



# WORLD CHAMPIONSHIP

CHEESE



CONTEST



MARCH 3-5

2026

ENTRYKIT

[WORLDCHAMPIONCHEESE.ORG](http://WORLDCHAMPIONCHEESE.ORG)

# WORLD CHAMPIONSHIP

# CHEESE



# CONTEST

ÚNASE AL CONCURSO DE QUESOS MÁS IMPORTANTE DEL MUNDO:

## EL WORLD CHAMPIONSHIP CHEESE CONTEST®

¡En 2026 tendrá lugar el 36º concurso bienal World Championship Cheese Contest®, el concurso de productos lácteos más antiguo y respetado que organiza la Wisconsin Cheese Makers Association!

Le invitamos a que envíe al concurso su queso, mantequilla, producto lácteo fermentado e ingredientes lácteos secos de calidad para que sean evaluados de manera técnica por expertos y compitan para ganar prestigiosos premios en 150 categorías.

- ¡Cualquier fabricante de productos lácteos auténticos del mundo puede competir!
- 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.
- 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, [worldchampioncheese.org](http://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.
- Los ganadores reciben unas placas fabricadas a mano muy elegantes en las que puede verse el medallón distintivo del World Championship Cheese Contest®.
- Los ganadores tendrán libre acceso al uso del logotipo del concurso para promocionar sus logros.



- **VISITE** nuestra página web [worldchampioncheese.org](http://worldchampioncheese.org) para obtener toda la información y registrarse 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).

## FECHAS IMPORTANTES

### FECHA DE INICIO DE INSCRIPCIÓN DE PRODUCTOS

Martes, 4 de noviembre de 2025

### FECHA LÍMITE DE INSCRIPCIÓN ANTICIPADA (\$80 POR PRODUCTO)

Viernes, 12 de diciembre de 2025

### FECHA LÍMITE FINAL DE INSCRIPCIÓN (\$95 POR PRODUCTO)

Viernes, 30 de enero de 2026

### FECHA LÍMITE DE RECEPCIÓN DE PRODUCTOS

Miércoles, 18 de febrero de 2026

### FECHA LÍMITE DE RECEPCIÓN DE PRODUCTOS FRESCOS

Miércoles, 25 de febrero de 2026

### DELIBERACIÓN DEL JURADO DEL CONCURSO

3-5 de marzo de 2026

### GALA DE PREMIOS

Jueves, 16 de abril de 2026

# 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 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 con las puntuaciones más altas de cada categoría son nombrados como mejor de la categoría, segundo y tercer puesto.

## RONDA DEL CAMPEONATO

Nuestro panel de jueces expertos evalúa en una ronda final de deliberación los quesos que han logrado la Medalla de Oro en mejor de la categoría, 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.

## PREMIOS Y GALARDONES

El 16 de abril de 2026, durante la celebración de la gala de premios del concurso en CheeseExpo de 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.

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



## REGLAS DEL CONCURSO

### QUIÉN PUEDE PARTICIPAR:

- Puede inscribirse en el concurso cualquier fabricante que fabrique auténtico queso, mantequilla, productos fermentados 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.
- 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. 10-21) 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.
- El jurado principal puede cambiar cualquier producto a la categoría del concurso que sea más adecuada.

## REQUISITOS DE LOS PRODUCTOS

- Los productos inscritos deben ser productos lácteos naturales o procesados.
- Los productos 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. Las únicas excepciones a esta norma son los productos inscritos en las categorías de Crema para Untar a Base de Queso y Producto de Queso Procesado Pasteurizado.
- Los productos pueden enviarse con o sin las etiquetas y el envase estándar de la marca.
- Definiciones de contenido de humedad del queso:
  - Suave: >51 %
  - Semisuave: 50 %-40 %
  - Duro: <39 %

*Excepción: Los niveles de humedad son ligeramente diferentes para las Categorías 55, 56 y 57.*
- 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.*
- Todas las muestras que se envíen al Championship Cheese Contest deben ser examinadas cuidadosamente para asegurarse de que no contengan contaminación, incluida la presencia excesiva de ácaros del queso. Cualquier muestra que se considere que no es segura para su consumo será retirada del concurso si así lo decide el jurado principal.
- Todos los productos inscritos deben producirse cumpliendo con las normativas estatales y federales aplicables de seguridad alimentaria.
- Los organizadores del Concurso y el Jurado Principal se reservan el derecho de descalificar cualquier producto inscrito debido a problemas relacionados con la seguridad alimentaria y posibles riesgos para el consumo.

## 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 la elaboración: cuernos de Colby, Feta, bloques de queso suizo
- Algunos quesos con formato grande pueden cortarse en estos tamaños permitidos:
  - 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 132 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).
- 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 que se corten después de la fabricación y luego se recubran o sumerjan en un condimento o aromatizante pueden presentarse, siempre que todo el exterior del producto terminado esté completamente cubierto con el recubrimiento.
- Los quesos procesados/convertidos pueden presentarse en las siguientes categorías de demostración:
  - Bocaditos de queso
  - Categoría abierta: queso rallado
  - Categoría abierta: queso rallado estilo italiano
  - Categoría abierta: mezclas de queso rallado
  - Categoría abierta: queso desmenuzado
  - Categoría abierta: queso rallado
  - Queso loncheado natural
  - Alimentos a base de queso

## 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 productos de reemplazo si los productos galardonados dejan de ser aptos para exhibirse en la CheeseExpo, que se realizará del 14 al 16 de abril de 2026, 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 30 de enero de 2026 recibirán un reembolso del 50 por ciento del valor que se haya abonado de la inscripción. Las inscripciones que los participantes cancelen después del 30 de enero de 2026 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 ONLINE 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 de inscripción temprana: 12 de diciembre de 2025—\$80 por inscripción**

**Fecha límite final: 30 de enero de 2026—\$95 por inscripción**

MyEntries® le permite:

- Inscribirse en el concurso online.
- Revisar los datos de la inscripción realizada en años anteriores mientras se inscribe.
- Ahorrar tiempo introduciendo los datos de manera automática.
- Imprimir las etiquetas de identificación para el envío de los productos.
- ¡Ver e imprimir las hojas de puntuación oficiales del jurado el día del concurso!

### SU CUENTA EN MYENTRIES®

Si ya creó anteriormente una cuenta en MyEntries para un concurso de queso mundial u otra edición del World Championship Cheese Contest celebrado en Estados Unidos, utilice el mismo nombre de usuario y contraseña para acceder a su cuenta de MyEntries. Después de iniciar sesión, verá sus productos y hojas de puntuación 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.

**Si tiene alguna consulta, entre en contacto con Wisconsin Cheese Makers Association llamando al teléfono (608) 673-5245 o enviando un correo electrónico a [contest@wischeesemakers.org](mailto:contest@wischeesemakers.org).**



## ENVÍO Y ENTREGA DE LOS PRODUCTOS

Cada producto inscrito en el concurso debe llegar antes del miércoles 18 de febrero (25 de febrero para productos frescos).

### ENVASADO DE LOS PRODUCTOS

- Cada producto que se haya inscrito debe enviarse en su propia caja.  
Se pueden enviar juntos varios productos en una caja de envío, pero cada producto debe estar envasado de manera individual y marcado con las etiquetas de envío/ identificación del concurso.
- Para garantizar un transporte seguro, envase cuidadosamente sus productos utilizando materiales de envío apropiados. Se recomienda a los participantes que utilicen contenedores aislantes, plástico de burbujas, papel de embalaje y bolsas de hielo a prueba de fugas para ayudar a mantener la integridad del producto durante el tránsito.
- Etiquetas de envío del concurso (etiquetas de identificación):
  1. Imprima las etiquetas de envío autocompletadas desde su cuenta de MyEntries®.
  2. Pegue una etiqueta en el exterior de la caja individual del producto.
  3. Coloque la otra etiqueta dentro con su producto.

## ENVÍO DE LOS PRODUCTOS

- La Wisconsin Cheese Makers Association se ha asociado con Holland Cold Storage 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 Holland Cold Storage en Kaukauna, Wisconsin, antes del miércoles 18 de febrero (miércoles 25 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 Holland Cold Storage  
3600 Electric City Blvd., Door 6  
Kaukauna, WI 54130 USA  
  
Contacto: Randy Swensen,  
WI Aging & Grading Cheese, Inc.  
Teléfono: (920) 268 - 7422\*  
*\*Este número de teléfono se menciona para ser usado solamente en los formularios de envío.*  
**Si tiene alguna consulta, entre en contacto con Wisconsin Cheese Makers Association llamando al teléfono (608) 673-5245 o enviando un correo electrónico a [contest@wischeesemakers.org](mailto:contest@wischeesemakers.org).**

### PARTICIPANTES INTERNACIONALES:

- Los productos importados a Estados Unidos deben cumplir con las normativas aplicables de la FDA, incluyendo el registro de instalaciones y la notificación previa del envío. Los participantes internacionales pueden necesitar designar un representante con sede en Estados Unidos para cumplir con los requisitos adicionales de la FDA. La Asociación de Fabricantes de Queso de Wisconsin no puede actuar como agente de importación o corredor de aduanas. Toda la documentación, el despacho aduanero y los arreglos de envío son responsabilidad del participante. Los participantes que busquen asistencia con el cumplimiento regulatorio pueden contactar a WCMA en [contest@wischeesemakers.org](mailto:contest@wischeesemakers.org) para ser conectados con una empresa de confianza que pueda proporcionar orientación y servir como agente con sede en Estados Unidos, si es necesario.

## CATEGORÍAS DE QUESOS DE LECHE DE VACA

1	<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. Elaborado entre el 17 de febrero de 2026 y el 20 de noviembre de 2025. [CFR 133.113]	Envíe el queso entero, sin cortar, en su formato original de elaboración.*	Hasta 4 productos por centro de elaboración
2	<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. Elaborado entre el 19 de noviembre de 2025 y el 22 de agosto de 2025. [CFR 133.113]	Envíe el queso entero, sin cortar, en su formato original de elaboración.*	Hasta 4 productos por centro de elaboración
3	<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. Elaborado entre el 21 de agosto de 2025 y el 18 de febrero de 2025. [CFR 133.113]	Envíe el queso entero, sin cortar, en su formato original de elaboración.*	Hasta 4 productos por centro de elaboración
4	<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. Elaborado entre el 17 de febrero de 2025 y el 19 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
5	<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. Elaborado el 18 de febrero de 2024 o antes. [CFR 133.113]	Envíe el queso entero, sin cortar, en su formato original de elaboración.*	Hasta 4 productos por centro de elaboración
6	<b>CHEDDAR TRADICIONAL ENCERADO</b>	Quesos tipo cheddar tradicional, natural de leche de vaca, sin aromas, sin cortar y cubiertos en parafina, cera o Paracoat antes del envío o al principio de la curación.	Envíe el queso entero, sin cortar, en su formato original de elaboración.	Hasta 4 productos por centro de elaboración
7	<b>CHEDDAR NATURAL CON CORTEZA</b>	Quesos tipo cheddar tradicional, natural de leche de vaca, sin aromas, y curados para formar una corteza natural envejecida en cueva (excluye quesos envejecidos en envases herméticamente sellados).	Envíe el queso entero, sin cortar, en su formato original de elaboración.	Hasta 4 productos por centro de elaboración
8	<b>CATEGORÍA ABIERTA: ESTILO CHEDDAR</b>	Quesos tipo cheddar natural, sin aromas, de leche de vaca, incluyendo cultivos adicionales no utilizados típicamente en la producción estándar de cheddar para lograr perfiles de sabor únicos.	Envíe el queso entero, sin cortar, en su formato original de elaboración.*	Hasta 4 productos por centro de elaboración
9	<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.*	Hasta 4 productos por centro de elaboración
10	<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
11	<b>QUESO DE CUAJADA MARMOLADO</b>	Queso de leche de vaca natural marmolado con cuajada con y sin color, normalmente colby y/o jack y/o cheddar y/o cuajada de mozzarella.	Envíe el queso entero, sin cortar, en su formato original de elaboración.*	Hasta 4 productos por centro de elaboración
12	<b>QUESO ESTILO BABY SWISS</b>	Quesos tipo Baby Swiss naturales, sin aromas, elaborados con leche de vaca. Humedad máxima del 43 %; grasa mínima del 45 %; formación de agujeros u "ojos" en todo el queso.	Envíe el queso entero, sin cortar, en su formato original de elaboración.*	Hasta 4 productos por centro de elaboración
13	<b>QUESO ESTILO SUIZO CON CORTEZA</b>	Quesos tipo suizo naturales, sin aromas, con corteza, elaborados con leche de vaca. Por ejemplo, Emmentaler, suizo. Con una maduración de 60 días o más. Elaboración el 20 de diciembre de 2025 o antes.	Envíe el queso entero, sin cortar, en su formato original de elaboración.*	Hasta 4 productos por centro de elaboración

\*Consulta las excepciones de las reglas para los quesos cortados en las Reglas del Concurso en la página cinco.

14	<b>QUESO ESTILO SUIZO SIN CORTEZA</b>	Quesos tipo suizo naturales, sin aromas, sin corteza, elaborados con leche de vaca. Con una maduración de 60 días o más. Elaboración el 20 de diciembre de 2025 o antes.	Envíe el queso entero, sin cortar, en su formato original de elaboración.*	Hasta 4 productos por centro de elaboración
15	<b>MOZZARELLA</b>	Mozzarella natural, sin aromas, elaborado con "leche entera" de vaca, descrito como queso mozzarella y 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
16	<b>MOZZARELLA, CON LECHE SEMIDESNATADA</b>	Queso mozzarella natural, sin aromas, elaborado con leche de vaca semidesnatada y con bajo contenido de humedad, semidesnatado. [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
17	<b>MOZZARELLA FRESCO</b>	Presentado en distintas variedades tales como ciliegine, bocconcini, ovoline, burrata, etc.; el queso mozzarella fresco es sin aromas, tiene alto contenido de humedad, generalmente se elabora con leche entera, se suele comercializar envasado en agua y se elabora con leche de vaca y/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
18	<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
19	<b>PROVOLONE, SUAVE</b>	Queso provolone natural, sin aromas, elaborado con leche de vaca con una maduración de entre 1 y 60 días. Elaborado entre el 17 de febrero de 2026 y el 20 de diciembre de 2025. No incluye provolone ahumado; el provolone ahumado compete en la Clase 21. [21 CFR 133.181]	Envíe el queso entero, sin cortar, en su formato original de elaboración.	Hasta 4 productos por centro de elaboración
20	<b>PROVOLONE, AÑEJO</b>	Provolone natural, sin aromas, elaborado con leche de vaca con una maduración de 61 días o más. Elaboración el 19 de diciembre de 2025 o antes. No incluye provolone ahumado; el provolone ahumado compete en la Clase 21. [21 CFR 133.181]	Envíe el queso entero, sin cortar, en su formato original de elaboración.	Hasta 4 productos por centro de elaboración
21	<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
22	<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
23	<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
24	<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
25	<b>RICOTTA</b>	Ricotta natural, sin aromas, elaborado con leche de vaca y/o suero.	Envíe un mínimo total de 1 kilogramo (2 libras).	Hasta 4 productos por centro de elaboración

\*Consulta las excepciones de las reglas para los quesos cortados en las Reglas del Concurso en la página cinco.

26	<b>QUESO COTTAGE</b>	Queso Cottage natural, sin aromas, de cualquier tamaño de cuajada, con un 4 % o más de contenido en grasa, en envases para la venta al por menor (envases de 680 g (24 oz.) 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
27	<b>QUESO COTTAGE, REDUCIDO EN GRASA O BAJO EN GRASA</b>	Queso Cottage natural, sin aromas, de cualquier tamaño de cuajada, con contenido en grasa entre 0,5 % y menos del 4 %, en envases para la venta al por menor (envases de 680 g (24 oz.) o más pequeños). Los productos deben calificar como reducidos en grasa, conteniendo al menos un 25 % menos de grasa que el queso cottage de referencia con toda la grasa [21 CFR 101.62(b)(4)] o bajos en grasa, conteniendo 3 gramos o menos de grasa por 50 gramos de producto [21 CFR 101.62(b)(2)]. [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
28	<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).*	Hasta 4 productos por centro de elaboración
29	<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).*	Hasta 4 productos de cada variedad única por centro de elaboración
30	<b>BRICK Y MUESTER</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 19 de enero de 2026 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
31	<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
32	<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
33	<b>GORGONZOLA</b>	Gorgonzola 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
34	<b>QUESOS AZULES</b>	Quesos naturales, sin aromas, elaborados con leche de vaca, veteados con moho azul (Penicillium roqueforti) [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
35	<b>QUESOS AZULES CON CORTEZA DE MOHO</b>	Quesos naturales, sin aromas, elaborados con leche de vaca, veteados con moho azul (Penicillium roqueforti) [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
36	<b>CATEGORÍA ABIERTA: QUESOS CON MOHO AZUL</b>	Quesos naturales, sin aromas, elaborados con leche de vaca y madurados con moho azul (Penicillium roqueforti). El desarrollo de la capa de moho azul puede ser interno y/o externo. Esta categoría engloba quesos con un carácter diferente a los tradicionales quesos azules, por ejemplo, diferentes a los que se describen en 21 CFR 133.106, y engloba 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

\*Consulta las excepciones de las reglas para los quesos cortados en las Reglas del Concurso en la página cinco.

37	<b>BRIE</b>	Brie natural, sin aromas, elaborado con leche de vaca. Los productos deben tener una corteza enmohecida, madurada por moho.	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
38	<b>CAMEMBERT</b>	Camembert natural, sin aromas, elaborado con leche de vaca. Los productos deben tener una corteza enmohecida, madurada por moho.	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
39	<b>CATEGORÍA ABIERTA: QUESOS MADURADOS SUAVES</b>	Quesos naturales y suaves, madurados por la acción de hongos sin aromas (corteza enmohecida) elaborados 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
40	<b>CATEGORÍA ABIERTA: QUESOS MADURADOS SUAVES AROMATIZADOS</b>	Quesos naturales y suaves madurados por la acción de hongos (corteza enmohecida) elaborados con leche de vaca, aromatizados o 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
41	<b>EDAM</b>	Edam 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 por centro de elaboración
42	<b>GOUDA, JOVEN (MENOS DE 3 MESES)</b>	Gouda natural, sin aromas, elaborado con leche de vaca y una maduración de entre 1 y 90 días. Elaborado entre el 20 de noviembre de 2025 y el 17 de febrero de 2026. No incluye Gouda ahumado; el Gouda ahumado compite en la Clase 47.	Envíe el queso entero, sin cortar, en su formato original de elaboración.	Hasta 4 productos por centro de elaboración
43	<b>GOUDA, MADURO (DE 3 A 10 MESES)</b>	Gouda natural, sin aromas, elaborado con leche de vaca y una maduración de entre 91 y 300 días. Elaborado entre el 19 de noviembre de 2025 y el 24 de abril de 2025. No incluye Gouda ahumado; el Gouda ahumado compite en la Clase 47.	Envíe el queso entero, sin cortar, en su formato original de elaboración.	Hasta 4 productos por centro de elaboración
44	<b>GOUDA, AÑEJO (DE 10 A 18 MESES)</b>	Gouda natural, sin aromas, elaborado con leche de vaca y una maduración de entre 301 y 545 días. Elaborado entre el 23 de abril de 2025 y el 22 de agosto de 2024. No incluye Gouda ahumado; el Gouda ahumado compite en la Clase 47.	Envíe el queso entero, sin cortar, en su formato original de elaboración.	Hasta 4 productos de cada variedad única por centro de elaboración
45	<b>GOUDA, EXTRA AÑEJO (MÁS DE 18 MESES)</b>	Gouda natural, sin aromas elaborado con leche de vaca y una maduración de más de 546 días. Elaborado el 21 de agosto de 2024 o antes. No incluye Gouda ahumado; el Gouda ahumado compite en la Clase 47.	Envíe el queso entero, sin cortar, en su formato original de elaboración.	Hasta 4 productos de cada variedad única por centro de elaboración
46	<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 Clase 47.	Envíe el queso entero, sin cortar, en su formato original de elaboración.*	Hasta 4 productos de cada variedad única por centro de elaboración
47	<b>GOUDA, AHUMADO</b>	Gouda 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 de cada variedad única por centro de elaboración
48	<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
49	<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

\*Consulta las excepciones de las reglas para los quesos cortados en las Reglas del Concurso en la página cinco.

50	<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
51	<b>GRUYERE</b>	Gruyere natural, sin aromas, madurado por la acción de hongos y elaborado con leche de vaca.	Envíe el queso entero, sin cortar, en su formato original de elaboración.*	Hasta 4 productos por centro de elaboración
52	<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. Elaborado entre el 22 de agosto de 2025 y el 17 de febrero de 2026.	Envíe el queso entero, sin cortar, en su formato original de elaboración.	Hasta 4 productos por centro de elaboración
53	<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. Elaborado el 21 de agosto de 2025 o antes.	Envíe el queso entero, sin cortar, en su formato original de elaboración.	Hasta 4 productos por centro de elaboración
54	<b>CATEGORÍA ABIERTA: QUESOS ALPINOS</b>	Quesos de leche de vaca naturales elaborados a altitudes superiores a los 600 metros (1 969 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
55	<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
56	<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. Elaborado entre el 21 de octubre de 2025 y el 17 de febrero de 2026.	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
57	<b>QUESOS SEMISUAVES (SEMIDUROS) DE CORTEZA LAVADA/ 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 121 días o más. Elaborado el 20 de octubre de 2025 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
58	<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. Elaborado entre el 24 de mayo de 2025 y el 17 de febrero de 2026.	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
59	<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 cultivo de bacterias durante la maduración, y pensados especialmente para fundir. Elaborado el 23 de mayo de 2025 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
60	<b>RACLETTE</b>	Quesos naturales, 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

\*Consulta las excepciones de las reglas para los quesos cortados en las Reglas del Concurso en la página cinco.

61	<b>RACLETTE, AROMATIZADO</b>	Quesos naturales, tipo raclette elaborados con leche de vaca, con aromas con condimento añadido, 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
62	<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 espirituosas 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
63	<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
64	<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
65	<b>MONTEREY JACK A LA PIMIENTA, MUY PICANTE</b>	Monterey Jack natural, elaborado con leche de vaca con chiles 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
66	<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
67	<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
68	<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
69	<b>CATEGORÍA ABIERTA: QUESOS SUAVES</b>	"Quesos naturales, sin aromas, elaborados con leche de vaca y 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
70	<b>CATEGORÍA ABIERTA: QUESOS SUAVES, AROMATIZADOS</b>	Quesos suaves naturales, elaborados con leche de vaca (con una humedad del 51 % o más), con aromas y con condimentos añadidos. Quesos con una maduración suave por moho (corteza enmohecida) con condimentos/ aromas 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
71	<b>CATEGORÍA ABIERTA: QUESOS SEMISUAVES</b>	Quesos naturales, sin aromas, elaborados con leche de vaca y 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
72	<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

\*Consulta las excepciones de las reglas para los quesos cortados en las Reglas del Concurso en la página cinco.

73	<b>CATEGORÍA ABIERTA: QUESOS DUROS</b>	Quesos naturales, sin aromas, elaborados con leche de vaca y humedad del 39 % o menor.	Envíe el queso entero, sin cortar, en su formato original de elaboración.	Hasta 4 productos de cada variedad única por centro de elaboración
74	<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
75	<b>CATEGORÍA ABIERTA: QUESOS SEMISUAVES CON CORTEZA NATURAL</b>	Quesos naturales, sin aromas, elaborados con leche de vaca y humedad del 40 % al 50 %, y curados para formar una corteza natural envejecida en cueva (excluye quesos envejecidos en envases herméticamente sellados y quesos de corteza lavada).	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
76	<b>CATEGORÍA ABIERTA: QUESOS DUROS CON CORTEZA NATURAL</b>	Quesos naturales, sin aromas, elaborados con leche de vaca y humedad del 39 % o menor, y curados para formar una corteza natural envejecida en cueva (excluye quesos envejecidos en envases herméticamente sellados y quesos de corteza lavada).	Envíe el queso entero, sin cortar, en su formato original de elaboración.	Hasta 4 productos de cada variedad única por centro de elaboración
77	<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 47).	Envíe el queso entero, sin cortar, en su formato ahumado con un peso mínimo de 1 kg (2 libras).	Hasta 4 productos de cada variedad única por centro de elaboración
78	<b>CATEGORÍA ABIERTA: QUESOS AHUMADOS DUROS</b>	Quesos naturales elaborados con leche de vaca, con sabor ahumado añadido o ahumado de manera natural (humedad de 39 % o menor). Nota: no incluye provolone ahumado (Categoría 21) o gouda ahumado (Categoría 47).	Envíe el queso entero, sin cortar, en su formato ahumado con un peso mínimo de 1 kg (2 libras).	Hasta 4 productos de cada variedad única por centro de elaboración
79	<b>CATEGORÍA ABIERTA: QUESO EN GRANO</b>	Cuajadas de queso naturales, sin aromatizar.	Envíe un mínimo total de 1 kilogramo (2 libras).	Hasta 1 producto de cada variedad única por centro de elaboración
80	<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
81	<b>QUESOS SUAVES Y SEMISUAVES BAJOS EN GRASA</b>	Una versión baja 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 bajo en grasas tiene una reducción en grasa 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
82	<b>QUESOS DUROS BAJOS EN GRASA</b>	Una versión baja 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
83	<b>QUESOS BAJOS EN GRASA</b>	Queso natural, elaborado con leche de vaca, con o sin aromas. La norma de identidad en los EE. UU. es la presencia de 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
84	<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

\*Consulta las excepciones de las reglas para los quesos cortados en las Reglas del Concurso en la página cinco.

85	<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. (CFR 21 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
86	<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. (CFR 21 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
87	<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
88	<b>CREMAS DE QUESO CREMA</b>	Untables de queso crema natural, sin aromas o con aromas añadidos y/o condimentos.	Envíe un peso mínimo total de 1 kilogramo (2 libras).	Hasta 4 productos de cada variedad única por centro de elaboración
89	<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 estabilizante. (El queso crema y los untables de queso crema entran dentro de las Categorías 87 y 88).	Envíe un peso mínimo total de 1 kilogramo (2 libras).	Hasta 4 productos de cada variedad única por centro de elaboración
90	<b>QUESOS PASTEURIZADOS</b>	Queso pasteurizado, sin aromas y alimento elaborado a base de queso. Los productos solo pueden ser barras; los productos en lonchas deben entrar dentro de la Categoría 92. [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
91	<b>QUESOS PASTEURIZADOS, AROMATIZADOS</b>	Queso pasteurizado y alimento elaborado a base de queso con aroma añadido y/o condimento. Los productos solo pueden ser barras; los productos en lonchas deben entrar dentro de la Categoría 92. [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
92	<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 (56 g (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
93	<b>QUESO PARA UNTAR PASTEURIZADO</b>	Queso para untar pasteurizado, con o 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
94	<b>PRODUCTO DE QUESO PASTEURIZADO</b>	Productos de queso pasteurizado, sin aromas o con aromas añadidos y/o condimento, que contengan 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 untables de queso.	Envíe un peso mínimo total de 1 kilogramo (2 libras).	Hasta 4 productos de cada variedad única por centro de elaboración

## CATEGORÍAS DE QUESOS DE LECHE DE CABRA

95	<b>QUESOS DE LECHE DE CABRA SUAVES</b>	Quesos naturales, sin aromas, elaborados con leche de cabra. Incluye todos los quesos de leche de cabra sin corteza, untables, 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
96	<b>QUESOS DE LECHE DE CABRA SUAVES, AROMATIZADOS</b>	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
97	<b>QUESOS DE LECHE DE CABRA SUAVES AROMATIZADOS CON CONDIMENTOS DULCES</b>	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
98	<b>QUESOS DE LECHE DE CABRA SEMISUAVES (SEMIDUROS)</b>	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
99	<b>QUESOS DE LECHE DE CABRA SEMISUAVES (SEMIDUROS), AROMATIZADOS</b>	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
100	<b>QUESOS DE LECHE DE CABRA DUROS</b>	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
101	<b>QUESOS DE LECHE DE CABRA DUROS, AROMATIZADOS</b>	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
102	<b>QUESOS DE LECHE DE CABRA MADURADOS SUAVES</b>	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
103	<b>QUESOS DE LECHE DE CABRA DE CORTEZA LAVADA/ MADURADOS CON MOHO</b>	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 DE QUESOS DE LECHE DE OVEJA

104	<b>QUESOS DE LECHE DE OVEJA SUAVES</b>	Quesos naturales, sin aromas o con aromas, con una humedad del 51 % o más elaborados con leche de oveja. Incluye todos los quesos sin corteza, para untar, sin madurar.	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
105	<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

\*Consulta las excepciones de las reglas para los quesos cortados en las Reglas del Concurso en la página cinco.

<b>106</b>	<b>QUESOS DE LECHE DE OVEJA DUROS, MADURADOS (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. Elaborado entre el 22 de agosto de 2025 y el 17 de febrero de 2026.	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 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. Elaborado el 21 de agosto de 2025 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>108</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>109</b>	<b>QUESOS DE LECHE DE OVEJA MADURADOS 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 cultivos de bacterias entran dentro de la Categoría 110.	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>110</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>111</b>	<b>QUESOS DE LECHE DE OVEJA SEMISUAVES Y DUROS, AROMATIZADOS</b>	Queso natural elaborado con leche de oveja, que contiene una humedad del 50 % o menos, con aromas o 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

## CATEGORÍAS DE QUESOS DE MEZCLA DE LECHE Y OTRAS LECHE

<b>112</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>113</b>	<b>QUESOS DE MEZCLA DUROS (MENOS DE 6 MESES)</b>	Quesos naturales, sin aromas, con una 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. Elaborado entre el 22 de agosto de 2025 y el 17 de febrero de 2026.	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 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, camélidos u otros mamíferos ungulados) y con una maduración de 181 días o más. Elaborado el 21 de agosto de 2025 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>115</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>116</b>	<b>QUESOS DE MEZCLA MADURADOS 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>117</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

\*Consulta las excepciones de las reglas para los quesos cortados en las Reglas del Concurso en la página cinco.

## CATEGORÍAS DE MANTEQUILLAS - TODAS LAS LECHES

118	<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
119	<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
120	<b>MANTEQUILLA, FERMENTADA</b>	Mantequilla cremosa, fermentada, 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
121	<b>MANTEQUILLA, AROMATIZADA</b>	Mantequilla cremosa, con sal o sin sal, con aromas, 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

## PRODUCTOS CULTIVADOS - TODAS LAS LECHES

122	<b>NATA AGRIA</b>	Nata agria natural, sin aromas, tal y como se describe en las normas de identidad de EE. UU. [21 CFR 131.160 & 131.162].	Envíe un mínimo total de 1 kilogramo (2 libras).	Hasta 4 productos de cada variedad única por centro de elaboración
123	<b>NATA AGRIA, REDUCIDA Y BAJA EN GRASAS</b>	Nata agria natural, sin aromas, tal como se describe en los Estándares de Identidad de EE.UU. [21 CFR 131.160 y 131.162], que califica como reducida en grasa, conteniendo al menos un 25 % menos de grasa que la nata agria de referencia con toda la grasa [21 CFR 101.62(b)94]], o baja en grasa, que contiene 3 gramos o menos de grasa por 50 gramos de producto. [21 CFR 101.62 (b)(2)]	Envíe un mínimo total de 1 kilogramo (2 libras).	Hasta 4 productos de cada variedad única por centro de elaboración
124	<b>SALSAS LÁCTEAS FERMENTADAS</b>	Salsas lácteas naturales, con aromas, elaboradas con nata agria o yogur como ingrediente base principal.	Envíe un mínimo total de 1 kilogramo (2 libras).	Hasta 1 producto de cada variedad única por centro de elaboración
125	<b>CATEGORÍA ABIERTA: PRODUCTOS FERMENTADOS</b>	Productos lácteos fermentados naturales, con aromas y sin aromas. Por ejemplo, crema fresca y crema.	Envíe un mínimo total de 1 kilogramo (2 libras).	Hasta 1 producto de cada variedad única por centro de elaboración
126	<b>YOGUR BAJO EN GRASAS</b>	Yogur bajo en grasa, con aromas y sin aromas.	Envíe un mínimo total de 1 kilogramo (2 libras).	Hasta 4 productos de cada variedad única por centro de elaboración
127	<b>YOGUR</b>	Yogur, sin aromas, que contiene al menos 3,25 % de grasa láctea. [21 CFR 131.200]	Envíe un mínimo total de 1 kilogramo (2 libras).	Hasta 4 productos de cada variedad única por centro de elaboración
128	<b>YOGUR, AROMATIZADO</b>	Yogur, con aromas y condimentos añadidos, que contiene al menos 3,25 % de grasa láctea. [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
129	<b>YOGUR ALTO EN PROTEÍNAS</b>	Yogur, sin aromas; concentrado por colado, filtración por membrana o fortificación de proteínas para lograr un producto con aproximadamente el doble de concentración 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>130</b>	<b>YOGUR ALTO EN PROTEÍNAS, AROMATIZADO</b>	Yogur con aromas o condimentos añadidos; concentrado por colado, filtración por membrana o fortificación de proteínas para lograr un producto con aproximadamente el doble de concentración 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>131</b>	<b>LABNEH</b>	Labneh, con aromas o sin aromas. Los productos pueden ser untables o estar marinados en aceite.	Envíe un mínimo total de 1 kilogramo (2 libras).	Hasta 4 productos de cada variedad única por centro de elaboración
<b>132</b>	<b>PRODUCTOS FERMENTADOS BEBIBLES</b>	Productos fermentados bebibles, con aromas o sin aromas.	Envíe un mínimo total de 1 kilogramo (2 libras).	Hasta 4 productos de cada variedad única por centro de elaboración

## CATEGORÍAS DE DEMOSTRACIÓN - TODAS LAS LECHES

<b>133</b>	<b>BOCADITOS DE QUESO</b>	Queso para aperitivo, con aromas o sin aromas, producido o preparado para ser consumido de forma inmediata y cómoda por parte del consumidor (el peso de la porción es igual o menor a 113 g (4 onzas)). Incluye toda la variedad de palitos de queso, 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 múltiples porciones. Excluye queso en hebras (Clase 22) y cuajada de queso (Clases 79 y 80).	Envíe un mínimo total de 1 kilogramo (2 libras).	Hasta 4 productos de cada variedad única por centro de elaboración
<b>134</b>	<b>CATEGORÍA ABIERTA: QUESO RALLADO</b>	Queso natural, con aromas o sin aromas, convertido por el corte para producir queso para su uso como ingrediente por parte de los consumidores y operadores de servicios gastronómicos. Incluye queso en dados, en cubos, rallado, en palitos o laminado. Excluye quesos rallados de estilo italiano (Clase 134).	Envíe un mínimo total de 1 kilogramo (2 libras).	Hasta 4 productos de cada variedad única por centro de elaboración
<b>135</b>	<b>CATEGORÍA ABIERTA: QUESO RALLADO ESTILO ITALIANO</b>	Quesos naturales de estilo italiano, con aromas o sin aromas, convertidos por el corte para producir queso para su uso como ingrediente por parte de los consumidores y operadores de servicios gastronómicos. Incluye queso en dados, en cubos, rallado, en palitos o laminado. Por ejemplo, quesos mozzarella, provolone, parmesano y romano.	Envíe un mínimo total de 1 kilogramo (2 libras).	Hasta 4 productos de cada variedad única por centro de elaboración
<b>136</b>	<b>CATEGORÍA ABIERTA: MEZCLAS DE QUESO RALLADO</b>	Una mezcla de dos o más quesos naturales, con aromas o sin aromas, convertida por el corte para producir queso para su uso como ingrediente por parte de los consumidores y operadores de servicios gastronómicos. Incluye queso en dados, en cubos, rallado, en palitos o laminado.	Envíe un mínimo total de 1 kilogramo (2 libras).	Hasta 4 productos de cada variedad única por centro de elaboración
<b>137</b>	<b>CATEGORÍA ABIERTA: QUESO DESMENUZADO</b>	Migas de queso natural, sin aromas o con aromas añadidos con condimento. Por ejemplo, migas de queso feta, queso de cabra, queso fresco y queso azul.	Envíe un mínimo total de 1 kilogramo (2 libras).	Hasta 4 productos de cada variedad única por centro de elaboración
<b>138</b>	<b>CATEGORÍA ABIERTA: QUESO RALLADO</b>	Queso natural, sin aromas, de estilo duro molido/rallado en partículas finas.	Envíe un mínimo total de 1 kilogramo (2 libras).	Hasta 4 productos de cada variedad única por centro de elaboración
<b>139</b>	<b>QUESO LONCHEADO NATURAL</b>	Queso natural, con aromas o sin aromas, convertido en lonchas (56 g (2 onzas) 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>140</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>141</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
------------	---------------------------------	---	--	--

## CATEGORÍAS DE INGREDIENTES LÁCTEOS SECOS - TODAS LAS LECHES

<b>142</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>143</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>144</b>	<b>CONCENTRADO DE PROTEÍNA DE SUERO AL 80 %, INSTANTÁNEO</b>	Concentrado de proteínas de suero (WPC, por su sigla 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
------------	--	---	---	---

<b>145</b>	<b>AISLADO DE PROTEÍNA DE SUERO AL 90 %</b>	Aislado de proteínas de suero (WPI, por su sigla en inglés) al 90 %, el producto deshidratado acabado incluye un contenido proteico mínimo del 89,5 %, un porcentaje de grasa máximo 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>146</b>	<b>AISLADO DE PROTEÍNA DE SUERO AL 90 %, INSTANTÁNEO</b>	Aislado de proteínas de suero (WPI, por su sigla 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>147</b>	<b>AISLADO DE PROTEÍNA DE SUERO, ACIDIFICADO</b>	Aislado de proteínas de suero (WPI, por su sigla en inglés) que ha sido acidificado a un pH entre 3,2 y 3,4. El producto seco 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
------------	--	--	---	---

148	<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
149	<b>LECHE DESHIDRATADA DESCREMADA Y LECHE EN POLVO DESNATADA</b>	Leche deshidratada descremada (NDM, por su sigla 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 su sigla 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
150	<b>CONCENTRADO DE PROTEÍNA LÁCTEA</b>	El queso concentrado de proteína láctea (MPC, por su sigla 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 proteico 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

**2024** | **Michael Spycher**  
GOURMINO, SUIZA

**2022** | **Michael Spycher**  
GOURMINO, SUIZA

**2020** | **Michael Spycher**  
GOURMINO, SUIZA

**2018** | **Michel Touyarou**  
SAVENCIA CHEESE,  
FRANCIA

**2016** | **Team Emmi Roth**  
EMMI ROTH USA,  
WISCONSIN,  
ESTADOS UNIDOS

**2014** | **Gerard Sinnesberger**  
KASEREI SINNESBERGER

**2012** | **Fabricantes de queso  
en FrieslandCampina**  
STEENDEREN, HOLANDA

**2010** | **Cédric Vuille**  
SUIZA

**2008** | **Michael Spycher**  
SUIZA

**2006** | **Christian Wuthrich**  
SUIZA

**2004** | **Meint Scheenstra**  
HOLANDA

**2002** | **Craig Sceney**  
AUSTRALIA

**2000** | **Kevin Walsh**  
TASMANIA, AUSTRALIA

**1998** | **Per Olesen**  
DINAMARCA

**1996** | **Hans Dekkers**  
HOLANDA

**1994** | **Jens Jensen**  
DINAMARCA

**1992** | **Ole Brander**  
DINAMARCA

**1990** | **Josef Schroll**  
AUSTRIA

**1988** | **Dale Olson**  
WISCONSIN,  
ESTADOS UNIDOS

**1986** | **Rejean Galipeau**  
ONTARIO, CANADÁ

**1984** | **Roland Tess**  
WISCONSIN,  
ESTADOS UNIDOS

**1982** | **Julie Hook**  
WISCONSIN,  
ESTADOS UNIDOS

**1980** | **Leif Olesen**  
DINAMARCA

**1978** | **Franz Haberlander**  
AUSTRIA

**1976** | **Rykele Sytsema**  
HOLANDA

**1974** | **Glen Ward**  
WISCONSIN,  
ESTADOS UNIDOS

**1972** | **Domenico Rocca**  
ITALIA

**1970** | **Larry Harms**  
IOWA, ESTADOS UNIDOS

**1968** | **Harvey Schneider**  
WISCONSIN,  
ESTADOS UNIDOS

**1966** | **Louis Biddle**  
WISCONSIN,  
ESTADOS UNIDOS

**1964** | **Irving Cutt**  
ONTARIO, CANADÁ

**1962** | **Vincent Thompson**  
WISCONSIN,  
ESTADOS UNIDOS

**1960** | **Carl Huber**  
WISCONSIN,  
ESTADOS UNIDOS

**1958** | **Ronald E. Johnson**  
WISCONSIN,  
ESTADOS UNIDOS

**1957** | **John C. Rediske**  
WISCONSIN,  
ESTADOS UNIDOS

