodotto di 1 libbra come campione.	Fino a 2 iscrizioni per sito di produzione
139	Isolato di proteine del siero di latte al 90%, istantaneo	L'isolato di proteine del siero del latte (WPI) al 90% è un prodotto in polvere con un contenuto proteico minimo dell'89,5%, un contenuto massimo di grassi dell'1,5% e un'umidità massima del 6%. Viene prodotto mediante precipitazione, filtraggio a membrana e/o scambio ionico.	Inviare un prodotto di 1 libbra come campione.	Fino a 2 iscrizioni per sito di produzione
140	Permeato di siero di latte	Permeato di siero, prodotto estraendo dal siero le proteine e altri elementi solidi. La separazione avviene mediante ultrafiltrazione e/o diafiltrazione. Massimo 7% di proteine, minimo 76% di lattosio, massimo 1,5% di grassi, massimo 5% di umidità.	Inviare un prodotto di 1 libbra come campione.	Fino a 2 iscrizioni per sito di produzione

CATEGORIE DI CONCORSO

141	Latte secco senza grassi & Latte scremato in polvere	Latte in polvere senza grassi (NDM): Prodotto ottenuto dalla rimozione della sola acqua dal latte pastorizzato scremato. Contiene non più del 5% di umidità, e massimo l'1,5% di grassi del latte. Latte in polvere scremato (SMP): Prodotto ottenuto dalla rimozione dell'acqua dal latte pastorizzato scremato. Massimo 5% di umidità e 1,5% di grassi del latte, con un contenuto minimo di proteine del latte del 34%. [CFR Titolo 21 parte 131.125]	Inviare un prodotto di 1 libbra come campione.	Fino a 2 iscrizioni per sito di produzione
142	Concentrato di proteine del latte	Il concentrato di proteine del latte (MPC) viene prodotto grazie a metodi quali ultrafiltrazione e diafiltrazione, che consentono di trattenere tutta la caseina e le proteine del siero di latte contenute nel flusso di materiale grezzo del prodotto finito, con una proporzione di caseina/proteine del siero equivalente a quella del latte originario, di circa 80:20. Contenuto proteico compreso tra il 40% e l'89,5%.	Inviare un prodotto di 1 libbra come campione.	Fino a 2 iscrizioni per sito di produzione

CAMPIONI DEL MONDO

2022	Michael Spycher Gourmino Svizzera	2000	Kevin Walsh Tasmania, Australia	1976	Rykele Sytsema Paesi Bassi
2020	Michael Spycher Gourmino Svizzera	1998	Per Olesen Danimarca	1974	Glen Ward Wisconsin, USA
2018	Michel Touyarou Formaggio Savencia Francia	1996	Hans Dekkers Paesi Bassi	1972	Domenico Rocca Italia
2016	Team Emmi Roth Emmi Roth USA Wisconsin, USA	1994	Jens Jensen Danimarca	1970	Larry Harms Iowa, USA
2014	Gerard Sinnesberger Kaserei Sinnesberger	1990	Josef Schroll Austria	1968	Harvey Schneider Wisconsin, USA
2012	Casari di FrieslandCampina Steenderen, Paesi Bassi	1988	Dale Olson Wisconsin, USA	1964	Irving Cutt Ontario, Canada
2010	Cédric Vuille Svizzera	1986	Rejean Galipeau Ontario, Canada	1962	Vincent Thompson Wisconsin, USA
2008	Michael Spycher Svizzera	1984	Roland Tess Wisconsin, USA	1960	Carl Huber Wisconsin, USA
2006	Christian Wuthrich Svizzera	1982	Julie Hook Wisconsin, USA	1958	Ronald E. Johnson Wisconsin, USA
2004	Meint Scheenstra Paesi Bassi	1980	Leif Olesen Danimarca	1957	John C. Rediske Wisconsin, USA
2002	Craig Sceney Australia	1978	Franz Haberlander Austria		

