



WORLD CHAMPIONSHIP

CHEESE



CONTEST



MARCH 3-5

2026

KIT D'INSCRIPTION

WORLDCHAMPIONCHEESE.ORG

WORLD CHAMPIONSHIP CHEESE CONTEST



PARTICIPEZ AU CONCOURS DE FROMAGES LE PLUS POPULAIRE AU MONDE :

THE WORLD CHAMPIONSHIP CHEESE CONTEST®

2026 marquera la 36^e édition du World Championship Cheese Contest®, le concours biennal de produits laitiers techniques le plus respecté et le plus prestigieux au monde, organisé par la Wisconsin Cheese Makers Association !

Nous vous invitons à soumettre vos fromages, beurres, produits laitiers fermentés et ingrédients laitiers secs de qualité au concours, afin qu'ils soient évalués par des experts techniques et puissent concourir pour des distinctions prestigieuses dans 150 catégories.

- Tous les fabricants de vrais produits laitiers dans le monde sont éligibles pour concourir !
- Inscrivez-vous en ligne à l'aide de MyEntries®, notre système d'inscription en ligne unique et votre espace de travail personnel et sécurisé pour les concours Championship Cheese Contests®.
- Des experts du monde entier évalueront les participations au concours à Madison, dans le Wisconsin.
- Une médaille d'or, une médaille d'argent et une médaille de bronze sont décernées aux trois participants ayant obtenu les meilleurs scores dans chaque catégorie.
- Les résultats du concours seront affichés pendant la compétition sur notre site Web, **worldchampioncheese.org**.
- Les lauréats seront récompensés lors d'un banquet de gala organisé dans le cadre du salon CheeseExpo à Milwaukee, dans le Wisconsin.
- Les lauréats reçoivent d'élégantes plaques faites à la main arborant le médaillon du World Championship Cheese Contest®.
- Les lauréats du concours ont accès au logo du concours afin de pouvoir l'utiliser pour promouvoir leur succès.



- **VISITEZ** notre site Web à l'adresse **worldchampioncheese.org** pour obtenir des renseignements complets et pour participer au concours en ligne.
- **CONTACTEZ** la directrice du concours, Kirsten Strohmenger, de la Wisconsin Cheese Makers Association, au **(608) 673-5245** ou à l'adresse **kstrohmenger@wischeesemakers.org**.

DATES IMPORTANTES

OUVERTURE DES INSCRIPTIONS
Mardi 4 novembre 2025

DATE LIMITE D'INSCRIPTION ANTICIPÉE (80 \$ PAR ÉCHANTILLON)
Vendredi 12 décembre 2025

DATE LIMITE D'INSCRIPTION FINALE (95 \$ PAR ÉCHANTILLON)
Vendredi 30 janvier 2026

DATE LIMITE DE RÉCEPTION DES ÉCHANTILLONS
Mercredi 18 février 2026

DATE LIMITE DE RÉCEPTION DES PRODUITS FRAIS
Mercredi 25 février 2026

JUGEMENT DU CONCOURS
Du 3 au 5 mars 2026

PRIX BANQUET
Jeudi 16 avril 2026

APERÇU DU CONCOURS

PREMIER TOUR D'ÉVALUATION

Les candidatures sont évaluées par un panel de juges techniques qualifiés sélectionnés dans le monde entier.

Une paire de juges experts examine, hume et goûte chaque produit présenté dans une catégorie. À partir d'un maximum possible de 100 points, des déductions sont effectuées pour divers défauts constatés par chaque juge. Des défauts sont notés dans les domaines de la saveur, du corps et de la texture, du sel, de la couleur, de la finition, de l'emballage et d'autres attributs appropriés.

Les trois participants ayant obtenu les meilleurs scores dans une catégorie sont désignés respectivement « Meilleur de la catégorie », « Deuxième » et « Troisième ».

TOURNOI FINAL

Notre jury d'experts évalue les fromages médaillés d'or dans leur catégorie lors d'une finale afin de désigner le champion du monde des fromages.

Chaque médaillé d'or qualifié est examiné, et 20 finalistes accèdent à la phase finale du championnat.

Au cours de la phase finale, les notes attribuées par l'ensemble du jury sont moyennées afin d'obtenir une note finale pour chaque finaliste. Le fromage qui obtient la note moyenne la plus élevée est nommé champion du monde. Les deux scores les plus élevés suivants sont attribués Premier et Deuxième Finaliste.

PRIX ET DISTINCTIONS

Le 16 avril 2026, lors du banquet de remise des prix du concours à CheeseExpo à Milwaukee, dans le Wisconsin, des médailles plaquées or 24 carats seront remises aux lauréats du prix « Meilleur de sa catégorie ».

Les médailles d'argent et de bronze sont décernées aux participants classés deuxième et troisième. Des trophées et des rubans exclusifs fabriqués à la main sont remis au champion du monde, au premier finaliste et au deuxième finaliste.

Le concours est ouvert au public et bénéficiera d'une exposition médiatique internationale. Les précédents médaillés ont construit des campagnes de marketing enrichissantes autour de leur succès.



RÈGLEMENT DU CONCOURS

QUI PEUT PARTICIPER :

- Tout fabricant de fromage laitier, de beurre, de produits fermentés ou d'ingrédients laitiers déshydratés peut participer au concours. Chaque participation doit être inscrite au nom d'une personne, d'une équipe ou d'un groupe directement impliqué dans la fabrication du produit.
- Les distributeurs, transformateurs ou détaillants tiers peuvent commercialiser des produits conditionnés conjointement par un fabricant spécialement pour ce tiers, avec l'accord du fabricant d'origine. Le tiers et le fabricant détermineront le nom de l'échantillon, le nom du participant et le nom de l'entreprise utilisés pour l'inscription. Les tiers sont autorisés à inscrire jusqu'à deux échantillons par catégorie.

Exception : les tiers peuvent inscrire des échantillons dans les catégories de démonstration directement et sans restriction inhérente.

SOUSSION DE L'ÉCHANTILLON

- Un produit ne peut être inscrit que dans une seule catégorie.
- Une personne, une équipe ou un groupe peut s'inscrire à plus d'une catégorie. Le nom d'une personne ou d'un groupe peut figurer sur plusieurs échantillons au sein d'une même catégorie. Les descriptions des catégories expliquent la limite d'inscriptions permise par chaque catégorie.
- La limite d'échantillons par catégorie indiquée dans les descriptions de catégories (pp. 10–21) s'applique aux fabricants. Les échantillons soumis par un tiers dans une catégorie donnée sont limités à deux, ou, dans les catégories dont les limites sont définies par type de saveur ou de variété, à deux échantillons par saveur ou variété. Les échantillons soumis par un tiers n'affectent pas les limites d'échantillons applicables au fabricant sous-traitant inscrit dans la même catégorie.
- Une catégorie comporte un nombre suffisant d'échantillons pour être jugée si elle comprend des échantillons provenant d'au moins trois entreprises distinctes. Si une catégorie ne satisfait pas à cette exigence, les échantillons seront transférés dans une autre catégorie appropriée pour concourir.
- Le juge principal est habilité à transférer tout échantillon dans la catégorie de concours la plus appropriée.

EXIGENCES DU PRODUIT

- Les échantillons doivent être des produits laitiers naturels ou transformés.
- Les échantillons fabriqués à partir de lait cru doivent être conservés pendant au moins 60 jours avant leur évaluation au concours. Les échantillons doivent présenter un affinage correspondant normalement à leur variété.
- Tout fromage contenant des huiles végétales sera disqualifié du concours. Les seules exceptions à cette règle concernent les produits inscrits dans les catégories « Tartinade à base de fromage » et « Fromage fondu pasteurisé ».
- Les produits peuvent être envoyés avec ou sans emballage et étiquettes de marque standard.
- Définitions de la teneur en humidité du fromage :
 - Pâte molle : >51 %
 - Semi-ferme : 50 %-40 %
 - Pâte dure : <39 %

Exception : les teneurs en humidité diffèrent légèrement pour les catégories 55, 56 et 57.
- Les échantillons présentant un trou de sonde seront disqualifiés.

Exception : dans les catégories de type suisse, les échantillons envoyés dans leur forme originale complète peuvent comporter un trou de sonde.
- Tous les échantillons soumis au concours Championship Cheese Contests doivent être soigneusement examinés afin de détecter toute contamination, notamment une présence excessive d'acariens du fromage. Les échantillons jugés impropres à la consommation seront retirés du concours à la discrétion du juge en chef.
- Tous les échantillons doivent être fabriqués conformément aux réglementations sanitaires en vigueur aux niveaux fédéral et régional.
- Les organisateurs du concours et le juge en chef se réservent le droit de disqualifier toute participation en raison de préoccupations concernant la salubrité des aliments et les risques potentiels de consommation.

EXIGENCES DE TAILLE ET DE POIDS

- Les échantillons doivent être envoyés dans leur forme originale telle que fabriquée. Chaque échantillon doit comporter au minimum 2 livres (1 kilogramme) de produit dans sa forme originale telle que fabriquée, sauf indication contraire dans la catégorie. Si un produit pèse moins de 2 livres, il faut envoyer suffisamment de produit pour un total de 2 livres.
- **NE COUPEZ PAS VOTRE FROMAGE !** Tout fromage reçu en portion ou altéré par découpe sera éliminé du concours et ne recevra qu'une note de courtoisie.

EXCEPTIONS :

- Fromages découpés lors de la fabrication : Colby horns, Feta, blocs suisses
- Certains fromages de grande taille peuvent être coupés dans les tailles autorisées suivantes :
 - Les fromages pesant entre 30 et 60 kg (66 et 132 livres) peuvent être coupés et expédiés en deux moitiés de leur taille d'origine, à pleine maturité.
 - Les fromages pesant plus de 60 kg (132 livres) peuvent être coupés et envoyés en quartiers correspondant à un quart de leur taille d'origine, à pleine maturité.
 - Les fromages naturels en blocs de 640 livres peuvent être coupés et expédiés en blocs de 40 livres.
- Les fromages fumés peuvent être présentés sous la forme dans laquelle ils ont été fumés à froid (c'est-à-dire qu'ils peuvent être coupés avant le fumage). Mais attention : un fromage coupé après le processus de fumage sera éliminé de la compétition.
- Les fromages qui sont coupés après leur fabrication, puis enrobés ou immergés dans un condiment ou un arôme peuvent être admis, à condition que toute la surface extérieure du produit fini soit entièrement recouverte par l'enrobage.
- Les fromages transformés/reconditionnés peuvent être inscrits dans les catégories suivantes :
 - Fromage à grignoter
 - Catégorie ouverte : Fromage râpé
 - Catégorie ouverte : Fromage râpé de type italien
 - Catégorie ouverte : Mélanges de fromages râpés
 - Catégorie ouverte : Fromage émietté
 - Catégorie ouverte : Fromage râpé
 - Fromage naturel en tranches
 - Plats cuisinés à base de fromage

ÉCHANTILLONS DE BEURRE

- Les échantillons de beurre doivent être du beurre de crème et contenir au minimum 80 % de matière grasse. Les échantillons de beurre peuvent être présentés sous forme de beurre en vrac (sachet en boîte ou bac) ou de beurre moulu.

EXÉCUTION DU CONCOURS

- Le World Championship Cheese Contest® est détenu et exploité par la Wisconsin Cheese Makers Association. Le nom et le logo de l'événement sont des marques fédérales déposées et peuvent être utilisés avec l'autorisation de la Wisconsin Cheese Makers Association.
- Les produits reçus dans le cadre du concours deviennent la propriété de la Wisconsin Cheese Makers Association. L'Association peut demander des produits de remplacement si les produits primés deviennent non présentables pour la présentation à CheeseExpo, du 14 au 16 avril 2026, à Milwaukee, dans le Wisconsin.
- Les participations au concours doivent être payées en totalité au moment de la soumission de l'échantillon. Les inscriptions annulées avant le 30 janvier 2026 recevront un remboursement de 50 % des frais d'inscription payés. Toute inscription annulée par le participant après le 30 janvier 2026 ne donnera pas droit à un remboursement des frais d'inscription. Les participants sont responsables des frais d'expédition. Aucun remboursement n'est offert pour les participations payées qui n'arrivent pas sur le site du concours.
- Les catégories suivantes sont admissibles à participer à la finale qui déterminera le fromage champion du monde et les finalistes : catégories lait de vache, catégories lait de chèvre, catégories lait de brebis et catégories lait mélangé et autres laits.





COMMENT PARTICIPER

PARTICIPEZ EN LIGNE AVEC MYENTRIES®

MyEntries®, notre système de participation en ligne unique, est votre site de travail personnel et sécurisé pour les concours du Championship Cheese Contests de la Wisconsin Cheese Makers Association. MyEntries® comprend l'inscription en ligne, le stockage permanent des données d'inscription de chaque année, les notes instantanées des produits et l'accès permanent à vos fiches de notation des produits.

Rendez-vous sur MyEntries.org pour entrer.

Date limite pour les inscriptions anticipées :
12 décembre 2025 – 80 \$ par échantillon

Date limite finale : 30 janvier 2026 – 95 \$
par participation

MyEntries® vous permet de :

- Participez au concours en ligne.
- Passez en revue vos données d'inscription des années précédentes au moment de votre participation.
- Gagnez du temps grâce à la saisie automatique des données.
- Imprimez des étiquettes d'identification pour l'expédition des échantillons.
- Consultez et imprimez les feuilles de pointage officielles de votre juge le jour de l'évaluation !

VOTRE COMPTE MYENTRIES®

Si vous avez créé un compte MyEntries pour un précédent World ou United States Championship Cheese Contest®, utilisez le même identifiant et mot de passe pour accéder à votre compte MyEntries. Une fois connecté, vous verrez vos participations et vos feuilles de score stockées lors des concours précédents.

Si vous n'avez pas encore créé de compte, allez dans worldchampioncheese.org et cliquez sur MyEntries® pour commencer. À partir de là, vous pouvez soumettre vos participations ou les enregistrer et y revenir plus tard pour participer au concours.

Veillez adresser toutes les demandes de renseignements à la Wisconsin Cheese Makers Association au (608) 673-5245 ou au contest@wisc cheesemakers.org.



EXPÉDITION ET LIVRAISON DES ÉCHANTILLONS

Chaque participation au concours doit arriver avant le mercredi 18 février (25 février pour les produits frais).

EMBALLER VOS ÉCHANTILLONS

- Chaque échantillon doit être envoyé dans sa propre boîte. Plusieurs échantillons peuvent être envoyés ensemble dans un seul conteneur d'expédition, mais chaque échantillon doit être emballé individuellement et marqué avec les étiquettes d'expédition et d'identification du concours.
- Pour assurer un transport en toute sécurité, emballez soigneusement vos produits à l'aide de matériaux d'expédition appropriés. Les participants sont encouragés à utiliser des contenants isothermes, du papier bulle, du papier d'emballage et des blocs réfrigérants étanches pour aider à maintenir l'intégrité du produit tout au long du transport.
- Étiquettes d'expédition du concours (étiquettes d'identification) :
 1. Imprimez les étiquettes d'expédition remplies automatiquement à partir de votre compte MyEntry[®].
 2. Fixez une étiquette à l'extérieur de la boîte individuelle du produit.
 3. Placez l'étiquette correspondante à l'intérieur avec le produit.

EXPÉDITION DE VOS ÉCHANTILLONS

- La Wisconsin Cheese Makers Association s'est associée à Holland Cold Storage pour recevoir toutes les échantillons au concours et les conserver en vue de leur évaluation. Wisconsin Aging and Grading Cheese, Inc. aide également le concours en triant et en organisant les échantillons.
- Tous les produits doivent être envoyés EN PORT PAYÉ. Les envois avec des frais de transport dus ne seront pas acceptés.
- Tous les échantillons doivent être reçus chez Holland Cold Storage à Kaukauna, Wisconsin, au plus tard le mercredi 18 février (le mercredi 25 février pour les produits frais). **Prévoyez suffisamment de temps pour que l'envoi respecte ce délai.**
 - Expédiez les échantillons à :
World Championship Cheese Contest
c/o Holland Cold Storage
3600 Electric City Blvd., Door 6
Kaukauna, WI 54130 USA
Contact : Randy Swensen,
WI Aging & Grading Cheese, Inc.
Téléphone : (920) 268-7422*
**Ce numéro de téléphone est indiqué pour être utilisé uniquement sur les formulaires d'expédition.*
Veuillez adresser toutes les demandes de renseignements à la Wisconsin Cheese Makers Association au (608) 673-5245 ou au contest@wischeesemakers.org.

PARTICIPANTS INTERNATIONAUX :

- Les échantillons importés aux États-Unis doivent être conformes aux réglementations applicables de la FDA, notamment en matière d'enregistrement des installations et de notification préalable d'expédition. Les participants internationaux peuvent être amenés à désigner un représentant basé aux États-Unis afin de satisfaire aux exigences supplémentaires de la FDA. La Wisconsin Cheese Makers Association ne peut pas agir en tant qu'agent d'importation ou courtier en douane. Tous les documents, le dédouanement et les dispositions d'expédition sont à la charge du participant. Les participants qui souhaitent obtenir de l'aide pour se conformer à la réglementation peuvent contacter la WCMA à lcontest@wischeesemakers.org pour être mis en relation avec une entreprise de confiance qui peut fournir des conseils et peut servir d'agent basé aux États-Unis, si nécessaire.

CATÉGORIES DE FROMAGES AU LAIT DE VACHE

1	CHEDDAR DOUX (0 À 3 MOIS)	Cheddar au lait de vache, naturel, non aromatisé, sans croûte, affiné entre 1 et 90 jours. Fabriqué entre le 20 novembre 2025 et le 17 février 2026. [CFR 133.113]	Envoyez le fromage entier non coupé dans sa forme fabriquée d'origine.*	Jusqu'à 4 échantillons par site de fabrication
2	CHEDDAR MOYEN (3 À 6 MOIS)	Cheddar au lait de vache naturel, non aromatisé, sans croûte, affiné entre 91 et 180 jours. Fabriqué entre le 19 novembre 2025 et le 22 août 2025. [CFR 133.113]	Envoyez le fromage entier non coupé dans sa forme fabriquée d'origine.*	Jusqu'à 4 échantillons par site de fabrication
3	CHEDDAR, FORT (6 MOIS À 1 AN)	Cheddar au lait de vache naturel, non aromatisé, sans croûte, affiné entre 181 et 365 jours. Fabriqué entre le 21 août 2025 et le 18 février 2025. [CFR 133.113]	Envoyez le fromage entier non coupé dans sa forme fabriquée d'origine.*	Jusqu'à 4 échantillons par site de fabrication
4	CHEDDAR, AFFINÉ PENDANT UN À DEUX ANS	Cheddar au lait de vache naturel, non aromatisé, sans croûte, affiné entre 366 jours et 730 jours. Fabriqué entre le 17 février 2025 et le 19 février 2024. [CFR 133.113]	Envoyez le fromage entier non coupé dans sa forme fabriquée d'origine.*	Jusqu'à 4 échantillons par site de fabrication
5	CHEDDAR, AFFINÉ DEUX ANS OU PLUS	Cheddar au lait de vache naturel, non aromatisé, sans croûte, affiné pendant 731 jours ou plus. Fabriqué au plus tard le 18 février 2024. [CFR 133.113]	Envoyez le fromage entier non coupé dans sa forme fabriquée d'origine.*	Jusqu'à 4 échantillons par site de fabrication
6	CHEDDAR CIRÉ TRADITIONNEL	Style traditionnel de cheddar au lait de vache naturel, non aromatisé, non coupé et enrobé de paraffine, de cire ou de paracoat avant ou au début de l'affinage.	Envoyez le fromage entier non coupé dans sa forme fabriquée d'origine.	Jusqu'à 4 échantillons par site de fabrication
7	CHEDDAR À CROÛTE NATURELLE	Style traditionnel de cheddar au lait de vache naturel, sans arôme ajouté, affiné pour former une croûte naturelle affinée en cave (à l'exclusion des fromages affinés dans des emballages hermétiquement scellés).	Envoyez le fromage entier non coupé dans sa forme fabriquée d'origine.	Jusqu'à 4 échantillons par site de fabrication
8	COURS OUVERT : STYLE CHEDDAR	Fromages naturels, non aromatisés, de type cheddar au lait de vache, comprenant des cultures supplémentaires qui ne sont généralement pas utilisées dans la production standard de cheddar afin d'obtenir des profils aromatiques uniques.	Envoyez le fromage entier non coupé dans sa forme fabriquée d'origine.	Jusqu'à 4 échantillons par site de fabrication
9	COLBY	Colby naturel, non aromatisé, fabriqué à partir de lait de vache. [CFR 133.118]	Envoyez le fromage entier non coupé dans sa forme fabriquée d'origine.	Jusqu'à 4 échantillons par site de fabrication
10	MONTEREY JACK	Monterey jack naturel et non aromatisé à base de lait de vache. [CFR 133.153]	Envoyez le fromage entier non coupé dans sa forme fabriquée d'origine.*	Jusqu'à 4 échantillons par site de fabrication
11	FROMAGE CAILLÉ MARBRE	Fromage au lait de vache naturel marbré de caillé coloré et non coloré, généralement du caillé de colby et/ou de jack et/ou de cheddar et/ou de mozzarella.	Envoyez le fromage entier non coupé dans sa forme fabriquée d'origine.*	Jusqu'à 4 échantillons par site de fabrication
12	TYPE BABY SWISS	Fromages de type Baby Swiss naturels, sans arôme, à base de lait de vache. Humidité maximale : 43 % ; matière grasse minimale : 45 % ; développement des ouvertures sur l'ensemble du produit.	Envoyez le fromage entier non coupé dans sa forme fabriquée d'origine.*	Jusqu'à 4 échantillons par site de fabrication
13	FROMAGE À CROÛTE DE TYPE SUISSE	Fromages suisses naturels, non aromatisés, à croûte lavée, fabriqués à partir de lait de vache. Par exemple, Emmental, Suisse. Affiné pendant 60 jours ou plus. Fabriqué au plus tard le 20 décembre 2025.	Envoyez le fromage entier non coupé dans sa forme fabriquée d'origine.*	Jusqu'à 4 échantillons par site de fabrication

*Voir les exemptions de règles pour les fromages coupés dans le Règlement du Concours à la page cinq.

14	STYLE SUISSE À CROÛTE	Fromages au lait de vache naturels, non aromatisés et sans croûte. Affiné pendant 60 jours ou plus Fabriqué au plus tard le 20 décembre 2025.	Envoyez le fromage entier non coupé dans sa forme fabriquée d'origine.*	Jusqu'à 4 échantillons par site de fabrication
15	MOZZARELLA	Mozzarella « au lait entier » naturelle, non aromatisée, fabriquée à partir de lait de vache, décrite comme fromage mozzarella et fromage mozzarella à faible teneur en humidité. [21 CFR 133.155 & 133.156]	Envoyez le fromage entier non coupé dans sa forme fabriquée d'origine.	Jusqu'à 4 échantillons par site de fabrication
16	MOZZARELLA, PARTIELLEMENT ÉCRÉMÉE	Mozzarella naturelle, non aromatisée, partiellement écrémée et à faible teneur en humidité, fabriquée à partir de lait de vache. [21 CFR 133.157 & 133.158]	Envoyez le fromage entier non coupé dans sa forme fabriquée d'origine.	Jusqu'à 4 échantillons par site de fabrication
17	MOZZARELLA FRAÎCHE	Disponible en plusieurs variétés (ciliegine, bocconcini, ovoline, burrata, etc.), la mozzarella fraîche est sans arôme, très humide, généralement riche en matières grasses, souvent conditionnée dans de l'eau et fabriquée à partir de lait de vache et/ou de lait de bufflonne. Remarque : Toutes les tailles et formes de mozzarella fraîche seront considérées comme une seule variété de fromage, donc seulement 4 échantillons peuvent être acceptés par chaque site de fabrication.	Envoyez des fromages entiers et non coupés pour atteindre un poids minimum de 2 lb (1 kg).	Jusqu'à 4 échantillons par site de fabrication
18	BURRATA	Burrata, non aromatisée, à base de lait de vache ou de bufflonne. Les échantillons doivent être de la stracciatella (mozzarella, caillé et crème) enveloppée dans une coque en pâte filée.	Envoyez des fromages entiers et non coupés pour atteindre un poids minimum de 2 lb (1 kg).	Jusqu'à 4 échantillons par site de fabrication
19	PROVOLONE, DOUX	Provolone au lait de vache naturel, non aromatisé, affiné entre 1 et 60 jours. Fabriqué entre le 17 février 2026 et le 20 décembre 2025. Ne comprend pas le provolone fumé ; le provolone fumé concourt dans la catégorie 21. [21 CFR 133.181]	Envoyez le fromage entier non coupé dans sa forme fabriquée d'origine.	Jusqu'à 4 échantillons par site de fabrication
20	PROVOLONE, AFFINÉ	Provolone naturel, non aromatisé, au lait de vache, affiné pendant 61 jours ou plus. Fabriqué au plus tard le 19 décembre 2025. Ne comprend pas le provolone fumé ; le provolone fumé concourt dans la catégorie 21. [21 CFR 133.181]	Envoyez le fromage entier non coupé dans sa forme fabriquée d'origine.	Jusqu'à 4 échantillons par site de fabrication
21	PROVOLONE, FUMÉ	Provolone naturel, fabriqué à partir de lait de vache, aromatisé à la fumée ou fumé naturellement.	Envoyez le fromage entier non coupé dans sa forme fabriquée d'origine.	Jusqu'à 4 échantillons par site de fabrication
22	FROMAGE FICELLE	Fromage ficelle naturel, sans arôme, fabriqué à partir de lait de vache ; comprend des variétés à pâte molle mélangée.	Envoyez un poids total minimum de 2 lb.	Jusqu'à 4 échantillons par site de fabrication
23	ASIAGO	Asiago naturel, non aromatisé, fabriqué à partir de lait de vache. [21 CFR 133.102, 133.103 et 133.104]	Envoyez le fromage entier non coupé dans sa forme fabriquée d'origine.	Jusqu'à 4 échantillons par site de fabrication
24	PARMESAN	Parmesan naturel, non aromatisé, à base de lait de vache. [21 CFR 113.165]	Envoyez le fromage entier non coupé dans sa forme fabriquée d'origine.	Jusqu'à 4 échantillons par site de fabrication
25	RICOTTA	Ricotta naturelle et non aromatisée à base de lait de vache et/ou de lactosérum.	Envoyez un poids total minimum de 2 lb.	Jusqu'à 4 échantillons par site de fabrication

*Voir les exemptions de règles pour les fromages coupés dans le Règlement du Concours à la page cinq.

26	COTTAGE CHEESE	Cottage cheese naturel, au lait de vache, non aromatisé, de toute taille de caillé, avec une teneur en matière grasse laitière de 4 % ou plus, en emballage de vente au détail (paquets de 24 oz ou moins). [21 CFR 133.128]	Envoyez un poids total minimum de 2 lb. Envoyez des colis de 24 oz ou moins.	Jusqu'à 4 échantillons de chaque variété unique par site de fabrication
27	COTTAGE CHEESE, FROMAGE FRAIS EN GRAINS À TENEUR RÉDUITE EN MATIÈRE GRASSE	Cottage cheese naturel, au lait de vache, non aromatisé, de toute taille de caillé, avec une teneur en matière grasse comprise entre 0,5 % et moins de 4 %, en emballage de vente au détail (paquets de 24 oz ou moins). Les produits doivent être considérés comme à teneur réduite en matières grasses, contenant au moins 25 % de matières grasses en moins que le cottage cheese entier de référence [21 CFR 101.62(b)(4)] ou faibles en matières grasses, contenant 3 grammes ou moins de matières grasses par 50 grammes de produit [21 CFR 101.62(b)(2)]. [21 CFR 133.128]	Envoyez un poids total minimum de 2 lb. Envoyez des colis de 24 oz ou moins.	Jusqu'à 4 échantillons de chaque variété unique par site de fabrication
28	FETA	Feta naturelle et non aromatisée à base de lait de vache.	Envoyez des fromages entiers et non coupés pour atteindre un poids minimum de 2 lb (1 kg).*	Jusqu'à 4 échantillons par site de fabrication
29	FETA, AROMATISÉE	Feta naturelle à base de lait de vache et aromatisée avec des condiments ajoutés.	Envoyez des fromages entiers et non coupés pour atteindre un poids minimum de 2 lb (1 kg).*	Jusqu'à 4 échantillons de chaque variété unique par site de fabrication
30	BRIQUE ET MÜNSTER	Fromage en brique au lait de vache naturel non aromatisé et fromage muenster. Affiné pendant 30 jours ou plus ; non affiné en surface (à croûte fleurie). Fabriqué au plus tard le 19 janvier 2026. [21 CFR 133.108 & 133.160]	Envoyez le fromage entier non coupé dans sa forme fabriquée d'origine.	Jusqu'à 4 échantillons de chaque variété unique par site de fabrication
31	HAVARTI	Havarti naturel et non aromatisé à base de lait de vache.	Envoyez le fromage entier non coupé dans sa forme fabriquée d'origine.	Jusqu'à 4 échantillons par site de fabrication
32	HAVARTI, AROMATISÉ	Havarti naturel à base de lait de vache et aromatisé avec des condiments ajoutés.	Envoyez le fromage entier non coupé dans sa forme fabriquée d'origine.	Jusqu'à 4 échantillons de chaque variété unique par site de fabrication
33	GORGONZOLA	Gorgonzola naturel et non aromatisé à base de lait de vache.	Envoyez le fromage entier non coupé dans sa forme fabriquée d'origine.	Jusqu'à 4 échantillons par site de fabrication
34	FROMAGES À PÂTE PERSILLÉE	Fromages naturels au lait de vache non aromatisés, marbrés de moisissure bleue (<i>Penicillium roqueforti</i>) [21 CFR 133.106] et sans développement de moisissure en surface (sans croûte). Comprend du fromage sans croûte fini avec une couche de cire.	Envoyez le fromage entier non coupé dans sa forme fabriquée d'origine.	Jusqu'à 4 échantillons de chaque variété unique par site de fabrication
35	FROMAGES À PÂTE PERSILLÉE AVEC MOULURE EXTÉRIEURE	Fromages naturels au lait de vache non aromatisés, veinés de moisissure bleue (<i>Penicillium roqueforti</i>) [21 CFR 133.106] et affinés pour développer une moisissure de surface.	Envoyez le fromage entier non coupé dans sa forme fabriquée d'origine.	Jusqu'à 4 échantillons de chaque variété unique par site de fabrication

*Voir les exemptions de règles pour les fromages coupés dans le Règlement du Concours à la page cinq.

36	CATÉGORIE OUVERTE : FROMAGES À MOISSURE BLEUE	Fromages au lait de vache naturels, non aromatisés, affinés à la moisissure bleue (<i>Penicillium roqueforti</i>). Le développement de moisissure bleue peut être interne et/ou externe. Cette catégorie comprend les fromages autres que les styles bleus traditionnels, c'est-à-dire autres que ceux décrits dans 21 CFR 133.106, et comprend les fromages bleus traditionnels avec des traitements de surface distinctifs autres que la cire ou la moisissure de surface, tels que les herbes ou les feuilles.	Envoyez le fromage entier non coupé dans sa forme fabriquée d'origine.	Jusqu'à 4 échantillons de chaque variété unique par site de fabrication
37	BRIE	Brie naturel, non aromatisé, à base de lait de vache. Les produits doivent avoir une croûte fleurie et mûrie par la moisissure.	Envoyez des fromages entiers et non coupés pour atteindre un poids minimum de 2 lb (1 kg).	Jusqu'à 4 échantillons de chaque variété unique par site de fabrication
38	CAMEMBERT	Camembert naturel, non aromatisé, fabriqué à partir de lait de vache. Les produits doivent avoir une croûte fleurie et mûrie par la moisissure.	Envoyez des fromages entiers et non coupés pour atteindre un poids minimum de 2 lb (1 kg).	Jusqu'à 4 échantillons de chaque variété unique par site de fabrication
39	CATÉGORIE OUVERTE : FROMAGES À PÂTE MOLLE	Fromages à pâte molle naturels, non aromatisés (croûte fleurie), fabriqués à partir de lait de vache.	Envoyez des fromages entiers et non coupés pour atteindre un poids minimum de 2 lb (1 kg).	Jusqu'à 4 échantillons de chaque variété unique par site de fabrication
40	CATÉGORIE OUVERTE : FROMAGES À PÂTE MOLLE, AROMATISÉS	Fromages naturels, à pâte molle, affinés par moisissure (croûte fleurie) à base de lait de vache, avec ajout d'arôme ou de condiments.	Envoyez des fromages entiers et non coupés pour atteindre un poids minimum de 2 lb (1 kg).	Jusqu'à 4 échantillons de chaque variété unique par site de fabrication
41	EDAM	Edam naturel, non aromatisé, fabriqué à partir de lait de vache.	Envoyez des fromages entiers et non coupés pour atteindre un poids minimum de 2 lb (1 kg).	Jusqu'à 4 échantillons par site de fabrication
42	GOUDA, JEUNE (MOINS DE 3 MOIS)	Gouda naturel, non aromatisé, fabriqué à partir de lait de vache et affiné entre 1 et 90 jours. Fabriqué entre le 20 novembre 2025 et le 17 février 2026. N'inclut pas le gouda fumé ; le gouda fumé concourt dans la catégorie 47.	Envoyez le fromage entier non coupé dans sa forme fabriquée d'origine.	Jusqu'à 4 échantillons par site de fabrication
43	GOUDA, MATURE (3-10 MOIS)	Gouda naturel, non aromatisé, fabriqué à partir de lait de vache et affiné entre 91 et 300 jours. Fabriqué entre le 19 novembre 2025 et le 24 avril 2025. N'inclut pas le gouda fumé ; le gouda fumé concourt dans la catégorie 47.	Envoyez le fromage entier non coupé dans sa forme fabriquée d'origine.	Jusqu'à 4 échantillons par site de fabrication
44	GOUDA, AFFINÉ (10-18 MOIS)	Gouda naturel, non aromatisé, fabriqué à partir de lait de vache affiné entre 301 et 545 jours. Fabriqué entre le 23 avril 2025 et le 22 août 2024. N'inclut pas le gouda fumé ; le gouda fumé concourt dans la catégorie 47.	Envoyez le fromage entier non coupé dans sa forme fabriquée d'origine.	Jusqu'à 4 échantillons de chaque variété unique par site de fabrication
45	GOUDA, EXTRA AFFINÉ (PLUS DE 18 MOIS)	Gouda naturel, non aromatisé, fabriqué à partir de lait de vache affiné pendant 546 jours. Fabriqué au plus tard le 21 août 2024. N'inclut pas le gouda fumé ; le gouda fumé concourt dans la catégorie 47.	Envoyez le fromage entier non coupé dans sa forme fabriquée d'origine.	Jusqu'à 4 échantillons de chaque variété unique par site de fabrication
46	GOUDA, AROMATISÉ	Gouda naturel à base de lait de vache et aromatisé avec des condiments ajoutés. N'inclut pas le gouda fumé ; le gouda fumé concourt dans la catégorie 47.	Envoyez le fromage entier non coupé dans sa forme fabriquée d'origine.*	Jusqu'à 4 échantillons de chaque variété unique par site de fabrication

*Voir les exemptions de règles pour les fromages coupés dans le Règlement du Concours à la page cinq.

47	GOUDA, FUMÉ	Gouda naturel à base de lait de vache, avec arôme de fumée ajouté ou fumé naturellement.	Envoyez le fromage entier non coupé dans sa forme fabriquée d'origine.*	Jusqu'à 4 échantillons de chaque variété unique par site de fabrication
48	FROMAGES FRAIS DE STYLE LATINO-AMÉRICAIN	Fromages au lait de vache naturels, frais, non fondants et non aromatisés de type latino-américain, par exemple queso fresco, para frier, ranchero, queso blanco, panela.	Envoyez des fromages entiers et non coupés pour atteindre un poids minimum de 2 lb (1 kg).	Jusqu'à 4 échantillons de chaque variété unique par site de fabrication
49	FROMAGES FONDANTS DE STYLE LATINO-AMÉRICAIN	Des fromages naturels et non aromatisés au lait de vache de type latino-américain fondus pour la cuisson, par exemple le queso para fundir, le queso quesadilla, l'asadero, l'oaxaca et d'autres fromages tranchés et fondants. Ces échantillons seront fondus lors de l'évaluation.	Envoyez des fromages entiers et non coupés pour atteindre un poids minimum de 2 lb (1 kg).	Jusqu'à 4 échantillons de chaque variété unique par site de fabrication
50	FROMAGES À PÂTE DURE DE STYLE LATINO-AMÉRICAIN	Fromages naturels, non aromatisés, de type latino-américain, à pâte dure, fabriqués à partir de lait de vache et utilisés pour râper, par exemple : queso seco, queso nica, queso duro, cotija.	Envoyez des fromages entiers et non coupés pour atteindre un poids minimum de 2 lb (1 kg).	Jusqu'à 4 échantillons de chaque variété unique par site de fabrication
51	GRUYÈRE	Gruyère naturel, non aromatisé, affiné à l'étal, produit à partir de lait de vache.	Envoyez le fromage entier non coupé dans sa forme fabriquée d'origine.*	Jusqu'à 4 échantillons par site de fabrication
52	APPENZELLER, JEUNE	Fromage naturel au lait de vache produit dans la région d'Appenzell, dans le nord-est de la Suisse, affiné entre 1 et 180 jours. Fabriqué entre le 22 août 2025 et le 17 février 2026.	Envoyez le fromage entier non coupé dans sa forme fabriquée d'origine.	Jusqu'à 4 échantillons par site de fabrication
53	APPENZELLER, AFFINÉ	Fromage naturel au lait de vache produit dans la région d'Appenzell, dans le nord-est de la Suisse, affiné pendant 181 jours ou plus. Fabriqué au plus tard le 21 août 2025.	Envoyez le fromage entier non coupé dans sa forme fabriquée d'origine.	Jusqu'à 4 échantillons par site de fabrication
54	CATÉGORIE OUVERTE : FROMAGES D'ALPAGE	Fromages naturels au lait de vache fabriqués à des altitudes supérieures à 600 mètres (1969 pieds). Seul le lait des vaches nourries dans les alpages est utilisé.	Envoyez des fromages entiers et non coupés pour atteindre un poids minimum de 2 lb (1 kg).	Jusqu'à 4 échantillons de chaque variété unique par site de fabrication
55	FROMAGES À CROÛTE LAVÉE/À PÂTE MOLLE AFFINÉE	Fromages au lait de vache naturels, aromatisés ou non aromatisés (teneur en humidité égale ou supérieure à 46 %), enduits ou lavés avec des cultures bactériennes pendant l'affinage.	Envoyez des fromages entiers et non coupés pour atteindre un poids minimum de 2 lb (1 kg).	Jusqu'à 4 échantillons de chaque variété unique par site de fabrication
56	FROMAGES À PÂTE MI-MOLLE (DEMI-DURE) AFFINÉS, JEUNES (MOINS DE 4 MOIS)	Fromages au lait de vache naturels, aromatisés ou non aromatisés (40 % à 45 % d'humidité), enduits ou lavés avec des cultures bactériennes lors de l'affinage, affinés entre 1 et 120 jours. Fabriqué entre le 21 octobre 2025 et le 17 février 2026.	Envoyez des fromages entiers et non coupés pour atteindre un poids minimum de 2 lb (1 kg).	Jusqu'à 4 échantillons de chaque variété unique par site de fabrication
57	FROMAGES À PÂTE MI-MOLLE (DEMI-DURE) AFFINÉS, AFFINÉS (PLUS DE 4 MOIS)	Fromages au lait de vache naturels, aromatisés ou non aromatisés (40 % à 45 % d'humidité), enduits ou lavés avec des cultures bactériennes pendant l'affinage, affinés pendant 121 jours ou plus. Fabriqué au plus tard le 20 octobre 2025.	Envoyez des fromages entiers et non coupés pour atteindre un poids minimum de 2 lb (1 kg).	Jusqu'à 4 échantillons de chaque variété unique par site de fabrication

*Voir les exemptions de règles pour les fromages coupés dans le Règlement du Concours à la page cinq.

58	FROMAGES À CROÛTE LAVÉE / AFFINAGE PAR FROTTAGE – PÂTE DURE, AFFINÉS (MOINS DE 9 MOIS)	Fromages au lait de vache naturels, aromatisés ou non aromatisés (39 % ou moins d'humidité), enduits ou lavés avec des cultures bactériennes lors de l'affinage, affinés entre 1 et 270 jours. Fabriqué entre le 24 mai 2025 et le 17 février 2026.	Envoyez des fromages entiers et non coupés pour atteindre un poids minimum de 2 lb (1 kg).	Jusqu'à 4 échantillons de chaque variété unique par site de fabrication
59	FROMAGES À CROÛTE LAVÉE / AFFINAGE PAR FROTTAGE – PÂTE DURE, EXTRA-AFFINÉS (PLUS DE 9 MOIS)	Fromages au lait de vache naturels, aromatisés ou non aromatisés (39 % ou moins d'humidité), enduits ou lavés avec des cultures bactériennes pendant l'affinage, affinés pendant 271 jours ou plus. Fabriqué au plus tard le 23 mai 2025.	Envoyez des fromages entiers et non coupés pour atteindre un poids minimum de 2 lb (1 kg).	Jusqu'à 4 échantillons de chaque variété unique par site de fabrication
60	RACLETTE	Fromages naturels, non aromatisés, de type raclette, à base de lait de vache, enduits ou lavés avec des cultures bactériennes pendant l'affinage, et destinés à être fondus. Ces échantillons seront fondus lors de l'évaluation.	Envoyez le fromage entier non coupé dans sa forme fabriquée d'origine.	Jusqu'à 4 échantillons de chaque variété unique par site de fabrication
61	RACLETTE, AROMATISÉE	Fromages au lait de vache naturels, de style raclette, aromatisés avec un condiment ajouté, enduits ou lavés avec des cultures bactériennes lors de l'affinage, et destinés à être fondus. Ces échantillons seront fondus lors de l'évaluation.	Envoyez le fromage entier non coupé dans sa forme fabriquée d'origine.	Jusqu'à 4 échantillons de chaque variété unique par site de fabrication
62	FROMAGES À CROÛTE LAVÉE AUX VINS OU SPIRITUEUX	Fromages au lait de vache naturels enduits/lavés de cultures bactériennes infusées avec de la bière, du vin, des spiritueux ou de la liqueur pour donner de la saveur.	Envoyez des fromages entiers et non coupés pour atteindre un poids minimum de 2 lb (1 kg).	Jusqu'à 4 échantillons de chaque variété unique par site de fabrication
63	MONTEREY JACK AROMATISÉ AU POIVRE, INTENSITÉ DOUCE	Monterey Jack naturel, fabriqué à partir de lait de vache avec des piments ajoutés. Fromage à intensité piquante légère. [21 CFR 133.153]	Envoyez le fromage entier non coupé dans sa forme fabriquée d'origine.*	Jusqu'à 4 échantillons de chaque variété unique par site de fabrication
64	MONTEREY JACK AROMATISÉ AU POIVRE, INTENSITÉ MOYENNE	Monterey Jack naturel, fabriqué à partir de lait de vache avec des piments ajoutés. Fromage à intensité piquante moyenne. [21 CFR 133.153]	Envoyez le fromage entier non coupé dans sa forme fabriquée d'origine.*	Jusqu'à 4 échantillons de chaque variété unique par site de fabrication
65	MONTEREY JACK AROMATISÉ AU POIVRE, INTENSITÉ FORTE	Monterey Jack naturel, fabriqué à partir de lait de vache avec des piments forts ajoutés. Fromage à intensité piquante élevée. [21 CFR 133.153]	Envoyez le fromage entier non coupé dans sa forme fabriquée d'origine.*	Jusqu'à 4 échantillons de chaque variété unique par site de fabrication
66	CATÉGORIE OUVERTE : FROMAGE AROMATISÉ AU POIVRE, INTENSITÉ DOUCE	Fromages naturels au lait de vache (autres que Monterey Jack) avec ajout de piments. Fromage à intensité piquante légère	Envoyez des fromages entiers et non coupés pour atteindre un poids minimum de 2 lb (1 kg).*	Jusqu'à 4 échantillons de chaque variété unique par site de fabrication
67	CATÉGORIE OUVERTE : FROMAGE AROMATISÉ AU POIVRE, INTENSITÉ MOYENNE	Fromages naturels au lait de vache (autres que Monterey Jack) avec ajout de piments. Fromage à intensité piquante moyenne	Envoyez des fromages entiers et non coupés pour atteindre un poids minimum de 2 lb (1 kg).*	Jusqu'à 4 échantillons de chaque variété unique par site de fabrication

*Voir les exemptions de règles pour les fromages coupés dans le Règlement du Concours à la page cinq.

68	CATÉGORIE OUVERTE : FROMAGE AROMATISÉ AU POIVRE, INTENSITÉ FORTE	Fromages naturels au lait de vache (autres que Monterey Jack) avec ajout de piments. Fromage à intensité piquante élevée	Envoyez des fromages entiers et non coupés pour atteindre un poids minimum de 2 lb (1 kg).*	Jusqu'à 4 échantillons de chaque variété unique par site de fabrication
69	CATÉGORIE OUVERTE : FROMAGES À PÂTE MOLLE	"Fromages au lait de vache naturels et non aromatisés avec une humidité de 51 % ou plus. Par exemple, le mascarpone, le téléme. Remarque : Les fromages à pâte molle (croûte fleurie) entrent dans la catégorie 39."	Envoyez des fromages entiers et non coupés pour atteindre un poids minimum de 2 lb (1 kg).	Jusqu'à 4 échantillons de chaque variété unique par site de fabrication
70	CATÉGORIE OUVERTE : FROMAGES À PÂTE MOLLE, AROMATISÉS	Fromages à pâte molle au lait de vache naturel (51 % ou plus d'humidité) aromatisés avec un condiment ajouté. Les fromages à pâte molle (croûte fleurie) auxquels on a ajouté un condiment/arôme entrent dans la catégorie 40.	Envoyez des fromages entiers et non coupés pour atteindre un poids minimum de 2 lb (1 kg).	Jusqu'à 4 échantillons de chaque variété unique par site de fabrication
71	CATÉGORIE OUVERTE : FROMAGES À PÂTE MI-MOLLE	Fromages au lait de vache naturels, non aromatisés, avec 40 à 50 % d'humidité. Par exemple : fromage fermier, tomme, bel paese, fromage au yaourt	Envoyez des fromages entiers et non coupés pour atteindre un poids minimum de 2 lb (1 kg).	Jusqu'à 4 échantillons de chaque variété unique par site de fabrication
72	CATÉGORIE OUVERTE : FROMAGES À PÂTE MI-MOLLE, AROMATISÉS	Fromages naturels à pâte mi-molle (semi-dure) au lait de vache (40 % à 50 % d'humidité) aromatisés avec des condiments ajoutés.	Envoyez des fromages entiers et non coupés pour atteindre un poids minimum de 2 lb (1 kg).*	Jusqu'à 4 échantillons de chaque variété unique par site de fabrication
73	CATÉGORIE OUVERTE : FROMAGES À PÂTE DURE	Fromages au lait de vache naturels et non aromatisés avec 39 % d'humidité ou moins.	Envoyez le fromage entier non coupé dans sa forme fabriquée d'origine.	Jusqu'à 4 échantillons de chaque variété unique par site de fabrication
74	CATÉGORIE OUVERTE : FROMAGES À PÂTE DURE, AROMATISÉS	Fromages naturels au lait de vache, à pâte dure (humidité égale ou inférieure à 39 %), aromatisés par ajout de condiment	Envoyez le fromage entier non coupé dans sa forme fabriquée d'origine.*	Jusqu'à 4 échantillons de chaque variété unique par site de fabrication
75	CATÉGORIE OUVERTE : FROMAGES À PÂTE MI-MOLLE À CROÛTE NATURELLE	Fromages naturels au lait de vache non aromatisés, contenant entre 40 % et 50 % d'humidité, affinés pour former une croûte naturelle affinée en cave (à l'exclusion des fromages affinés dans des emballages hermétiques et des fromages à croûte lavée).	Envoyez des fromages entiers et non coupés pour atteindre un poids minimum de 2 lb (1 kg).	Jusqu'à 4 échantillons de chaque variété unique par site de fabrication
76	CATÉGORIE OUVERTE : FROMAGES À PÂTE DURE À CROÛTE NATURELLE	Fromages au lait de vache naturels, non aromatisés, avec 39 % d'humidité ou moins, et affinés pour former une croûte naturelle affinée en cave (à l'exclusion des fromages affinés dans des emballages hermétiquement fermés et des fromages à croûte lavée).	Envoyez le fromage entier non coupé dans sa forme fabriquée d'origine.	Jusqu'à 4 échantillons de chaque variété unique par site de fabrication
77	CATÉGORIE OUVERTE : FROMAGES FUMÉS À PÂTE MOLLE ET MI-MOLLE	Fromages au lait de vache naturel, avec arôme de fumée ajouté ou fumés naturellement (humidité 40 % ou plus) Remarque : Ne comprend pas le provolone fumé (catégorie 21) ou le gouda fumé (catégorie 47).	Envoyez le fromage entier et non coupé fumé pour atteindre un poids minimum de 2 lb.	Jusqu'à 4 échantillons de chaque variété unique par site de fabrication
78	CATÉGORIE OUVERTE : FROMAGES À PÂTE DURE FUMÉS	Fromages au lait de vache naturels, avec arôme de fumée ajouté ou fumés naturellement (humidité 39 % ou moins). Remarque : Ne comprend pas le provolone fumé (catégorie 21) ou le gouda fumé (catégorie 47).	Envoyez le fromage entier et non coupé fumé pour atteindre un poids minimum de 2 lb.	Jusqu'à 4 échantillons de chaque variété unique par site de fabrication

*Voir les exemptions de règles pour les fromages coupés dans le Règlement du Concours à la page cinq.

79	CATÉGORIE OUVERTE : CROTTE DE FROMAGE	Grains de fromage naturel, non aromatisés	Envoyez un poids total minimum de 2 lb.	Jusqu'à 1 échantillon de chaque variété unique par site de fabrication
80	CATÉGORIE OUVERTE : CROTTE DE FROMAGE, AROMATISÉS	Grains de fromage naturel, aromatisés par ajout de condiment	Envoyez un poids total minimum de 2 lb.	Jusqu'à 1 échantillon de chaque variété unique par site de fabrication
81	FROMAGES À PÂTE MOLLE ET MI-MOLLE À TENEUR RÉDUITE EN MATIÈRES GRASSES	Version à teneur réduite en matières grasses d'un fromage à pâte molle ou mi-molle contenant normalement 40 % d'humidité ou plus. Fromage au lait de vache naturel, aromatisé ou non. Les fromages à pâte molle ou mi-molle à teneur réduite en matières grasses ont une réduction minimale de 25 % de matière grasse par rapport à un fromage similaire ou de référence. Par exemple, le provolone à teneur réduite en matières grasses.	Envoyez des fromages entiers et non coupés pour atteindre un poids minimum de 2 lb (1 kg).	Jusqu'à 4 échantillons de chaque variété unique par site de fabrication
82	FROMAGES À PÂTE DURE À TENEUR RÉDUITE EN MATIÈRES GRASSES	Version à teneur réduite en matières grasses d'un fromage à pâte dure contenant normalement 39 % d'humidité ou moins. Fromage au lait de vache naturel, aromatisé ou non. Le fromage à pâte dure à teneur réduite en matières grasses a une réduction minimale de 25 % de matière grasse par rapport à un fromage similaire ou de référence. Par exemple, le cheddar à teneur réduite en matières grasses.	Envoyez des fromages entiers et non coupés pour atteindre un poids minimum de 2 lb (1 kg).	Jusqu'à 4 échantillons de chaque variété unique par site de fabrication
83	FROMAGES À TENEUR RÉDUITE EN MATIÈRES GRASSES	Fromage au lait de vache naturel, aromatisé ou non. Fromages contenant 3 grammes ou moins de matières grasses par 50 grammes de produit. [21 CFR 101.62 (b) (2)]	Envoyez des fromages entiers et non coupés pour atteindre un poids minimum de 2 lb (1 kg).	Jusqu'à 4 échantillons de chaque variété unique par site de fabrication
84	FROMAGES À TENEUR RÉDUITE EN SODIUM	Fromage au lait de vache naturel, aromatisé ou non, avec une réduction minimale de 25 % du sodium par rapport à un fromage de référence similaire. [21 CFR 101.61 (6)]	Envoyez des fromages entiers et non coupés pour atteindre un poids minimum de 2 lb (1 kg).	Jusqu'à 4 échantillons de chaque variété unique par site de fabrication
85	FROMAGE EMBALLÉ À FROID	Fromages emballés à froid et fromages à tartiner emballés à froid, non aromatisés, tels que décrits dans les normes d'identité américaines (CFR 21 parties 133.123 et 133.124), à l'exception d'une teneur en humidité plus élevée (humidité maximale de 54 %).	Envoyez un poids total minimum de 2 lb.	Jusqu'à 4 échantillons de chaque variété unique par site de fabrication
86	FROMAGE À TARTINER EMBALLÉ À FROID, AROMATISÉ	Fromages emballés à froid et fromages à tartiner emballés à froid avec ajout d'arômes/condiments, tels que décrits dans les normes d'identité américaines (CFR 21 parties 133.123 et 133.124), à l'exception d'une teneur en humidité plus élevée (humidité maximale de 54 %).	Envoyez un poids total minimum de 2 lb.	Jusqu'à 4 échantillons de chaque variété unique par site de fabrication
87	FROMAGE À LA CRÈME	Fromage à la crème naturel et non aromatisé, tel que décrit dans les normes d'identité des États-Unis [21 CFR 133.133 et 21 CFR 133.134].	Envoyez un poids total minimum de 2 lb.	Jusqu'à 4 échantillons de chaque variété unique par site de fabrication
88	TARTINADES DE FROMAGE À LA CRÈME	Tartinades de fromage à la crème naturelles, non aromatisées ou aromatisées avec un arôme et/ou un condiment ajouté.	Envoyez un poids total minimum de 2 lb.	Jusqu'à 4 échantillons de chaque variété unique par site de fabrication
89	FROMAGES NATURELS À TARTINER	Fromages naturels, aromatisés ou non, chauffés pour empêcher leur maturation, avec ou sans condiments ajoutés. L'utilisation d'un stabilisant est autorisée. (Le fromage à la crème et les tartinades au fromage à la crème entrent dans les catégories 87 et 88).	Envoyez un poids total minimum de 2 lb.	Jusqu'à 4 échantillons de chaque variété unique par site de fabrication

90	FROMAGES FONDUS PASTEURISÉS	Fromage fondu pasteurisé non aromatisé et produits fromagers. Seuls les pains entiers peuvent être présentés ; les produits tranchés doivent être présentés dans la catégorie 92. [21 CFR 133.169 & 133.173]	Envoyez un poids total minimum de 2 lb.	Jusqu'à 4 échantillons de chaque variété unique par site de fabrication
91	FROMAGES FONDUS PASTEURISÉS, AROMATISÉS	Fromage fondu pasteurisé et produit fromager avec arôme et/ou condiment ajouté. Seuls les pains entiers peuvent être présentés ; les produits tranchés doivent être présentés dans la catégorie 92. [21 CFR 133.170 & 133.174]	Envoyez un poids total minimum de 2 lb.	Jusqu'à 4 échantillons de chaque variété unique par site de fabrication
92	TRANCHES DE FROMAGE FONDU PASTEURISÉ	Le fromage fondu pasteurisé et les produits fromagers peuvent être extrudés à froid ou découpés en tranches (2 onces ou moins) à partir d'un bloc, aromatisés ou non. [21 CFR 133.169, 133.170, 133.171, 133.173 et 133.174]	Envoyez un poids total minimum de 2 lb.	Jusqu'à 4 échantillons de chaque variété unique par site de fabrication
93	FROMAGE FONDU PASTEURISÉ À TARTINER	Fromage fondu pasteurisé à tartiner, aromatisé ou non. [21 CFR 133.179 et 133.180]	Envoyez un poids total minimum de 2 lb.	Jusqu'à 4 échantillons de chaque variété unique par site de fabrication
94	PRODUIT DE FROMAGE FONDU PASTEURISÉ	Produits fromagers fondus pasteurisés, non aromatisés ou additionnés d'arômes et/ou de condiments, contenant du fromage comme ingrédient principal en poids. Peut être produit à partir de divers fromages naturels et d'autres ingrédients laitiers et émulsifiants non laitiers. Peut contenir des huiles et des ingrédients non décrits dans les définitions de la norme américaine d'identité pour le fromage fondu pasteurisé, les succédanés de fromage et les fromages à tartiner.	Envoyez un poids total minimum de 2 lb.	Jusqu'à 4 échantillons de chaque variété unique par site de fabrication

CATÉGORIES DE FROMAGES AU LAIT DE CHÈVRE

95	FROMAGES À PÂTE MOLLE AU LAIT DE CHÈVRE	Fromages naturels et non aromatisés au lait de chèvre. Comprend tous les fromages au lait de chèvre sans croûte, tartinables, non affinés, sans arômes ajoutés et contenant 51 % ou plus d'humidité.	Envoyez des fromages entiers et non coupés pour atteindre un poids minimum de 2 lb (1 kg).	Jusqu'à 4 échantillons de chaque variété unique par site de fabrication
96	FROMAGES À PÂTE MOLLE AU LAIT DE CHÈVRE, AROMATISÉS	Fromages naturels à base de lait de chèvre (teneur en humidité égale ou supérieure à 51 %) et aromatisés avec des condiments, du fumage ou une marinade. Comprend tous les fromages au lait de chèvre sans croûte et non affinés avec des arômes ajoutés, à l'exception des condiments sucrés.	Envoyez des fromages entiers et non coupés pour atteindre un poids minimum de 2 lb (1 kg).	Jusqu'à 4 échantillons de chaque variété unique par site de fabrication
97	FROMAGES À PÂTE MOLLE AU LAIT DE CHÈVRE, AROMATISÉS AUX CONDIMENTS SUCRÉS	Fromages naturels au lait de chèvre avec des condiments sucrés ajoutés, notamment des fruits, du sirop, du vin, de la liqueur et contenant 51 % ou plus d'humidité.	Envoyez des fromages entiers et non coupés pour atteindre un poids minimum de 2 lb (1 kg).	Jusqu'à 4 échantillons de chaque variété unique par site de fabrication
98	FROMAGES À PÂTE MI-MOLLE (DEMI-DURE) AU LAIT DE CHÈVRE	Fromages naturels et non aromatisés au lait de chèvre contenant 40 à 50 % d'humidité. Comprend la feta, la mozzarella, le jack, le bleu ou tout autre fromage à pâte mi-molle original à base de lait de chèvre.	Envoyez des fromages entiers et non coupés pour atteindre un poids minimum de 2 lb (1 kg).	Jusqu'à 4 échantillons de chaque variété unique par site de fabrication
99	FROMAGES DE CHÈVRE À PÂTE MI-MOLLE (DEMI-DURE), AROMATISÉS	Fromages naturels à base de lait de chèvre, aromatisés avec des condiments, du fumage ou une marinade, et contenant entre 40 % et 50 % d'humidité. Comprend la feta aromatisée, la mozzarella, le jack, le bleu ou tout autre fromage à pâte mi-molle original à base de lait de chèvre.	Envoyez des fromages entiers et non coupés pour atteindre un poids minimum de 2 lb (1 kg).*	Jusqu'à 4 échantillons de chaque variété unique par site de fabrication

*Voir les exemptions de règles pour les fromages coupés dans le Règlement du Concours à la page cinq.

100	FROMAGES À PÂTE DURE AU LAIT DE CHÈVRE	Fromages naturels et non aromatisés au lait de chèvre. Comprend tous les fromages au lait de chèvre affinés à pâte dure contenant 39 % ou moins d'humidité.	Envoyez des fromages entiers et non coupés pour atteindre un poids minimum de 2 lb (1 kg).	Jusqu'à 4 échantillons de chaque variété unique par site de fabrication
101	FROMAGES À PÂTE DURE AU LAIT DE CHÈVRE, AROMATISÉS	Fromages naturels et aromatisés au lait de chèvre. Comprend tous les fromages au lait de chèvre affinés à pâte dure contenant 39 % ou moins d'humidité.	Envoyez des fromages entiers et non coupés pour atteindre un poids minimum de 2 lb (1 kg).*	Jusqu'à 4 échantillons de chaque variété unique par site de fabrication
102	FROMAGES AU LAIT DE CHÈVRE À PÂTE MOLLE	Moisissures de surface naturelles, fromages à pâte molle (croûte fleurie) aromatisés ou non, à base de lait de chèvre.	Envoyez des fromages entiers et non coupés pour atteindre un poids minimum de 2 lb (1 kg).	Jusqu'à 4 échantillons de chaque variété unique par site de fabrication
103	FROMAGES DE CHÈVRE À CROÛTE LAVÉE OU À AFFINAGE MIXTE	Fromage naturel à base de lait de chèvre, enduit/lavé avec des cultures bactériennes pendant l'affinage.	Envoyez des fromages entiers et non coupés pour atteindre un poids minimum de 2 lb (1 kg).	Jusqu'à 4 échantillons de chaque variété unique par site de fabrication

CATÉGORIES DE FROMAGES AU LAIT DE BREBIS

104	FROMAGES DE BREBIS À PÂTE MOLLE	Fromages naturels, non aromatisés ou aromatisés avec 51 % ou plus d'humidité, fabriqués à partir de lait de brebis. Comprend tous les fromages sans croûte, à tartiner et non affinés.	Envoyez des fromages entiers et non coupés pour atteindre un poids minimum de 2 lb (1 kg).	Jusqu'à 4 échantillons de chaque variété unique par site de fabrication
105	FROMAGES À PÂTE MI-MOLLE (DEMI-DURE) AU LAIT DE BREBIS	Fromages naturels, non aromatisés, contenant 40 % à 50 % d'humidité, fabriqués à partir de lait de brebis.	Envoyez des fromages entiers et non coupés pour atteindre un poids minimum de 2 lb (1 kg).	Jusqu'à 4 échantillons de chaque variété unique par site de fabrication
106	FROMAGES À PÂTE DURE DE BREBIS, AFFINÉS (MOINS DE 6 MOIS)	Fromages naturels, non aromatisés, contenant moins de 39 % d'humidité, fabriqués à partir de lait de brebis, affinés entre 1 et 180 jours. Fabriqué entre le 22 août 2025 et le 17 février 2026.	Envoyez des fromages entiers et non coupés pour atteindre un poids minimum de 2 lb (1 kg).	Jusqu'à 4 échantillons de chaque variété unique par site de fabrication
107	FROMAGES À PÂTE DURE AU LAIT DE BREBIS, EXTRA AFFINÉS (PLUS DE 6 MOIS)	Fromages naturels, non aromatisés, contenant moins de 39 % d'humidité, fabriqués à partir de lait de brebis, affinés pendant 181 jours ou plus. Fabriqué au plus tard le 21 août 2025.	Envoyez des fromages entiers et non coupés pour atteindre un poids minimum de 2 lb (1 kg).	Jusqu'à 4 échantillons de chaque variété unique par site de fabrication
108	FROMAGES AU LAIT DE BREBIS À MOISSURE BLEUE	Fromages naturels au lait de brebis, présentant un persillage de moisissure bleue	Envoyez des fromages entiers et non coupés pour atteindre un poids minimum de 2 lb (1 kg).	Jusqu'à 4 échantillons de chaque variété unique par site de fabrication
109	FROMAGES AU LAIT DE BREBIS À AFFINAGE DE SURFACE	Fromage naturel, affiné en surface, à base de lait de brebis ; comprend les fromages à croûte naturelle moisie. Les fromages enduits ou lavés avec des cultures bactériennes entrent dans la catégorie 110.	Envoyez des fromages entiers et non coupés pour atteindre un poids minimum de 2 lb (1 kg).	Jusqu'à 4 échantillons de chaque variété unique par site de fabrication

*Voir les exemptions de règles pour les fromages coupés dans le Règlement du Concours à la page cinq.

110	FROMAGES AU LAIT DE BREBIS À CROÛTE LAVÉE OU À AFFINAGE MIXTE	Fromage naturel, non aromatisé, enduit ou lavé avec des cultures bactériennes pendant l'affinage ; fabriqué à partir de lait de brebis. Comprend des fromages de tous âges.	Envoyez des fromages entiers et non coupés pour atteindre un poids minimum de 2 lb (1 kg).	Jusqu'à 4 échantillons de chaque variété unique par site de fabrication
111	FROMAGES AU LAIT DE BREBIS À PÂTE MI-MOLLE ET DURE, AROMATISÉS	Fromage naturel fabriqué à partir de lait de brebis, contenant 50 % ou moins d'humidité, avec arôme ou condiment ajouté.	Envoyez des fromages entiers et non coupés pour atteindre un poids minimum de 2 lb (1 kg).*	Jusqu'à 4 échantillons de chaque variété unique par site de fabrication
CATÉGORIES DE FROMAGES AU LAIT MIXTE ET AUTRES LAITS				
112	FROMAGES À PÂTE MOLLE ET MI-MOLLE AU LAIT MÉLANGÉ	Fromages naturels, non aromatisés, avec 40 % ou plus d'humidité, fabriqués à partir de lait mélangé (laits mélangés de vache, de chèvre, de brebis, de bufflonne, de camélidés ou d'autres mammifères à sabots).	Envoyez des fromages entiers et non coupés pour atteindre un poids minimum de 2 lb (1 kg).	Jusqu'à 4 échantillons de chaque variété unique par site de fabrication
113	FROMAGES À PÂTE DURE AU LAIT MÉLANGÉ (MOINS DE 6 MOIS)	Fromages naturels, non aromatisés, avec 39 % ou moins d'humidité, fabriqués à partir de lait mélangé (laits mélangés de vache, de chèvre, de brebis, de bufflonne, de camélidés ou d'autres mammifères à sabots) et affinés entre 1 et 180 jours. Fabriqué entre le 22 août 2025 et le 17 février 2026.	Envoyez des fromages entiers et non coupés pour atteindre un poids minimum de 2 lb (1 kg).	Jusqu'à 4 échantillons de chaque variété unique par site de fabrication
114	FROMAGES À PÂTE DURE AU LAIT MÉLANGÉ (PLUS DE 6 MOIS)	Fromages naturels, non aromatisés, avec 39 % ou moins d'humidité, fabriqués à partir de lait mélangé (laits mélangés de vache, de chèvre, de brebis, de bufflonne, de camélidés ou d'autres mammifères à sabots), affinés 181 jours ou plus. Fabriqué au plus tard le 21 août 2025.	Envoyez des fromages entiers et non coupés pour atteindre un poids minimum de 2 lb (1 kg).	Jusqu'à 4 échantillons de chaque variété unique par site de fabrication
115	FROMAGES AU LAIT MÉLANGÉS, AROMATISÉS	Fromages naturels aromatisés avec des condiments, du fumage ou une marinade, et fabriqués à partir d'un mélange de laits (lait de vache, de chèvre, de brebis, de bufflonne, de camélidés ou d'autres mammifères à sabots).	Envoyez des fromages entiers et non coupés pour atteindre un poids minimum de 2 lb (1 kg).*	Jusqu'à 4 échantillons de chaque variété unique par site de fabrication
116	FROMAGES AU LAIT MÉLANGÉ AFFINÉS EN SURFACE	Fromages naturels, affinés en surface, aromatisés ou non, fabriqués à partir de lait mélangé (mélange de lait de vache, de chèvre, de brebis, de bufflonne, de camélidé ou d'autres mammifères à sabots). Comprend les fromages à croûte naturelle, les fromages affinés à la moisissure et les fromages enduits/lavés avec des cultures bactériennes pendant l'affinage.	Envoyez des fromages entiers et non coupés pour atteindre un poids minimum de 2 lb (1 kg).	Jusqu'à 4 échantillons de chaque variété unique par site de fabrication
117	CATÉGORIE OUVERTE : TOUS LES AUTRES FROMAGES AU LAIT	Fromages naturels, aromatisés ou non, fabriqués à partir de lait provenant d'animaux à sabots ou de camélidés (autres que la chèvre, la brebis ou la vache). Par exemple : bufflonne, chameau, yack, lama et alpaga.	Envoyez des fromages entiers et non coupés pour atteindre un poids minimum de 2 lb (1 kg).*	Jusqu'à 4 échantillons de chaque variété unique par site de fabrication

*Voir les exemptions de règles pour les fromages coupés dans le Règlement du Concours à la page cinq.

CATÉGORIES DE BEURRE - TOUS LAITS

118	BEURRE, NON SALÉ	Beurre de crèmerie, non salé, contenant au moins 80 % de matière grasse laitière. [7 CFR 58.345]	Envoyez un poids total minimum de 2 lb.	Jusqu'à 4 échantillons de chaque variété unique par site de fabrication
119	BEURRE SALÉ	Beurre de crèmerie, salé, avec au moins 80 % de matière grasse laitière. [7 CFR 58.345]	Envoyez un poids total minimum de 2 lb.	Jusqu'à 4 échantillons de chaque variété unique par site de fabrication
120	BEURRE FERMENTÉ	Beurre de crèmerie, fermenté, contenant au minimum 80 % de matière grasse. [7 CFR 58.345]	Envoyez un poids total minimum de 2 lb.	Jusqu'à 4 échantillons de chaque variété unique par site de fabrication
121	BEURRE AROMATISÉ	Beurre de crèmerie aromatisé, salé ou non salé, avec un minimum de 80 % de matière grasse laitière. [7 CFR 58.345]	Envoyez un poids total minimum de 2 lb.	Jusqu'à 4 échantillons de chaque variété unique par site de fabrication

PRODUITS FERMENTÉS - TOUS LAITS

122	CRÈME AIGRE	Crème aigre naturelle, non aromatisée, telle que décrite dans les normes d'identité américaines [21 CFR 131.160 & 131.162].	Envoyez un poids total minimum de 2 lb.	Jusqu'à 4 échantillons de chaque variété unique par site de fabrication
123	CRÈME AIGRE, À TENEUR RÉDUITE EN MATIÈRES GRASSES	Crème aigre naturelle, non aromatisée, telle que décrite dans les normes d'identité américaines [21 CFR 131.160 & 131.162], qui peut être qualifiée de crème aigre allégée, contenant au moins 25 % de matières grasses en moins que la crème aigre entière de référence [21 CFR 101.62(b)(94)], ou à faible teneur en matières grasses, contenant 3 grammes ou moins de matières grasses pour 50 grammes de produit. [21 CFR 101.62 (b)(2)]	Envoyez un poids total minimum de 2 lb.	Jusqu'à 4 échantillons de chaque variété unique par site de fabrication
124	DIPS À BASE DE PRODUITS LAITIERS FERMENTÉS	Dips lactés naturels et aromatisés dont l'ingrédient principal est la crème fraîche ou le yaourt.	Envoyez un poids total minimum de 2 lb.	Jusqu'à 1 échantillon de chaque variété unique par site de fabrication
125	CATÉGORIE OUVERTE : PRODUITS FERMENTÉS	Produits laitiers naturels fermentés, aromatisés ou non. Par exemple, la crème fraîche et la crème.	Envoyez un poids total minimum de 2 lb.	Jusqu'à 1 échantillon de chaque variété unique par site de fabrication
126	YOGOURT À TENEUR RÉDUITE EN MATIÈRES GRASSES	Yaourt à faible teneur en matières grasses, aromatisé ou nature.	Envoyez un poids total minimum de 2 lb.	Jusqu'à 4 échantillons de chaque variété unique par site de fabrication
127	YAOURT	Yogourt, non aromatisé, contenant au moins 3,25 % de matière grasse laitière. [21 CFR 131.200]	Envoyez un poids total minimum de 2 lb.	Jusqu'à 4 échantillons de chaque variété unique par site de fabrication
128	YOGOURT, AROMATISÉ	Yogourt, avec des arômes et des condiments ajoutés, contenant au moins 3,25 % de matière grasse laitière. [21 CFR 131.200 (3)]	Envoyez un poids total minimum de 2 lb.	Jusqu'à 4 échantillons de chaque variété unique par site de fabrication

129	YOGOURT RICHE EN PROTÉINES	Yaourt nature ; concentré par filtration, filtration membranaire ou enrichissement en protéines afin d'obtenir un produit dont la teneur en protéines est environ deux fois supérieure à celle d'un yaourt standard. Par exemple, grec ou à la grecque.	Envoyez un poids total minimum de 2 lb.	Jusqu'à 4 échantillons de chaque variété unique par site de fabrication
130	YOGOURT RICHE EN PROTÉINES, AROMATISÉ	Yyaourt aromatisé ou assaisonné ; concentré par filtration, filtration membranaire ou enrichissement en protéines afin d'obtenir un produit dont la teneur en protéines est environ deux fois supérieure à celle d'un yaourt standard. Par exemple, grec ou à la grecque.	Envoyez un poids total minimum de 2 lb.	Jusqu'à 4 échantillons de chaque variété unique par site de fabrication
131	LABNEH	Labneh, aromatisé ou non. Les échantillons présentés peuvent être tartinables ou marinés dans l'huile.	Envoyez un poids total minimum de 2 lb.	Jusqu'à 4 échantillons de chaque variété unique par site de fabrication
132	PRODUITS FERMENTÉS LACTÉS À BOIRE	Produits fermentés buvables, aromatisés ou non.	Envoyez un poids total minimum de 2 lb.	Jusqu'à 4 échantillons de chaque variété unique par site de fabrication

CATÉGORIES DE DÉMONSTRATION - TOUS LAITS

133	FROMAGE À GRIGNOTER	Fromage à grignoter, aromatisé ou non, produit ou préparé pour une consommation immédiate et pratique par le consommateur (le poids de la pièce est de 4 onces ou moins). Inclut tous les bâtonnets de fromage, croustillants de fromage séché, pointes de fromage, cubes de fromage, tranches pour biscuits, spirales de fromage et fromages en formes décoratives. Peut être emballé sous forme de portions individuelles ou d'emballages à portions multiples. Exclut le fromage ficelle (classe 22) et le fromage en grains (catégories 79 et 80).	Envoyez un poids total minimum de 2 lb.	Jusqu'à 4 échantillons de chaque variété unique par site de fabrication
134	CATÉGORIE OUVERTE : FROMAGE RÂPÉ	Fromage naturel, aromatisé ou non, transformé par découpe pour produire du fromage destiné aux consommateurs et aux exploitants de services alimentaires. Comprend le fromage coupé en morceaux, en cubes, râpé, en bâtonnets ou en copeaux. Exclut les fromages râpés à l'italienne (catégorie 134).	Envoyez un poids total minimum de 2 lb.	Jusqu'à 4 échantillons de chaque variété unique par site de fabrication
135	CATÉGORIE OUVERTE : FROMAGE RÂPÉ DE TYPE ITALIEN	Fromages naturels de style italien, aromatisés ou non, transformés par découpe en fromage destiné aux consommateurs et aux exploitants de services alimentaires. Comprend le fromage coupé en morceaux, en cubes, râpé, en bâtonnets ou en copeaux. Par exemple, la mozzarella, le provolone, le parmesan et le romano.	Envoyez un poids total minimum de 2 lb.	Jusqu'à 4 échantillons de chaque variété unique par site de fabrication
136	CATÉGORIE OUVERTE : MÉLANGES DE FROMAGES RÂPÉS	Mélange d'au moins deux fromages naturels, aromatisés ou non, convertis par découpe pour produire du fromage destiné aux consommateurs et aux exploitants de services alimentaires. Comprend le fromage coupé en morceaux, en cubes, râpé, en bâtonnets ou en copeaux.	Envoyez un poids total minimum de 2 lb.	Jusqu'à 4 échantillons de chaque variété unique par site de fabrication
137	CATÉGORIE OUVERTE : FROMAGE ÉMIETTÉ	Fromage naturel émietté, non aromatisé ou aromatisé avec un condiment ajouté. Par exemple, des miettes de feta, de fromage de chèvre, de queso fresco et de fromage bleu.	Envoyez un poids total minimum de 2 lb.	Jusqu'à 4 échantillons de chaque variété unique par site de fabrication
138	CATÉGORIE OUVERTE : FROMAGE RÂPÉ	Fromage à pâte dure naturel et non aromatisé, moulu/râpé en fines particules.	Envoyez un poids total minimum de 2 lb.	Jusqu'à 4 échantillons de chaque variété unique par site de fabrication
139	FROMAGE NATUREL EN TRANCHES	Fromage naturel, aromatisé ou non, transformé en tranches (2 onces ou moins) destiné à être utilisé par les consommateurs et les restaurateurs.	Envoyez un poids total minimum de 2 lb.	Jusqu'à 4 échantillons de chaque variété unique par site de fabrication

140	PLATS CUISINÉS À BASE DE FROMAGE	Fromage fondu naturel ou pasteurisé, transformé pour devenir un aliment préparé. Il peut s'agir de fromages auxquels d'autres aliments préparés, tels que de la viande ou de la confiture, ont été ajoutés ou enrobés, ou encore de fromages qui ont été cuits ou panés. (Le fromage doit représenter plus de 50 % du poids ou du volume de cet aliment préparé.) Les fromages préparés se distinguent des fromages aromatisés, qui incorporent des ingrédients naturels ou des condiments pendant le processus de fabrication ou d'affinage. Exemples pour cette catégorie : mozzarella fraîche roulée dans du prosciutto, juustoleipa, brie en croûte. Ces échantillons seront préparés pour être jugés selon les instructions de l'emballage.	Envoyez un poids total minimum de 2 lb.	Jusqu'à 4 échantillons de chaque variété unique par site de fabrication
141	TARTINADES À BASE DE FROMAGE	Tartinades de type fromage à tartiner sans fonte, dont le poids du fromage constitue l'ingrédient principal du produit fini. La base peut inclure une combinaison de fromages naturels et/ou fondus pasteurisés. Peut inclure des ingrédients non laitiers tels que de l'huile végétale, des amidons, des stabilisants, des émulsifiants, des épices, des arômes et des colorants naturels et/ou artificiels.	Envoyez un poids total minimum de 2 lb.	Jusqu'à 4 échantillons de chaque variété unique par site de fabrication

CATÉGORIES D'INGRÉDIENTS LAITIERS SECS - TOUS LAITS

142	LACTOSÉRUM EN POUDRE	Le lactosérum sec, obtenu par l'élimination de l'eau du lactosérum, tous les autres constituants restant dans les mêmes proportions relatives que dans le lactosérum. [21 CFR 184.1979 (a)(3)]	Envoyez un poids total de 1 lb par échantillon.	Jusqu'à 2 échantillons par site de fabrication
143	CONCENTRÉ DE PROTÉINES DE LACTOSÉRUM 80	Le concentré de protéines de lactosérum (WPC) 80, produit sec fini, contient une teneur en protéines comprise entre 79,5 % et 82 %, une teneur maximale en matières grasses de 10 % et une humidité maximale de 6 %. Produit par des techniques de séparation physique telles que la précipitation, la filtration ou la dialyse. Produit non instantané. [21 CFR 184.1979 (a)(3)]	Envoyez un poids total de 1 lb par échantillon.	Jusqu'à 2 échantillons par site de fabrication
144	CONCENTRÉ DE PROTÉINES DE LACTOSÉRUM 80, INSTANTANÉ	Le concentré de protéines de lactosérum instantané (WPC) 80, produit sec fini, contient une teneur en protéines comprise entre 79,5 % et 82 %, une teneur maximale en matières grasses de 10 % et une humidité maximale de 6 %. Produit par des techniques de séparation physique telles que la précipitation, la filtration ou la dialyse. [21 CFR 184.1979 (a)(3)]	Envoyez un poids total de 1 lb par échantillon.	Jusqu'à 2 échantillons par site de fabrication
145	ISOLAT DE PROTÉINES DE LACTOSÉRUM 90	L'isolat de protéines de lactosérum (WPI) 90, produit sec fini, contient une teneur minimale en protéines de 89,5 %, un maximum de 1,5 % de matières grasses et un maximum de 6 % d'humidité. Produit par précipitation, filtration membranaire et/ou échange d'ions. Produit non instantané.	Envoyez un poids total de 1 lb par échantillon.	Jusqu'à 2 échantillons par site de fabrication
146	ISOLAT DE PROTÉINES DE LACTOSÉRUM 90, INSTANTANÉ	L'isolat de protéines de lactosérum instantané (WPI) 90, produit sec fini, contient une teneur minimale en protéines de 89,5 %, un maximum de 1,5 % de matières grasses et un maximum de 6 % d'humidité. Produit par précipitation, filtration membranaire et/ou échange d'ions.	Envoyez un poids total de 1 lb par échantillon.	Jusqu'à 2 échantillons par site de fabrication
147	ISOLAT DE PROTÉINE DE LACTOSÉRUM, ACIDIFIÉ	Isolat de protéine de lactosérum (WPI) qui a été acidifié à un pH compris entre 3,2 et 3,4. Le produit sec fini contient une teneur minimale en protéines de 89,5 %, une teneur maximale en matières grasses de 1,5 % et une teneur maximale en humidité de 6 %. Produit par précipitation, filtration membranaire et/ou échange d'ions.	Envoyez un poids total de 1 lb par échantillon.	Jusqu'à 2 échantillons par site de fabrication

148	PERMÉAT DE LACTOSÉRUM	Le perméat de lactosérum, produit par l'élimination des protéines et d'autres solides du lactosérum. La séparation est réalisée par ultrafiltration et/ou diafiltration. Maximum 7 % de protéines, minimum 76 % de lactose, maximum 1,5 % de matières grasses, maximum 5 % d'humidité.	Envoyez un poids total de 1 lb par échantillon.	Jusqu'à 2 échantillons par site de fabrication
149	LAIT ÉCRÉMÉ EN POUDRE	Lait écrémé en poudre (NDM) : Produit obtenu par élimination de l'eau uniquement à partir de lait écrémé pasteurisé. Ne contient pas plus de 5 % d'humidité et un maximum de matière grasse laitière de 1,5 %. Lait écrémé en poudre (SMP) : Produit obtenu par élimination de l'eau du lait écrémé pasteurisé. Contient un maximum de 5 % d'humidité et un maximum de 1,5 % de matière grasse laitière et une teneur minimale en protéines de lait de 34 %. [21 CFR 131.125]	Envoyez un poids total de 1 lb par échantillon.	Jusqu'à 2 échantillons par site de fabrication
150	CONCENTRÉ DE PROTÉINES DE LAIT	Le concentré de protéines de lait (MPC), produit par des méthodes de filtration telles que l'ultrafiltration et la diafiltration qui capturent essentiellement toutes les protéines de caséine et de lactosérum contenues dans le flux de matières premières du produit fini, ce qui permet d'obtenir un rapport caséine/protéines de lactosérum équivalent à celui du lait d'origine, généralement une valeur de 80:20. Teneur en protéines entre 40 et 89,5 %.	Envoyez un poids total de 1 lb par échantillon.	Jusqu'à 2 échantillons par site de fabrication

CHAMPIONS DU MONDE

2024 | **Michael Spycher**
GOURMINO, SUISSE

2022 | **Michael Spycher**
GOURMINO, SUISSE

2020 | **Michael Spycher**
GOURMINO, SUISSE

2018 | **Michel Touyarou**
FROMAGE SAVENCIA,
FRANCE

2016 | **L'équipe Emmi Roth**
EMMI ROTH ÉTATS-UNIS,
WISCONSIN, ÉTATS-UNIS

2014 | **Gérard Sinnesberger**
KASEREI SINNESBERGER

2012 | **Fromagers à
FrieslandCampina**
STEENDEREN, PAYS-BAS

2010 | **Cédric Vuille**
SUISSE

2008 | **Michael Spycher**
SUISSE

2006 | **Christian Wüthrich**
SUISSE

2004 | **Meint Scheenstra**
PAYS-BAS

2002 | **Craig Sceney**
AUSTRALIE

2000 | **Kevin Walsh**
TASMANIE, AUSTRALIE

1998 | **Per Olesen**
DANEMARK

1996 | **Hans Dekkers**
PAYS-BAS

1994 | **Jens Jensen**
DANEMARK

1992 | **Ole Brander**
DANEMARK

1990 | **Josef Schroll**
AUTRICHE

1988 | **Dale Olson**
WISCONSIN, ÉTATS-UNIS

1986 | **Réjean Galipeau**
ONTARIO, CANADA

1984 | **Roland Tess**
WISCONSIN, ÉTATS-UNIS

1982 | **Julie Crochet**
WISCONSIN, ÉTATS-UNIS

1980 | **Leif Olesen**
DANEMARK

1978 | **Franz Haberlander**
AUTRICHE

1976 | **Rykele Sytsema**
PAYS-BAS

1974 | **Quartier Glen**
WISCONSIN, ÉTATS-UNIS

1972 | **Domenico Rocca**
ITALIE

1970 | **Larry Harms**
IOWA, ÉTATS-UNIS

1968 | **Harvey Schneider**
WISCONSIN, ÉTATS-UNIS

1966 | **Louis Biddle**
WISCONSIN, ÉTATS-UNIS

1964 | **Irving Cutt**
ONTARIO, CANADA

1962 | **Vincent Thompson**
WISCONSIN, ÉTATS-UNIS

1960 | **Carl Huber**
WISCONSIN, ÉTATS-UNIS

1958 | **Ronald E. Johnson**
WISCONSIN, ÉTATS-UNIS

1957 | **John C. Rediske**
WISCONSIN, ÉTATS-UNIS

