



WORLD CHAMPIONSHIP CHEESE CONTEST



MARCH 3-5

2026

TEILNAHME-
INFORMATIONEN

WORLDCHAMPIONCHEESE.ORG

WORLD CHAMPIONSHIP

CHEESE



CONTEST

NEHMEN SIE AM FÜHRENDEN INTERNATIONALEN KÄSEWETTBEWERB TEIL:

DER WORLD CHAMPIONSHIP CHEESE CONTEST®

2026 findet zum 36. Mal der alle zwei Jahre stattfindende World Championship Cheese Contest® statt, der weltweit anerkannte und angesehene technische Wettbewerb für Milchprodukte, der von der Wisconsin Cheese Makers Association ausgerichtet wird!

Wir laden Sie ein, Ihre Qualitätsprodukte in den Sparten Käse, Butter, fermentierte Milchprodukte und Trockenmilchzutaten für den Wettbewerb einzureichen, um sich einer technischen Beurteilung durch Experten zu unterziehen und um prestigeträchtige Auszeichnungen in 150 Kategorien zu konkurrieren.

- Die Teilnahme steht jedem Hersteller echter Milchprodukte aus der ganzen Welt offen!
- Nehmen Sie online über unser einzigartiges Online-Teilnahmesystem MyEntries® teil, das Ihre persönliche, sichere Wettbewerbsseite für den Championship Cheese Contest® ist.
- Experten aus der ganzen Welt werden eingereichte Produkte in Madison, Wisconsin, beurteilen.
- Eine Gold-, eine Silber- und eine Bronzemedaille werden an die drei Produkte mit den höchsten Punktzahlen in der jeweiligen Kategorie vergeben.
- Die Ergebnisse des Wettbewerbs werden während des Wettbewerbs auf unserer Website, worldchampioncheese.org, bekanntgegeben.
- Die Sieger werden bei einem Gala-Bankett während der CheeseExpo in Milwaukee, Wisconsin, geehrt.
- Die Sieger erhalten elegante handgefertigte Tafeln mit dem World Championship Cheese Contest®-Medaillon.
- Die Wettbewerbsgewinner erhalten Zugriff auf Logoillustrationen des Wettbewerbs, die sie zur Vermarktung ihres Erfolgs nutzen können.



- **BESUCHEN** Sie unsere Website worldchampioncheese.org für umfassende Informationen und um online am Wettbewerb teilzunehmen.
- **KONTAKTIEREN SIE** die Wettbewerbsleiterin Kirsten Strohmenger von der Wisconsin Cheese Makers Association unter (608) 673-5245 oder kstrohmenger@wiscHEELERSmakers.org.

WICHTIGE TERMINE

EINSENDEBEGIHN
Dienstag, 4. November 2025

FRÜHZEITIGER EINSENDESCHLUSS
(\$ 80 PRO PROBE)
Freitag, 12. Dezember 2025

ENDGÜLTIGER EINSENDESCHLUSS
(\$ 95 PRO PROBE)
Freitag, 30. Januar 2026

EINGANGSSTICHTAG FÜR PROBEN
Mittwoch, 18. Februar 2026

EINGANGSSTICHTAG FÜR
FRISCHPRODUKTE
Mittwoch, 25. Februar 2026

WETTBEWERBSBEWERTUNG
3. bis 5. März 2026

PREISVERLEIHUNGSBANKETT
Donnerstag, 16. April 2026

ÜBERBLICK ÜBER DEN WETTBEWERB

ERSTE RUNDE DER BEURTEILUNG

Die Eingaben werden von einer Jury aus fachlich qualifizierten technischen Richtern aus aller Welt bewertet.

Zwei Expertenrichter prüfen, riechen und schmecken jede Probe einer Klasse. Ausgehend von maximal 100 Punkten werden Abzüge für verschiedene von jedem Richter festgestellte Mängel vorgenommen. Mängel werden in den Bereichen Geschmack, Geruch und Konsistenz, Salz, Farbe, Veredelung, Verpackung und anderen geeigneten Eigenschaften festgestellt.

Die drei höchstbewerteten Eingaben einer Klasse werden als „Best of Class“, Zweiter und Dritter Platz ausgezeichnet.

MEISTERSCHAFTSRUNDE

Unsere fachkundige Jury bewertet die „Best of Class“ Goldmedaillen-Käse in einer finalen Beurteilungsrounde, um einen World Champion Cheese zu bestimmen.

Jeder qualifizierte Goldmedallengewinner wird geprüft, und 20 Finalisten kommen in die Meisterschaftsrunde.

Während der Meisterschaftsrunde werden die Bewertungen der gesamten Jury gemittelt, um eine Endpunktzahl für jeden Finalisten zu erhalten. Der Käse mit der höchsten Durchschnittspunktzahl wird zum Weltmeister gekürt. Die beiden nächsthöchsten Werte erhalten den zweiten und den dritten Preis.

PREISE UND AUSZEICHNUNGEN

Am 16. April 2026 werden während des Preisverleihungsbanketts auf der CheeseExpo in Milwaukee, Wisconsin, Medaillen, die mit 24-karätigem Gold galvanisiert sind, an die „Best of Class“-Gewinner verliehen.

Die Zweit- und Drittplatzierten erhalten Silber- bzw. Bronzemedaillen. Der World Champion sowie der Zweit- und der Drittplatzierte erhalten exklusive handgearbeitete Trophäen und Bänder.

Der Wettbewerb erfolgt öffentlich und wird internationale Medienaufmerksamkeit auf sich ziehen. Frühere Medallengewinner konnten gelungene Marketingkampagnen um ihren Erfolg herum aufbauen.



WETTBEWERBSREGELN

WER KANN TEILNEHMEN:

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

Ausnahme: Wiederverkäufer dürfen direkt und ohne Einschränkungen an Demonstrationsklassen teilnehmen.

PROBENEINREICHUNG

- Ein Produkt kann nur in einer Kategorie angemeldet werden.
- Eine Person, ein Team oder eine Gruppe kann in mehr als einer Kategorie teilnehmen. Eine Person oder Gruppe kann für mehrere Produkte innerhalb derselben Kategorie ausgezeichnet werden. In den Kategoriebeschreibungen sind die Beschränkungen für die Produkte aufgeführt, die pro Kategorie erlaubt sind.
- Die in den Kategoriebeschreibungen (S. 10-21) angegebene Obergrenze der Proben pro Klasse gilt für Hersteller. Wiederverkäufer dürfen maximal zwei Proben pro Klasse einreichen. In Klassen mit Geschmack- oder Sortenbeschränkungen dürfen sie zwei Proben pro Geschmacksrichtung oder Sorte einreichen. Proben von Wiederkäufern haben keinen Einfluss auf die Probenanzahl des verpackenden Herstellers, falls dieser in derselben Klasse teilnimmt.
- Eine Kategorie kann am Wettbewerb teilnehmen, sobald Proben von drei verschiedenen Unternehmen eingereicht wurden. Falls eine Kategorie diese Anforderung nicht erfüllt, werden die Proben in eine andere geeignete Wettbewerbskategorie verschoben.
- Der Chefjuror ist befugt, jede Probe in die am besten geeignete Wettbewerbsklasse zu verschieben.

PRODUKTANFORDERUNGEN

- Bei eingereichten Proben muss es sich um natürliche oder verarbeitete Milchprodukte handeln.
- Aus Rohmilch hergestellte Sorten müssen vor der Beurteilung im Rahmen des Wettbewerbs mindestens 60 Tage verwahrt werden. Eingereichte Produktproben sollten eine Reife aufweisen, die für die jeweilige Sorte üblich ist.
- Alle Käse, die Pflanzenöle enthalten, werden vom Wettbewerb disqualifiziert. Die einzigen Ausnahmen von dieser Regel sind Produkte, die in den Kategorien Käseaufstrich und pasteurisierte Schmelzkäseprodukte eingereicht werden.
- Die Produkte können mit oder ohne normale Markenverpackung und Etikettierung gesendet werden.
- Definitionen für den Wassergehalt von Käse:
 - Weichkäse: > 51 %
 - Halbfester Käse: 50 % - 40 %
 - Hartkäse: < 39 %

Ausnahme: Die Wassergehalte sind für die Klassen 55, 56 und 57 geringfügig unterschiedlich.

- Eingereichte Produktproben mit einem Prüfloch werden disqualifiziert.

Ausnahme: In der Kategorie Swiss Style (Schweizer Art) dürfen Proben, die als vollständiger Laib eingesandt werden, ein Prüfloch haben.

- Alle Proben, die für den Championship Cheese Contest eingereicht werden, sollten sorgfältig auf Kontamination untersucht werden, einschließlich übermäßigen Käsemilbenbefalls. Alle Proben, die als für den Verzehr bedenklich eingestuft werden, werden im Ermessen des Chefjurors aus dem Wettbewerb entfernt.
- Alle Einreichungen müssen in Übereinstimmung mit den geltenden staatlichen und bundesweiten Lebensmittelsicherheitsvorschriften hergestellt werden.
- Die Wettbewerbsorganisatoren und der Chefjuror behalten sich das Recht vor, jede Einreichung aufgrund von Bedenken bezüglich der Lebensmittelsicherheit und des potenziellen Verzehrrisikos zu disqualifizieren.

ANFORDERUNGEN AN GRÖSSE UND GEWICHT

- Die Produktproben müssen in ihrer Originalherstellungsform eingereicht werden. Jede Produktprobe muss in ihrer Originalherstellungsform mindestens 1 kg (2 lbs) wiegen, soweit in der jeweiligen Kategorie nichts anderes vorgeschrieben ist. Wenn ein Produkt weniger als 1 kg (2 lbs) wiegt, muss eine ausreichende Menge des Produkts eingesendet werden, um auf ein Gesamtgewicht von 1 kg (2 lbs) zu kommen.
- SCHNEIDEN SIE IHREN KÄSE NICHT!**
Geschnitten oder zugeschnittener Käse wird vom Wettbewerb ausgeschlossen und erhält nur eine kostenlose Bewertung.

AUSNAHMEN:

- Während der Herstellung geschnittener Käse: Colby-Hörner, Feta, Swiss-Blöcke
- Einige großformatige Käse können in die folgenden erlaubten Größen geschnitten werden:
 - Käse mit einem Gewicht von 30-60 kg (66-132 lbs) dürfen geschnitten und als Hälfte ihrer ursprünglichen, vollständig gereiften Größe eingereicht werden.
 - Käse mit einem Gewicht von mehr als 60 kg (132 lbs) dürfen geschnitten und als Viertel ihrer ursprünglichen, vollständig gereiften Größe eingereicht werden.
 - Naturkäseblöcke mit einem Gewicht von 290 kg (640 lbs) dürfen geschnitten und als Blöcke mit einem Gewicht von 18 kg (40 lbs) eingereicht werden.
- Geräucherte Käse dürfen in der Form eingereicht werden, in der sie kalt geräuchert wurden (d. h. sie dürfen vor dem Räuchern geschnitten werden). Wichtiger Hinweis: Ein Käse, der nach dem Räucherprozess geschnitten wird, wird vom Wettbewerb ausgeschlossen.
- Käse, die nach der Herstellung geschnitten und dann mit einem Gewürz oder Aromastoff überzogen oder darin eingetaucht werden, dürfen eingereicht werden, vorausgesetzt, dass die gesamte Außenseite des fertigen Produkts vollständig mit der Beschichtung bedeckt ist.
- Verarbeitete/umgewandelte Käse dürfen in den folgenden Demonstrationsklassen eingereicht werden:
 - Käsesnacks
 - Offene Klasse: Geriebener Käse
 - Offene Klasse: Geriebener Käse italienischer Art
 - Offene Klasse: Geriebene Käsemischungen
 - Offene Klasse: Käsebrösel
 - Offene Klasse: Geriebener Käse
 - Naturkäse in Scheiben
 - Käsefertiggerichte

BUTTERPROBEN

- Butterproben müssen Süßrahmbutter sein und dürfen nicht weniger als 80 Prozent Butterfett enthalten. Butterproben können lose Butter (Beutel-in-Box oder Kübel) oder Butterstücke sein.

DURCHFÜHRUNG DES WETTBEWERBS

- Der World Championship Cheese Contest® wird von der Wisconsin Cheese Makers Association organisiert und durchgeführt. Der Name und das Logo der Veranstaltung sind eingetragene Handelsmarken und dürfen mit Genehmigung der Wisconsin Cheese Makers Association verwendet werden.

- Die im Rahmen des Wettbewerbs erhaltenen Produkte gehen in das Eigentum der Wisconsin Cheese Makers Association über. Der Verband kann Ersatzprodukte anfordern, falls preisgekrönte Produkte nicht mehr für die Präsentation bei der CheeseExpo vom 14. bis 16. April 2026 in Milwaukee, Wisconsin, geeignet sind.

- Die Teilnahmegebühr für die eingereichten Proben muss zum Zeitpunkt der Einreichung vollständig bezahlt sein. Für Anmeldungen, die vor dem 30. Januar 2026 storniert werden, erhalten Sie eine Rückerstattung von 50 Prozent der bezahlten Anmeldegebühr. Für Anmeldungen, die nach dem 30. Januar 2026 storniert werden, ist keine Rückerstattung der Teilnahmegebühren vorgesehen. Die Versandkosten werden vom Teilnehmer getragen. Für bezahlte Proben, die nicht am Ort des Wettbewerbs ankommen, wird keine Rückerstattung gewährt.

- Die folgenden Kategorien sind berechtigt, an der letzten Bewertungsrunde teilzunehmen, um den World Champion Cheese sowie die Zweit- und Drittplatzierten zu ermitteln: Kuhmilch-Kategorien, Ziegenmilch-Kategorien, Schafmilch-Kategorien und Kategorien für Käse aus gemischter Milch und anderer Milch.





SO NEHMEN SIE TEIL

MELDEN SIE SICH ONLINE ÜBER MYENTRIES® AN

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

**Frühzeitiger Einsendeschluss: 12. Dezember 2025
– \$ 80 pro Probe**

**Endgültiger Einsendeschluss: 30. Januar 2026
– \$ 95 pro Probe**

MyEntries® ermöglicht Ihnen Folgendes:

- Online-Anmeldung für den Wettbewerb
- Überblick über die von Ihnen in den vergangenen Jahren eingegebenen Daten, während Sie die neuen Informationen eingeben
- Zeiteinsparung durch automatische Dateneingabe
- Versandetikettendruck für jede Einsendung
- Einsehen und Ausdrucken der offiziellen Bewertungsbögen des Preisrichters am Tag der Beurteilung!

IHR MYENTRIES®-KONTO

Wenn Sie für einen früheren World oder United States Championship Cheese Contest® bereits ein MyEntries-Konto eröffnet haben, verwenden Sie denselben eindeutigen Benutzernamen und Ihr Passwort, um auf Ihr MyEntries-Konto zuzugreifen. Nach der Anmeldung sehen Sie Ihre gespeicherten Proben und Bewertungsbögen aus früheren Wettbewerben.

Wenn Sie bisher noch kein Konto erstellt haben, gehen Sie zu worldchampioncheese.org und klicken Sie auf MyEntries®, um zu beginnen. Von dort aus können Sie Ihre Proben einreichen oder speichern und später zurückkehren, um am Wettbewerb teilzunehmen.

Bitte richten Sie alle Anfragen an die Wisconsin Cheese Makers Association unter (608) 673-5245 oder contest@wischeesemakers.org.



VERSAND UND LIEFERUNG DER PROBEN

Jede Wettbewerbsprobe muss bis Mittwoch, 18. Februar 2026 (25. Februar für Frischprodukte) eintreffen.

VERPACKUNG IHRER PROBEN

- Jede Probe muss in ihrem eigenen Karton versendet werden. Mehrere Proben können in einem Versandbehälter geschickt werden, müssen jedoch individuell in Kartons verpackt und mit den Wettbewerbsversand-/Identifikationsetiketten markiert sein.
- Um einen sicheren Transport zu gewährleisten, verpacken Sie Ihre Produkte sorgfältig mit geeigneten Versandmaterialien. Teilnehmer werden ermutigt, isolierte Behälter, Luftpolsterfolie, Packpapier und auslaufsichere Kühlakkus zu verwenden, um die Produktintegrität während des Transports zu erhalten.
- Wettbewerbsversandetiketten (Identifikationsetiketten):
 1. Drucken Sie die automatisch ausgefüllten Versandetiketten über Ihr MyEntries®-Konto aus.
 2. Befestigen Sie ein Etikett auf der Außenseite des individuellen Produktkartons.
 3. Legen Sie das dazugehörige Etikett zusammen mit dem Produkt in den Karton.

VERSAND IHRER EINGEREICHTEN PRODUKTPROBEN

- Die Wisconsin Cheese Makers Association hat sich mit Holland Cold Storage zusammengeschlossen, um alle Wettbewerbsproben zu erhalten und für die Bewertung zu lagern. Wisconsin Aging and Grading Cheese, Inc. unterstützt den Wettbewerb ebenfalls durch Sortieren und Organisieren der eingereichten Produktproben.
- Alle Sendungen sind FRACHTFREI einzusenden. Lieferungen, bei denen Frachtkosten fällig sind, werden nicht angenommen.
- Alle teilnehmenden Produktproben müssen bei Holland Cold Storage in Kaukauna, Wisconsin, bis spätestens Mittwoch, den 18. Februar 2026 eingehen (Mittwoch, den 25. Februar für Frischprodukte).

Kalkulieren Sie genügend Zeit für den Versand ein, um die Frist einzuhalten.

- Senden Sie Ihre Proben an:

World Championship Cheese Contest
c/o Holland Cold Storage
3600 Electric City Blvd., Door 6
Kaukauna, WI 54130 USA

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

*Diese Telefonnummer ist nur für die Verwendung auf den Versandetiketten angegeben.

Bitte richten Sie alle Anfragen an die Wisconsin Cheese Makers Association unter (608) 673-5245 oder contest@wischeesemakers.org.

INTERNATIONALE TEILNEHMER:

- Einführen in die Vereinigten Staaten müssen den geltenden FDA-Vorschriften entsprechen, einschließlich der Betriebsregistrierung und der Voranmeldung von Sendungen. Internationale Teilnehmer müssen möglicherweise einen in den USA ansässigen Vertreter benennen, um zusätzliche FDA-Anforderungen zu erfüllen. Die Wisconsin Cheese Makers Association kann nicht als Importvertreter oder Zollmakler fungieren. Alle Dokumentationen, Zollabfertigungen und Versandvereinbarungen liegen in der Verantwortung des Teilnehmers. Teilnehmer, die Unterstützung bei der Einhaltung von Vorschriften suchen, können die WCMA unter contest@wischeesemakers.org kontaktieren, um mit einem vertrauenswürdigen Unternehmen verbunden zu werden, das Beratung anbietet und bei Bedarf als in den USA ansässiger Vertreter fungieren kann.

KUHMILCHKÄSE-KLASSEN

1	CHEDDAR, MILD (0 BIS 3 MONATE)	Natürlicher, nicht aromatisierter Cheddar aus Kuhmilch, ohne Rinde, 1 bis 90 Tage gereift. Hergestellt zwischen dem 17. Februar 2026 und 20. November 2025. [CFR 133.113]	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käse in ihrer ursprünglichen Form ein.*	Bis zu 4 Einsendungen pro Produktionsstandort
2	CHEDDAR, MITTEL (3 BIS 6 MONATE)	Natürlicher, nicht aromatisierter Cheddar aus Kuhmilch, ohne Rinde, 91 bis 180 Tage gereift. Hergestellt zwischen dem 19. November 2025 und 22. August 2025. [CFR 133.113]	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käse in ihrer ursprünglichen Form ein.*	Bis zu 4 Einsendungen pro Produktionsstandort
3	CHEDDAR, WÜRZIG (6 MONATE BIS 1 JAHR)	Natürlicher, nicht aromatisierter Cheddar aus Kuhmilch, ohne Rinde, 181 bis 365 Tage gereift. Hergestellt zwischen dem 21. August 2025 und 18. Februar 2025. [CFR 133.113]	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käse in ihrer ursprünglichen Form ein.*	Bis zu 4 Einsendungen pro Produktionsstandort
4	CHEDDAR, EIN BIS ZWEI JAHRE GEREIFT	Natürlicher, nicht aromatisierter Cheddar aus Kuhmilch, ohne Rinde, 366 Tage bis 730 Tage gereift. Hergestellt zwischen dem 17. Februar 2025 und 19. Februar 2024. [CFR 133.113]	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käse in ihrer ursprünglichen Form ein.*	Bis zu 4 Einsendungen pro Produktionsstandort
5	CHEDDAR, MINDESTENS ZWEI JAHRE GEREIFT	Natürlicher, nicht aromatisierter Cheddar aus Kuhmilch, ohne Rinde, mindestens 731 Tage gereift. Hergestellt am oder vor dem 18. Februar 2024. [CFR 133.113]	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käse in ihrer ursprünglichen Form ein.*	Bis zu 4 Einsendungen pro Produktionsstandort
6	TRADITIONELLER GEWACHSTER CHEDDAR	Traditionelle, natürliche Cheddarsorten aus Kuhmilch, nicht aromatisiert, ungeschnitten und mit Paraffin oder Wachs oder Paracoot vor oder früh in der Reifung beschichtet.	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käse in ihrer ursprünglichen Form ein.	Bis zu 4 Einsendungen pro Produktionsstandort
7	NATÜRLICHER CHEDDAR MIT RINDE	Traditionelle, natürliche Cheddarsorten aus Kuhmilch, nicht aromatisiert, und gereift zur Bildung einer natürlichen, höhlengereiften Rinde (ausgenommen Käse, die in hermetisch versiegelten Verpackungen gereift sind).	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käse in ihrer ursprünglichen Form ein.	Bis zu 4 Einsendungen pro Produktionsstandort
8	OFFENE KLASSE: CHEDDAR-ART	Natürliche, nicht aromatisierte Käse im Cheddar-Stil aus Kuhmilch, einschließlich zusätzlicher Kulturen, die normalerweise nicht in der Standard-Cheddar-Produktion verwendet werden, um einzigartige Geschmacksprofile zu erzielen.	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käse in ihrer ursprünglichen Form ein.*	Bis zu 4 Einsendungen pro Produktionsstandort
9	COLBY	Natürlicher, nicht aromatisierter Colby aus Kuhmilch. [CFR 133.118]	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käse in ihrer ursprünglichen Form ein.*	Bis zu 4 Einsendungen pro Produktionsstandort
10	MONTEREY JACK	Natürlicher, nicht aromatisierter Monterey Jack aus Kuhmilch. [CFR 133.153]	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käse in ihrer ursprünglichen Form ein.*	Bis zu 4 Einsendungen pro Produktionsstandort
11	MARMORIERTER KÄSEBRUCH	Natürlicher marmorierter Käse aus Kuhmilch mit gefärbtem und ungefärbtem Käsebruch, normalerweise Colby- und/oder Jack- und/oder Cheddar- und/oder Mozzarella-Käsebruch.	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käse in ihrer ursprünglichen Form ein.*	Bis zu 4 Einsendungen pro Produktionsstandort

*Siehe Ausnahmeregelung bezüglich geschnittenem Käse finden Sie in den Wettbewerbsregeln auf Seite fünf.

WETTBEWERBSKLASSEN

12	KÄSE BABY SWISS STYLE (SCHWEIZER ART)	Natürlicher, nicht aromatisierter Kuhmilchkäse Baby Swiss Style (Schweizer Art). Maximaler Wassergehalt 43 %, Mindestfettgehalt 45 %, im ganzen Käse verteilte Lochung.	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käse in ihrer ursprünglichen Form ein.*	Bis zu 4 Einsendungen pro Produktionsstandort
13	KÄSE SWISS STYLE (SCHWEIZER ART) MIT RINDE	Natürlicher, nicht aromatisierter Kuhmilchkäse Swiss Style (Schweizer Art) mit Rinde. Zum Beispiel Emmentaler, Swiss (Schweizer). Mindestens 60 Tage gereift. Hergestellt am oder vor dem 20. Dezember 2025.	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käse in ihrer ursprünglichen Form ein.*	Bis zu 4 Einsendungen pro Produktionsstandort
14	KÄSE SWISS STYLE (SCHWEIZER ART) OHNE RINDE	Natürlicher, nicht aromatisierter Kuhmilchkäse Swiss Style (Schweizer Art) ohne Rinde. Mindestens 60 Tage gereift. Hergestellt am oder vor dem 20. Dezember 2025.	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käse in ihrer ursprünglichen Form ein.*	Bis zu 4 Einsendungen pro Produktionsstandort
15	MOZZARELLA	Natürlicher, nicht aromatisierter „Vollmilch“-Mozzarella aus Kuhmilch, der als Mozzarella-Käse und Mozzarella-Käse mit niedrigem Wassergehalt beschrieben ist. [21 CFR 133.155 und 133.156]	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käse in ihrer ursprünglichen Form ein.*	Bis zu 4 Einsendungen pro Produktionsstandort
16	MOZZARELLA, PART SKIM (DREIVIERTELFETTSTUFE)	Natürlicher, nicht aromatisierter Mozzarella part skim (Dreiviertelfettstufe) und Mozzarella part skim (Dreiviertelfettstufe) mit niedrigem Wassergehalt aus Kuhmilch. [21 CFR 133.157 und 133.158]	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käse in ihrer ursprünglichen Form ein.*	Bis zu 4 Einsendungen pro Produktionsstandort
17	FRISCHER MOZZARELLA	Wird in den Sorten Ciliegine, Bocconcini, Ovoline, Burrata usw. angeboten; frischer Mozzarella ist nicht aromatisiert, er besitzt einen hohen Wassergehalt, ist meist Vollfett, wird oft in Wasser verpackt und wird aus Kuh- und/oder Wasserbüffelmilch hergestellt. Hinweis: Alle Größen und Formen des frischen Mozzarellas werden als dieselbe Käsesorte eingestuft. Daher werden nur vier eingereichte Produktproben von jedem Herstellungsort angenommen.	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käse ein, um ein Mindestgewicht von 1 kg (2 lbs) zu erreichen.	Bis zu 4 Einsendungen pro Produktionsstandort
18	BURRATA	Burrata, nicht aromatisiert, aus Kuh- oder Wasserbüffelmilch hergestellt. Die Proben sollten Stracciatella (Mozzarellabruch und Sahne) in einer Pasta Filata-Hülle sein.	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käse ein, um ein Mindestgewicht von 1 kg (2 lbs) zu erreichen.	Bis zu 4 Einsendungen pro Produktionsstandort
19	PROVOLONE, MILD	Natürlicher, nicht aromatisierter Provolone aus Kuhmilch, 1-60 Tage gereift. Hergestellt zwischen dem 17. Februar 2026 und dem 20. Dezember 2025. Geräucherter Provolone gehört hier nicht dazu; geräucherter Provolone nimmt in Klasse 21 am Wettbewerb teil. [21 CFR 133.181]	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käse in ihrer ursprünglichen Form ein.*	Bis zu 4 Einsendungen pro Produktionsstandort
20	PROVOLONE, GEREIFT	Natürlicher, nicht aromatisierter Provolone aus Kuhmilch, mindestens 61 Tage gereift. Hergestellt am oder vor dem 19. Dezember 2025. Geräucherter Provolone gehört hier nicht dazu; geräucherter Provolone nimmt in Klasse 21 am Wettbewerb teil. [21 CFR 133.181]	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käse in ihrer ursprünglichen Form ein.*	Bis zu 4 Einsendungen pro Produktionsstandort
21	PROVOLONE, GERÄUCHERT	Natürlicher Provolone aus Kuhmilch mit Rauchgeschmack aromatisiert oder natürlich geräuchert.	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käse in ihrer ursprünglichen Form ein.*	Bis zu 4 Einsendungen pro Produktionsstandort
22	STRING CHEESE (STANGENKÄSE)	Natürlicher, nicht aromatisierter String Cheese (Stangenkäse) aus Kuhmilch, einschließlich Varianten mit gemischtem Käsebruch.	Senden Sie mindestens 1 kg (2 lbs) ein.	Bis zu 4 Einsendungen pro Produktionsstandort

*Siehe Ausnahmeregelung bezüglich geschnittenem Käse finden Sie in den Wettbewerbsregeln auf Seite fünf.

23	ASIAGO	Natürlicher, nicht aromatisierter Asiago aus Kuhmilch. [21 CFR 133.102, 133.103 und 133.104]	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käse in ihrer ursprünglichen Form ein.	Bis zu 4 Einsendungen pro Produktionsstandort
24	PARMESAN	Natürlicher, nicht aromatisierter Parmesan aus Kuhmilch. [21 CFR 113.165]	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käse in ihrer ursprünglichen Form ein.	Bis zu 4 Einsendungen pro Produktionsstandort
25	RICOTTA	Natürlicher, nicht aromatisierter Ricotta aus Kuhmilch und/oder Molke.	Senden Sie mindestens 1 kg (2 lbs) ein.	Bis zu 4 Einsendungen pro Produktionsstandort
26	HÜTTENKÄSE	Natürlicher, nicht aromatisierter Hüttenkäse jeder Körnergröße aus Kuhmilch mit einem Milchfettgehalt von mindestens 4 %, für den Wiederverkauf verpackt (Packungen mit höchstens 680 g). [21 CFR 133.128]	Senden Sie mindestens 1 kg (2 lbs) ein. Senden Sie Packungen mit höchstens 680 g ein.	Bis zu 4 Einsendungen jeder spezifischen Sorte pro Produktionsstandort
27	HÜTTENKÄSE, REDUZIERT ODER FETTARM	Natürlicher, nicht aromatisierter Hüttenkäse jeder Körnergröße aus Kuhmilch mit einem Milchfettgehalt zwischen 0,5 % und weniger als 4 %, für den Wiederverkauf verpackt (Packungen mit höchstens 680 g). Die Produkte müssen als fettreduziert qualifiziert sein und mindestens 25 % weniger Fett als der Referenz-Vollfett-Hüttenkäse enthalten [21 CFR 101.62(b)(4)] oder fettarm sein und 3 Gramm oder weniger Fett pro 50 Gramm Produkt enthalten [21 CFR 101.62(b)(2)]. [21 CFR 133.128]	Senden Sie mindestens 1 kg (2 lbs) ein. Senden Sie Packungen mit höchstens 680 g ein.	Bis zu 4 Einsendungen jeder spezifischen Sorte pro Produktionsstandort
28	FETA	Natürlicher, nicht aromatisierter Feta aus Kuhmilch.	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käse ein, um ein Mindestgewicht von 1 kg (2 lbs) zu erreichen.*	Bis zu 4 Einsendungen pro Produktionsstandort
29	FETA, AROMATISIERT	Natürlicher Feta aus Kuhmilch, dem Geschmackszusätze hinzugefügt wurden.	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käse ein, um ein Mindestgewicht von 1 kg (2 lbs) zu erreichen.*	Bis zu 4 Einsendungen jeder spezifischen Sorte pro Produktionsstandort
30	BACKSTEINKÄSE (BRICK) UND MÜNSTERKÄSE (MUENSTER)	Natürlicher, nicht aromatisierter Backstein- (Brick) und Münsterkäse (Muenster) aus Kuhmilch. Mindestens 30 Tage gereift, nicht oberflächengereift (nicht schmiergereift). Hergestellt am oder vor dem 19. Januar 2026. [21 CFR 133.108 und 133.160]	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käse in ihrer ursprünglichen Form ein.	Bis zu 4 Einsendungen jeder spezifischen Sorte pro Produktionsstandort
31	HAVARTI	Natürlicher, nicht aromatisierter Havarti aus Kuhmilch.	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käse in ihrer ursprünglichen Form ein.	Bis zu 4 Einsendungen pro Produktionsstandort
32	HAVARTI, AROMATISIERT	Natürlicher Havarti aus Kuhmilch, dem Geschmackszusätze hinzugefügt wurden.	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käse in ihrer ursprünglichen Form ein.	Bis zu 4 Einsendungen jeder spezifischen Sorte pro Produktionsstandort
33	GORGONZOLA	Natürlicher, nicht aromatisierter Gorgonzola aus Kuhmilch.	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käse in ihrer ursprünglichen Form ein.	Bis zu 4 Einsendungen pro Produktionsstandort

*Siehe Ausnahmeregelung bezüglich geschnittenem Käse finden Sie in den Wettbewerbsregeln auf Seite fünf.

34	BLAUSCHIMMELKÄSE	Natürliche, nicht aromatisierte Käse aus Kuhmilch, mit Blauschimmel (<i>Penicillium roqueforti</i>) [21 CFR 133.106] durchzogen und ohne Oberflächenschimmelschicht (ohne Rinde). Enthält Käse ohne Rinde in einem Wachsmantel.	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käse in ihrer ursprünglichen Form ein.	Bis zu 4 Einsendungen jeder spezifischen Sorte pro Produktionsstandort
35	BLAUSCHIMMELKÄSE MIT ÄUSSERER SCHIMMELSCHICHT	Natürliche, nicht aromatisierte Käse aus Kuhmilch, mit Blauschimmel (<i>Penicillium roqueforti</i>) [21 CFR 133.106] durchzogen und gereift, damit sich an der Oberfläche eine Schimmelschicht bildet.	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käse in ihrer ursprünglichen Form ein.	Bis zu 4 Einsendungen jeder spezifischen Sorte pro Produktionsstandort
36	OFFENE KLASSE: KÄSE MIT BLAUSCHIMMEL	Natürliche, nicht aromatisierte Käse aus Kuhmilch, gereift mit Blauschimmel (<i>Penicillium roqueforti</i>). Die Blauschimmelbildung kann intern und/oder extern vorkommen. In dieser Kategorie werden Käse erfasst, die nicht der traditionellen Blauschimmelart entsprechen, d. h. sie entsprechen nicht der Beschreibung in 21 CFR 133.106; es werden traditionelle Blauschimmelkäse mit markanten Oberflächenbehandlungen erfasst, bei denen es sich nicht um Wachs oder Oberflächenschimmel handelt, sondern z. B. Kräuter oder Blätter.	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käse in ihrer ursprünglichen Form ein.	Bis zu 4 Einsendungen jeder spezifischen Sorte pro Produktionsstandort
37	BRIE	Natürlicher, nicht aromatisierter Brie aus Kuhmilch. Die Produkte müssen eine schimmelgereifte, blumige Rinde haben.	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käse ein, um ein Mindestgewicht von 1 kg (2 lbs) zu erreichen.	Bis zu 4 Einsendungen jeder spezifischen Sorte pro Produktionsstandort
38	CAMEMBERT	Natürlicher, nicht aromatisierter Camembert aus Kuhmilch. Die Produkte müssen eine schimmelgereifte, blumige Rinde haben.	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käse ein, um ein Mindestgewicht von 1 kg (2 lbs) zu erreichen.	Bis zu 4 Einsendungen jeder spezifischen Sorte pro Produktionsstandort
39	OFFENE KLASSE: WEICHKÄSE	Natürliche, nicht aromatisierte, schimmelgereifte Weichkäse (blumige Rinde) aus Kuhmilch.	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käse ein, um ein Mindestgewicht von 1 kg (2 lbs) zu erreichen.	Bis zu 4 Einsendungen jeder spezifischen Sorte pro Produktionsstandort
40	OFFENE KLASSE: WEICHKÄSE, AROMATISIERT	Natürliche, schimmelgereifte Weichkäse (blumige Rinde) aus Kuhmilch mit Aroma- oder Geschmackszusätzen.	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käse ein, um ein Mindestgewicht von 1 kg (2 lbs) zu erreichen.	Bis zu 4 Einsendungen jeder spezifischen Sorte pro Produktionsstandort
41	EDAMER	Natürlicher, nicht aromatisierter Edamer aus Kuhmilch.	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käse ein, um ein Mindestgewicht von 1 kg (2 lbs) zu erreichen.	Bis zu 4 Einsendungen pro Produktionsstandort
42	Gouda, jung (weniger als 3 Monate)	Natürlicher, nicht aromatisierter Gouda aus Kuhmilch, 1-90 Tage gereift. Hergestellt zwischen dem 20. November 2025 und dem 17. Februar 2026. Geräucherter Gouda gehört hier nicht dazu; geräucherter Gouda nimmt in Klasse 47 am Wettbewerb teil.	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käse in ihrer ursprünglichen Form ein.	Bis zu 4 Einsendungen pro Produktionsstandort
43	Gouda, gereift (3-10 Monate)	Natürlicher, nicht aromatisierter Gouda aus Kuhmilch, 91-300 Tage gereift. Hergestellt zwischen dem 19. November 2025 und dem 24. April 2025. Geräucherter Gouda gehört hier nicht dazu; geräucherter Gouda nimmt in Klasse 47 am Wettbewerb teil.	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käse in ihrer ursprünglichen Form ein.	Bis zu 4 Einsendungen pro Produktionsstandort

44	GOUDA, GEREIFT (10-18 MONATE)	Natürlicher, nicht aromatisierter Gouda aus Kuhmilch, 301-545 Tage gereift. Hergestellt zwischen dem 23. April 2025 und dem 22. August 2024. Geräucherter Gouda gehört hier nicht dazu; geräucherter Gouda nimmt in Klasse 47 am Wettbewerb teil.	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käse in ihrer ursprünglichen Form ein.	Bis zu 4 Einsendungen jeder spezifischen Sorte pro Produktionsstandort
45	GOUDA, LÄNGER GEREIFT (MEHR ALS 18 MONATE)	Natürlicher, nicht aromatisierter Gouda aus Kuhmilch, über 546 Tage gereift. Hergestellt am oder vor dem 21. August 2024. Geräucherter Gouda gehört hier nicht dazu; geräucherter Gouda nimmt in Klasse 47 am Wettbewerb teil.	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käse in ihrer ursprünglichen Form ein.	Bis zu 4 Einsendungen jeder spezifischen Sorte pro Produktionsstandort
46	GOUDA, AROMATISIERT	Natürlicher Gouda aus Kuhmilch, dem Geschmackszusätze hinzugefügt wurden. Geräucherter Gouda gehört hier nicht dazu; geräucherter Gouda nimmt in Klasse 47 am Wettbewerb teil.	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käse in ihrer ursprünglichen Form ein.*	Bis zu 4 Einsendungen jeder spezifischen Sorte pro Produktionsstandort
47	GOUDA, GERÄUCHERT	Natürlicher Gouda aus Kuhmilch mit Rauchgeschmack aromatisiert oder natürlich geräuchert.	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käse in ihrer ursprünglichen Form ein.*	Bis zu 4 Einsendungen jeder spezifischen Sorte pro Produktionsstandort
48	FRISCHKÄSE NACH LATEINAMERIKANISCHER ART	Natürliche, nicht schmelzende, nicht aromatisierte Frischkäse nach lateinamerikanischer Art aus Kuhmilch, zum Beispiel: Queso fresco, Queso para freír, Ranchero, Queso blanco, Panela.	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käse ein, um ein Mindestgewicht von 1 kg (2 lbs) zu erreichen.	Bis zu 4 Einsendungen jeder spezifischen Sorte pro Produktionsstandort
49	SCHMELZKÄSE NACH LATEINAMERIKANISCHER ART	Natürliche, nicht aromatisierte Käse nach lateinamerikanischer Art aus Kuhmilch, die beim Kochen schmelzen, zum Beispiel: Queso para fundir, Queso quesadilla, Queso asadero, Queso oaxaca und andere schneidbare, schmelzbare Käse. Diese Proben werden bei der Beurteilung geschmolzen.	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käse ein, um ein Mindestgewicht von 1 kg (2 lbs) zu erreichen.	Bis zu 4 Einsendungen jeder spezifischen Sorte pro Produktionsstandort
50	HARTKÄSE NACH LATEINAMERIKANISCHER ART	Natürliche, nicht aromatisierte Hartkäse nach lateinamerikanischer Art aus Kuhmilch zum Reiben, zum Beispiel: queso seco, queso nica, queso duro, cotija.	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käse ein, um ein Mindestgewicht von 1 kg (2 lbs) zu erreichen.	Bis zu 4 Einsendungen jeder spezifischen Sorte pro Produktionsstandort
51	GRUYÈRE (GREYERZER)	Natürlicher, nicht aromatisierter, schmiergereifter Gruyère aus Kuhmilch.	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käse in ihrer ursprünglichen Form ein.*	Bis zu 4 Einsendungen pro Produktionsstandort
52	APPENZELLER, JUNG	Natürlicher Käse aus Kuhmilch, der im Appenzell im Nordosten der Schweiz hergestellt wurde, 1-180 Tage gereift. Hergestellt zwischen dem 22. August 2025 und dem 17. Februar 2026.	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käse in ihrer ursprünglichen Form ein.	Bis zu 4 Einsendungen pro Produktionsstandort
53	APPENZELLER, GEREIFT	Natürlicher Käse aus Kuhmilch, der im Appenzell im Nordosten der Schweiz hergestellt wurde, mindestens 181 Tage gereift. Hergestellt am oder vor dem 21. August 2025.	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käse in ihrer ursprünglichen Form ein.	Bis zu 4 Einsendungen pro Produktionsstandort
54	OFFENE KLASSE: ALPENLÄNDISCHER KÄSE	Natürlicher Käse aus Kuhmilch, der auf einer Höhe von mehr als 600 Metern über dem Meeresspiegel hergestellt wird. Bei der Herstellung wird nur Milch von Kühen verwendet, die auf hoch gelegenen Weiden (Almweiden) grasen.	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käse ein, um ein Mindestgewicht von 1 kg (2 lbs) zu erreichen.	Bis zu 4 Einsendungen jeder spezifischen Sorte pro Produktionsstandort

*Siehe Ausnahmeregelung bezüglich geschnittenem Käse finden Sie in den Wettbewerbsregeln auf Seite fünf.

WETTBEWERBSKLASSEN

55	WEICHKÄSE MIT GEWASCHENER RINDE/ SCHMIERREIFUNG	Natürlicher, aromatisierter oder nicht aromatisierter Käse aus Kuhmilch (mit einem Wassergehalt von mindestens 46 %), der während des Reifeprozesses mit Bakterienkulturen geschmiert oder gewaschen wurde.	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käse ein, um ein Mindestgewicht von 1 kg (2 lbs) zu erreichen.	Bis zu 4 Einsendungen jeder spezifischen Sorte pro Produktionsstandort
56	HALBFESTER (HALBHARTER) KÄSE MIT GEWASCHENER RINDE/ SCHMIERREIFUNG, JUNG (WENIGER ALS 4 MONATE)	Natürlicher, aromatisierter oder nicht aromatisierter Käse aus Kuhmilch (mit einem Wassergehalt von 40 % bis 45 %), der während des Reifeprozesses mit Bakterienkulturen geschmiert oder gewaschen wurde, 1-120 Tage gereift. Hergestellt zwischen dem 21. Oktober 2025 und dem 17. Februar 2026.	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käse ein, um ein Mindestgewicht von 1 kg (2 lbs) zu erreichen.	Bis zu 4 Einsendungen jeder spezifischen Sorte pro Produktionsstandort
57	HALBFESTER (HALBHARTER) KÄSE MIT GEWASCHENER RINDE/ SCHMIERREIFUNG, GEREIFT (MEHR ALS 4 MONATE)	Natürlicher, aromatisierter oder nicht aromatisierter Käse aus Kuhmilch (mit einem Wassergehalt von 40 % bis 45 %), der während des Reifeprozesses mit Bakterienkulturen geschmiert oder gewaschen wurde, mindestens 121 Tage gereift. Hergestellt am oder vor dem 20. Oktober 2025.	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käse ein, um ein Mindestgewicht von 1 kg (2 lbs) zu erreichen.	Bis zu 4 Einsendungen jeder spezifischen Sorte pro Produktionsstandort
58	HARTKÄSE MIT GEWASCHENER RINDE/ SCHMIERREIFUNG, GEREIFT (WENIGER ALS 9 MONATE)	Natürlicher, aromatisierter oder nicht aromatisierter Käse aus Kuhmilch (mit einem Wassergehalt von maximal 39 %), der während des Reifeprozesses mit Bakterienkulturen geschmiert oder gewaschen wurde, 1-270 Tage gereift. Hergestellt zwischen dem 24. Mai 2025 und dem 17. Februar 2026.	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käse ein, um ein Mindestgewicht von 1 kg (2 lbs) zu erreichen.	Bis zu 4 Einsendungen jeder spezifischen Sorte pro Produktionsstandort
59	HARTKÄSE MIT GEWASCHENER RINDE/ SCHMIERREIFUNG, LÄNGER GEREIFT (MEHR ALS 9 MONATE)	Natürlicher, aromatisierter oder nicht aromatisierter Käse aus Kuhmilch (mit einem Wassergehalt von maximal 39 %), der während des Reifeprozesses mit Bakterienkulturen geschmiert oder gewaschen wurde, mindestens 271 Tage gereift. Hergestellt am oder vor dem 23. Mai 2025.	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käse ein, um ein Mindestgewicht von 1 kg (2 lbs) zu erreichen.	Bis zu 4 Einsendungen jeder spezifischen Sorte pro Produktionsstandort
60	RACLETTE	Natürlicher, nicht aromatisierter Käse nach Raclette-Art aus Kuhmilch, der während des Reifeprozesses mit Bakterienkulturen geschmiert oder gewaschen wurde und zum Schmelzen vorgesehen ist. Diese Proben werden bei der Beurteilung geschmolzen.	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käse in ihrer ursprünglichen Form ein.	Bis zu 4 Einsendungen jeder spezifischen Sorte pro Produktionsstandort
61	RACLETTE, AROMATISIERT	Natürlicher Käse nach Raclette-Art aus Kuhmilch, aromatisiert mit zugesetzten Gewürzen, der während des Reifeprozesses mit Bakterienkulturen geschmiert oder gewaschen wurde und zum Schmelzen vorgesehen ist. Diese Proben werden bei der Beurteilung geschmolzen.	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käse in ihrer ursprünglichen Form ein.	Bis zu 4 Einsendungen jeder spezifischen Sorte pro Produktionsstandort
62	KÄSE MIT EINER MIT WEIN/SPIRITUOSEN GEWASCHENEN RINDE/ SCHMIERREIFUNG	Natürlicher Käse aus Kuhmilch, mit Bakterienkulturen geschmiert/gewaschen, der mit Bier, Wein, Spirituosen oder Likör aromatisiert wurde.	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käse ein, um ein Mindestgewicht von 1 kg (2 lbs) zu erreichen.	Bis zu 4 Einsendungen jeder spezifischen Sorte pro Produktionsstandort
63	MONTEREY JACK MIT CHILI, MILDE SCHÄRFE	Natürlicher Monterey Jack aus Kuhmilch mit scharfen Peperoni. Käse mit milder Schärfe. [21 CFR 133.153]	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käse in ihrer ursprünglichen Form ein.*	Bis zu 4 Einsendungen jeder spezifischen Sorte pro Produktionsstandort

*Siehe Ausnahmeregelung bezüglich geschnittenem Käse finden Sie in den Wettbewerbsregeln auf Seite fünf.

64	MONTEREY JACK MIT CHILI, MITTLERE SCHÄRFE	Natürlicher Monterey Jack aus Kuhmilch mit scharfen Peperoni. Käse mit mittlerer Schärfe. [21 CFR 133.153]	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käse in ihrer ursprünglichen Form ein.*	Bis zu 4 Einsendungen jeder spezifischen Sorte pro Produktionsstandort
65	MONTEREY JACK MIT CHILI, HOHE SCHÄRFE	Natürlicher Monterey Jack aus Kuhmilch mit scharfen Peperoni. Käse mit intensiver Schärfe. [21 CFR 133.153]	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käse in ihrer ursprünglichen Form ein.*	Bis zu 4 Einsendungen jeder spezifischen Sorte pro Produktionsstandort
66	OFFENE KLASSE: KÄSE MIT CHILI, MILDE SCHÄRFE	Natürlicher Käse aus Kuhmilch (außer Monterey Jack) mit scharfen Peperoni. Käse mit milder Schärfe.	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käse ein, um ein Mindestgewicht von 1 kg (2 lbs) zu erreichen.*	Bis zu 4 Einsendungen jeder spezifischen Sorte pro Produktionsstandort
67	OFFENE KLASSE: KÄSE MIT CHILI, MITTLERE SCHÄRFE	Natürlicher Käse aus Kuhmilch (außer Monterey Jack) mit scharfen Peperoni. Käse mit mittlerer Schärfe.	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käse ein, um ein Mindestgewicht von 1 kg (2 lbs) zu erreichen.*	Bis zu 4 Einsendungen jeder spezifischen Sorte pro Produktionsstandort
68	OFFENE KLASSE: KÄSE MIT CHILI, HOHE SCHÄRFE	Natürlicher Käse aus Kuhmilch (außer Monterey Jack) mit scharfen Peperoni. Käse mit intensiver Schärfe.	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käse ein, um ein Mindestgewicht von 1 kg (2 lbs) zu erreichen.*	Bis zu 4 Einsendungen jeder spezifischen Sorte pro Produktionsstandort
69	OFFENE KLASSE: WEICHKÄSE	"Natürliche, nicht aromatisierte Käse aus Kuhmilch mit mindestens 51 % Wassergehalt. Hierzu zählen zum Beispiel Mascarpone, Teleme. Hinweis: Gereifte Weichkäse (blumige Rinde) nehmen in Klasse 39 am Wettbewerb teil."	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käse ein, um ein Mindestgewicht von 1 kg (2 lbs) zu erreichen.	Bis zu 4 Einsendungen jeder spezifischen Sorte pro Produktionsstandort
70	OFFENE KLASSE: WEICHKÄSE, AROMATISIERT	Natürlicher Weichkäse aus Kuhmilch (mindestens 51 % Wassergehalt), dem Geschmackszusätze hinzugefügt wurden. Gereifte Weichkäse (blumige Rinde) mit Gewürzen/Aromen nehmen in Klasse 40 am Wettbewerb teil.	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käse ein, um ein Mindestgewicht von 1 kg (2 lbs) zu erreichen.	Bis zu 4 Einsendungen jeder spezifischen Sorte pro Produktionsstandort
71	OFFENE KLASSE: HALBFESTE KÄSE	Natürliche, nicht aromatisierte Käse aus Kuhmilch mit einem Wassergehalt von 40 % bis 50 %. Hierzu zählen z.B. Farmerkäse, Tomme, Bel paese, Joghurtkäse.	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käse ein, um ein Mindestgewicht von 1 kg (2 lbs) zu erreichen.	Bis zu 4 Einsendungen jeder spezifischen Sorte pro Produktionsstandort
72	OFFENE KLASSE: HALBFESTE KÄSE, AROMATISIERT	Natürlicher, halbfester (halbharter) Käse aus Kuhmilch (Wassergehalt zwischen 40 % und 50 %), dem Geschmackszusätze hinzugefügt wurden.	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käse ein, um ein Mindestgewicht von 1 kg (2 lbs) zu erreichen.*	Bis zu 4 Einsendungen jeder spezifischen Sorte pro Produktionsstandort
73	OFFENE KLASSE: HARTKÄSE	Natürliche, nicht aromatisierte Käse aus Kuhmilch mit höchstens 39 % Wassergehalt.	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käse in ihrer ursprünglichen Form ein.	Bis zu 4 Einsendungen jeder spezifischen Sorte pro Produktionsstandort
74	OFFENE KLASSE: HARTKÄSE, AROMATISIERT	Natürlicher Hartkäse aus Kuhmilch (maximal 39 % Wassergehalt), dem Geschmackszusätze hinzugefügt wurden.	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käse in ihrer ursprünglichen Form ein.*	Bis zu 4 Einsendungen jeder spezifischen Sorte pro Produktionsstandort

WETTBEWERBSKLASSEN

75	OFFENE KLASSE: HALBFESTE KÄSE MIT NATURRINDE	Natürliche, nicht aromatisierte Käse aus Kuhmilch mit einem Wassergehalt von 40 % bis 50 %, gereift zur Bildung einer natürlichen, höhlengereiften Rinde (ausgenommen Käse, die in hermetisch verschlossenen Verpackungen gereift sind und Käse mit gewaschener Rinde).	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käse ein, um ein Mindestgewicht von 1 kg (2 lbs) zu erreichen.	Bis zu 4 Einsendungen jeder spezifischen Sorte pro Produktionsstandort
76	OFFENE KLASSE: HARTKÄSE MIT NATURRINDE	Natürliche, nicht aromatisierte Käse aus Kuhmilch mit höchstens 39 % Wassergehalt, gereift zur Bildung einer natürlichen, höhlengereiften Rinde (ausgenommen Käse, die in hermetisch verschlossenen Verpackungen gereift sind und Käse mit gewaschener Rinde).	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käse in ihrer ursprünglichen Form ein.	Bis zu 4 Einsendungen jeder spezifischen Sorte pro Produktionsstandort
77	OFFENE KLASSE: GERÄUCHERTE WEICHE UND HALBFESTE KÄSE	Natürlicher Käse aus Kuhmilch (mit mindestens 40 % Wassergehalt), mit Räuchergeschmack oder natürlich geräuchert. Hinweis: Umfasst nicht geräucherten Provolone (Klasse 21) oder geräucherten Gouda (Klasse 47).	Senden Sie ganze, ungeschnittene, geräucherte Käse ein, um ein Mindestgewicht von 1 kg (2 lbs) zu erreichen.	Bis zu 4 Einsendungen jeder spezifischen Sorte pro Produktionsstandort
78	OFFENE KLASSE: GERÄUCHERTE HARTKÄSE	Natürlicher Käse aus Kuhmilch mit Rauchgeschmack aromatisiert oder natürlich geräuchert (Wassergehalt von maximal 39 %). Hinweis: Umfasst nicht geräucherten Provolone (Klasse 21) oder geräucherten Gouda (Klasse 47).	Senden Sie ganze, ungeschnittene, geräucherte Käse ein, um ein Mindestgewicht von 1 kg (2 lbs) zu erreichen.	Bis zu 4 Einsendungen jeder spezifischen Sorte pro Produktionsstandort
79	OFFENE KLASSE: KÄSEBRUCH	Natürlicher Käsebruch, nicht aromatisiert.	Senden Sie mindestens 1 kg (2 lbs) ein.	Bis zu 1 Einsendung jeder spezifischen Sorte pro Produktionsstandort
80	OFFENE KLASSE: KÄSEBRUCH, AROMATISIERT	Natürlicher Käsebruch, mit Geschmackszusatz aromatisiert.	Senden Sie mindestens 1 kg (2 lbs) ein.	Bis zu 1 Einsendung jeder spezifischen Sorte pro Produktionsstandort
81	WEICHE UND HALBFESTE KÄSE MIT REDUZIERTEM FETTGEHALT	Eine fettärmere Version eines Weich- oder halbfesten Käses hat normalerweise einen Wassergehalt von mindestens 40 %. Natürlicher Käse aus Kuhmilch, aromatisiert und nicht aromatisiert. Weicher oder halbfester Käse mit reduziertem Fettgehalt enthält mindestens 25 % weniger Fett als ähnliche Käsesorten oder Referenzkäse. Hierzu zählt zum Beispiel Provolone mit reduziertem Fettgehalt.	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käse ein, um ein Mindestgewicht von 1 kg (2 lbs) zu erreichen.	Bis zu 4 Einsendungen jeder spezifischen Sorte pro Produktionsstandort
82	HARTKÄSE MIT REDUZIERTEM FETTGEHALT	Eine fettärmere Version eines Hartkäses hat normalerweise einen Wassergehalt von höchstens 39 %. Natürlicher Käse aus Kuhmilch, aromatisiert und nicht aromatisiert. Hartkäse mit reduziertem Fettgehalt enthält mindestens 25 % weniger Fett als ähnliche Käsesorten oder Referenzkäse. Hierzu zählt zum Beispiel Cheddar mit reduziertem Fettgehalt.	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käse ein, um ein Mindestgewicht von 1 kg (2 lbs) zu erreichen.	Bis zu 4 Einsendungen jeder spezifischen Sorte pro Produktionsstandort
83	FETTARME KÄSE	Natürlicher Käse aus Kuhmilch, aromatisiert und nicht aromatisiert. Käse, der dem U.S. Standard of Identity (US-amerikanischen Identitätsstandard) entspricht, enthält höchstens 3 Gramm Fett pro 50 Gramm Produkt. [21 CFR 101.62 (b)(2)]	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käse ein, um ein Mindestgewicht von 1 kg (2 lbs) zu erreichen.	Bis zu 4 Einsendungen jeder spezifischen Sorte pro Produktionsstandort
84	KÄSE MIT REDUZIERTEM SALZGEHALT	Natürlicher Käse aus Kuhmilch, aromatisiert und nicht aromatisiert, mit mindestens 25 % weniger Salz als ähnlicher Referenzkäse. [21 CFR 101.61 (6)]	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käse ein, um ein Mindestgewicht von 1 kg (2 lbs) zu erreichen.	Bis zu 4 Einsendungen jeder spezifischen Sorte pro Produktionsstandort

85	COLD PACK STREICHKÄSE	Hierzu gehören Cold Pack Käsefertiggerichte und Cold Pack Streichkäse, nicht aromatisiert, die den U.S. Standards of Identity (Lebensmittel-Identitätsstandards der USA) entsprechen (CFR 21 Teile 133.123 und 133.124), mit einer Ausnahme für einen höheren Wassergehalt (der maximale Wassergehalt beträgt 54 %).	Senden Sie mindestens 1 kg (2 lbs) ein.	Bis zu 4 Einsendungen jeder spezifischen Sorte pro Produktionsstandort
86	COLD PACK STREICHKÄSE, AROMATISIERT	Cold Pack Käsefertiggerichte und Cold Pack Streichkäse mit Aroma- oder Geschmackszusätzen, die den U.S. Standards of Identity (Lebensmittel-Identitätsstandards der USA) entsprechen (CFR 21 Teile 133.123 und 133.124), mit einer Ausnahme für einen höheren Wassergehalt (der maximale Wassergehalt beträgt 54 %).	Senden Sie mindestens 1 kg (2 lbs) ein.	Bis zu 4 Einsendungen jeder spezifischen Sorte pro Produktionsstandort
87	RAHMFRISCHKÄSE	Natürlicher, nicht aromatisierter Rahmfrischkäse laut Beschreibung in den U.S. Standards of Identity (Lebensmittel-Identitätsstandards der USA) [21 CFR 133.133 und 21 CFR 133.134].	Senden Sie mindestens 1 kg (2 lbs) ein.	Bis zu 4 Einsendungen jeder spezifischen Sorte pro Produktionsstandort
88	RAHMFRISCHKÄSE-AUFSTRICHE	Natürliche Rahmfrischkäse-Aufstriche, nicht aromatisiert oder aromatisiert mit zugesetzten Aromen und/oder Geschmackszusätzen.	Senden Sie mindestens 1 kg (2 lbs) ein.	Bis zu 4 Einsendungen jeder spezifischen Sorte pro Produktionsstandort
89	STREICHFÄHIGE NATURKÄSE	Natürliche aromatisierte und nicht aromatisierte Käse, die erhitzt werden, um die Reifung zu hemmen, mit/ohne Geschmackszusätzen. Die Verwendung von Stabilisatoren ist erlaubt. (Rahmfrischkäse und Rahmfrischkäse-Aufstriche nehmen in den Klassen 87 und 88 am Wettbewerb teil).	Senden Sie mindestens 1 kg (2 lbs) ein.	Bis zu 4 Einsendungen jeder spezifischen Sorte pro Produktionsstandort
90	PASTEURISIERTE SCHMELZKÄSE	Nicht aromatisierter, pasteurisierter Schmelzkäse und Käsefertiggerichte. Die Proben dürfen nur Laibe sein, in Scheiben geschnittene Produkte nehmen in Klasse 92 am Wettbewerb teil. [21 CFR 133.169 und 133.173]	Senden Sie mindestens 1 kg (2 lbs) ein.	Bis zu 4 Einsendungen jeder spezifischen Sorte pro Produktionsstandort
91	PASTEURISIERTE SCHMELZKÄSE, AROMATISIERT	Pasteurisierter Schmelzkäse und Käsefertiggerichte mit zugesetzten Aromen und/oder Geschmackszusätzen. Die Proben dürfen nur Laibe sein, in Scheiben geschnittene Produkte nehmen in Klasse 92 am Wettbewerb teil. [21 CFR 133.170 und 133.174]	Senden Sie mindestens 1 kg (2 lbs) ein.	Bis zu 4 Einsendungen jeder spezifischen Sorte pro Produktionsstandort
92	PASTEURISIERTE SCHMELZKÄSESCHIEBEN	Pasteurisierter Schmelzkäse und Käsefertiggerichte können auf eine Kühlwalze extrudiert oder in Scheiben (maximal 56 g) von einem Schmelzkäseblock abgeschnitten werden, aromatisiert oder nicht aromatisiert. [21 CFR 133.169 , 133.170, 133.171, 133.173 und 133.174]	Senden Sie mindestens 1 kg (2 lbs) ein.	Bis zu 4 Einsendungen jeder spezifischen Sorte pro Produktionsstandort
93	PASTEURISIERTER, STREICHFÄHIGER SCHMELZKÄSE	Pasteurisierter Schmelzkäse-Aufstrich, aromatisiert oder nicht aromatisiert. [21 CFR 133.179 und 133.180]	Senden Sie mindestens 1 kg (2 lbs) ein.	Bis zu 4 Einsendungen jeder spezifischen Sorte pro Produktionsstandort
94	PASTEURISIERTE SCHMELZKÄSEPRODUKTE	Pasteurisierte Schmelzkäseprodukte, nicht aromatisiert oder mit zugesetzten Aromen und/oder Geschmackszusätzen, die Käse als Hauptzutat nach Gewicht enthalten. Kann mit verschiedenen natürlichen Käsesorten und anderen Milchzutaten und milchfreien Emulgatoren hergestellt werden. Kann Öle und Zutaten enthalten, die nicht in den Definitionen des U.S. Standard of Identity für pasteurisierten Schmelzkäse, Käsefertiggerichte und Streichkäse beschrieben sind.	Senden Sie mindestens 1 kg (2 lbs) ein.	Bis zu 4 Einsendungen jeder spezifischen Sorte pro Produktionsstandort

ZIEGENMILCHKÄSE-KLASSEN

95	WEICHKÄSE AUS ZIEGENMILCH	Natürliche, nicht aromatisierte Käse aus Ziegenmilch. Hierzu gehören alle rindenlosen, streichfähigen, ungereiften Ziegenmilchkäse ohne hinzugefügte Aromen mit einem Wassergehalt von mindestens 51 %.	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käse ein, um ein Mindestgewicht von 1 kg (2 lbs) zu erreichen.	Bis zu 4 Einsendungen jeder spezifischen Sorte pro Produktionsstandort
96	WEICHKÄSE AUS ZIEGENMILCH, AROMATISIERT	Natürliche Käse aus Ziegenmilch (mit einem Wassergehalt von mindestens 51 %), denen Geschmackszusätze, Rauch oder Marinade hinzugefügt wurden. Hierzu gehören alle rindenlosen, ungereiften Ziegenmilchkäse mit hinzugefügten Aromen mit Ausnahme von süßen Geschmackszusätzen.	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käse ein, um ein Mindestgewicht von 1 kg (2 lbs) zu erreichen.	Bis zu 4 Einsendungen jeder spezifischen Sorte pro Produktionsstandort
97	WEICHKÄSE AUS ZIEGENMILCH, AROMATISIERT MIT SÜSSEN GESCHMACKSZUSÄTZEN	Natürliche Käse aus Ziegenmilch mit süßen Geschmackszusätzen wie Obst, Sirup, Wein oder Likör und einem Wassergehalt von mindestens 51 %.	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käse ein, um ein Mindestgewicht von 1 kg (2 lbs) zu erreichen.	Bis zu 4 Einsendungen jeder spezifischen Sorte pro Produktionsstandort
98	HALBFESTER (HALBARTER) KÄSE AUS ZIEGENMILCH	Natürliche, nicht aromatisierte Käse aus Ziegenmilch, mit einem Wassergehalt zwischen 40 % und 50 %. Hierzu gehören Feta, Mozzarella, Jack, Blauschimmelkäse oder alle ursprünglich halbfesten Käse aus Ziegenmilch.	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käse ein, um ein Mindestgewicht von 1 kg (2 lbs) zu erreichen.	Bis zu 4 Einsendungen jeder spezifischen Sorte pro Produktionsstandort
99	HALBFESTER (HALBARTER) KÄSE AUS ZIEGENMILCH, AROMATISIERT	Natürliche Käse aus Ziegenmilch denen Geschmackszusätze, Rauch oder Marinaden hinzugefügt wurde und die einen Wassergehalt zwischen 40 % und 50 % besitzen. Hierzu gehören Feta, Mozzarella, Jack, Blauschimmelkäse oder alle ursprünglich halbfesten, aromatisierten Käse aus Ziegenmilch.	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käse ein, um ein Mindestgewicht von 1 kg (2 lbs) zu erreichen.*	Bis zu 4 Einsendungen jeder spezifischen Sorte pro Produktionsstandort
100	HARTKÄSE AUS ZIEGENMILCH	Natürliche, nicht aromatisierte Käse aus Ziegenmilch. Hierzu gehören alle gereiften Hartkäse aus Ziegenmilch mit einem Wassergehalt von höchstens 39 %.	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käse ein, um ein Mindestgewicht von 1 kg (2 lbs) zu erreichen.	Bis zu 4 Einsendungen jeder spezifischen Sorte pro Produktionsstandort
101	HARTKÄSE AUS ZIEGENMILCH, AROMATISIERT	Natürliche, aromatisierte Käse aus Ziegenmilch. Hierzu gehören alle gereiften Hartkäse aus Ziegenmilch mit einem Wassergehalt von höchstens 39 %.	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käse ein, um ein Mindestgewicht von 1 kg (2 lbs) zu erreichen.*	Bis zu 4 Einsendungen jeder spezifischen Sorte pro Produktionsstandort
102	WEICHGEREIFTER KÄSE AUS ZIEGENMILCH	Natürliche Käse, die mit Oberflächenschimmel gereift sind (blumige Rinde), aromatisiert und nicht aromatisiert, aus Ziegenmilch hergestellt.	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käse ein, um ein Mindestgewicht von 1 kg (2 lbs) zu erreichen.	Bis zu 4 Einsendungen jeder spezifischen Sorte pro Produktionsstandort
103	KÄSE AUS ZIEGENMILCH MIT GEWASCHENER RINDE/ SCHMIERREIFUNG	Natürlicher Käse aus Ziegenmilch, während der Reifung mit Bakterienkulturen geschmiert/gewaschen.	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käse ein, um ein Mindestgewicht von 1 kg (2 lbs) zu erreichen.	Bis zu 4 Einsendungen jeder spezifischen Sorte pro Produktionsstandort

*Siehe Ausnahmeregelung bezüglich geschnittenem Käse finden Sie in den Wettbewerbsregeln auf Seite fünf.

SCHAFSMILCHKÄSE-KLASSEN

104	WEICHKÄSE AUS SCHAFSMILCH	Natürliche, nicht aromatisierte oder aromatisierte Käse aus Schafsmilch mit einem Wassergehalt von mindestens 51 %. Hierzu gehören alle rindenlosen, streichfähigen, ungereiften Käse.	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käse ein, um ein Mindestgewicht von 1 kg (2 lbs) zu erreichen.	Bis zu 4 Einsendungen jeder spezifischen Sorte pro Produktionsstandort
105	HALBFESTER (HALBHARTER) KÄSE AUS SCHAFSMILCH	Natürlicher, nicht aromatisierter Käse aus Schafsmilch, mit einem Wassergehalt zwischen 40 % und 50 %.	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käse ein, um ein Mindestgewicht von 1 kg (2 lbs) zu erreichen.	Bis zu 4 Einsendungen jeder spezifischen Sorte pro Produktionsstandort
106	HARTKÄSE AUS SCHAFSMILCH, GEREIFT (WENIGER ALS 6 MONATE)	Natürliche, nicht aromatisierte Käse aus Schafsmilch mit einem Wassergehalt von höchstens 39 %, bis 180 Tage gereift. Hergestellt zwischen dem 22. August 2025 und dem 17. Februar 2026.	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käse ein, um ein Mindestgewicht von 1 kg (2 lbs) zu erreichen.	Bis zu 4 Einsendungen jeder spezifischen Sorte pro Produktionsstandort
107	HARTKÄSE AUS SCHAFSMILCH, LÄNGER GEREIFT (MEHR ALS 6 MONATE)	Natürliche, nicht aromatisierte Käse aus Schafsmilch mit einem Wassergehalt von höchstens 39 %, 181 Tage oder mehr gereift. Hergestellt am oder vor dem 21. August 2025.	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käse ein, um ein Mindestgewicht von 1 kg (2 lbs) zu erreichen.	Bis zu 4 Einsendungen jeder spezifischen Sorte pro Produktionsstandort
108	SCHAFSKÄSE MIT BLAUSCHIMMEL	Natürliche Käse aus Schafsmilch mit Blauschimmeladern.	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käse ein, um ein Mindestgewicht von 1 kg (2 lbs) zu erreichen.	Bis zu 4 Einsendungen jeder spezifischen Sorte pro Produktionsstandort
109	OBERFLÄCHENGEREIFTER KÄSE AUS SCHAFSMILCH	Natürliche, oberflächengereifte Käse aus Schafsmilch; umfasst Käse mit natürlichen Schimmelrinden. Mit Bakterienkulturen geschmierte oder gewaschene Käse nehmen in Klasse 110 am Wettbewerb teil.	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käse ein, um ein Mindestgewicht von 1 kg (2 lbs) zu erreichen.	Bis zu 4 Einsendungen jeder spezifischen Sorte pro Produktionsstandort
110	KÄSE AUS SCHAFSMILCH MIT GEWASCHENER RINDE/ SCHMIERREIFUNG	Natürlicher, nicht aromatisierter Käse aus Schafsmilch, der schmiergereift oder während des Reifeprozesses mit Bakterienkulturen gewaschen wurde. Beinhaltet Käse aller Reifegrade.	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käse ein, um ein Mindestgewicht von 1 kg (2 lbs) zu erreichen.	Bis zu 4 Einsendungen jeder spezifischen Sorte pro Produktionsstandort
111	HALBFESTER UND HARTER KÄSE AUS SCHAFSMILCH, AROMATISIERT	Natürlicher Käse aus Schafsmilch mit einem Wassergehalt von maximal 50 %, mit hinzugefügtem Aroma oder Geschmackszusatz.	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käse ein, um ein Mindestgewicht von 1 kg (2 lbs) zu erreichen.*	Bis zu 4 Einsendungen jeder spezifischen Sorte pro Produktionsstandort

*Siehe Ausnahmeregelung bezüglich geschnittenem Käse finden Sie in den Wettbewerbsregeln auf Seite fünf.

GEMISCHTE MILCH UND ANDERE MILCHKÄSE-KLASSEN

112	WEICHE UND HALBFESTE KÄSE AUS GEMISCHTER MILCH	Natürlicher, nicht aromatisierter Käse mit einem Wassergehalt von mindestens 40 % aus gemischter Milch (gemischte Milch von Kuh, Ziege, Schaf, Wasserbüffel, Kamel oder anderen Huftieren).	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käse ein, um ein Mindestgewicht von 1 kg (2 lbs) zu erreichen.	Bis zu 4 Einsendungen jeder spezifischen Sorte pro Produktionsstandort
113	HARTKÄSE AUS GEMISCHTER MILCH (WENIGER ALS 6 MONATE)	Natürlicher, nicht aromatisierter Käse mit einem Wassergehalt von maximal 39 % aus gemischter Milch (gemischte Milch von Kuh, Ziege, Schaf, Wasserbüffel, Kamel oder anderen Huftieren), 1-180 Tage gereift. Hergestellt zwischen dem 22. August 2025 und dem 17. Februar 2026.	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käse ein, um ein Mindestgewicht von 1 kg (2 lbs) zu erreichen.	Bis zu 4 Einsendungen jeder spezifischen Sorte pro Produktionsstandort
114	HARTKÄSE AUS GEMISCHTER MILCH (MEHR ALS 6 MONATE)	Natürlicher, nicht aromatisierter Käse mit einem Wassergehalt von maximal 39 % aus gemischter Milch (gemischte Milch von Kuh, Ziege, Schaf, Wasserbüffel, Kamel oder anderen Huftieren), mindestens 181 Tage gereift. Hergestellt am oder vor dem 21. August 2025.	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käse ein, um ein Mindestgewicht von 1 kg (2 lbs) zu erreichen.	Bis zu 4 Einsendungen jeder spezifischen Sorte pro Produktionsstandort
115	KÄSE AUS GEMISCHTER MILCH, AROMATISIERT	Natürlicher Käse, dem Geschmackszusätze, Rauch oder Marinaden hinzugefügt wurden, aus gemischter Milch (gemischte Milch von Kuh, Ziege, Schaf, Wasserbüffel, Kamel oder anderen Huftieren).	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käse ein, um ein Mindestgewicht von 1 kg (2 lbs) zu erreichen.*	Bis zu 4 Einsendungen jeder spezifischen Sorte pro Produktionsstandort
116	OBERFLÄCHENGEREIFTE KÄSE AUS GEMISCHTER MILCH	Natürlicher, oberflächengereifter Käse, aromatisiert oder nicht aromatisiert, aus gemischter Milch (gemischte Milch von Kuh, Ziege, Schaf, Wasserbüffel, Kamel oder anderen Huftieren). Hierzu gehören Käse mit natürlicher Rinde, schimmelgereifter Käse und Käse, der während der Reifung mit Bakterienkulturen geschmiert/gewaschen wurde.	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käse ein, um ein Mindestgewicht von 1 kg (2 lbs) zu erreichen.	Bis zu 4 Einsendungen jeder spezifischen Sorte pro Produktionsstandort
117	OFFENE KLASSE: ALLE ANDEREN MILCHKÄSE	Natürlicher, aromatisierter oder nicht aromatisierter Käse aus Milch von Huftieren oder Kamelen (keine Ziegen-, Schafs- oder Kuhmilch). Zum Beispiel: Wasserbüffel, Kamel, Yak, Lama und Alpaka.	Senden Sie ganze, ungeschnittene Käse ein, um ein Mindestgewicht von 1 kg (2 lbs) zu erreichen.*	Bis zu 4 Einsendungen jeder spezifischen Sorte pro Produktionsstandort

BUTTER-KLASSEN - ALLE MILCHARTEN

118	BUTTER, UNGESALZEN	Molkereibutter, ungesalzen, mit mindestens 80 % Milchfett. [7 CFR 58.345]	Senden Sie mindestens 1 kg (2 lbs) ein.	Bis zu 4 Einsendungen jeder spezifischen Sorte pro Produktionsstandort
119	BUTTER, GESALZEN	Molkereibutter, gesalzen, mit mindestens 80 % Milchfett. [7 CFR 58.345]	Senden Sie mindestens 1 kg (2 lbs) ein.	Bis zu 4 Einsendungen jeder spezifischen Sorte pro Produktionsstandort
120	BUTTER, KULTIVIERT	Molkereibutter, kultiviert, mit mindestens 80 % Milchfett. [7 CFR 58.345]	Senden Sie mindestens 1 kg (2 lbs) ein.	Bis zu 4 Einsendungen jeder spezifischen Sorte pro Produktionsstandort
121	BUTTER, AROMATISIERT	Aromatisierte, gesalzene oder ungesalzene Molkereibutter mit mindestens 80 % Milchfett. [7 CFR 58.345]	Senden Sie mindestens 1 kg (2 lbs) ein.	Bis zu 4 Einsendungen jeder spezifischen Sorte pro Produktionsstandort

KULTIVIERTE PRODUKTE - ALLE MILCHARTEN

122	SAUERRAHM	Natürliche, nicht aromatisierte saure Sahne laut Beschreibung in den U.S. Standards of Identity (Lebensmittel-Identitätsstandards der USA) [21 CFR 131.160 und 131.162].	Senden Sie mindestens 1 kg (2 lbs) ein.	Bis zu 4 Einsendungen jeder spezifischen Sorte pro Produktionsstandort
123	SAUERRAHM, REDUZIERT UND FETTARM	Natürliche, nicht aromatisierte saure Sahne, wie in den U.S. Standards of Identity (Lebensmittel-Identitätsstandards der USA) [21 CFR 131.160 und 131.162] beschrieben, die entweder als fettreduziert qualifiziert ist und mindestens 25 % weniger Fett als die als Referenz verwendete saure Sahne aus Vollmilch enthält [21 CFR 101.62(b)(94)], oder als fettarm, mit 3 Gramm oder weniger Fett pro 50 Gramm Produkt. [21 CFR 101.62 (b)(2)]	Senden Sie mindestens 1 kg (2 lbs) ein.	Bis zu 4 Einsendungen jeder spezifischen Sorte pro Produktionsstandort
124	FERMENTIERTE MILCH-DIPS	Natürliche, aromatisierte Milch-Dips mit saurer Sahne oder Joghurt als primärer Grundzutat.	Senden Sie mindestens 1 kg (2 lbs) ein.	Bis zu 1 Einsendung jeder spezifischen Sorte pro Produktionsstandort
125	OFFENE KLASSE: FERMENTIERTE PRODUKTE	Natürliche kultivierte Milchprodukte, aromatisiert und nicht aromatisiert. Zum Beispiel, Crème fraîche und Crema.	Senden Sie mindestens 1 kg (2 lbs) ein.	Bis zu 1 Einsendung jeder spezifischen Sorte pro Produktionsstandort
126	FETTARMER JOGHURT	Fettarmer Joghurt, aromatisiert und nicht aromatisiert.	Senden Sie mindestens 1 kg (2 lbs) ein.	Bis zu 4 Einsendungen jeder spezifischen Sorte pro Produktionsstandort
127	JOGHURT	Joghurt, nicht aromatisiert, mit mindestens 3,25 % Milchfett. [21 CFR 131.200]	Senden Sie mindestens 1 kg (2 lbs) ein.	Bis zu 4 Einsendungen jeder spezifischen Sorte pro Produktionsstandort
128	JOGHURT, AROMATISIERT	Joghurt, mit zugesetzten Aromen und Gewürzen, mit mindestens 3,25 % Milchfett. [21 CFR 131.200 (3)]	Senden Sie mindestens 1 kg (2 lbs) ein.	Bis zu 4 Einsendungen jeder spezifischen Sorte pro Produktionsstandort
129	PROTEINREICHER JOGHURT	Joghurt, nicht aromatisiert; durch Abtropfen, Membranfiltration oder Eiweißanreicherung konzentriert, um ein Produkt mit ungefähr doppelt so viel Eiweiß wie Standardjoghurt herzustellen. Zum Beispiel, griechischer oder griechischer Art.	Senden Sie mindestens 1 kg (2 lbs) ein.	Bis zu 4 Einsendungen jeder spezifischen Sorte pro Produktionsstandort
130	PROTEINREICHER JOGHURT, AROMATISIERT	Joghurt mit zugesetzten Aromen oder Gewürzen; durch Abtropfen, Membranfiltration oder Eiweißanreicherung konzentriert, um ein Produkt mit ungefähr doppelt so viel Eiweiß wie Standardjoghurt herzustellen. Zum Beispiel, griechischer oder griechischer Art.	Senden Sie mindestens 1 kg (2 lbs) ein.	Bis zu 4 Einsendungen jeder spezifischen Sorte pro Produktionsstandort
131	LABNEH	Labneh, aromatisiert oder nicht aromatisiert. Einträge können streichfähig oder in Öl mariniert sein.	Senden Sie mindestens 1 kg (2 lbs) ein.	Bis zu 4 Einsendungen jeder spezifischen Sorte pro Produktionsstandort
132	TRINKBARE FERMENTIERTE PRODUKTE	Trinkbare kultivierte Produkte, aromatisiert oder nicht aromatisiert.	Senden Sie mindestens 1 kg (2 lbs) ein.	Bis zu 4 Einsendungen jeder spezifischen Sorte pro Produktionsstandort

DEMONSTRATIONSKLASSEN - ALLE MILCHARTEN

133 KÄSESNACKS	Snack-Käse, aromatisiert oder nicht aromatisiert, der für den sofortigen und bequemen Verzehr hergestellt oder zubereitet wurde (Stückgewicht: maximal 113 g/4 oz). Hierzu gehören alle Käse-Sticks, getrocknete Käsechips, Käse-Wedges, Käsewürfel, Cracker Cuts, Cheese Whips und Käse in dekorativen Formen. Kann als Einzel- oder Mehrfachportionen verpackt werden. Ausgenommen sind String Cheese (Stangenkäse) (Klasse 22) und Käsebruch (Klassen 79 und 80).	Senden Sie mindestens 1 kg (2 lbs) ein.	Bis zu 4 Einsendungen jeder spezifischen Sorte pro Produktionsstandort
134 OFFENE KLASSE: GERIEBENER KÄSE	Natürlicher Käse, aromatisiert oder nicht aromatisiert, der durch Schneiden zu Käse verarbeitet wird, der von Verbrauchern und Gastronomiebetreibern als Zutat verwendet werden kann. Hierzu gehören gewürfelte, geriebene, in Streifen geschnittene oder gehobelte Käse. Ausgenommen sind italienische geriebene Käse (Klasse 134).	Senden Sie mindestens 1 kg (2 lbs) ein.	Bis zu 4 Einsendungen jeder spezifischen Sorte pro Produktionsstandort
135 OFFENE KLASSE: GERIEBENER KÄSE ITALIENISCHER ART	Natürliche italienische Käsesorten, aromatisiert oder nicht aromatisiert, die durch Schneiden zu Käse verarbeitet werden, der von Verbrauchern und Gastronomiebetreibern als Zutat verwendet werden kann. Hierzu gehören gewürfelte, geriebene, in Streifen geschnittene oder gehobelte Käse. Zum Beispiel Mozzarella, Provolone, Parmesan und Romano.	Senden Sie mindestens 1 kg (2 lbs) ein.	Bis zu 4 Einsendungen jeder spezifischen Sorte pro Produktionsstandort
136 OFFENE KLASSE: GERIEBENE KÄSEMISCHUNGEN	Eine Mischung aus mindestens zwei natürlichen Käsesorten, aromatisiert oder nicht aromatisiert, die durch Schneiden zu einem Käse verarbeitet werden, der von Verbrauchern und Gastronomiebetreibern als Zutat verwendet werden kann. Hierzu gehören gewürfelte, geriebene, in Streifen geschnittene oder gehobelte Käse.	Senden Sie mindestens 1 kg (2 lbs) ein.	Bis zu 4 Einsendungen jeder spezifischen Sorte pro Produktionsstandort
137 OFFENE KLASSE: KÄSEBRÖSEL	Natürliche Käsebrösel, nicht aromatisiert oder aromatisiert mit zugesetzten Gewürzen. Zum Beispiel Brösel von Feta, Ziegenkäse, Queso Fresco und Blauschimmelkäse.	Senden Sie mindestens 1 kg (2 lbs) ein.	Bis zu 4 Einsendungen jeder spezifischen Sorte pro Produktionsstandort
138 OFFENE KLASSE: GERIEBENER KÄSE	Natürlicher, nicht aromatisierter Hartkäse, fein gemahlen/gerieben.	Senden Sie mindestens 1 kg (2 lbs) ein.	Bis zu 4 Einsendungen jeder spezifischen Sorte pro Produktionsstandort
139 NATURKÄSE IN SCHEIBEN	Aromatisierter oder nicht aromatisierter Naturkäse, in Scheiben geschnitten (57 g oder weniger) zur Verwendung durch Verbraucher und Gastronomiebetreiber.	Senden Sie mindestens 1 kg (2 lbs) ein.	Bis zu 4 Einsendungen jeder spezifischen Sorte pro Produktionsstandort
140 KÄSEFERTIGGERICHTE	Ein natürlicher oder pasteurisierter Schmelzkäse, der zu einem Fertiggericht weiterverarbeitet wurde. Bei diesen Käsen wurden unter Umständen andere Fertiggerichte wie Fleisch oder Marmelade auf die Oberfläche aufgetragen oder sie wurden darin gerollt, oder die Käse wurden gebacken oder paniert. (Mindestens 50 Prozent des Fertiggerichts, gemessen in Gewicht oder Volumen, muss aus Käse bestehen.) Käsefertiggerichte unterscheiden sich von aromatisiertem Käse, dem während des Herstellungs- oder Reifeprozesses natürliche Zutaten oder Gewürze hinzugefügt wurden. Beispiele für diese Kategorie: Frischer Mozzarella im Prosciuttomantel, Juustoleipa, Brie en Croûte. Diese Proben werden für die Bewertung entsprechend der Verpackungsanweisungen zubereitet.	Senden Sie mindestens 1 kg (2 lbs) ein.	Bis zu 4 Einsendungen jeder spezifischen Sorte pro Produktionsstandort
141 KÄSEBASIERTE AUFSTRICHE	Cold-Pack-Streichkäse, der Käse muss nach Gewicht die Hauptzutat des Endprodukts sein und kann eine Kombination aus natürlichem Käse und/oder Schmelzkäse sein. Kann milchfreie Zutaten wie Pflanzenöl, Stärke, Stabilisatoren, Emulgatoren, Gewürze, natürliche und/oder künstliche Aromen und Farbstoffe enthalten.	Senden Sie mindestens 1 kg (2 lbs) ein.	Bis zu 4 Einsendungen jeder spezifischen Sorte pro Produktionsstandort

KLASSEN MIT TROCKENMILCHZUTATEN - ALLE MILCHARTEN

142	MOLKENPULVER	Molkenpulver, das durch den Entzug von Wasser aus Molke gewonnen wird, wobei alle anderen Bestandteile in denselben relativen Anteilen wie in der Molke verbleiben. [21 CFR 184.1979 (a)(3)]	Senden Sie insgesamt 0,5 kg (1 lb) pro Probe ein.	Bis zu 2 Einsendungen pro Produktionsstandort
143	MOLKENPROTEINKONZENTRAT 80	Molkenproteinkonzentrat (MPK) 80, das fertige Trockenprodukt hat einen Proteingehalt zwischen 79,5 % und 82 %, maximalen Fettgehalt von 10 % und maximalen Wassergehalt von 6 %. Hergestellt durch physikalische Trennungstechniken wie Ausfällung, Filtration oder Dialyse. Nicht instantisiertes Produkt. [21 CFR 184.1979 (a)(3)]	Senden Sie insgesamt 0,5 kg (1 lb) pro Probe ein.	Bis zu 2 Einsendungen pro Produktionsstandort
144	MOLKENPROTEINKONZENTRAT 80, INSTANTISIERT	Instantisiertes Molkenproteinkonzentrat (MPK) 80, das fertige Trockenprodukt hat einen Proteingehalt zwischen 79,5 % und 82 %, maximalen Fettgehalt von 10 % und maximalen Wassergehalt von 6 %. Hergestellt durch physikalische Trennungstechniken wie Ausfällung, Filtration oder Dialyse. [21 CFR 184.1979 (a)(3)]	Senden Sie insgesamt 0,5 kg (1 lb) pro Probe ein.	Bis zu 2 Einsendungen pro Produktionsstandort
145	MOLKENPROTEINISOLAT 90	Molkenproteinisolat (MPI) 90, das fertige Trockenprodukt hat einen Proteingehalt von mindestens 89,5 %, einen maximalen Fettgehalt von 1,5 % und einen maximalen Wassergehalt von 6 %. Hergestellt durch Ausfällung, Membranfiltration und/oder Ionenaustausch. Nicht instantiertes Produkt.	Senden Sie insgesamt 0,5 kg (1 lb) pro Probe ein.	Bis zu 2 Einsendungen pro Produktionsstandort
146	MOLKENPROTEINISOLAT 90, INSTANTISIERT	Instantiertes Molkenproteinisolat (MPI) 90, das fertige Trockenprodukt hat einen Proteingehalt von mindestens 89,5 %, einen maximalen Fettgehalt von 1,5 % und einen maximalen Wassergehalt von 6 %. Hergestellt durch Ausfällung, Membranfiltration und/oder Ionenaustausch.	Senden Sie insgesamt 0,5 kg (1 lb) pro Probe ein.	Bis zu 2 Einsendungen pro Produktionsstandort
147	MOLKENPROTEINISOLAT, ANGESÄUERT	Molkenproteinisolat (MPI), das auf einen pH-Wert zwischen 3,2-3,4 angesäuert wurde. Das fertige Trockenprodukt hat einen Proteingehalt von mindestens 89,5 %, einen maximalen Fettgehalt von 1,5 % und einen maximalen Wassergehalt von 6 %. Hergestellt durch Ausfällung, Membranfiltration und/oder Ionenaustausch.	Senden Sie insgesamt 0,5 kg (1 lb) pro Probe ein.	Bis zu 2 Einsendungen pro Produktionsstandort
148	MOLKENPERMEAT	Molkenpermeat, hergestellt durch das Entziehen von Protein und anderen Feststoffen aus der Molke. Die Trennung erfolgt durch Ultrafiltration und/oder Diafiltration. Maximal 7 % Protein, minimal 76 % Lactose, maximal 1,5 % Fett, maximal 5 % Wasser.	Senden Sie insgesamt 0,5 kg (1 lb) pro Probe ein.	Bis zu 2 Einsendungen pro Produktionsstandort
149	FETTFREIE TROCKENMILCH UND MAGERMILCHPULVER	Fettfreies Milchpulver (NDM): Das Produkt wird durch das Entziehen von Wasser nur aus pasteurisierter Magermilch gewonnen. Enthält höchstens 5 % Wasser und maximal 1,5 % Milchfett. Magermilchpulver (SMP): Das Produkt wird durch das Entziehen von Wasser aus pasteurisierter Magermilch gewonnen. Maximaler Wassergehalt von 5 % und maximalen Milchfettgehalt von 1,5 % und Mindest-Milchprotein gehalt von 34 %. [21 CFR 131.125]	Senden Sie insgesamt 0,5 kg (1 lb) pro Probe ein.	Bis zu 2 Einsendungen pro Produktionsstandort
150	MILCHPROTEINKONZENTRAT	Milchproteinkonzentrat (MPC), hergestellt durch Filtrationsmethoden wie Ultrafiltration und Diafiltration, die im Wesentlichen das gesamte in der Rohmilch enthaltene Casein und alle Molkenproteine zur Erzeugung des fertigen Produkts abscheiden, wodurch ein Casein-zu-Molkenprotein-Verhältnis entsteht, das dem der Originalmilch entspricht – im Allgemeinen ein Wert von 80:20. Der Proteingehalt liegt zwischen 40 und 89,5 %.	Senden Sie insgesamt 0,5 kg (1 lb) pro Probe ein.	Bis zu 2 Einsendungen pro Produktionsstandort

WELTMEISTER



2024	Michael Spycher GOURMINO, SCHWEIZ	2010	Cédric Vuille SCHWEIZ	1982	Julie Hook WISCONSIN, USA
2022	Michael Spycher GOURMINO, SCHWEIZ	2008	Michael Spycher SCHWEIZ	1980	Leif Olesen DÄNEMARK
2020	Michael Spycher GOURMINO, SCHWEIZ	2006	Christian Wuthrich SCHWEIZ	1978	Franz Haberlander ÖSTERREICH
2018	Michel Touyarou SAVENCIA CHEESE, FRANKREICH	2004	Meint Scheenstra NIEDERLANDE	1976	Rykele Sytsema NIEDERLANDE
2016	Team Emmi Roth EMMI ROTH USA, WISCONSIN, USA	2002	Craig Sceney AUSTRALIEN	1974	Glen Ward WISCONSIN, USA
2014	Gerard Sinnesberger KASEREI SINNESBERGER	2000	Kevin Walsh TASMANIEN, AUSTRALIEN	1972	Domenico Rocca ITALIEN
2012	Käsemacher bei FrieslandCampina STEENDEREN, NIEDERLANDE	1998	Per Olesen DÄNEMARK	1970	Larry Harms IOWA, USA
		1996	Hans Dekkers NIEDERLANDE	1968	Harvey Schneider WISCONSIN, USA
		1994	Jens Jensen DÄNEMARK	1966	Louis Biddle WISCONSIN, USA
		1992	Ole Brander DÄNEMARK	1964	Irving Cutt ONTARIO, KANADA
		1990	Josef Schroll ÖSTERREICH	1962	Vincent Thompson WISCONSIN, USA
		1988	Dale Olson WISCONSIN, USA	1960	Carl Huber WISCONSIN, USA
		1986	Rejean Galipeau ONTARIO, KANADA	1958	Ronald E. Johnson WISCONSIN, USA
		1984	Roland Tess WISCONSIN, USA	1957	John C. Rediske WISCONSIN, USA