

# WORLD CHAMPIONSHIP CHEESE CONTEST

5 - 7 DE MARZO DE 2024



MONONA TERRACE  
CONVENTION CENTER  
MADISON, WISCONSIN, EE. UU.



**ÚNASE AL CONCURSO DE QUESOS MÁS IMPORTANTE DEL MUNDO**

# WORLD CHAMPIONSHIP CHEESE CONTEST

5 - 7 DE MARZO DE 2024



¡En 2024 tendrá lugar el 35 concurso bienal World Championship Cheese Contest®, el concurso de quesos y mantequillas más antiguo y respetado que organiza la Wisconsin Cheese Makers Association!

Le invitamos a que envíe al concurso su queso, mantequilla, yogur e ingredientes lácteos secos de calidad para que sean evaluados de manera técnica por expertos y compitan para ganar prestigiosos premios en 142 categorías.

## FECHAS IMPORTANTES

**Apertura de inscripciones:**  
miércoles, 1 de noviembre de 2023

**Fecha límite para la inscripción temprana:**  
viernes, 1 de diciembre de 2023  
(75 \$ por inscripción)

**Fecha límite para la inscripción:**  
viernes, 26 de enero de 2024  
(90 \$ por inscripción)

**Fecha límite para recepción de inscripciones:**  
miércoles, 21 de febrero de 2024

**Fecha límite para recepción de productos frescos:**  
miércoles, 28 de febrero de 2024

**Deliberación del jurado del concurso:**  
del 5 al 7 de marzo de 2024

**Gala de premios:**  
jueves, 18 de abril de 2024

¡Inscriba sus mejores quesos, mantequillas, yogures y productos lácteos secos!

- Puede competir cualquier fabricante de queso, mantequilla, yogur e ingredientes lácteos secos.
- Inscríbase por internet a través de MyEntries®, nuestro exclusivo sistema de inscripción online y su sitio web personal y seguro para los concursos Championship Cheese Contests.
- Expertos de todo el mundo evaluarán los productos participantes en Madison, Wisconsin, EE. UU.
- Los tres productos que obtienen la puntuación más alta en cada categoría reciben una Medalla de Oro, Plata y Bronce, respectivamente.
- Los resultados del concurso se publicarán en nuestro sitio web, [www.worldchampioncheese.org](http://www.worldchampioncheese.org), durante la celebración del concurso.
- Los ganadores recibirán los galardones en una gala de premios durante la celebración de la feria del queso CheeseExpo que tendrá lugar en Milwaukee, Wisconsin, EE. UU.
- Los ganadores reciben unas placas fabricadas a mano y muy elegantes en las que puede verse el medallón distintivo del World Championship Cheese Contest.
- Los ganadores podrán usar libremente el logotipo del concurso para promocionar sus logros.

Visite nuestra página web [worldchampioncheese.org](http://worldchampioncheese.org) para obtener toda la información e inscribirse en el concurso online.

Póngase en contacto con la directora del concurso, Kirsten Strohmenger, de la Wisconsin Cheese Makers Association, llamando al teléfono **(608) 673-5245** o enviando un correo electrónico a [kstrohmenger@wischeesemakers.org](mailto:kstrohmenger@wischeesemakers.org).

# INFORMACIÓN GENERAL SOBRE EL CONCURSO

## PRIMERA RONDA DE EVALUACIÓN

Todos los productos inscritos son evaluados por un panel de jurados técnicos especializados, seleccionados y procedentes de diversos países de todo el mundo. Todos los productos de cada categoría son examinados, olfateados y degustados por un par de jueces expertos. Empezando por un máximo posible de 100 puntos, se van haciendo deducciones de puntos por los diversos defectos que pueda encontrar cada miembro del jurado. Los defectos se anotan en propiedades como el sabor, el cuerpo, la textura, la salinidad, el color, el acabado y el envasado, entre otras.

Los tres productos que obtienen la puntuación más alta en cada categoría reciben una Medalla de Oro, Plata y Bronce, respectivamente.

## LA RONDA DEL CAMPEONATO

Nuestro panel de jueces expertos evalúa en una ronda final de deliberación los quesos que han logrado la Medalla de Oro, para decidir qué queso será el campeón del mundo. Se examina a cada uno de los Medallistas de Oro, y 20 finalistas pasan a la Ronda del campeonato. Durante la Ronda del campeonato, se promedian las puntuaciones de todo el panel de jueces, con lo que se obtiene una puntuación final para cada finalista. El queso que obtiene la puntuación media más alta es nombrado campeón del mundo. Los productos con las dos siguientes puntuaciones más altas son nombrados subcampeón y tercer clasificado.

El concurso está abierto al público y tendrá difusión a nivel nacional en el mundo. Los productos que ganaron medallas en ediciones anteriores han logrado campañas de marketing muy provechosas gracias al éxito que obtuvieron en este concurso.

## PREMIOS Y GALARDONES

El 18 de abril de 2024, durante la celebración de la gala de premios del concurso en Milwaukee, Wisconsin, se entregarán medallas chapadas en oro de 24 quilates a los ganadores de cada categoría. Se concederán medallas de plata y bronce a los clasificados en segundo y tercer lugar. Se concederán trofeos y condecoraciones artesanales exclusivas al campeón del mundo, al subcampeón y al tercer clasificado.



# REGLAS DEL CONCURSO

## QUIÉN PUEDE PARTICIPAR

- Puede inscribirse en el concurso cualquier fabricante que fabrique auténtico queso, mantequilla, yogur o ingredientes lácteos secos. Cada producto que se inscriba debe ir acompañado por el nombre de la persona, el equipo o el grupo que haya participado directamente en la elaboración del producto.
- Los comerciantes, procesadores o vendedores minoristas secundarios pueden inscribir productos que un fabricante haya empaquetado específicamente para ellos, con la aprobación del fabricante original. Ellos y el fabricante decidirán el nombre del producto, el nombre del participante y el nombre de la compañía que utilizarán para la inscripción. Dichos comerciantes secundarios pueden inscribir hasta dos productos en cada categoría.

*Excepción:* Los comerciantes secundarios pueden participar en las clases de demostración de forma directa y sin restricciones inherentes.

## INSCRIPCIÓN DE PRODUCTOS

- Cada producto puede inscribirse únicamente en una categoría. El jurado principal puede cambiar cualquier producto a la categoría del concurso que sea más adecuada.
- Cada persona, equipo o grupo puede inscribirse en más de una categoría.  
Una persona o grupo puede estar inscrito en varios productos dentro de la misma categoría. Las descripciones de la categoría explican el límite de productos que se permiten por categoría.
- El límite de productos por categoría que se mencionan en las descripciones de las categorías (págs. 7-18) se aplica a los fabricantes. Cada comerciante secundario puede inscribir, como máximo, dos artículos en cada categoría, salvo en las categorías con límites por sabor o variedad, en las que podrá inscribir dos por sabor o variedad. Los productos inscritos por un comerciante secundario no afectan a los límites de productos del fabricante que inscribe productos envasados en conjunto en la misma categoría.
- Para que una categoría tenga suficientes productos inscritos para competir debe haber productos de, al menos, tres compañías diferentes. Si una categoría no cumple con este requisito, los productos pasarán a una categoría alternativa y adecuada para el concurso.

## REQUISITOS DE LOS PRODUCTOS

- Los productos inscritos deben ser productos lácteos naturales y procesados.
- Los quesos inscritos que se hayan elaborado con leche cruda deben haber sido fabricados al menos 60 días antes de que se evalúen en el concurso. Los productos inscritos deben tener una curación normalmente asociada a su variedad.
- Los quesos que contengan aceites vegetales serán descalificados del concurso. La única excepción a esta regla serán los productos que se inscriban en la categoría Queso para untar.
- Los productos pueden enviarse con o sin las etiquetas y el envase normales de la marca.
- Definiciones de contenido de humedad del queso:
  - Suave: >51 %
  - Semisuave: 50 %-40 %
  - Duro: <39 %

*Excepción:* El contenido de humedad es ligeramente diferente para las categorías 54, 55 y 56.

- Todas las muestras que se envíen al Championship Cheese Contest deben ser examinadas cuidadosamente para asegurarse de que no contengan ácaros u otro tipo de contaminación. Cualquier muestra que se considere que no es segura para su consumo será retirada del concurso si así lo decide el jurado principal.
- Se descalificará cualquier producto que tenga orificios.  
*Excepción:* En las categorías de estilo suizo, los productos enviados en su formato original entero pueden tener un orificio.

## REQUISITOS DE TAMAÑO Y PESO

- Los productos inscritos deben enviarse en el formato original en el que se hayan elaborado. Cada producto inscrito debe incluir al menos 1 kg (2 libras) de producto en su formato original en el que se haya elaborado, a menos que se especifique algo distinto en la categoría. Si un producto pesa menos de 1 kg (2 libras), debe enviarse suficiente producto hasta alcanzar un total de 1 kg (2 libras).

### • ¡NO CORTE EL QUESO!

Los quesos que se reciban cortados o diferentes de su formato original serán eliminados del concurso y solo recibirán una puntuación de cortesía.

*Excepciones:*

- Queso cortado durante su elaboración:
  - Cilindros de queso Colby
  - Feta
  - Bloques de queso suizo
- Algunos quesos con formato grande pueden cortarse en estos tamaños:
  - Los quesos que pesen entre 30 y 60 kg (66 y 132 lbs) pueden cortarse y se puede enviar la mitad de su tamaño totalmente madurado original.
  - Los quesos que pesen más de 60 kg (más de 133 lbs) pueden cortarse y se puede enviar un cuarto de su tamaño completamente madurado original.
  - Los quesos de barra naturales de 290 kg (640 lbs) pueden cortarse y se pueden enviar en porciones de 18 kg (40 lbs).
- Las barras de queso que pasen por un proceso de pasteurización prolongado (categorías 88, 89 y 92) pueden cortarse para facilitar su envío.
- Los quesos ahumados pueden enviarse en el formato que tenían antes de ser ahumados (es decir, pueden cortarse antes de ser ahumados).  
Tenga en cuenta lo siguiente: los quesos que se corten después del proceso de ahumado serán eliminados del concurso.
- Los quesos procesados/convertidos pueden presentarse en las siguientes categorías:
  - Queso en lonchas natural
  - Bocaditos de queso natural
  - Categoría abierta: queso rallado
  - Categoría abierta: mezclas de queso rallado
  - Categoría abierta: queso desmenuzado
  - Categoría abierta: virutas de queso
  - Categoría de alimentos a base de queso

# REGLAS DEL CONCURSO (CONTINUACIÓN)

## MANTEQUILLAS

- Las mantequillas que se inscriban serán mantequillas cremosas que no deben contener menos de un 80 por ciento de grasa láctea. Las mantequillas se pueden inscribir a granel (en caja o tubo) o envasadas.

## REALIZACIÓN DEL CONCURSO

- El World Championship Cheese Contest es propiedad de la Wisconsin Cheese Makers Association, quien también lo organiza. El nombre y el logotipo del evento son marcas comerciales federales registradas y pueden usarse con el permiso de la Wisconsin Cheese Makers Association.
- Los productos que se reciben en el concurso pasarán a ser propiedad de la Wisconsin Cheese Makers Association. La asociación puede solicitar la sustitución de los productos ganadores si estos los productos ganadores dejan de ser aptos para exhibirse en la CheeseExpo, que se realizará del 16 al 18 de abril de 2024, en Milwaukee, Wisconsin.
- Las inscripciones al concurso deben pagarse en su totalidad en el momento de la inscripción de los productos. Las inscripciones que se cancelen antes del 26 de enero de 2024 recibirán un reembolso del 50 por ciento del valor que se haya abonado de la inscripción. Las inscripciones que los participantes cancelen después del 26 de enero de 2024 no serán reembolsadas. Los participantes son los responsables de pagar el envío. Si no llega al lugar del concurso, no se reembolsará el valor abonado por la inscripción.
- Las siguientes categorías pueden competir en la ronda final de deliberación para decidir cuál será el queso campeón del mundo y los subcampeones: categorías de leche de vaca, categorías de leche de cabra, categorías de leche de oveja, y categorías de mezcla y otras leches.



# CÓMO INSCRIBIRSE

## INSCRÍBASE POR INTERNET CON MYENTRIES®

MyEntries®, nuestro sistema de inscripción online, es su sitio web personal y seguro para los concursos Championship Cheese Contests organizados por la Wisconsin Cheese Makers Association. MyEntries® incluye una función de inscripción online, almacenamiento permanente de los datos de inscripción introducidos cada año, puntuaciones instantáneas de los productos y acceso constante a las hojas de puntuación de sus productos. Visite [MyEntries.org](http://MyEntries.org) para inscribirse.

**Fecha límite para la inscripción temprana:**  
1 de diciembre de 2023 - 75 \$ por inscripción

**Fecha límite para la inscripción:**  
26 de enero de 2024 - 90 \$ por inscripción

MyEntries® le permite:

- Inscribirse en el concurso por internet
- Revisar los datos de la inscripción realizada en años anteriores mientras se inscribe en la edición actual del concurso
- Ahorrar dinero, ya que puede introducir los datos de manera automática
- Imprimir las etiquetas de envío para enviar sus productos
- Ver de manera instantánea las puntuaciones obtenidas en el concurso
- ¡Ver e imprimir de manera instantánea las hojas de puntuación oficiales del jurado el mismo día del concurso!

### Su cuenta de MyEntries®

Si ya creó anteriormente una cuenta en MyEntries para un concurso de queso mundial o celebrado en Estados Unidos, utilice el mismo nombre de usuario y contraseña para acceder a su cuenta de MyEntries. Cuando inicie sesión verá todos sus productos almacenados de concursos anteriores.

Si no tiene ninguna cuenta, diríjase a [worldchampioncheese.org](http://worldchampioncheese.org) y haga clic en MyEntries® para empezar. Desde allí, puede enviar sus productos o guardar su información y volver más tarde para inscribirse en el concurso.



## ENVÍO Y ENTREGA DE PRODUCTOS

Cada producto que haya inscrito para el concurso debe llegar a nuestra dirección de destino, debidamente envasado, antes del miércoles, 21 de febrero de 2024 (miércoles, 28 de febrero, para los productos frescos).

### Envasado de los productos

- Cada producto que se haya inscrito debe enviarse en su propia caja. Pueden enviarse varios productos juntos en un solo contenedor, pero cada producto debe estar en su propia caja y marcado con su etiqueta de envío del concurso. (Recordatorio: envíe quesos enteros, en su formato original a menos que se indique lo contrario)
  - Etiquetas de envío del concurso (etiquetas de identificación de productos del concurso):
    1. Imprima las etiquetas de envío autocompletadas desde su cuenta de MyEntries®.
    2. Pegue una etiqueta en el exterior de la caja del producto.
    3. Coloque la otra etiqueta dentro con su producto.

### Envío de los productos

- La Wisconsin Cheese Makers Association se ha asociado con WOW Logistics para recibir todos los productos inscritos del concurso y conservarlos hasta el día en que delibere el jurado. Wisconsin Aging and Grading Cheese, Inc. colabora con el concurso ordenando y organizando los productos.
  - El envío de todos los productos se debe PAGAR POR ADELANTADO. No se aceptarán envíos con portes debidos.
  - Todos los productos inscritos deben recibirse en WOW Logistics en Little Chute, Wisconsin, antes del miércoles, 21 de febrero (miércoles, 28 de febrero, en el caso de los productos frescos). Envíelos con suficiente antelación para llegar a tiempo.
    - Envíe los productos a: World Championship Cheese Contest  
c/o WOW Logistics  
2101 Bohm Drive, Door 18  
Little Chute, WI 54140 USA  
Contacto: Randy Swensen, WI Aging & Grading Cheese, Inc.  
Teléfono: (920) 268 - 7422\*
- \*Este número se menciona para ser usado solo en los formularios de envío.
- Si tiene alguna consulta, entre en contacto con Cheese Makers Association llamando al teléfono (608) 673-5245 o enviando un correo electrónico a [contest@wischeesemakers.org](mailto:contest@wischeesemakers.org).

### Plazo para recibir el reembolso

Las inscripciones que se cancelen antes del 26 de enero de 2024 recibirán un reembolso del 50 por ciento del valor que se haya abonado de la inscripción. Las inscripciones que los participantes cancelen después del 26 de enero de 2024 no serán reembolsadas. Si no llega al lugar del concurso, no se reembolsará el valor abonado por la inscripción.

# CATEGORÍAS DEL CONCURSO

## QUESO: TIPOS DE LECHE DE VACA

<b>1</b>	<b>Cheddar, suave (de 0 a 3 meses)</b>	Queso cheddar natural, sin aromas, sin corteza, elaborado con leche de vaca con una maduración de entre 1 y 90 días. Elaboración entre el 23 de noviembre de 2023 y el 20 de febrero de 2024 [CFR 133.113]	Envíe el queso entero, sin cortar, en su formato original de elaboración.	Hasta 4 productos por centro de elaboración
<b>2</b>	<b>Cheddar, medio (de 3 a 6 meses)</b>	Queso cheddar natural, sin aromas, sin corteza, elaborado con leche de vaca con una maduración de entre 91 y 180 días. Elaboración entre el 25 de agosto de 2023 y el 22 de noviembre de 2023 [CFR 133.113]	Envíe el queso entero, sin cortar, en su formato original de elaboración.	Hasta 4 productos por centro de elaboración
<b>3</b>	<b>Cheddar, intenso (de 6 meses a 1 año)</b>	Queso cheddar natural, sin aromas, sin corteza, elaborado con leche de vaca con una maduración de entre 181 y 365 días. Elaboración entre el 21 de febrero de 2023 y el 24 de agosto de 2023 [CFR 133.113]	Envíe el queso entero, sin cortar, en su formato original de elaboración.	Hasta 4 productos por centro de elaboración
<b>4</b>	<b>Cheddar, con maduración de 1 a 2 años</b>	Queso cheddar natural, sin aromas, sin corteza, elaborado con leche de vaca con una maduración de entre 366 y 730 días. Elaboración entre el 21 de febrero de 2022 y el 20 de febrero de 2023 [CFR 133.113]	Envíe el queso entero, sin cortar, en su formato original de elaboración.	Hasta 4 productos por centro de elaboración
<b>5</b>	<b>Cheddar, con maduración de 2 años o más</b>	Queso cheddar natural, sin aromas, sin corteza, elaborado con leche de vaca con una maduración de 731 días o más. Elaboración el 20 de febrero de 2022 o antes. [CFR 133.113]	Envíe el queso entero, sin cortar, en su formato original de elaboración.	Hasta 4 productos por centro de elaboración
<b>6</b>	<b>Cheddar cubierto de cera tradicional, suave a medio</b>	Tipos de cheddar tradicional, sin cortar y cubiertos en parafina, cera o Paracot antes del envío o al principio de la curación. Este es un queso cheddar natural, sin aromas y con una curación de entre 1 y 180 días. Elaboración entre el 25 de agosto de 2023 y el 20 de febrero de 2024 [CFR 133.113]	Envíe el queso entero, sin cortar, en su formato original de elaboración.	Hasta 4 productos por centro de elaboración
<b>7</b>	<b>Cheddar cubierto de cera tradicional, intenso a añeo</b>	Tipos de cheddar tradicional, sin cortar y cubiertos en parafina, cera o Paracot antes del envío o al principio de la curación. Este es un queso cheddar natural, sin aromas y con una curación de 181 días o más. Elaboración el 24 de agosto de 2023 o antes. [CFR 133.113]	Envíe el queso entero, sin cortar, en su formato original de elaboración.	Hasta 4 productos por centro de elaboración
<b>8</b>	<b>Cheddar natural con corteza</b>	Tipos de cheddar tradicional natural elaborado con leche de vaca, sin aromas, curado al aire sin envasado para crear una corteza natural. [CFR 133.113]	Envíe el queso entero, sin cortar, en su formato original de elaboración.	Hasta 4 productos por centro de elaboración
<b>9</b>	<b>Colby</b>	Colby natural, sin aromas, elaborado con leche de vaca. [CFR 133.118]	Envíe el queso entero, sin cortar, en su formato original de elaboración. *consulte la excepción a la normativa para los cilindros de queso Colby	Hasta 4 productos por centro de elaboración
<b>10</b>	<b>Monterey Jack</b>	Monterey Jack natural, sin aromas, elaborado con leche de vaca. [CFR 133.153]	Envíe el queso entero, sin cortar, en su formato original de elaboración.	Hasta 4 productos por centro de elaboración

# CATEGORÍAS DEL CONCURSO

<b>11</b>	<b>Queso de cuajada marmolado</b>	Queso de leche de vaca natural marmolado con cuajada con y sin color, normalmente de tipo Colby o Jack o cheddar o cuajada de mozzarella.	Envíe el queso entero, sin cortar, en su formato original de elaboración.	Hasta 4 productos por centro de elaboración
<b>12</b>	<b>Queso estilo Baby Swiss</b>	Quesos tipo Baby Swiss naturales, sin aromas, elaborados con leche de vaca. Contenido de humedad máximo del 43 %, contenido mínimo de grasas del 45 %, formación de agujeros u "ojos" en el queso.	Envíe el queso entero, sin cortar, en su formato original de elaboración. *consulte la excepción a la normativa para los quesos que pesan más de 30 kg (66 libras)	Hasta 4 productos por centro de elaboración
<b>13</b>	<b>Queso estilo suizo con corteza</b>	Quesos tipo suizo naturales, sin aromas, con corteza, elaborados con leche de vaca, por ejemplo, Emmental, Suizo. Con una maduración de 60 días o más. Elaboración el 23 de diciembre de 2023 o antes.	Envíe el queso entero, sin cortar, en su formato original de elaboración. *consulte la excepción a la normativa para los quesos que pesan más de 30 kg (66 libras)	Hasta 4 productos por centro de elaboración
<b>14</b>	<b>Queso estilo suizo sin corteza</b>	Quesos tipo Baby Swiss naturales, sin aromas, sin corteza, elaborados con leche de vaca. Con una maduración de 60 días o más. Elaboración el 23 de diciembre de 2023 o antes. [21 CFR 133.195]	Envíe el queso entero, sin cortar, en su formato original de elaboración. *consulte la excepción a la normativa para los quesos que pesan más de 30 kg (66 libras)	Hasta 4 productos por centro de elaboración
<b>15</b>	<b>Mozzarella</b>	Mozzarella natural, sin aromas, elaborado con "leche entera de vaca", descrito como queso mozzarella con bajo contenido de humedad. [21 CFR 133.155 y 133.156]	Envíe el queso entero, sin cortar, en su formato original de elaboración.	Hasta 4 productos por centro de elaboración
<b>16</b>	<b>Mozzarella, con leche semidesnatada</b>	Queso mozzarella natural, sin aromas, elaborado con leche de vaca semidesnatada y con bajo contenido de humedad. [21 CFR 133.157 y 133.158]	Envíe el queso entero, sin cortar, en su formato original de elaboración.	Hasta 4 productos por centro de elaboración
<b>17</b>	<b>Mozzarella fresco</b>	Presentado en distintas variedades tales como ciliegine, bocconcini, ovoline, burrata, etc.; el queso mozzarella fresco sin aromas, tiene alto contenido de humedad; normalmente se elabora con leche entera, se suele comercializar envasado en agua y se elabora con leche de vaca o de búfala. Nota: todos los tamaños y formas del queso mozzarella fresco serán considerados una única variedad de queso, por lo que solo se pueden aceptar 4 productos de cada centro de elaboración.	Envíe los quesos enteros, sin cortar, con un peso mínimo de 1 kg (2 libras).	Hasta 4 productos por centro de elaboración
<b>18</b>	<b>Burrata</b>	Queso burrata sin aromas elaborado con leche de vaca o de búfala. Los productos deben ser stracciatella (cuajada de mozzarella y nata) envuelto en una cobertura de pasta hilada.	Envíe los quesos enteros, sin cortar, con un peso mínimo de 1 kg (2 libras).	Hasta 4 productos por centro de elaboración
<b>19</b>	<b>Provolone, suave</b>	Queso provolone natural, sin aromas, elaborado con leche de vaca con una maduración de entre 1 y 60 días. Elaboración entre el 23 de diciembre de 2023 y el 20 de febrero de 2024. No incluye provolone ahumado; el provolone ahumado compite en la Categoría 21. [21 CFR 133.181]	Envíe el queso entero, sin cortar, en su formato original de elaboración.	Hasta 4 productos por centro de elaboración
<b>20</b>	<b>Provolone, añeo</b>	Provolone natural, sin aromas, elaborado con leche de vaca con una maduración de 61 días o más. Elaboración el 22 de diciembre de 2023 o antes. No incluye provolone ahumado; el provolone ahumado compite en la Categoría 21. [21 CFR 133.181]	Envíe el queso entero, sin cortar, en su formato original de elaboración.	Hasta 4 productos por centro de elaboración

# CATEGORÍAS DEL CONCURSO

<b>21</b>	<b>Provolone, ahumado</b>	Provolone natural, elaborado con leche de vaca con sabor ahumado añadido o ahumado de manera natural.	Envíe el queso entero, sin cortar, en su formato original de elaboración.	Hasta 4 productos por centro de elaboración
<b>22</b>	<b>Queso en tiras</b>	Queso en tiras natural, sin aromas, elaborado con leche de vaca; incluye los tipos de cuajada fundida.	Envíe un peso mínimo total de 1 kilogramo (2 libras).	Hasta 4 productos por centro de elaboración
<b>23</b>	<b>Asiago</b>	Asiago natural, sin aromas, elaborado con leche de vaca. [21 CFR 133.102, 133.103 y 133.104]	Envíe el queso entero, sin cortar, en su formato original de elaboración.	Hasta 4 productos por centro de elaboración
<b>24</b>	<b>Parmesano</b>	Parmesano natural, sin aromas, elaborado con leche de vaca. [21 CFR 113.165]	Envíe el queso entero, sin cortar, en su formato original de elaboración.	Hasta 4 productos por centro de elaboración
<b>25</b>	<b>Ricotta</b>	Ricotta natural, sin aromas, elaborado con leche de vaca o suero.	Envíe un mínimo total de 1 kilogramo (2 libras).	Hasta 4 productos por centro de elaboración
<b>26</b>	<b>Queso cottage</b>	Queso Cottage natural, sin aromas, de cualquier tamaño de cuajada, con un 1% o más de contenido en grasa, en envases para la venta al por menor (envases de 0,7 litros o más pequeños). [21 CFR 133.128]	Envíe un mínimo total de 1 kilogramo (2 libras). Envíelos en paquetes de 680 gramos (24 onzas) o menos	Hasta 4 productos de cada variedad única por centro de elaboración
<b>27</b>	<b>Queso cottage, aromatizado</b>	Queso Cottage natural, de sabores, de cualquier tamaño de cuajada, con un 1% o más de contenido en grasa, en envases para la venta al por menor (envases de 0,7 litros o más pequeños). [21 CFR 133.128]	Envíe un mínimo total de 1 kilogramo (2 libras). Envíelos en paquetes de 680 gramos (24 onzas) o menos	Hasta 4 productos de cada variedad única por centro de elaboración
<b>28</b>	<b>Feta</b>	Feta natural, sin aromas, elaborado con leche de vaca.	Envíe los quesos enteros, sin cortar, con un peso mínimo de 1 kg (2 libras). *consulte la excepción a la normativa para el feta	Hasta 4 productos por centro de elaboración
<b>29</b>	<b>Feta, aromatizado</b>	Feta natural elaborado con leche de vaca y aromatizado con condimentos añadidos.	Envíe los quesos enteros, sin cortar, con un peso mínimo de 1 kg (2 libras). *consulte la excepción a la normativa para el feta	Hasta 4 productos de cada variedad única por centro de elaboración
<b>30</b>	<b>Brick y Muenster</b>	Queso Brick y queso Muenster naturales, sin aromas, elaborados con leche de vaca. Con maduración de 30 días o más; no madurados (por moho) en superficie. Elaboración el 22 de enero de 2023 o antes. [21 CFR 133.108 y 133.160]	Envíe el queso entero, sin cortar, en su formato original de elaboración.	Hasta 4 productos de cada variedad única por centro de elaboración
<b>31</b>	<b>Havarti</b>	Havarti natural, sin aromas, elaborado con leche de vaca.	Envíe el queso entero, sin cortar, en su formato original de elaboración.	Hasta 4 productos por centro de elaboración
<b>32</b>	<b>Havarti, aromatizado</b>	Havarti natural elaborado con leche de vaca y aromatizado con condimentos añadidos.	Envíe el queso entero, sin cortar, en su formato original de elaboración.	Hasta 4 productos de cada variedad única por centro de elaboración
<b>33</b>	<b>Gorgonzola</b>	Gorgonzola natural, sin aromas, elaborado con leche de vaca. [21 CFR 113.141]	Envíe el queso entero, sin cortar, en su formato original de elaboración.	Hasta 4 productos por centro de elaboración

# CATEGORÍAS DEL CONCURSO

<b>34</b>	<b>Quesos azules</b>	Quesos naturales, sin aromas, elaborados con leche de vaca, veteados con moho azul ( <i>Penicillium roqueforti</i> ) [21 CFR 133.106] y sin presencia de capa de moho en la superficie (sin corteza). Incluye el queso sin corteza recubierto de una capa de cera.	Envíe el queso entero, sin cortar, en su formato original de elaboración.	Hasta 4 productos de cada variedad única por centro de elaboración
<b>35</b>	<b>Quesos azules con corteza de moho</b>	Quesos naturales, sin aromas, elaborados con leche de vaca, veteados con moho azul ( <i>Penicillium roqueforti</i> ) [21 CFR 133.106] y madurados para que se desarrolle una capa de moho en la superficie.	Envíe el queso entero, sin cortar, en su formato original de elaboración.	Hasta 4 productos de cada variedad única por centro de elaboración
<b>36</b>	<b>Categoría abierta: quesos con moho azul</b>	Quesos naturales, sin aromas, elaborados con leche de vaca y madurados con moho azul ( <i>Penicillium roqueforti</i> ). El desarrollo de la capa de moho azul puede ser interno o externo.  Esta categoría engloba quesos con un carácter diferente de los tradicionales quesos azules, por ejemplo, diferentes a los que se describen en la Categoría [21 CFR 133.106], e incluye quesos azules tradicionales con tratamientos de superficie con un matiz distintivo distinto a la capa de cera o moho en la superficie, como por ejemplo hierbas u hojas.	Envíe el queso entero, sin cortar, en su formato original de elaboración.	Hasta 4 productos de cada variedad única por centro de elaboración
<b>37</b>	<b>Brie</b>	Brie natural, sin aromas, elaborado con leche de vaca.	Envíe los quesos enteros, sin cortar, con un peso mínimo de 1 kg (2 libras).	Hasta 4 productos de cada variedad única por centro de elaboración
<b>38</b>	<b>Camembert</b>	Camembert natural, sin aromas, elaborado con leche de vaca.	Envíe los quesos enteros, sin cortar, con un peso mínimo de 1 kg (2 libras).	Hasta 4 productos de cada variedad única por centro de elaboración
<b>39</b>	<b>Categoría abierta: quesos madurados suaves</b>	Quesos naturales, sin aromas, con maduración suave por moho (corteza enmohecida), elaborados con leche de vaca. [21 CFR 133.182]	Envíe los quesos enteros, sin cortar, con un peso mínimo de 1 kg (2 libras).	Hasta 4 productos de cada variedad única por centro de elaboración
<b>40</b>	<b>Categoría abierta: quesos madurados suaves aromatizados</b>	Quesos naturales con maduración suave por moho (corteza enmohecida), elaborados con leche de vaca, con aromas o condimentos añadidos. [21 CFR 133.182]	Envíe los quesos enteros, sin cortar, con un peso mínimo de 1 kg (2 libras).	Hasta 4 productos de cada variedad única por centro de elaboración
<b>41</b>	<b>Edam</b>	Edam natural, sin aromas, elaborado con leche de vaca. [21 CFR 113.138]	Envíe los quesos enteros, sin cortar, con un peso mínimo de 1 kg (2 libras).	Hasta 4 productos por centro de elaboración
<b>42</b>	<b>Gouda, joven (menos de 4 meses)</b>	Gouda natural, sin aromas, elaborado con leche de vaca y una maduración de entre 1 y 120 días. Elaboración entre el 24 de octubre de 2023 y el 20 de febrero de 2024. No incluye Gouda ahumado; el Gouda ahumado compite en la Categoría 46. [21 CFR 133.142]	Envíe el queso entero, sin cortar, en su formato original de elaboración.	Hasta 4 productos por centro de elaboración
<b>43</b>	<b>Gouda, maduro (de 4 a 10 meses)</b>	Gouda natural, sin aromas, elaborado con leche de vaca y una maduración de entre 121 y 300 días. Elaboración entre el 27 de abril de 2023 y el 23 de octubre de 2023. No incluye Gouda ahumado; el Gouda ahumado compite en la Categoría 46. [21 CFR 133.142]	Envíe el queso entero, sin cortar, en su formato original de elaboración.	Hasta 4 productos por centro de elaboración

# CATEGORÍAS DEL CONCURSO

<b>44</b>	<b>Gouda, extra añejo (más de 10 meses)</b>	Queso Gouda natural, sin aromas, elaborado con leche de vaca y con una maduración de 301 días o más. Elaboración el 26 de abril de 2023 o antes. No incluye Gouda ahumado; el Gouda ahumado compite en la Categoría 46. [21 CFR 133.142]	Envíe el queso entero, sin cortar, en su formato original de elaboración.	Hasta 4 productos por centro de elaboración
<b>45</b>	<b>Gouda, aromatizado</b>	Gouda natural elaborado con leche de vaca y aromatizado con condimentos añadidos. No incluye Gouda ahumado; el Gouda ahumado compite en la Categoría 46. [21 CFR 133.142]	Envíe el queso entero, sin cortar, en su formato original de elaboración.	Hasta 4 productos de cada variedad única por centro de elaboración
<b>46</b>	<b>Gouda, ahumado</b>	Gouda natural elaborado con leche de vaca, con sabor ahumado añadido o ahumado de manera natural. [21 CFR 133.142]	Envíe el queso entero, sin cortar, en su formato original de elaboración.	Hasta 4 productos de cada variedad única por centro de elaboración
<b>47</b>	<b>Quesos frescos de estilo latinoamericano</b>	Quesos naturales, frescos, no fundentes, sin aromas y de estilo latinoamericano, elaborados con leche de vaca, como por ejemplo queso fresco, para freír, ranchero, queso blanco y panela.	Envíe los quesos enteros, sin cortar, con un peso mínimo de 1 kg (2 libras).	Hasta 4 productos de cada variedad única por centro de elaboración
<b>48</b>	<b>Quesos para fundir de estilo latinoamericano</b>	Quesos naturales, sin aromas, de estilo latinoamericano, elaborados con leche de vaca ideales para usarlos fundidos para cocinar, por ejemplo, queso para fundir, queso quesadilla, asadero, Oaxaca y otros quesos que se pueden fundir y cortar en lonchas. Estos productos se fundirán durante la evaluación.	Envíe los quesos enteros, sin cortar, con un peso mínimo de 1 kg (2 libras).	Hasta 4 productos de cada variedad única por centro de elaboración
<b>49</b>	<b>Quesos duros de estilo latinoamericano</b>	Quesos duros, naturales, sin aromas y de estilo latinoamericano, elaborados con leche de vaca y utilizados para rallar, por ejemplo: queso seco, queso nica, queso duro, cotija.	Envíe los quesos enteros, sin cortar, con un peso mínimo de 1 kg (2 libras).	Hasta 4 productos de cada variedad única por centro de elaboración
<b>50</b>	<b>Gruyere</b>	Gruyere natural, sin aromas, madurado por moho y elaborado con leche de vaca.	Envíe el queso entero, sin cortar, en su formato original de elaboración. *consulte la excepción a la normativa para los quesos que pesan más de 30 kg (66 libras)	Hasta 4 productos por centro de elaboración
<b>51</b>	<b>Appenzeller, joven</b>	Queso natural de leche de vaca, elaborado en la región de Appenzell del noreste de Suiza, con una maduración de 1 a 180 días. Elaboración entre el 25 de agosto de 2023 y el 20 de febrero de 2024.	Envíe el queso entero, sin cortar, en su formato original de elaboración.	Hasta 4 productos por centro de elaboración
<b>52</b>	<b>Appenzeller, añejo</b>	Queso natural de leche de vaca, elaborado en la región de Appenzell del noreste de Suiza, con una maduración de 181 días o más. Elaboración el 24 de agosto de 2023 o antes.	Envíe el queso entero, sin cortar, en su formato original de elaboración.	Hasta 4 productos por centro de elaboración
<b>53</b>	<b>Categoría abierta: quesos alpinos</b>	Quesos de leche de vaca naturales elaborados a altitudes superiores a los 600 metros (1969 pies). Solo se utiliza la leche de vacas que se alimentan en pastos alpinos.	Envíe los quesos enteros, sin cortar, con un peso mínimo de 1 kg (2 libras).	Hasta 4 productos de cada variedad única por centro de elaboración
<b>54</b>	<b>Quesos suaves de corteza lavada/ madurados con moho</b>	Quesos naturales, con y sin aromas, elaborados con leche de vaca (con una humedad del 46 % o más), untados o lavados con cultivo de bacterias durante la maduración.	Envíe los quesos enteros, sin cortar, con un peso mínimo de 1 kg (2 libras).	Hasta 4 productos de cada variedad única por centro de elaboración

# CATEGORÍAS DEL CONCURSO

<b>55</b>	<b>Quesos semisuaves (semiduros) de corteza lavada/ madurados con moho, jóvenes (menos de 4 meses)</b>	Quesos naturales, con y sin aromas, elaborados con leche de vaca (con una humedad del 40 % al 45 %), untados o lavados con cultivo de bacterias durante la maduración, con una maduración de entre 1 y 120 días. Elaboración entre el 24 de octubre de 2023 y el 20 de febrero de 2024.	Envíe los quesos enteros, sin cortar, con un peso mínimo de 1 kg (2 libras).	Hasta 4 productos de cada variedad única por centro de elaboración
<b>56</b>	<b>Quesos semisuaves (semiduros) de corteza lavados/ madurados con moho, añejos (más de 4 meses)</b>	Quesos naturales, con y sin aromas, elaborados con leche de vaca (con una humedad del 40 % al 45 %), untados o lavados con cultivo de bacterias durante la maduración, con una maduración de entre 121 días o más. Elaboración el 23 de octubre de 2023 o antes.	Envíe los quesos enteros, sin cortar, con un peso mínimo de 1 kg (2 libras).	Hasta 4 productos de cada variedad única por centro de elaboración
<b>57</b>	<b>Quesos duros de corteza lavada/ madurados con moho, curados (menos de 9 meses)</b>	Quesos naturales, con y sin aromas, elaborados con leche de vaca (con una humedad del 39 % o menos), untados o lavados con cultivo de bacterias durante la maduración, con una maduración de entre 1 y 270 días. Elaboración entre el 27 de mayo de 2023 y el 20 de febrero de 2024.	Envíe los quesos enteros, sin cortar, con un peso mínimo de 1 kg (2 libras).	Hasta 4 productos de cada variedad única por centro de elaboración
<b>58</b>	<b>Quesos duros de corteza lavada/ madurados con moho, extra añejos (más de 9 meses)</b>	Quesos naturales, con y sin aromas, elaborados con leche de vaca (con una humedad del 39 % o menos), untados o lavados con el cultivo de bacterias durante la maduración, con una maduración de 271 días o más. Elaboración el 26 de mayo de 2023 o antes.	Envíe los quesos enteros, sin cortar, con un peso mínimo de 1 kg (2 libras).	Hasta 4 productos de cada variedad única por centro de elaboración
<b>59</b>	<b>Raclette</b>	Quesos naturales, con o sin aromas, tipo raclette elaborados con leche de vaca, untados o lavados con cultivo de bacterias durante la maduración, y pensados especialmente para fundir. Estos productos se fundirán durante la evaluación.	Envíe el queso entero, sin cortar, en su formato original de elaboración.	Hasta 4 productos de cada variedad única por centro de elaboración
<b>60</b>	<b>Quesos al vino/licor de corteza lavada/ madurados con moho</b>	Quesos naturales elaborados con leche de vaca untados/lavados con una disolución de cultivos de bacterias y mezclados ligeramente con cerveza, vino, bebidas alcohólicas o licor para darles sabor.	Envíe los quesos enteros, sin cortar, con un peso mínimo de 1 kg (2 libras).	Hasta 4 productos de cada variedad única por centro de elaboración
<b>61</b>	<b>Monterey Jack a la pimienta, poco picante</b>	Monterey Jack natural, elaborado con leche de vaca con chiles añadidos. Queso poco picante. [21 CFR 133.153]	Envíe el queso entero, sin cortar, en su formato original de elaboración.	Hasta 4 productos de cada variedad única por centro de elaboración
<b>62</b>	<b>Monterey Jack a la pimienta, ligeramente picante</b>	Monterey Jack natural, elaborado con leche de vaca con chiles añadidos. Queso ligeramente picante. [21 CFR 133.153]	Envíe el queso entero, sin cortar, en su formato original de elaboración.	Hasta 4 productos de cada variedad única por centro de elaboración
<b>63</b>	<b>Monterey Jack a la pimienta, muy picante</b>	Monterey Jack natural, elaborado con leche de vaca con pimientos picantes añadidos. Queso muy picante. [21 CFR 133.153]	Envíe el queso entero, sin cortar, en su formato original de elaboración.	Hasta 4 productos de cada variedad única por centro de elaboración
<b>64</b>	<b>Categoría abierta: queso a la pimienta, poco picante</b>	Quesos naturales, elaborados con leche de vaca (excepto Monterey Jack) con chiles añadidos. Queso poco picante.	Envíe los quesos enteros, sin cortar, con un peso mínimo de 1 kg (2 libras).	Hasta 4 productos de cada variedad única por centro de elaboración

# CATEGORÍAS DEL CONCURSO

<b>65</b>	<b>Categoría abierta: queso a la pimienta, ligeramente picante</b>	Quesos naturales, elaborados con leche de vaca (excepto Monterey Jack) con chiles añadidos. Queso ligeramente picante.	Envíe los quesos enteros, sin cortar, con un peso mínimo de 1 kg (2 libras).	Hasta 4 productos de cada variedad única por centro de elaboración
<b>66</b>	<b>Categoría abierta: queso a la pimienta, muy picante</b>	Quesos naturales, elaborados con leche de vaca (excepto Monterey Jack) con chiles añadidos. Queso muy picante.	Envíe los quesos enteros, sin cortar, con un peso mínimo de 1 kg (2 libras).	Hasta 4 productos de cada variedad única por centro de elaboración
<b>67</b>	<b>Categoría abierta: quesos suaves</b>	Quesos naturales, sin aromas, elaborados con leche de vaca y con una humedad del 51 % o más. Por ejemplo, mascarpone, teleme. Nota: los quesos con una maduración suave por moho (corteza enmohecida) entran dentro de la Categoría 39.	Envíe los quesos enteros, sin cortar, con un peso mínimo de 1 kg (2 libras).	Hasta 4 productos de cada variedad única por centro de elaboración
<b>68</b>	<b>Categoría abierta: quesos suaves, aromatizados</b>	Quesos suaves naturales, elaborados con leche de vaca (con una humedad del 51 % o más) aromatizados con condimentos añadidos. Quesos con una maduración suave por moho (corteza enmohecida) con condimentos añadidos entran dentro de la Categoría 40.	Envíe los quesos enteros, sin cortar, con un peso mínimo de 1 kg (2 libras).	Hasta 4 productos de cada variedad única por centro de elaboración
<b>69</b>	<b>Categoría abierta: quesos semisuaves</b>	Quesos naturales, sin aromas, elaborados con leche de vaca y con una humedad del 40 % al 50 %. Por ejemplo, queso de granja (farmers), tomme, bel paese, queso de yogur.	Envíe los quesos enteros, sin cortar, con un peso mínimo de 1 kg (2 libras).	Hasta 4 productos de cada variedad única por centro de elaboración
<b>70</b>	<b>Categoría abierta: quesos semisuaves, aromatizados</b>	Quesos naturales, semisuaves (semiduros) elaborados con leche de vaca (con una humedad del 40 % al 50 %) aromatizados con condimentos añadidos.	Envíe los quesos enteros, sin cortar, con un peso mínimo de 1 kg (2 libras).	Hasta 4 productos de cada variedad única por centro de elaboración
<b>71</b>	<b>Categoría abierta: quesos duros</b>	Quesos naturales, sin aromas, elaborados con leche de vaca y con una humedad del 39 % o menos.	Envíe el queso entero, sin cortar, en su formato original de elaboración.	Hasta 4 productos de cada variedad única por centro de elaboración
<b>72</b>	<b>Categoría abierta: quesos duros, aromatizados</b>	Quesos duros naturales, elaborados con leche de vaca (con una humedad del 39 % o menos), aromatizados con condimentos añadidos.	Envíe el queso entero, sin cortar, en su formato original de elaboración.	Hasta 4 productos de cada variedad única por centro de elaboración
<b>73</b>	<b>Categoría abierta: quesos semisuaves con corteza natural</b>	Quesos naturales, sin aromas, elaborados con leche de vaca y con una humedad del 40 % al 50 %, curados al aire, sin envasado para crear una corteza natural (no se incluyen los quesos de corteza lavada, que entran dentro de las Categorías 55 y 56).	Envíe los quesos enteros, sin cortar, con un peso mínimo de 1 kg (2 libras).	Hasta 4 productos de cada variedad única por centro de elaboración
<b>74</b>	<b>Categoría abierta: quesos duros con corteza natural</b>	Quesos naturales, sin aromas, elaborados con leche de vaca con una humedad del 39 % o menos, curados al aire, sin envase para crear una corteza natural (no se incluyen los quesos de corteza lavada, que entran dentro de las Categorías 57 y 58).	Envíe el queso entero, sin cortar, en su formato original de elaboración.	Hasta 4 productos de cada variedad única por centro de elaboración
<b>75</b>	<b>Categoría abierta: quesos ahumados suaves y semisuaves</b>	Quesos naturales, elaborados con leche de vaca, con sabor ahumado añadido o ahumado de manera natural (con una humedad del 40 % o más). Nota: NO incluyen provolone ahumado (Categoría 21) o gouda ahumado (Categoría 46).	Envíe el queso entero, sin cortar, en su formato ahumado con un peso mínimo de 1 kg (2 libras). <small>*consulte la excepción a la normativa para los quesos ahumados</small>	Hasta 4 productos de cada variedad única por centro de elaboración

# CATEGORÍAS DEL CONCURSO

<b>76</b>	<b>Categoría abierta: quesos ahumados duros</b>	Quesos naturales elaborados con leche de vaca, con sabor ahumado añadido o ahumado de manera natural (con una humedad de 39 % o menos). Nota: NO incluye provolone ahumado (Categoría 21) o gouda ahumado (Categoría 46).	Envíe el queso entero, sin cortar, en su formato ahumado con un peso mínimo de 1 kg (2 libras). *consulte la excepción a la normativa para los quesos ahumados	Hasta 4 productos de cada variedad única por centro de elaboración
<b>77</b>	<b>Categoría abierta: queso en grano</b>	Cuajadas de queso naturales, sin aromas.	Envíe un mínimo total de 1 kilogramo (2 libras).	Hasta 1 producto de cada variedad única por centro de elaboración
<b>78</b>	<b>Categoría abierta: queso en grano, aromatizado</b>	Cuajadas de queso naturales, aromatizadas con condimentos añadidos.	Envíe un mínimo total de 1 kilogramo (2 libras).	Hasta 1 producto de cada variedad única por centro de elaboración
<b>79</b>	<b>Quesos suaves y semisuaves bajos en grasa</b>	Una versión de contenido reducido en grasas de un queso suave o semisuave generalmente contiene un 40 % de humedad o más. Queso natural, elaborado con leche de vaca, con o sin aromas. El queso suave o semisuave con bajo contenido en grasas tiene una reducción de grasas mínima del 25 % en comparación con un queso similar o de referencia. Por ejemplo, provolone reducido en grasa.	Envíe los quesos enteros, sin cortar, con un peso mínimo de 1 kg (2 libras).	Hasta 4 productos de cada variedad única por centro de elaboración
<b>80</b>	<b>Quesos duros bajos en grasa</b>	Una versión de contenido reducido en grasas de un queso duro generalmente contiene un 39 % de humedad o menos. Queso natural elaborado con leche de vaca, con o sin aromas. El queso duro bajo en grasas tiene una reducción en grasa mínima del 25 % en comparación con un queso similar o de referencia. Por ejemplo, queso cheddar reducido en grasa.	Envíe los quesos enteros, sin cortar, con un peso mínimo de 1 kg (2 libras).	Hasta 4 productos de cada variedad única por centro de elaboración
<b>81</b>	<b>Quesos bajos en grasa</b>	Queso natural, elaborado con leche de vaca, con o sin aromas. Las Normativas de etiquetado de los alimentos de los EE. UU. (U.S. Standards of Identity for Food) para los quesos indican que deben tener 3 gramos o menos de grasa por cada 50 gramos de producto. [21 CFR 101.62 (b)(2)]	Envíe los quesos enteros, sin cortar, con un peso mínimo de 1 kg (2 libras).	Hasta 4 productos de cada variedad única por centro de elaboración
<b>82</b>	<b>Quesos con bajo contenido en sodio</b>	Queso natural elaborado con leche de vaca, con o sin aromas, con una reducción mínima de sodio del 25 % en comparación con un queso similar o de referencia. [21 CFR 101.61 (6)]	Envíe los quesos enteros, sin cortar, con un peso mínimo de 1 kg (2 libras).	Hasta 4 productos de cada variedad única por centro de elaboración
<b>83</b>	<b>Queso Cold Pack</b>	Alimento a base de queso Cold Pack y untables de queso estilo Cold Pack, sin aromas, tal y como se describe en las Normativas de etiquetado de los alimentos de los EE. UU. [21 CFR secciones 133.123 y 133.124], con una excepción para el contenido más alto en humedad (humedad máxima del 54 %).	Envíe un peso mínimo total de 1 kilogramo (2 libras).	Hasta 4 productos de cada variedad única por centro de elaboración
<b>84</b>	<b>Queso Cold Pack, aromatizado</b>	Alimento a base de queso Cold Pack y untables de queso estilo Cold Pack, con aromas/condimentos añadidos, tal y como se describe en las Normativas de etiquetado de los alimentos de los EE. UU. [21 CFR secciones 133.123 y 133.124], con una excepción para el contenido más alto en humedad (humedad máxima del 54 %).	Envíe un peso mínimo total de 1 kilogramo (2 libras).	Hasta 4 productos de cada variedad única por centro de elaboración

# CATEGORÍAS DEL CONCURSO

<b>85</b>	<b>Queso crema</b>	Queso crema natural sin aromas, tal y como se describe en las Normativas de etiquetado de los alimentos de EE. UU. [21 CFR 133.133 y 21 CFR 133.134]	Envíe un peso mínimo total de 1 kilogramo (2 libras).	Hasta 4 productos de cada variedad única por centro de elaboración
<b>86</b>	<b>Queso crema, aromatizado</b>	Queso crema natural con aromas o condimentos añadidos, tal y como se describe en las Normativas de etiquetado de los alimentos de EE. UU. [21 CFR 133.134]	Envíe un peso mínimo total de 1 kilogramo (2 libras).	Hasta 4 productos de cada variedad única por centro de elaboración
<b>87</b>	<b>Quesos para untar naturales</b>	Quesos naturales, con y sin aromas, calentados para inhibir la maduración, con/sin condimentos añadidos. Se permite el uso de estabilizadores. (Los quesos crema entran dentro de las Categorías 85 y 86).	Envíe un peso mínimo total de 1 kilogramo (2 libras).	Hasta 4 productos de cada variedad única por centro de elaboración
<b>88</b>	<b>Quesos pasteurizados</b>	Queso pasteurizado sin aroma y alimento elaborado a base de queso. Los productos solo pueden ser barras; los productos en lonchas deben presentarse en la Categoría 71. [21 CFR 133.169 y 133.173]	Envíe un peso mínimo total de 1 kilogramo (2 libras).	Hasta 4 productos de cada variedad única por centro de elaboración
<b>89</b>	<b>Quesos pasteurizados, aromatizados</b>	Queso pasteurizado sin aroma y alimento elaborado a base de queso. Los productos solo pueden ser barras; los productos en lonchas deben presentarse en la Categoría 71. [21 CFR 133.170 y 133.174]	Envíe un peso mínimo total de 1 kilogramo (2 libras).	Hasta 4 productos de cada variedad única por centro de elaboración
<b>90</b>	<b>Quesos en lonchas pasteurizados</b>	El queso pasteurizado y el alimento elaborado a base de queso pueden ser extruidos con cilindro enfriador o cortados de un bloque en lonchas (2 onzas o menos), con aroma o sin aroma. [21 CFR 133.169, 133.170, 133.171, 133.173, y 133.174]	Envíe un peso mínimo total de 1 kilogramo (2 libras).	Hasta 4 productos de cada variedad única por centro de elaboración
<b>91</b>	<b>Queso para untar pasteurizados</b>	Queso para untar pasteurizado, con y sin aromas. [21 CFR 133.179 y 133.180]	Envíe un peso mínimo total de 1 kilogramo (2 libras).	Hasta 4 productos de cada variedad única por centro de elaboración
<b>92</b>	<b>Producto de queso pasteurizado</b>	Los productos de queso pasteurizado, con y sin aromas, deben contener queso como ingrediente principal por peso. Pueden elaborarse a partir de varios quesos naturales y otros ingredientes lácteos y emulsionantes no lácteos. Pueden contener aceites e ingredientes que no se describan en las definiciones de las Normativas de etiquetado de los alimentos de los EE. UU. para quesos pasteurizados, alimento elaborados a base de queso y untados de queso.	Envíe un peso mínimo total de 1 kilogramo (2 libras).	Hasta 4 productos de cada variedad única por centro de elaboración

# CATEGORÍAS DEL CONCURSO

## QUESO: TIPOS DE LECHE DE CABRA

93	Quesos de leche de cabra suaves	Quesos naturales, sin aromas, elaborados con leche de cabra. Incluye todos los quesos de leche de cabra sin corteza, untados, no madurados, sin aromas añadidos y que contienen una humedad del 51% o más.	Envíe los quesos enteros, sin cortar, con un peso mínimo de 1 kg (2 libras).	Hasta 4 productos de cada variedad única por centro de elaboración
94	Quesos de leche de cabra suaves, aromatizados	Quesos naturales elaborados con leche de cabra (humedad del 51% o más) y aromatizados con condimentos añadidos, ahumados o adobados. Incluye todos los quesos de leche de cabra sin corteza y no madurados con aromas añadidos, excluyendo los condimentos dulces.	Envíe los quesos enteros, sin cortar, con un peso mínimo de 1 kg (2 libras).	Hasta 4 productos de cada variedad única por centro de elaboración
95	Quesos de leche de cabra suaves aromatizados con condimentos dulces	Quesos naturales elaborados con leche de cabra con condimentos dulces añadidos, que incluyen frutas, siropes, vino y licor, y que contienen el 51% o más de humedad.	Envíe los quesos enteros, sin cortar, con un peso mínimo de 1 kg (2 libras).	Hasta 4 productos de cada variedad única por centro de elaboración
96	Quesos de leche de cabra semisuaves (semiduros)	Quesos naturales, sin aromas, elaborados con leche de cabra que contienen entre el 40% y el 50% de humedad. Incluye quesos feta, mozzarella, Jack, azul o cualquier queso semisuave original elaborado con leche de cabra.	Envíe los quesos enteros, sin cortar, con un peso mínimo de 1 kg (2 libras).	Hasta 4 productos de cada variedad única por centro de elaboración
97	Quesos de leche de cabra semisuaves (semiduros), aromatizados	Quesos naturales elaborados con leche de cabra, con aromas, con condimentos añadidos, ahumados o adobados, y que contienen entre el 40% y 50% de humedad. Incluye quesos feta, mozzarella, Jack, azul aromatizado o cualquier queso semisuave original elaborado con leche de cabra.	Envíe los quesos enteros, sin cortar, con un peso mínimo de 1 kg (2 libras).	Hasta 4 productos de cada variedad única por centro de elaboración
98	Quesos de leche de cabra duros	Quesos naturales, sin aromas, elaborados con leche de cabra. Incluye todos los quesos duros y añejos elaborados con leche de cabra que contienen un 39% o menos de humedad.	Envíe los quesos enteros, sin cortar, con un peso mínimo de 1 kg (2 libras).	Hasta 4 productos de cada variedad única por centro de elaboración
99	Quesos de leche de cabra duros, aromatizados	Quesos naturales, con aromas y elaborados con leche de cabra. Incluye todos los quesos duros y añejos elaborados con leche de cabra que contienen un 39% o menos de humedad.	Envíe los quesos enteros, sin cortar, con un peso mínimo de 1 kg (2 libras).	Hasta 4 productos de cada variedad única por centro de elaboración
100	Quesos de leche de cabra madurados suaves	Quesos naturales con maduración suave por moho en superficie (corteza enmohecida), con y sin aromas, elaborados con leche de cabra.	Envíe los quesos enteros, sin cortar, con un peso mínimo de 1 kg (2 libras).	Hasta 4 productos de cada variedad única por centro de elaboración
101	Quesos de leche de cabra de corteza lavada/madurados con moho	Queso natural elaborado con leche de cabra, untado o lavado con cultivo de bacterias durante la maduración.	Envíe los quesos enteros, sin cortar, con un peso mínimo de 1 kg (2 libras).	Hasta 4 productos de cada variedad única por centro de elaboración

# CATEGORÍAS DEL CONCURSO

## QUESO: TIPOS DE LECHE DE OVEJA

<b>102</b>	<b>Quesos de leche de oveja suaves</b>	Quesos naturales, sin aromas, con una humedad del 51 % o más elaborados con leche de oveja. Incluye todos los quesos sin corteza, untados y no madurados sin aromas añadidos.	Envíe los quesos enteros, sin cortar, con un peso mínimo de 1 kg (2 libras).	Hasta 4 productos de cada variedad única por centro de elaboración
<b>103</b>	<b>Quesos de leche de oveja semisuaves (semiduros)</b>	Quesos naturales sin aromas que contienen entre el 40 % y el 50 % de humedad elaborados con leche de oveja.	Envíe los quesos enteros, sin cortar, con un peso mínimo de 1 kg (2 libras).	Hasta 4 productos de cada variedad única por centro de elaboración
<b>104</b>	<b>Quesos de leche de oveja duros, curados (menos de 6 meses)</b>	Quesos naturales, sin aromas, que contienen menos del 39 % de humedad elaborados con leche de oveja y madurados entre 1 y 180 días. Elaboración entre el 25 de agosto de 2023 y el 20 de febrero de 2024.	Envíe los quesos enteros, sin cortar, con un peso mínimo de 1 kg (2 libras).	Hasta 4 productos de cada variedad única por centro de elaboración
<b>105</b>	<b>Quesos de leche de oveja duros, extra añejos (más de 6 meses)</b>	Quesos naturales, sin aromas, que contienen menos del 39 % de humedad elaborados con leche de oveja y madurados 181 días o más. Elaboración el 24 de agosto de 2023 o antes.	Envíe los quesos enteros, sin cortar, con un peso mínimo de 1 kg (2 libras).	Hasta 4 productos de cada variedad única por centro de elaboración
<b>106</b>	<b>Quesos de leche de oveja con moho azul</b>	Quesos naturales elaborados con leche de oveja, veteados con moho azul.	Envíe los quesos enteros, sin cortar, con un peso mínimo de 1 kg (2 libras).	Hasta 4 productos de cada variedad única por centro de elaboración
<b>107</b>	<b>Quesos de leche de oveja madurados con moho en superficie</b>	Queso natural madurado en superficie elaborado con leche de oveja; incluye quesos con cortezas de moho natural. Los quesos untados o lavados con cultivo de bacterias entran dentro de la Categoría 108.	Envíe los quesos enteros, sin cortar, con un peso mínimo de 1 kg (2 libras).	Hasta 4 productos de cada variedad única por centro de elaboración
<b>108</b>	<b>Quesos de leche de oveja de corteza lavada/madurados con moho</b>	Queso natural, sin aromas, untado o lavado con cultivo de bacterias durante la maduración; elaborado con leche de oveja. Incluye quesos con todo tipo de maduraciones.	Envíe los quesos enteros, sin cortar, con un peso mínimo de 1 kg (2 libras).	Hasta 4 productos de cada variedad única por centro de elaboración
<b>109</b>	<b>Quesos de leche de oveja, aromatizados</b>	Queso natural elaborado con leche de oveja con aromas o condimentos añadidos. Incluye todos los quesos y todas las humedades.	Envíe los quesos enteros, sin cortar, con un peso mínimo de 1 kg (2 libras).	Hasta 4 productos de cada variedad única por centro de elaboración

## QUESO: TIPOS DE MEZCLA DE LECHES Y OTRAS LECHES

<b>110</b>	<b>Quesos de mezcla suaves y semisuaves</b>	Quesos naturales, sin aromas, con una humedad del 40 % o más, elaborados con leche de mezcla (vaca, cabra, oveja, búfala, camélidos u otros mamíferos ungulados).	Envíe los quesos enteros, sin cortar, con un peso mínimo de 1 kg (2 libras).	Hasta 4 productos de cada variedad única por centro de elaboración
<b>111</b>	<b>Quesos de mezcla duros (menos de 6 meses)</b>	Quesos naturales, sin aromas, con un a humedad del 39 % o menos, elaborados con leche de mezcla (vaca, cabra, oveja, búfala, camélidos u otros mamíferos ungulados) y con una maduración de entre 1 y 180 días. Elaboración entre el 25 de agosto de 2023 y el 20 de febrero de 2024.	Envíe los quesos enteros, sin cortar, con un peso mínimo de 1 kg (2 libras).	Hasta 4 productos de cada variedad única por centro de elaboración

# CATEGORÍAS DEL CONCURSO

<b>112</b>	<b>Quesos de mezcla duros (más de 6 meses)</b>	Quesos naturales, sin aromas, con una humedad del 39 % o menos, elaborados con leche de mezcla (vaca, cabra, oveja, búfala en agua, camélidos u otros mamíferos con pezuñas) y con una maduración de 181 días o más. Elaboración el 24 de agosto de 2023 o antes.	Envíe los quesos enteros, sin cortar, con un peso mínimo de 1 kg (2 libras).	Hasta 4 productos de cada variedad única por centro de elaboración
<b>113</b>	<b>Quesos de mezcla, aromatizados</b>	Quesos naturales, con aromas, con condimentos añadidos, ahumados o adobados, y elaborados con leche de mezcla (vaca, cabra, oveja, búfala, camélidos u otros mamíferos ungulados).	Envíe los quesos enteros, sin cortar, con un peso mínimo de 1 kg (2 libras).	Hasta 4 productos de cada variedad única por centro de elaboración
<b>114</b>	<b>Quesos de mezcla madurados por moho en superficie</b>	Quesos naturales, madurados en superficie, con y sin aromas, elaborados con leche de mezcla (vaca, cabra, oveja, búfala, camélidos u otros mamíferos ungulados). Incluye quesos con cortezas naturales, quesos madurados por moho y quesos untados o lavados con cultivo de bacterias durante la maduración.	Envíe los quesos enteros, sin cortar, con un peso mínimo de 1 kg (2 libras).	Hasta 4 productos de cada variedad única por centro de elaboración
<b>115</b>	<b>Categoría abierta: resto de quesos elaborados con leche</b>	Quesos naturales con o sin aromas elaborados con leche de animales ungulados o camélidos (que no sea leche de cabra, oveja ni vaca). Por ejemplo: leche de búfala, camello, yak, llama y alpaca.	Envíe los quesos enteros, sin cortar, con un peso mínimo de 1 kg (2 libras).	Hasta 4 productos de cada variedad única por centro de elaboración

## TIPOS DE MANTEQUILLAS

<b>116</b>	<b>Mantequilla, sin sal</b>	Mantequilla cremosa, sin sal, con un porcentaje mínimo de materia grasa del 80 %. [7 CFR 58.345]	Envíe un mínimo total de 1 kilogramo (2 libras).	Hasta 4 productos de cada variedad única por centro de elaboración
<b>117</b>	<b>Mantequilla, con sal</b>	Mantequilla cremosa, con sal, con un porcentaje mínimo de materia grasa del 80 %. [7 CFR 58.345]	Envíe un mínimo total de 1 kilogramo (2 libras).	Hasta 4 productos de cada variedad única por centro de elaboración
<b>118</b>	<b>Mantequilla, aromatizada</b>	Mantequilla cremosa, con sal o sin sal, con aroma, con un porcentaje mínimo de materia grasa del 80 %. [7 CFR 58.345]	Envíe un mínimo total de 1 kilogramo (2 libras).	Hasta 4 productos de cada variedad única por centro de elaboración

## TIPOS DE YOGUR

<b>119</b>	<b>Yogur bajo en grasa, elaborado con leche de vaca</b>	Yogur bajo en grasa, natural o con sabores, elaborado con leche de vaca.	Envíe un mínimo total de 1 kilogramo (2 libras).	Hasta 4 productos de cada variedad única por centro de elaboración
<b>120</b>	<b>Yogur, elaborado con leche de vaca</b>	Yogur natural elaborado con leche de vaca, que contiene al menos un 3,25 % de materia grasa. [21 CFR 131.200]	Envíe un mínimo total de 1 kilogramo (2 libras).	Hasta 4 productos de cada variedad única por centro de elaboración
<b>121</b>	<b>Yogur, elaborado con leche de vaca, de sabores</b>	Yogur elaborado con leche de vaca, que contiene al menos un 3,25 % de materia grasa, y sabores añadidos. [21 CFR 131.200 (3)]	Envíe un mínimo total de 1 kilogramo (2 libras).	Hasta 4 productos de cada variedad única por centro de elaboración

# CATEGORÍAS DEL CONCURSO

<b>122</b>	<b>Yogur con alto contenido en proteínas, elaborado con leche de vaca</b>	Yogur natural, elaborado con leche de vaca concentrada por filtración por membrana, fortificación de proteínas o colado para lograr un producto con aproximadamente el doble del nivel de proteínas del yogur estándar. Por ejemplo, griego o de estilo griego.	Envíe un mínimo total de 1 kilogramo (2 libras).	Hasta 4 productos de cada variedad única por centro de elaboración
<b>123</b>	<b>Yogur con alto contenido en proteínas, elaborado con leche de vaca, de sabores</b>	Yogur elaborado con leche de vaca, con aromas añadidos y concentrado mediante colado, filtración por membrana, fortificación de proteínas para obtener un producto con aproximadamente el doble de proteínas que el yogur normal. Por ejemplo, griego o de estilo griego.	Envíe un mínimo total de 1 kilogramo (2 libras).	Hasta 4 productos de cada variedad única por centro de elaboración
<b>124</b>	<b>Productos fermentados bebibles</b>	Productos fermentados bebibles elaborados con leche de vaca, cabra, oveja, búfala o mezcla; con o sin aromas. Por ejemplo, kéfir, yogur bebible.	Envíe un mínimo total de 1 kilogramo (2 libras).	Hasta 4 productos de cada variedad única por centro de elaboración
<b>125</b>	<b>Yogur, todos los demás tipos de leches</b>	Yogur elaborado con leche de cabra, oveja, búfala o mezcla; con o sin aromas.	Envíe un mínimo total de 1 kilogramo (2 libras).	Hasta 4 productos de cada variedad única por centro de elaboración

## DISTINTOS TIPOS PARA DEMOSTRACIÓN

<b>126</b>	<b>Bocaditos de queso natural</b>	Queso natural, con o sin aromas, elaborado o preparado para ser consumido de la forma más cómoda e inmediata por parte del consumidor (el peso de la porción es igual o menor a 113 gramos (4 onzas). Incluye toda la variedad de palitos de queso natural, crujientes de queso deshidratado, cuñas de queso, dados de queso, queso en forma de galleta, churros de queso y queso con formas decorativas. Pueden ser presentados en porciones individuales o en paquetes con varios envases. No incluye queso en tiras (Categoría 22), cuajadas de queso (Categorías 77 y 78), y quesos desmenuzados (Categoría 129).	Envíe un mínimo total de 1 kilogramo (2 libras).	Hasta 4 productos de cada variedad única por centro de elaboración
<b>127</b>	<b>Categoría abierta: quesos en hebras</b>	Un queso natural, con o sin aromas, convertido por el corte para producir queso para su uso como ingrediente por parte de los consumidores u operadores de servicios gastronómicos. Incluye queso en dados, en cubos, en hilos, en palitos o rallado.	Envíe un mínimo total de 1 kilogramo (2 libras).	Hasta 4 productos de cada variedad única por centro de elaboración
<b>128</b>	<b>Categoría abierta: mezclas de queso en hebras</b>	Una mezcla de dos o más quesos naturales, con o sin aromas, convertido por el corte para producir queso para su uso como ingrediente por parte de los consumidores u operadores de servicios gastronómicos. Incluye queso en dados, en cubos, en hilos, en palitos o rallado.	Envíe un mínimo total de 1 kilogramo (2 libras).	Hasta 4 productos de cada variedad única por centro de elaboración
<b>129</b>	<b>Categoría abierta: quesos desmenuzados</b>	Quesos naturales, sin aromas, desmenuzados. Entre los ejemplos, se incluyen, feta, queso de cabra y queso azul desmenuzado.	Envíe un mínimo total de 1 kilogramo (2 libras).	Hasta 4 productos de cada variedad única por centro de elaboración
<b>130</b>	<b>Categoría abierta: quesos rallados</b>	Queso natural sin aroma, duro en polvo/rallado en partículas finas.	Envíe un mínimo total de 1 kilogramo (2 libras).	Hasta 4 productos de cada variedad única por centro de elaboración

# CATEGORÍAS DEL CONCURSO

<b>131</b>	<b>Queso en lonchas natural</b>	Queso natural, con o sin aromas, convertido en lonchas (56,5 gramos o menos) para su uso por parte de consumidores y operadores de servicios gastronómicos.	Envíe un mínimo total de 1 kilogramo (2 libras).	Hasta 4 productos de cada variedad única por centro de elaboración
<b>132</b>	<b>Alimentos a base de queso</b>	Un queso natural o pasteurizado con un mayor grado de procesamiento para convertirse en alimento preparado. Puede tratarse de quesos con otros alimentos preparados, como carne o jamón, que se aplican o enrollan sobre la superficie; o quesos que se han cocido o rebozado (el queso debe incluir más del 50 % de este alimento preparado por peso o volumen). Los alimentos elaborados a base de queso son distintos a los quesos aromatizados que incluyen ingredientes o condimentos naturales durante el proceso de elaboración o curación. Ejemplos de este tipo son: mozzarella fresco enrollado en prosciutto, juustoleipa (pan de queso), brie en croute. Estos productos se prepararán para ser juzgados según las instrucciones del envase.	Envíe un mínimo total de 1 kilogramo (2 libras).	Hasta 4 productos de cada variedad única por centro de elaboración
<b>133</b>	<b>Untables a base de queso</b>	Untables de queso tipo Cold-pack; el peso del queso debe ser el principal ingrediente del producto terminado y puede mezclarse el queso natural y queso procesado. Puede incluir ingredientes no lácteos, por ejemplo, aceite vegetal, almidones, estabilizadores, emulsionantes, especias, aromas y colorantes naturales o artificiales.	Envíe un mínimo total de 1 kilogramo (2 libras).	Hasta 4 productos de cada variedad única por centro de elaboración

## TIPOS DE INGREDIENTES LÁCTEOS SECOS

<b>134</b>	<b>Suero seco</b>	Suero deshidratado, obtenido mediante la extracción del agua del suero, y el resto de componentes permanecen en las mismas proporciones relativas que en el suero. [21 CFR 184.1979 (a)(3)]	Envíe un total de 450 gramos (1 libra) por muestra.	Hasta 2 productos por centro de elaboración
<b>135</b>	<b>Concentrado de proteína de suero al 34 %</b>	Concentrado de proteínas de suero (WPC, por sus siglas en inglés) al 34 %, el producto seco deshidratado incluye contenido proteico entre el 33,5 % y el 36 %, contenido máximo de grasas del 5 %, y una humedad máxima del 6 %. Se elabora mediante técnicas de separación físicas, como precipitación, filtración o diálisis. [21 CFR 184.1979 (a)(3)]	Envíe un total de 450 gramos (1 libra) por muestra.	Hasta 2 productos por centro de elaboración
<b>136</b>	<b>Concentrado de proteína de suero al 80 %</b>	Concentrado de proteínas de suero (WPC, por sus siglas en inglés) al 80 %; el producto deshidratado acabado incluye contenido proteico entre el 79,5 % y el 82 %, contenido máximo de grasa del 10 %, y una humedad máxima del 6 %. Se elabora mediante técnicas de separación físicas como precipitación, filtración o diálisis. No es un producto instantáneo. [21 CFR 184.1979 (a)(3)]	Envíe un total de 450 gramos (1 libra) por muestra.	Hasta 2 productos por centro de elaboración
<b>137</b>	<b>Concentrado de proteína de suero al 80 %, instantáneo</b>	Concentrado de proteínas de suero (WPC, por sus siglas en inglés) instantáneo al 80 %; el producto deshidratado acabado incluye contenido proteico entre el 79,5 % y el 82 %, contenido máximo de grasa del 10 %, y una humedad máxima del 6 %. Se elabora mediante técnicas de separación físicas, como precipitación, filtración o diálisis. [21 CFR 184.1979 (a)(3)]	Envíe un total de 450 gramos (1 libra) por muestra.	Hasta 2 productos por centro de elaboración

# CATEGORÍAS DEL CONCURSO

<b>138</b>	<b>Aislado de proteína de suero al 90 %</b>	Aislado de proteínas de suero (WPI, por sus siglas en inglés) al 90 %, el producto deshidratado acabado incluye un contenido proteico mínimo del 89,5 %, un porcentaje de grasa máxima del 1,5 % y una humedad máxima del 6 %. Se elabora por precipitación, filtración por membrana y/o intercambio de iones. No es un producto instantáneo.	Envíe un total de 450 gramos (1 libra) por muestra.	Hasta 2 productos por centro de elaboración
<b>139</b>	<b>Aislado de proteína de suero al 90 %, instantáneo</b>	Aislado de proteínas de suero (WPI, por sus siglas en inglés) instantáneo al 90 %; el producto deshidratado acabado incluye un contenido proteico mínimo del 89,5 %, una grasa máxima del 1,5 %, y una humedad máxima del 6 %. Se elabora por precipitación, filtración por membrana y/o intercambio de iones.	Envíe un total de 450 gramos (1 libra) por muestra.	Hasta 2 productos por centro de elaboración
<b>140</b>	<b>Suero de leche impregnado</b>	Suero impregnado, elaborado mediante la extracción de la proteína y otros sólidos del suero. La separación se consigue mediante ultrafiltración o diafiltración. 7 % máximo de proteína, 76 % mínimo de lactosa, 1,5 % de contenido máximo en grasas, humedad máxima del 5 %.	Envíe un total de 450 gramos (1 libra) por muestra.	Hasta 2 productos por centro de elaboración
<b>141</b>	<b>Leche deshidratada descremada y leche en polvo desnatada</b>	Leche deshidratada descremada (NDM, por sus siglas en inglés): producto obtenido mediante la eliminación del agua únicamente de la leche desnatada pasteurizada. Contiene una humedad máxima del 5 % y un porcentaje máximo de materia grasa del 1,5 %. Leche en polvo descremada (SMP, por sus siglas en inglés): producto obtenido mediante la eliminación del agua de la leche desnatada pasteurizada. Contiene una humedad máxima del 5 % y una materia grasa máxima del 1,5 %, y un contenido de proteínas lácteas del 34 %. [21 CFR 131.125]	Envíe un total de 450 gramos (1 libra) por muestra.	Hasta 2 productos por centro de elaboración
<b>142</b>	<b>Concentrado de proteína láctea</b>	El queso concentrado de proteína láctea (MPC, por sus siglas en inglés) se elabora mediante métodos de filtrado tales como la ultrafiltración y la diafiltración, que capturan básicamente toda la caseína y las proteínas del suero que contiene el flujo de materia prima en el producto acabado, lo que da como resultado un porcentaje de proteína de caseína y suero equivalente al de la leche original, generalmente un valor de 80:20. Contenido en proteína entre el 40 y el 89,5 %.	Envíe un total de 450 gramos (1 libra) por muestra.	Hasta 2 productos por centro de elaboración

# CAMPEONES MUNDIALES

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

