



# WORLD CHAMPIONSHIP

CHEESE



CONTEST



MARCH 3-5

2026

KIT DI ISCRIZIONE

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

# WORLD CHAMPIONSHIP CHEESE CONTEST



PARTECIPATE AL CONCORSO INTERNAZIONALE DI FORMAGGI PIÙ GRANDE DEL MONDO:

## IL WORLD CHAMPIONSHIP CHEESE CONTEST®

Nel 2026 si terrà la 36° edizione del World Championship Cheese Contest®, il concorso tecnico dedicato ai prodotti lattiero-caseari più prestigioso e apprezzato del mondo, organizzato presso la Wisconsin Cheese Makers Association!

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

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





- **VISITATE** il nostro sito web all'indirizzo **worldchampioncheese.org** per informazioni complete e per partecipare al concorso online.
- **CONTATTATE** il direttore del concorso, Kirsten Strohmenger, della Wisconsin Cheese Makers Association, al numero (608) 673-5245 o all'indirizzo email [kstrohmenger@wischeesemakers.org](mailto:kstrohmenger@wischeesemakers.org).

## DATE IMPORTANTI

**APERTURA DELLE ISCRIZIONI**  
Martedì 4 novembre 2025

**SCADENZA PER LE ISCRIZIONI ANTICIPATE** (80 \$ PER ISCRIZIONE).  
Venerdì 12 dicembre 2025

**SCADENZA PER LE ISCRIZIONI DEFINITIVE** (95 \$ PER ISCRIZIONE).  
Venerdì 30 gennaio 2026

**SCADENZA PER LA RICEZIONE DELLE ISCRIZIONI**  
Mercoledì 18 febbraio 2026

**SCADENZA PER LA RICEZIONE DEI PRODOTTI FRESCI**  
Mercoledì 25 febbraio 2026

**PRESENTAZIONE DELLE VALUTAZIONI**  
Dal 3 al 5 marzo 2026

**CERIMONIA DI PREMIAZIONE**  
Giovedì 16 aprile 2026

# PRESENTAZIONE GENERALE DEL CONCORSO

## PRIMA VALUTAZIONE

I prodotti saranno valutati da una giuria di esperti tecnici selezionati in tutto il mondo.

Una coppia di giudici esperti esamina, annusa e assaggia tutti i prodotti di una categoria. Partendo dal punteggio massimo di 100 punti, verranno sottratti punti per i vari difetti evidenziati da ciascun giudice. I difetti possono essere relativi a gusto, corpo e consistenza, salatura, colore, rifiniture, confezionamento e altri fattori.

I tre partecipanti con il punteggio più alto in una classe vengono premiate come Migliore della Categoria, Secondo posto e Terzo posto.

## IL CAMPIONATO

La nostra giuria di esperti valuta i formaggi che hanno ottenuto la medaglia d'oro Migliore della categoria in un'ultima fase di giudizio per determinare il formaggio campione del mondo.

Ogni medaglia d'oro qualificata viene esaminata e i 20 finalisti passano alla fase di campionato.

Durante il campionato, viene calcolata una media tra tutti i punteggi dell'intera giuria per ottenere un punteggio conclusivo per ogni finalista. Il formaggio che ottiene il punteggio medio più alto viene nominato campione del mondo. I due voti più alti successivi determineranno secondo e terzo classificato.

## PREMI E RICONOSCIMENTI

Il 16 aprile 2026, durante il banchetto di premiazione del concorso presso CheeseExpo a Milwaukee, Wisconsin, verranno assegnate medaglie placcate in oro 24 carati ai migliori rappresentanti di ciascuna categoria.

I secondi e i terzi classificati riceveranno medaglie d'argento e di bronzo. Il campione del mondo, il secondo e il terzo classificato riceveranno esclusivi trofei e nastri realizzati a mano.

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



## REGOLAMENTO DEL CONCORSO

### CHI PUÒ PARTECIPARE:

- Possono partecipare al concorso tutti i produttori di formaggi, burro, prodotti fermentati o latticini in polvere. L'iscrizione di ciascun prodotto deve riportare il nome della persona, del team o del gruppo direttamente coinvolto nella produzione.
- Distributori autorizzati, trasformatori e rivenditori al dettaglio possono iscrivere prodotti co-confezionati da un produttore appositamente per loro, previa approvazione del produttore originale. Tali partner commerciali diretti e il produttore decideranno il nome del prodotto, il nome del partecipante e il nome della società utilizzati per l'iscrizione. I partner commerciali diretti possono iscrivere fino a due prodotti in ciascuna categoria.

*Eccezione: i partner commerciali diretti possono partecipare alle categorie dimostrative direttamente e senza alcuna restrizione intrinseca.*

### PRESENTAZIONE DELL'ISCRIZIONE

- Un prodotto può essere iscritto solo in una categoria.
- Ciascun individuo, team o gruppo può partecipare a più di una categoria. Un individuo o gruppo può iscrivere più prodotti nella stessa categoria. Le descrizioni delle varie categorie specificano i vincoli previsti per ciascuna di esse.
- Ai produttori si applicano i vincoli previsti per le iscrizioni nelle categorie indicati nelle relative descrizioni (pagg. 10-21). Le iscrizioni di un partner commerciale diretto a una particolare categoria sono limitate a due, oppure, nelle categorie con vincoli basati sui tipi di sapore o varietà, a due per sapore o varietà. Le iscrizioni da parte di un partner commerciale diretto non influiscono sui vincoli di iscrizione per il produttore co-confezionatore che partecipa alla stessa categoria.
- Una categoria raggiunge un numero sufficiente di iscrizioni per il concorso in caso di iscrizioni da parte di tre aziende diverse. Se una categoria non soddisfa questo requisito, i prodotti saranno spostati in una categoria alternativa appropriata.
- Il presidente di giuria ha la facoltà di spostare qualsiasi prodotto nella categoria di concorso più appropriata.



## REQUISITI DEI PRODOTTI

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

*Eccezione: l'umidità è leggermente diversa per le classi 55, 56 e 57.*
- I pezzi con un foro d'assaggio saranno squalificati.
 

*Eccezione: nelle categorie Formaggi svizzeri, i campioni inviati nella loro forma originale completa possono avere un foro d'assaggio.*
- Tutti i campioni inviati al Championship Cheese Contest devono essere esaminati attentamente per individuare eventuali acari del formaggio o altre forme di contaminazione. I campioni ritenuti non sicuri per il consumo saranno esclusi dal concorso a discrezione del presidente di giuria.
- Tutti i campioni devono essere prodotti in conformità con le normative statali e federali applicabili in materia di sicurezza alimentare.
- Gli organizzatori del concorso e il giudice capo si riservano il diritto di squalificare qualsiasi campione per dubbi in merito alla sicurezza alimentare e al potenziale rischio di consumo.

## REQUISITI DI DIMENSIONE E PESO

- I prodotti devono essere inviati nella loro forma di produzione originale. Per ogni iscrizione bisogna inviare almeno 1 kg (2 libbre) di prodotto nella sua forma di produzione originale, salvo in caso di indicazioni diverse per la categoria specifica. Se un prodotto è inferiore a 1 kg (2 libbre), deve essere inviata una quantità di prodotto pari a 1 kg (2 libbre).
- **NON TAGLIATE IL FORMAGGIO!** Il formaggio ricevuto tagliato o rifilato rispetto alla sua forma originale sarà escluso dal concorso e riceverà solo un punteggio omaggio.

### ECCEZIONI:

- Formaggio tagliato durante la produzione: Colby Horns, Feta, Swiss Blocks
- Alcuni formaggi a forma grande possono essere tagliati nei seguenti formati consentiti:
  - Per i formaggi di peso compreso tra 30 e 60 kg (66- 132 libbre) è possibile tagliare e spedire metà della forma originale, a stagionatura completa.
  - Per i formaggi di peso superiore a 60 kg (132 libbre) è possibile tagliare e spedire un quarto della forma originale, a stagionatura completa.
  - I formaggi naturali in blocchi da 290 kg (640 libbre) possono essere tagliati e spediti in blocchi da 18 kg (40 libbre).
- I formaggi affumicati possono essere iscritti nella forma in cui sono stati affumicati a freddo (cioè, possono essere tagliati prima dell'affumicatura). Attenzione: i formaggi tagliati dopo il processo di affumicatura saranno esclusi dal concorso.
- Possono essere presentati i formaggi tagliati dopo la produzione e poi ricoperti o immersi in un condimento o aroma, a condizione che l'intera superficie esterna del prodotto finito sia completamente ricoperta dal condimento o dall'aroma.
- I formaggi lavorati/trasformati possono essere iscritti nelle seguenti classi dimostrative:
  - Formaggio per snack
  - Classe aperta: formaggio a pezzetti
  - Classe aperta: formaggio a pezzetti in stile italiano
  - Classe aperta: mix di formaggi a pezzetti
  - Classe aperta: formaggio sbriciolato
  - Classe aperta: formaggio grattugiato
  - Formaggio naturale a fette
  - Preparati a base di formaggio

# REGOLAMENTO DEL CONCORSO

## BURRO

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

## ESECUZIONE DEL CONCORSO

- Il World Championship Cheese Contest® è di proprietà e gestito dalla Wisconsin Cheese Makers Association. Il nome e il logo dell'evento sono marchi registrati a livello federale e possono essere utilizzati previa autorizzazione della Wisconsin Cheese Makers Association.
- I prodotti ricevuti per il concorso diventano proprietà della Wisconsin Cheese Makers Association. L'associazione può richiedere prodotti sostitutivi nel caso in cui i prodotti premiati non siano più presentabili alla CheeseExpo, che si terrà dal 14 al 16 aprile 2026 a Milwaukee, Wisconsin.
- La quota di partecipazione al concorso va pagata per intero al momento dell'iscrizione. Le iscrizioni ritirate prima del 30 gennaio 2026 riceveranno un rimborso del 50% della quota di partecipazione versata. Le iscrizioni ritirate dal partecipante dopo il 30 gennaio 2026 non riceveranno il rimborso della quota di partecipazione. Le spese di spedizione sono a carico dei partecipanti. Non è previsto alcun rimborso per i prodotti iscritti che non arrivano al sito del concorso.
- Le seguenti categorie possono partecipare alla fase finale di valutazione per determinare il formaggio campione del mondo e i successivi classificati: Categorie latte di mucca, latte di capra, latte di pecora e latte misto e altro latte.







## COME PARTECIPARE

### ISCRIZIONE ONLINE CON MYENTRIES®

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

Visitate [MyEntries.org](http://MyEntries.org) per partecipare.

**Scadenza per l'iscrizione anticipata: 12 dicembre 2025 - \$ 80 per iscrizione**

**Scadenza finale: 30 gennaio 2026 - \$ 95 per iscrizione**

MyEntries® consente di:

- Iscrivervi al concorso online
- Rivedere i dati dell'iscrizione degli anni precedenti
- Risparmiare tempo grazie alla compilazione automatica
- Stampare etichette di identificazione dei prodotti iscritti
- Visualizzare e stampare le schede punteggio ufficiali dei giudici il giorno stesso in cui vengono registrate!

### ACCOUNT MYENTRIES®

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

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

Per qualsiasi richiesta di informazioni, contattate la Wisconsin Cheese Makers Association al numero (608) 673-5245 o all'indirizzo e-mail [contest@wischeesemakers.org](mailto:contest@wischeesemakers.org).







## SPEDIZIONE E CONSEGNA

Ogni prodotto iscritto al concorso deve pervenire entro mercoledì 18 febbraio (25 febbraio per i prodotti freschi).

### CONFEZIONAMENTO DEI PRODOTTI

- Ogni prodotto iscritto deve essere inviato nella propria confezione.  
Più prodotti iscritti possono essere inviati insieme in un unico contenitore di spedizione, ma ogni prodotto deve essere inscatolato individualmente e contrassegnato con le etichette di spedizione/identificazione del concorso.
- Per garantire un trasporto sicuro, imballate accuratamente i prodotti utilizzando materiali di spedizione adeguati. Si consiglia ai partecipanti di utilizzare contenitori isolanti, pluriball, carta da imballaggio e borse del ghiaccio a tenuta stagna per preservare l'integrità del prodotto durante il trasporto.
- Etichette di spedizione del concorso (etichette di identificazione):
  1. Stampate le etichette di spedizione autocompilate dal vostro account MyEntries®.
  2. Attaccate l'etichetta all'esterno della confezione individuale del prodotto.
  3. Inserite l'etichetta corrispondente all'interno, insieme al prodotto.

## SPEDIZIONE DEI PRODOTTI

- La Wisconsin Cheese Makers Association ha avviato una collaborazione con Holland Cold Storage per ricevere tutti i prodotti iscritti al concorso e trattenerli ai fini della valutazione. Wisconsin Aging and Grading Cheese, Inc. ci assisterà nello smistamento e nell'organizzazione dei prodotti.
- Tutti i prodotti dovranno essere inviati con spedizione PREPAGATA. Le spedizioni con spese a carico del destinatario non saranno accettate.
- Tutti i prodotti devono pervenire a Holland Cold Storage a Kaukauna, Wisconsin, entro mercoledì 18 febbraio (mercoledì 25 febbraio per i prodotti freschi).  
**Calcolate i tempi necessari alla spedizione per rispettare questa scadenza.**

– Spedire i prodotti iscritti a:  
World Championship Cheese Contest  
c/o Holland Cold Storage  
3600 Electric City Blvd., Door 6  
Kaukauna, WI 54130 USA

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

*\*Questo numero è indicato solo per essere usato sui moduli di spedizione.*

Per qualsiasi richiesta di informazioni, contattate la Wisconsin Cheese Makers Association al numero (608) 673-5245 o all'indirizzo e-mail [contest@wischeesemakers.org](mailto:contest@wischeesemakers.org).

### PARTECIPANTI INTERNAZIONALI:

- I prodotti importati negli Stati Uniti devono essere conformi alle normative FDA applicabili, tra cui la registrazione della struttura e la notifica preventiva di spedizione. I partecipanti internazionali potrebbero dover designare un rappresentante con sede negli Stati Uniti per soddisfare ulteriori requisiti FDA. La Wisconsin Cheese Makers Association non può agire come agente di importazione o intermediario doganale. Tutta la documentazione, lo sdoganamento e le modalità di spedizione sono a carico del partecipante. I partecipanti che necessitano di assistenza per la conformità normativa possono contattare la WCMA all'indirizzo [contest@wischeesemakers.org](mailto:contest@wischeesemakers.org) per essere messi in contatto con un'azienda di fiducia che possa fornire assistenza e fungere da agente con sede negli Stati Uniti, se necessario.

## CATEGORIE DI FORMAGGI DI LATTE VACCINO

1	<b>CHEDDAR, 'DOLCE' (DA 0 A 3 MESI)</b>	Cheddar naturale di latte vaccino, non aromatizzato, senza crosta stagionato da 1 a 90 giorni. Prodotto tra il 17 febbraio 2026 e il 20 novembre 2025. [CFR 133.113]	Inviare il formaggio intero e non tagliato nella sua forma originale.*	Fino a 4 iscrizioni per sito di produzione
2	<b>CHEDDAR, 'MEDIO' (DA 3 A 6 MESI)</b>	Cheddar naturale di latte vaccino, non aromatizzato, senza crosta stagionato da 91 a 180 giorni. Prodotto tra il 19 novembre 2025 e il 22 agosto 2025. [CFR 133.113]	Inviare il formaggio intero e non tagliato nella sua forma originale.*	Fino a 4 iscrizioni per sito di produzione
3	<b>CHEDDAR, 'FORTE' (DA 6 MESI A 1 ANNO)</b>	Cheddar naturale di latte vaccino, non aromatizzato, senza crosta stagionato da 181 a 365 giorni. Prodotto tra il 21 agosto 2025 e il 18 febbraio 2025. [CFR 133.113]	Inviare il formaggio intero e non tagliato nella sua forma originale.*	Fino a 4 iscrizioni per sito di produzione
4	<b>CHEDDAR, STAGIONATO DA UNO A DUE ANNI</b>	Cheddar naturale di latte vaccino, non aromatizzato, senza crosta stagionato da 366 a 730 giorni. Prodotto tra il 17 febbraio 2025 e il 19 febbraio 2024. [CFR 133.113]	Inviare il formaggio intero e non tagliato nella sua forma originale.*	Fino a 4 iscrizioni per sito di produzione
5	<b>CHEDDAR, STAGIONATO DUE ANNI O PIÙ</b>	Cheddar naturale di latte vaccino, non aromatizzato, senza crosta stagionato da almeno 731 giorni. Prodotto entro e non oltre il 18 febbraio 2024. [CFR 133.113]	Inviare il formaggio intero e non tagliato nella sua forma originale.*	Fino a 4 iscrizioni per sito di produzione
6	<b>CHEDDAR TRADIZIONALE CERATO</b>	Cheddar tradizionale di latte vaccino, non aromatizzato, non tagliato e ricoperto di paraffina o cera o Paracoat® prima o all'inizio della stagionatura.	Inviare il formaggio intero e non tagliato nella sua forma originale.	Fino a 4 iscrizioni per sito di produzione
7	<b>CHEDDAR A CROSTA NATURALE</b>	Cheddar tradizionale di latte vaccino, non aromatizzato e stagionato con crosta naturale affinata in grotta (esclusi i formaggi stagionati in confezioni ermetiche).	Inviare il formaggio intero e non tagliato nella sua forma originale.	Fino a 4 iscrizioni per sito di produzione
8	<b>CLASSE APERTA: FORMAGGI TIPO CHEDDAR</b>	Formaggi di latte vaccino in stile Cheddar, naturali e non aromatizzati, che includono culture aggiuntive non normalmente utilizzate nella produzione standard del Cheddar per ottenere profili aromatici unici.	Inviare il formaggio intero e non tagliato nella sua forma originale.*	Fino a 4 iscrizioni per sito di produzione
9	<b>COLBY</b>	Colby naturale non aromatizzato prodotto con latte vaccino. [CFR 133.118]	Inviare il formaggio intero e non tagliato nella sua forma originale.*	Fino a 4 iscrizioni per sito di produzione
10	<b>MONTEREY JACK</b>	Monterey Jack naturale non aromatizzato prodotto con latte vaccino. [CFR 133.153]	Inviare il formaggio intero e non tagliato nella sua forma originale.*	Fino a 4 iscrizioni per sito di produzione
11	<b>FORMAGGIO AL CAGLIO MARMORIZZATO</b>	Formaggio naturale di latte vaccino marmorizzato con cagliata colorata e non colorata, comunemente colby e/o jack e/o cheddar e/o cagliata di mozzarella.	Inviare il formaggio intero e non tagliato nella sua forma originale.*	Fino a 4 iscrizioni per sito di produzione
12	<b>FORMAGGIO TIPO BABY SWISS</b>	Formaggi tipo Baby Swiss naturali di latte vaccino non aromatizzati. Umidità massima 43%; grasso minimo 45%; con formazione di buchi nell'intera forma.	Inviare il formaggio intero e non tagliato nella sua forma originale.*	Fino a 4 iscrizioni per sito di produzione
13	<b>FORMAGGIO CON CROSTA TIPO SVIZZERO</b>	Formaggi tipo Svizzero naturali, non aromatizzati, con crosta, di latte vaccino. Ad esempio, Emmentaler, svizzero. Stagionati da almeno 60 giorni. Prodotti entro il 20 dicembre 2025.	Inviare il formaggio intero e non tagliato nella sua forma originale.*	Fino a 4 iscrizioni per sito di produzione

\*Vedi le esenzioni dalle regole per i formaggi tagliati nel Regolamento del Concorso a pagina cinque.



14	<b>FORMAGGIO SENZA CROSTA TIPO SVIZZERO</b>	Formaggi tipo Svizzero naturali, non aromatizzati, senza crosta, di latte vaccino. Stagionati da almeno 60 giorni. Prodotti entro il 20 dicembre 2025.	Inviare il formaggio intero e non tagliato nella sua forma originale.*	Fino a 4 iscrizioni per sito di produzione
15	<b>MOZZARELLA</b>	Mozzarella naturale non aromatizzata "con latte intero" e prodotta con latte vaccino, classificata come formaggio mozzarella e formaggio mozzarella a bassa umidità. [CFR Titolo 21 parti 133.155 & 133.156]	Inviare il formaggio intero e non tagliato nella sua forma originale.	Fino a 4 iscrizioni per sito di produzione
16	<b>MOZZARELLA PARZIALMENTE SCREMATA</b>	Mozzarella parzialmente scremata e poco umida, non aromatizzata, mozzarella parzialmente scremata prodotta con latte vaccino. [CFR Titolo 21 parti 133.157 & 133.158]	Inviare il formaggio intero e non tagliato nella sua forma originale.	Fino a 4 iscrizioni per sito di produzione
17	<b>MOZZARELLA FRESCA</b>	Disponibile nelle varietà ciliegine, bocconcini, ovoline, burrata, ecc., la mozzarella fresca non è aromatizzata, è molto umida, è generalmente grassa, spesso confezionata in acqua e prodotta con latte vaccino e/o di bufala. Nota: Tutte le dimensioni e le forme di mozzarella fresca saranno considerate come un'unica varietà di formaggio, pertanto potranno essere accettate solo 4 iscrizioni da ogni sito di produzione.	Inviare formaggi interi e non tagliati con peso minimo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni per sito di produzione
18	<b>BURRATA</b>	Burrata, formaggio non aromatizzato di latte vaccino o di bufalo d'acqua. Le iscrizioni devono essere stracciatella (cagliata e crema di mozzarella) avvolta in un guscio di pasta filata.	Inviare formaggi interi e non tagliati con peso minimo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni per sito di produzione
19	<b>PROVOLONE, DOLCE</b>	Provolone al latte vaccino naturale, non aromatizzato, stagionato da 1 a 60 giorni. Prodotto tra il 17 febbraio 2026 e il 20 dicembre 2025. Non comprende il provolone affumicato; il provolone affumicato rientra nella Classe 21. [CFR Titolo 21 parte 133.181]	Inviare il formaggio intero e non tagliato nella sua forma originale.	Fino a 4 iscrizioni per sito di produzione
20	<b>PROVOLONE, STAGIONATO</b>	Provolone naturale di latte vaccino, non aromatizzato, stagionato da almeno 61 giorni. Prodotto entro il 19 dicembre 2025. Non comprende il provolone affumicato; il provolone affumicato rientra nella Classe 21. [CFR Titolo 21 parte 133.181]	Inviare il formaggio intero e non tagliato nella sua forma originale.	Fino a 4 iscrizioni per sito di produzione
21	<b>PROVOLONE, AFFUMICATO</b>	Provolone naturale, prodotto con latte vaccino con aggiunta di aroma di fumo o affumicato naturalmente.	Inviare il formaggio intero e non tagliato nella sua forma originale.	Fino a 4 iscrizioni per sito di produzione
22	<b>FORMAGGIO FILANTE (STRING CHEESE)</b>	Formaggio filante naturale, non aromatizzato, prodotto con latte vaccino; include stili di cagliata mista.	Inviare un prodotto con peso totale minimo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni per sito di produzione
23	<b>ASIAGO</b>	Asiago naturale non aromatizzato prodotto con latte vaccino. [CFR Titolo 21 parti 133.102, 133.103 e 133.104]	Inviare il formaggio intero e non tagliato nella sua forma originale.	Fino a 4 iscrizioni per sito di produzione
24	<b>PARMIGIANO</b>	Parmigiano naturale, non aromatizzato, prodotto con latte vaccino. [CFR Titolo 21 parte 113.165]	Inviare il formaggio intero e non tagliato nella sua forma originale.	Fino a 4 iscrizioni per sito di produzione
25	<b>RICOTTA</b>	Ricotta naturale, non aromatizzata, prodotta con latte vaccino e/o siero di latte.	Inviare un prodotto con peso totale minimo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni per sito di produzione

\*Vedi le esenzioni dalle regole per i formaggi tagliati nel Regolamento del Concorso a pagina cinque.

26	<b>FORMAGGIO FRESCO</b>	Fiocchi di latte naturali, non aromatizzati, di latte vaccino, di cagliata di qualsiasi dimensione con un contenuto di grassi del latte pari o superiore all'4%, in confezioni per la vendita al dettaglio (confezioni da 680 grammi/24 once o meno). [CFR Titolo 21 parte 133.128]	Inviare un prodotto con peso totale minimo di 1 kg (2 libbre). Inviare in confezioni da 680 grammi (24 once) o più piccole.	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
27	<b>FORMAGGIO FRESCO, RIDOTTO O MAGRO</b>	Fiocchi di latte naturali, non aromatizzati, di latte vaccino, di cagliata di qualsiasi dimensione con un contenuto di grassi del latte compreso tra 0,5% e meno del 4%, in confezioni per la vendita al dettaglio (confezioni da 680 grammi/24 once o meno). I prodotti devono soddisfare i requisiti per essere classificati come a ridotto contenuto di grassi, contenendo almeno il 25% di grassi in meno rispetto al formaggio cottage intero di riferimento [CFR Titolo 21 Parte 101.62(b)(4)], oppure come a basso contenuto di grassi, contenendo 3 grammi o meno di grassi per 50 grammi di prodotto [CFR Titolo 21 Parte 101.62(b)(2)]. [CFR Titolo 21 Parte 133.128]	Inviare un prodotto con peso totale minimo di 1 kg (2 libbre). Inviare in confezioni da 680 grammi (24 once) o più piccole.	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
28	<b>FETA</b>	Feta naturale, non aromatizzata, prodotta con latte vaccino.	Inviare formaggi interi e non tagliati con peso minimo di 1 kg (2 libbre).*	Fino a 4 iscrizioni per sito di produzione
29	<b>FETA, AROMATIZZATO</b>	Feta naturale prodotta con latte vaccino e aromatizzata con condimenti aggiunti.	Inviare formaggi interi e non tagliati con peso minimo di 1 kg (2 libbre).*	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
30	<b>BRICK E MUENSTER</b>	Formaggio Brick e formaggio Muenster naturale prodotto con latte vaccino, non aromatizzato. Stagionato almeno 30 giorni; non maturato in superficie (a striscio). Prodotto entro il 19 gennaio 2026. [CFR Titolo 21 Parti 133.108 e 133.160]	Inviare il formaggio intero e non tagliato nella sua forma originale.	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
31	<b>HAVARTI</b>	Havarti naturale, non aromatizzato, prodotto con latte vaccino.	Inviare il formaggio intero e non tagliato nella sua forma originale.	Fino a 4 iscrizioni per sito di produzione
32	<b>HAVARTI, AROMATIZZATO</b>	Havarti naturale prodotto con latte vaccino e aromatizzato con condimenti aggiunti.	Inviare il formaggio intero e non tagliato nella sua forma originale.	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
33	<b>GORGONZOLA</b>	Gorgonzola naturale non aromatizzato, prodotto con latte di mucca.	Inviare il formaggio intero e non tagliato nella sua forma originale.	Fino a 4 iscrizioni per sito di produzione
34	<b>FORMAGGI ERBORINATI</b>	Formaggi naturali di latte vaccino non aromatizzati con venature di muffa blu (Penicillium roqueforti) [CFR Titolo 21 parte 133.106] e nessuno sviluppo di muffa in superficie (senza crosta). Comprende formaggi senza crosta rifiniti con un rivestimento in cera.	Inviare il formaggio intero e non tagliato nella sua forma originale.	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
35	<b>FORMAGGI ERBORINATI CON MUFFA ESTERNA</b>	Formaggi naturali di latte vaccino non aromatizzati con venature di muffa blu (Penicillium roqueforti) [CFR Titolo 21 parte 133.106] e stagionato per sviluppare muffe in superficie.	Inviare il formaggio intero e non tagliato nella sua forma originale.	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
36	<b>CLASSE APERTA: FORMAGGI CON MUFFA BLU</b>	Formaggi naturali di latte vaccino, non aromatizzati, stagionati con muffa blu (Penicillium roqueforti). Lo sviluppo della muffa blu può essere interno e/o esterno. Questa Classe racchiude i formaggi diversi dai formaggi erborinati tradizionali, cioè diversi da quelli descritti nel CFR Titolo 21 parte 133.106, e i formaggi erborinati tradizionali con trattamenti superficiali distintivi diversi dalla cera o dalla muffa superficiale, come erbe o foglie.	Inviare il formaggio intero e non tagliato nella sua forma originale.	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione

\*Vedi le esenzioni dalle regole per i formaggi tagliati nel Regolamento del Concorso a pagina cinque.



37	<b>BRIE</b>	Brie naturale, non aromatizzato, prodotto con latte vaccino. I prodotti devono presentare una crosta fiorita, maturata con muffa.	Inviare formaggi interi e non tagliati con peso minimo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
38	<b>CAMEMBERT</b>	Camembert naturale, non aromatizzato, prodotto con latte vaccino. I prodotti devono presentare una crosta fiorita, maturata con muffa.	Inviare formaggi interi e non tagliati con peso minimo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
39	<b>CLASSE APERTA: FORMAGGI A CROSTA FIORITA</b>	Formaggi a pasta molle stagionati naturali non aromatizzati (crosta fiorita) di latte vaccino.	Inviare formaggi interi e non tagliati con peso minimo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
40	<b>CLASSE APERTA: FORMAGGI A CROSTA FIORITA, AROMATIZZATI</b>	Formaggi a pasta molle stagionati naturali (crosta fiorita) di latte vaccino, con aromi o condimenti aggiunti.	Inviare formaggi interi e non tagliati con peso minimo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
41	<b>EDAM</b>	Edam naturale non aromatizzato, prodotto con latte di mucca.	Inviare formaggi interi e non tagliati con peso minimo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni per sito di produzione
42	<b>GOUDA, GIOVANE (MENO DI 3 MESI)</b>	Gouda naturale, non aromatizzato, prodotto con latte vaccino stagionato da 1 a 90 giorni. Prodotto tra il 20 novembre 2025 e il 17 febbraio 2026. Non comprende il provolone affumicato; il provolone affumicato compete nella Classe 47.	Inviare il formaggio intero e non tagliato nella sua forma originale.	Fino a 4 iscrizioni per sito di produzione
43	<b>GOUDA, A MEDIA STAGIONATURA (DA 3 A 10 MESI)</b>	Gouda naturale, non aromatizzato, prodotto con latte vaccino stagionato da 91 a 300 giorni. Prodotto tra il 19 novembre 2025 e il 24 aprile 2025. Non comprende il provolone affumicato; il provolone affumicato compete nella Classe 47.	Inviare il formaggio intero e non tagliato nella sua forma originale.	Fino a 4 iscrizioni per sito di produzione
44	<b>GOUDA, STAGIONATO (DA 10 A 18 MESI)</b>	Gouda naturale, non aromatizzato, prodotto con latte vaccino stagionato da 301 a 545 giorni. Prodotto tra il 23 aprile 2025 e il 22 agosto 2024. Non comprende il provolone affumicato; il provolone affumicato compete nella Classe 47.	Inviare il formaggio intero e non tagliato nella sua forma originale.	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
45	<b>GOUDA, EXTRA STAGIONATO (OLTRE 18 MESI)</b>	Gouda naturale, non aromatizzato, prodotto con latte vaccino stagionato oltre 546 giorni. Prodotto entro il 21 agosto 2024. Non comprende il provolone affumicato; il provolone affumicato compete nella Classe 47.	Inviare il formaggio intero e non tagliato nella sua forma originale.	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
46	<b>GOUDA, AROMATIZZATO</b>	Gouda naturale prodotto con latte vaccino e aromatizzato con condimenti aggiunti. Non comprende il provolone affumicato; il provolone affumicato compete nella Classe 47.	Inviare il formaggio intero e non tagliato nella sua forma originale.*	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
47	<b>GOUDA, AFFUMICATO</b>	Gouda naturale, prodotto con latte di mucca e aromatizzato al fumo o affumicato naturalmente.	Inviare il formaggio intero e non tagliato nella sua forma originale.*	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
48	<b>FORMAGGI FRESCHI IN STILE LATINOAMERICANO</b>	Formaggi latinoamericani freschi, naturali, non fondenti, non aromatizzati, di latte vaccino, ad esempio Queso fresco, para freir, Ranchero, Queso blanco, Panela.	Inviare formaggi interi e non tagliati con peso minimo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
49	<b>FORMAGGI DA FUSIONE IN STILE LATINOAMERICANO</b>	Formaggi latinoamericani naturali, non aromatizzati, di latte vaccino, fusi per cucinare, ad esempio Queso para fundir, Queso quesadilla, Asadero, Oaxaca e altri formaggi ispanici da affettare o fondenti. Questi formaggi saranno sciolti durante la valutazione.	Inviare formaggi interi e non tagliati con peso minimo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione

\*Vedi le esenzioni dalle regole per i formaggi tagliati nel Regolamento del Concorso a pagina cinque.

50	<b>FORMAGGI A PASTA DURA IN STILE LATINOAMERICANO</b>	Formaggi latinoamericani naturali, duri, non aromatizzati, prodotti con latte vaccino e usati per la grattugia, ad esempio: Queso seco, Queso nica, Queso duro, Cotija.	Inviare formaggi interi e non tagliati con peso minimo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
51	<b>GRUYÈRE</b>	Gruyère naturale, non aromatizzato, stagionato a striscio, prodotto con latte vaccino.	Inviare il formaggio intero e non tagliato nella sua forma originale.*	Fino a 4 iscrizioni per sito di produzione
52	<b>APPENZELLER, GIOVANE</b>	Formaggio naturale con latte vaccino, prodotto nella regione dell'Appenzello, Svizzera nord-orientale, stagionato da 1 a 180 giorni. Prodotto tra il 22 agosto 2025 e il 17 febbraio 2026.	Inviare il formaggio intero e non tagliato nella sua forma originale.	Fino a 4 iscrizioni per sito di produzione
53	<b>APPENZELLER, STAGIONATO</b>	Formaggio naturale con latte vaccino, prodotto nella regione dell'Appenzello, Svizzera nord-orientale, stagionato da almeno 181 giorni. Prodotto entro il 21 agosto 2025.	Inviare il formaggio intero e non tagliato nella sua forma originale.	Fino a 4 iscrizioni per sito di produzione
54	<b>CLASSE APERTA: FORMAGGI ALPINI</b>	Formaggi naturali di latte vaccino prodotti a un'altitudine superiore a 600 metri (1969 piedi). Si utilizza solo latte di mucche alimentate in alpeggio.	Inviare formaggi interi e non tagliati con peso minimo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
55	<b>FORMAGGI A PASTA MOLLE A CROSTA LAVATA O A MATURAZIONE BATTERICA</b>	Formaggi naturali, aromatizzati o non aromatizzati, di latte vaccino (umidità pari o superiore al 46%), spalmati o lavati con colture batteriche durante la stagionatura.	Inviare formaggi interi e non tagliati con peso minimo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
56	<b>FORMAGGI A CROSTA LAVATA O A MATURAZIONE BATTERICA, A PASTA SEMIDURA (O SEMIMOLLE), GIOVANI (MENO DI 4 MESI)</b>	Formaggi naturali, aromatizzati o non aromatizzati, di latte vaccino (umidità dal 40% al 45%), spalmati o lavati con colture batteriche durante la stagionatura, stagionati da 1 a 120 giorni. Prodotti tra il 21 ottobre 2025 e il 17 febbraio 2026.	Inviare formaggi interi e non tagliati con peso minimo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
57	<b>FORMAGGI A CROSTA LAVATA O A MATURAZIONE BATTERICA, A PASTA SEMIDURA (O SEMIMOLLE), STAGIONATI (OLTRE 4 MESI)</b>	Formaggi naturali, aromatizzati o non aromatizzati, di latte vaccino (umidità dal 40% al 45%), spalmati o lavati con colture batteriche durante la stagionatura, stagionati da almeno 121 giorni. Prodotti entro il 20 ottobre 2025.	Inviare formaggi interi e non tagliati con peso minimo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
58	<b>FORMAGGI A PASTA DURA A CROSTA LAVATA O A MATURAZIONE BATTERICA, A MEDIA STAGIONATURA (MENO DI 9 MESI)</b>	Formaggi naturali, aromatizzati o non aromatizzati, di latte vaccino (umidità pari o inferiore al 39%), spalmati o lavati con colture batteriche durante la stagionatura, stagionati da 1 a 270 giorni. Realizzati tra il 24 maggio 2025 e il 17 febbraio 2026.	Inviare formaggi interi e non tagliati con peso minimo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
59	<b>FORMAGGI A PASTA DURA A CROSTA LAVATA O A MATURAZIONE BATTERICA, EXTRA STAGIONATI (OLTRE 9 MESI)</b>	Formaggi naturali, aromatizzati o non aromatizzati, di latte vaccino (umidità pari o inferiore al 39%), spalmati o lavati con colture batteriche durante la stagionatura, stagionati almeno 271 giorni. Prodotti entro il 23 maggio 2025.	Inviare formaggi interi e non tagliati con peso minimo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione

\*Vedi le esenzioni dalle regole per i formaggi tagliati nel Regolamento del Concorso a pagina cinque.



60	<b>RACLETTE</b>	Formaggi naturali di latte vaccino da raclette, non aromatizzati, spalmati o lavati con colture batteriche durante la stagionatura e destinati alla fusione. Questi formaggi saranno sciolti durante la valutazione.	Inviare il formaggio intero e non tagliato nella sua forma originale.	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
61	<b>RACLETTE, AROMATIZZATO</b>	Formaggi di latte vaccino naturali in stile raclette, aromatizzati con condimenti aggiunti, trattati o lavati con colture batteriche durante la maturazione e destinati alla fusione. Questi formaggi saranno sciolti durante la valutazione.	Inviare il formaggio intero e non tagliato nella sua forma originale.	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
62	<b>FORMAGGI A CROSTA LAVATA O A MATURAZIONE BATTERICA LAVATI CON VINO O DISTILLATI</b>	Formaggi naturali di latte vaccino spalmati/lavati con colture batteriche infuse nella birra, nel vino, negli alcolici o nel liquore per dare sapore.	Inviare formaggi interi e non tagliati con peso minimo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
63	<b>FORMAGGIO MONTEREY JACK AL PEPE, BASSA PICCANTEZZA</b>	Monterey Jack naturale, prodotto con latte vaccino con l'aggiunta di peperoncini. Formaggio con piccantezza leggera. [CFR Titolo 21 parte 133.153]	Inviare il formaggio intero e non tagliato nella sua forma originale.*	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
64	<b>FORMAGGIO MONTEREY JACK AL PEPE, MEDIA PICCANTEZZA</b>	Monterey Jack naturale, prodotto con latte vaccino con l'aggiunta di peperoncini. Formaggio con piccantezza media. [CFR Titolo 21 parte 133.153]	Inviare il formaggio intero e non tagliato nella sua forma originale.*	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
65	<b>FORMAGGIO MONTEREY JACK AL PEPE, ALTA PICCANTEZZA</b>	Monterey Jack naturale, prodotto con latte vaccino con l'aggiunta di peperoncini piccanti. Formaggio con piccantezza elevata. [CFR Titolo 21 parte 133.153]	Inviare il formaggio intero e non tagliato nella sua forma originale.*	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
66	<b>CLASSE APERTA: FORMAGGIO AROMATIZZATO AL PEPE, PICCANTEZZA LEGGERA</b>	Formaggi naturali di latte vaccino (diversi dal Monterey Jack) con l'aggiunta di peperoncini. Formaggio con piccantezza leggera.	Inviare formaggi interi e non tagliati con peso minimo di 1 kg (2 libbre).*	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
67	<b>CLASSE APERTA: FORMAGGIO AROMATIZZATO AL PEPE, PICCANTEZZA MEDIA</b>	Formaggi naturali di latte vaccino (diversi dal Monterey Jack) con l'aggiunta di peperoncini. Formaggio con piccantezza media.	Inviare formaggi interi e non tagliati con peso minimo di 1 kg (2 libbre).*	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
68	<b>CLASSE APERTA: FORMAGGIO AROMATIZZATO AL PEPE, PICCANTEZZA ALTA</b>	Formaggi naturali di latte vaccino (diversi dal Monterey Jack) con l'aggiunta di peperoncini. Formaggio con piccantezza elevata.	Inviare formaggi interi e non tagliati con peso minimo di 1 kg (2 libbre).*	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
69	<b>CLASSE APERTA: FORMAGGI A PASTA MOLLE</b>	"Formaggi naturali di latte vaccino, non aromatizzati, con umidità pari o superiore al 51%. Ad esempio, mascarpone, Telemea. Nota: i formaggi a pasta molle (a crosta fiorita) sono compresi nella Classe 39."	Inviare formaggi interi e non tagliati con peso minimo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
70	<b>CLASSE APERTA: FORMAGGI A PASTA MOLLE, AROMATIZZATI</b>	Formaggi naturali a pasta molle di latte vaccino (umidità pari o superiore al 51%) aromatizzati con aggiunta di condimento. I formaggi a pasta molle (a crosta fiorita) con l'aggiunta di condimento/aroma sono compresi nella Classe 40.	Inviare formaggi interi e non tagliati con peso minimo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione

\*Vedi le esenzioni dalle regole per i formaggi tagliati nel Regolamento del Concorso a pagina cinque.

71	<b>CLASSE APERTA: FORMAGGI A PASTA SEMIDURA</b>	Formaggi naturali di latte vaccino, non aromatizzati, con umidità dal 40% al 50%. Ad esempio, Formaggio del contadino, Toma, Bel Paese, formaggio allo yogurt.	Inviare formaggi interi e non tagliati con peso minimo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
72	<b>CLASSE APERTA: FORMAGGI A PASTA SEMIDURA, AROMATIZZATI</b>	Formaggi naturali a pasta semi-molle (semi-dura) di latte vaccino (umidità dal 40% al 50%) aromatizzati con aggiunta di condimento.	Inviare formaggi interi e non tagliati con peso minimo di 1 kg (2 libbre).*	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
73	<b>CLASSE APERTA: FORMAGGI A PASTA DURA</b>	Formaggi naturali di latte vaccino, non aromatizzati, con umidità pari o inferiore al 39%.	Inviare il formaggio intero e non tagliato nella sua forma originale.	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
74	<b>CLASSE: FORMAGGI A PASTA DURA, AROMATIZZATI</b>	Formaggi naturali a pasta dura di latte vaccino (umidità pari o inferiore al 39%) aromatizzati con aggiunta di condimento.	Inviare il formaggio intero e non tagliato nella sua forma originale.*	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
75	<b>CLASSE APERTA: FORMAGGI A PASTA SEMIDURA CON CROSTA NATURALE</b>	Formaggi naturali di latte vaccino, non aromatizzati, con un contenuto di umidità compreso tra il 40% e il 50%, stagionati fino a formare una crosta naturale affinata in grotta (sono esclusi i formaggi stagionati in confezioni ermetiche e quelli a crosta lavata).	Inviare formaggi interi e non tagliati con peso minimo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
76	<b>CLASSE APERTA: FORMAGGI A PASTA DURA CON CROSTA NATURALE</b>	Formaggi naturali di latte vaccino, non aromatizzati, con un contenuto di umidità pari o inferiore al 39%, stagionati fino a formare una crosta naturale affinata in grotta (sono esclusi i formaggi stagionati in confezioni ermetiche e quelli a crosta lavata).	Inviare il formaggio intero e non tagliato nella sua forma originale.	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
77	<b>CLASSE APERTA: FORMAGGI AFFUMICATI A PASTA MOLLE E SEMIDURA</b>	Formaggi naturali di latte vaccino, con aggiunta di aroma di fumo o affumicati naturalmente (umidità pari o superiore al 40%) Nota: non è compreso il provolone affumicato (Classe 21) o il Gouda affumicato (Classe 47).	Inviare il formaggio affumicato intero e non tagliato con peso minimo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
78	<b>CLASSE APERTA: FORMAGGI AFFUMICATI A PASTA DURA</b>	Formaggi naturali di latte vaccino, con aggiunta di aroma di fumo o affumicati naturalmente (umidità pari o inferiore al 39%). Nota: non è compreso il provolone affumicato (Classe 21) o il Gouda affumicato (Classe 47).	Inviare il formaggio affumicato intero e non tagliato con peso minimo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
79	<b>CLASSE APERTA: CAGLIATE DI FORMAGGIO</b>	Formaggio di latte cagliato naturale, non aromatizzato.	Inviare un prodotto con peso totale minimo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 1 iscrizione di ciascuna varietà unica per sito di produzione
80	<b>CLASSE APERTA: CAGLIATE DI FORMAGGIO, AROMATIZZATE</b>	Formaggio di latte cagliato naturale, aromatizzato con aggiunta di condimento.	Inviare un prodotto con peso totale minimo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 1 iscrizione di ciascuna varietà unica per sito di produzione
81	<b>FORMAGGI A PASTA MOLLE E SEMIDURA A RIDOTTO CONTENUTO DI GRASSI</b>	Versione a ridotto contenuto di grassi di un formaggio a pasta molle o semi-molle, normalmente con umidità pari o superiore al 40%. Formaggio naturale di latte vaccino, aromatizzato o non aromatizzato. Il formaggio a pasta molle o semi-molle a ridotto contenuto di grassi presenta una riduzione dei grassi minima pari al 25% rispetto a un formaggio simile o di riferimento. Ad esempio, il provolone a ridotto contenuto di grassi.	Inviare formaggi interi e non tagliati con peso minimo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione

\*Vedi le esenzioni dalle regole per i formaggi tagliati nel Regolamento del Concorso a pagina cinque.



82	<b>FORMAGGI A PASTA DURA A RIDOTTO CONTENUTO DI GRASSI</b>	Versione a ridotto contenuto di grassi di un formaggio a pasta dura, normalmente con umidità pari o inferiore al 39%. Formaggio naturale di latte vaccino, aromatizzato o non aromatizzato. Il formaggio duro a ridotto contenuto di grassi ha una riduzione minima del 25% di grassi rispetto a un formaggio simile o di riferimento. Ad esempio, il cheddar a ridotto contenuto di grassi.	Inviare formaggi interi e non tagliati con peso minimo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
83	<b>FORMAGGI MAGRI</b>	Formaggio naturale di latte vaccino, aromatizzato o non aromatizzato. Come definito nel disciplinare di produzione statunitense, formaggi contenenti 3 grammi o meno di grassi per 50 grammi di prodotto. [CFR Titolo 21 parte 101.62 (b)(2)]	Inviare formaggi interi e non tagliati con peso minimo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
84	<b>FORMAGGI A RIDOTTO CONTENUTO DI SODIO</b>	Formaggio naturale di latte vaccino, aromatizzato o non aromatizzato, con una riduzione minima del 25% di sodio rispetto a un formaggio simile di riferimento. [CFR Titolo 21 parte 101.61 (6)]	Inviare formaggi interi e non tagliati con peso minimo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
85	<b>FORMAGGIO SPALMABILE A FREDDO</b>	Preparato a base di formaggio freddo e formaggi freddi spalmabili non aromatizzati, come descritto nel disciplinare di produzione statunitense (CFR Titolo 21 parti 133.123 e 133.124), con un'eccezione per il contenuto di umidità più elevato (umidità massima 54%).	Inviare un prodotto con peso totale minimo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
86	<b>FORMAGGIO SPALMABILE A FREDDO, AROMATIZZATO</b>	Preparato a base di formaggio freddo e formaggio freddo spalmabile con aggiunta di aromi/condimenti, come descritto nel disciplinare di produzione statunitense (CFR Titolo 21 parti 133.123 e 133.124), con un'eccezione per il contenuto di umidità più elevato (umidità massima 54%).	Inviare un prodotto con peso totale minimo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
87	<b>FORMAGGIO CREMOSO</b>	Formaggio cremoso naturale, non aromatizzato, come definito nel disciplinare di produzione statunitense [CFR Titolo 21 parti 133.133 e 133.134].	Inviare un prodotto con peso totale minimo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
88	<b>CREME SPALMABILI AL FORMAGGIO</b>	Crema spalmabili di formaggio cremoso naturali, non aromatizzate oppure aromatizzate con aromi e/o condimenti aggiunti.	Inviare un prodotto con peso totale minimo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
89	<b>FORMAGGI NATURALI SPALMABILI</b>	Formaggi naturali, aromatizzati e non aromatizzati, resi piccanti per inibire la stagionatura e con/ senza l'aggiunta di condimenti. È consentito l'uso di stabilizzanti. (I formaggi cremosi e le creme spalmabili di formaggio cremoso rientrano nelle Classi 87 e 88).	Inviare un prodotto con peso totale minimo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
90	<b>FORMAGGI FUSI PASTORIZZATI</b>	Formaggio di processo pastorizzato non aromatizzato e preparato a base di formaggio. Possono essere inserite solo le forme di formaggio, il prodotto a fette deve essere inserito nella Classe 92. [CFR Titolo 21 parti 133.169 & 133.173]	Inviare un prodotto con peso totale minimo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
91	<b>FORMAGGI FUSI PASTORIZZATI, AROMATIZZATI</b>	Formaggio fuso pastorizzato e prodotti a base di formaggio con aggiunta di aromi e/o condimenti. Possono essere inserite solo le forme di formaggio, il prodotto a fette deve essere inserito nella Classe 92. [CFR Titolo 21 parti 133.170 & 133.174]	Inviare un prodotto con peso totale minimo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
92	<b>FETTE DI FORMAGGIO FUSO PASTORIZZATO</b>	Il formaggio di processo pastorizzato e il preparato a base di formaggio possono essere estrusi da rulli freddi o tagliati da un blocco di formaggio di processo in fette (2 once o meno), aromatizzate o non aromatizzate. [CFR Titolo 21 parti 133.169, 133.170, 133.171, 133.173, & 133.174]	Inviare un prodotto con peso totale minimo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione

93	<b>FORMAGGIO FUSO SPALMABILE PASTORIZZATO</b>	Formaggi di processo spalmabili pastorizzati, aromatizzati o non aromatizzati. [CFR Titolo 21 parti 133.179 & 133.180]	Inviare un prodotto con peso totale minimo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
94	<b>PRODOTTO A BASE DI FORMAGGIO FUSO PASTORIZZATO</b>	Prodotti di formaggio fuso pastorizzato, non aromatizzati oppure aromatizzati con aromi e/o condimenti aggiunti, contenenti il formaggio come ingrediente principale in peso. Possono essere prodotti utilizzando vari formaggi naturali e altri ingredienti caseari ed emulsionanti non caseari. Possono contenere oli e ingredienti non descritti nelle definizioni del disciplinare di produzione statunitense per i formaggi di processo pastorizzati, i preparati a base di formaggio e i formaggi spalmabili.	Inviare un prodotto con peso totale minimo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione

## CATEGORIE DI FORMAGGI DI LATTE CAPRINO

95	<b>FORMAGGI A PASTA MOLLE DI LATTE CAPRINO</b>	Formaggi naturali non aromatizzati prodotti con latte di capra. Comprende tutti i formaggi di latte di capra senza crosta, spalmabili, non stagionati, senza aromi aggiunti e con un'umidità pari o superiore al 51%.	Inviare formaggi interi e non tagliati con peso minimo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
96	<b>FORMAGGI A PASTA MOLLE DI LATTE CAPRINO, AROMATIZZATI</b>	Formaggi naturali prodotti con latte di capra (umidità pari o superiore al 51%) e aromatizzati con l'aggiunta di condimenti, affumicatura o salamoia. Comprende tutti i formaggi prodotti con latte di capra senza crosta, non stagionati con aromi aggiunti esclusi i condimenti dolci.	Inviare formaggi interi e non tagliati con peso minimo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
97	<b>FORMAGGI A PASTA MOLLE DI LATTE DI CAPRA AROMATIZZATI CON CONDIMENTI DOLCI</b>	Formaggi naturali di latte di capra con aggiunta di condimenti dolci, tra cui frutta, sciroppo, vino, liquore, e con umidità pari o superiore al 51%.	Inviare formaggi interi e non tagliati con peso minimo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
98	<b>FORMAGGI DI LATTE DI CAPRA A PASTA SEMI-MOLLE (SEMI-DURA)</b>	Formaggi naturali di latte di capra non aromatizzati con il 40% - 50% di umidità. Comprende feta, mozzarella, jack, erborinati o qualsiasi altro formaggio originale a pasta semi-molle prodotto con latte di capra.	Inviare formaggi interi e non tagliati con peso minimo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
99	<b>FORMAGGI DI LATTE DI CAPRA A PASTA SEMI-MOLLE (SEMI-DURA), AROMATIZZATI</b>	Formaggi naturali prodotti con latte di capra aromatizzati con condimenti aggiunti, affumicati o messi in salamoia e con il 40% - 50% di umidità. Comprende le versioni aromatizzate di feta, mozzarella, jack, erborinati o qualsiasi altro formaggio originale a pasta semi-molle prodotto con latte di capra.	Inviare formaggi interi e non tagliati con peso minimo di 1 kg (2 libbre).*	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
100	<b>FORMAGGI DI LATTE DI CAPRA A PASTA DURA</b>	Formaggi naturali non aromatizzati prodotti con latte di capra. Comprende tutti i formaggi di capra a pasta dura stagionati con umidità pari o inferiore al 39%.	Inviare formaggi interi e non tagliati con peso minimo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
101	<b>FORMAGGI DI LATTE DI CAPRA A PASTA DURA, AROMATIZZATI</b>	Formaggi naturali aromatizzati prodotti con latte di capra. Comprende tutti i formaggi di capra a pasta dura stagionati con umidità pari o inferiore al 39%.	Inviare formaggi interi e non tagliati con peso minimo di 1 kg (2 libbre).*	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
102	<b>FORMAGGI DI LATTE DI CAPRA A PASTA MOLLE</b>	Formaggi naturali a pasta molle con muffa in superficie (crosta fiorita), aromatizzati o non aromatizzati, prodotti con latte di capra.	Inviare formaggi interi e non tagliati con peso minimo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
103	<b>FORMAGGI DI LATTE DI CAPRA A CROSTA LAVATA/STAGIONATI A STRISCIO</b>	Formaggio naturale prodotto con latte di capra, spalmato/lavato con colture batteriche durante la stagionatura.	Inviare formaggi interi e non tagliati con peso minimo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione

\*Vedi le esenzioni dalle regole per i formaggi tagliati nel Regolamento del Concorso a pagina cinque.



## CATEGORIE DI FORMAGGI DI LATTE PECORINO

104	<b>FORMAGGI DI LATTE DI PECORA A PASTA MOLLE</b>	Formaggi naturali, aromatizzati o non aromatizzati con umidità pari o superiore al 51% prodotti con latte di pecora. Include tutti i formaggi spalmabili, senza crosta e non stagionati.	Inviare formaggi interi e non tagliati con peso minimo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
105	<b>FORMAGGI DI LATTE DI PECORA A PASTA SEMI-MOLLE (SEMI-DURA)</b>	Formaggi naturali non aromatizzati con umidità del 40% - 50% prodotti con latte di pecora.	Inviare formaggi interi e non tagliati con peso minimo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
106	<b>FORMAGGI DI LATTE DI PECORA A PASTA DURA, STAGIONATI (MENO DI 6 MESI)</b>	Formaggi naturali non aromatizzati con umidità inferiore al 39%, prodotti con latte di pecora, stagionati da 1 a 180 giorni. Prodotti tra il 22 agosto 2025 e il 17 febbraio 2026.	Inviare formaggi interi e non tagliati con peso minimo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
107	<b>FORMAGGI DI LATTE DI PECORA A PASTA DURA, EXTRA STAGIONATI (OLTRE 6 MESI)</b>	Formaggi naturali non aromatizzati con umidità inferiore al 39%, prodotti con latte di pecora, con stagionatura minima di 181 giorni. Prodotto entro il 21 agosto 2025.	Inviare formaggi interi e non tagliati con peso minimo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
108	<b>FORMAGGI DI LATTE DI PECORA CON MUFFA BLU</b>	Formaggi naturali di latte di capra con venature di muffa blu.	Inviare formaggi interi e non tagliati con peso minimo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
109	<b>FORMAGGI DI LATTE DI PECORA A MATURAZIONE SUPERFICIALE</b>	Formaggio naturale di latte di pecora stagionato in superficie; comprende i formaggi con croste ammuffite naturali. I formaggi spalmati o lavati con colture batteriche rientrano nella Classe 110.	Inviare formaggi interi e non tagliati con peso minimo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
110	<b>FORMAGGI DI LATTE DI PECORA CON CROSTA LAVATA O SPALMATA</b>	Formaggio naturale non aromatizzato spalmato o lavato con colture batteriche durante la stagionatura; prodotto con latte di pecora. Comprende i formaggi di tutte le stagionature.	Inviare formaggi interi e non tagliati con peso minimo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
111	<b>FORMAGGI A PASTA SEMIDURA E DURA DI LATTE DI PECORA, AROMATIZZATI</b>	Formaggio naturale prodotto con latte di pecora, contenente il 50% o meno di umidità, con aggiunta di aromi o condimenti.	Inviare formaggi interi e non tagliati con peso minimo di 1 kg (2 libbre).*	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione

## CATEGORIE DI FORMAGGI DI LATTE MISTO E DI ALTRI TIPI DI LATTE

112	<b>FORMAGGI DI LATTE MISTO A PASTA MOLLE E SEMI-MOLLE</b>	Formaggi naturali, non aromatizzati, con umidità pari o superiore al 40%, prodotti con latte misto (latte misto di vacca, capra, pecora, bufalo d'acqua, camélide o altri mammiferi ungulati).	Inviare formaggi interi e non tagliati con peso minimo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
113	<b>FORMAGGI DI LATTE MISTO A PASTA DURA (MENO DI 6 MESI)</b>	Formaggi naturali, non aromatizzati, con umidità pari o inferiore al 39%, prodotti con latte misto (latte misto di vacca, capra, pecora, bufalo d'acqua, camélide o altri mammiferi ungulati) e stagionati da 1 a 180 giorni. Prodotti tra il 22 agosto 2025 e il 17 febbraio 2026.	Inviare formaggi interi e non tagliati con peso minimo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
114	<b>FORMAGGI DI LATTE MISTO A PASTA DURA (OLTRE 6 MESI)</b>	Formaggi naturali, non aromatizzati, con umidità pari o inferiore al 39%, prodotti con latte misto (latte misto di vacca, capra, pecora, bufalo d'acqua, camélide o altri mammiferi ungulati) e stagionati da almeno 181 giorni. Prodotto entro il 21 agosto 2025.	Inviare formaggi interi e non tagliati con peso minimo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione

\*Vedi le esenzioni dalle regole per i formaggi tagliati nel Regolamento del Concorso a pagina cinque.

115	<b>FORMAGGI DI LATTE MISTO, AROMATIZZATI</b>	Formaggi naturali, aromatizzati con aggiunta di condimenti, al fumo o con salamoia prodotti con latte misto (latte misto di vacca, capra, pecora, bufalo d'acqua, camélide o altri mammiferi ungulati).	Inviare formaggi interi e non tagliati con peso minimo di 1 kg (2 libbre).*	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
116	<b>FORMAGGI DI LATTE MISTO STAGIONATI IN SUPERFICIE</b>	Formaggi naturali, stagionati in superficie, aromatizzati o non aromatizzati, prodotti con latte misto (latte misto di vacca, capra, pecora, bufalo d'acqua, camélide o altri mammiferi ungulati). Comprende i formaggi con crosta naturale, i formaggi stagionati con muffa, e formaggi spalmati/lavati con colture batteriche durante la stagionatura.	Inviare formaggi interi e non tagliati con peso minimo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
117	<b>CLASSE APERTA: TUTTI GLI ALTRI FORMAGGI A BASE DI LATTE</b>	Formaggi naturali, aromatizzati o non aromatizzati, prodotti con latte da ungulati o camélidi (diversi da capra, pecora o mucca). Ad esempio: bufalo d'acqua, cammello, yak, lama e alpaca.	Inviare formaggi interi e non tagliati con peso minimo di 1 kg (2 libbre).*	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione

## CATEGORIE DI BURRO - TUTTI I TIPI DI LATTE

118	<b>BURRO, NON SALATO</b>	Burro di cremeria, non salato, con almeno l'80% di grassi del latte. [CFR Titolo 7 parte 58.345]	Inviare un prodotto con peso totale minimo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
119	<b>BURRO, SALATO</b>	Burro di cremeria, salato, con almeno l'80% di grassi del latte. [CFR Titolo 7 parte 58.345]	Inviare un prodotto con peso totale minimo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
120	<b>BURRO, FERMENTATO</b>	Burro di cremeria, fermentato, con almeno l'80% di grassi del latte. [CFR Titolo 7 parte 58.345]	Inviare un prodotto con peso totale minimo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
121	<b>BURRO, AROMATIZZATO</b>	Burro di cremeria, aromatizzato, salato o non salato, con almeno l'80% di grassi del latte. [CFR Titolo 7 parte 58.345]	Inviare un prodotto con peso totale minimo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione

## PRODOTTI FERMENTATI - TUTTI I TIPI DI LATTE

122	<b>PANNA ACIDA</b>	Panna acida naturale, non aromatizzata come definita nel disciplinare di produzione statunitense [CFR Titolo 21 Parti 131.160 e 131.162].	Inviare un prodotto con peso totale minimo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
123	<b>PANNA ACIDA A RIDOTTO E BASSO CONTENUTO DI GRASSI</b>	Panna acida naturale, non aromatizzata, come definita nel disciplinare di produzione statunitense [CFR Titolo 21 Parti 131.160 e 131.162], che soddisfa i requisiti per essere classificata come a ridotto contenuto di grassi, contenendo almeno il 25% di grassi in meno rispetto alla panna acida intera di riferimento [CFR Titolo 21 Parte 101.62(b)94]], oppure come a basso contenuto di grassi, contenendo 3 grammi o meno di grassi per 50 grammi di prodotto. [CFR Titolo 21 Parte 101.62 (b)(2)]	Inviare un prodotto con peso totale minimo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
124	<b>SALSE LATTIERO-CASEARIE FERMENTATE</b>	Salse lattiero-casearie naturali aromatizzate, preparate con un ingrediente base principale costituito da panna acida o yogurt.	Inviare un prodotto con peso totale minimo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 1 iscrizione di ciascuna varietà unica per sito di produzione
125	<b>CLASSE APERTA: PRODOTTI FERMENTATI</b>	Prodotti lattiero-caseari naturali fermentati, aromatizzati e non aromatizzati. Ad esempio, crème fraîche e crema.	Inviare un prodotto con peso totale minimo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 1 iscrizione di ciascuna varietà unica per sito di produzione

\*Vedi le esenzioni dalle regole per i formaggi tagliati nel Regolamento del Concorso a pagina cinque.



126	<b>YOGURT MAGRO</b>	Yogurt magro, aromatizzato e non aromatizzato.	Inviare un prodotto con peso totale minimo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
127	<b>YOGURT</b>	Yogurt, non aromatizzato, contenente almeno il 3,25% di grassi del latte. [CFR Titolo 21 Parte 131.200]	Inviare un prodotto con peso totale minimo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
128	<b>YOGURT, AROMATIZZATO</b>	Yogurt, con aggiunta di aromi e condimenti, contenente almeno il 3,25% di grassi del latte. [CFR Titolo 21 Parte 131.200 (3)]	Inviare un prodotto con peso totale minimo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
129	<b>YOGURT AD ALTO CONTENUTO PROTEICO</b>	Yogurt non aromatizzato, concentrato mediante filtrazione, filtrazione a membrana o fortificazione proteica al fine di ottenere un prodotto con circa il doppio del livello proteico rispetto allo yogurt standard. Ad esempio, quello greco o tipo greco.	Inviare un prodotto con peso totale minimo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
130	<b>YOGURT AD ALTO CONTENUTO PROTEICO, AROMATIZZATO</b>	Yogurt con aggiunta di aromi o condimenti, concentrato mediante filtrazione, filtrazione a membrana o fortificazione proteica al fine di ottenere un prodotto con circa il doppio del livello proteico rispetto allo yogurt standard. Ad esempio, quello greco o tipo greco.	Inviare un prodotto con peso totale minimo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
131	<b>LABNEH</b>	Labneh, aromatizzato o non aromatizzato. I prodotti possono essere spalmabili o marinati in olio.	Inviare un prodotto con peso totale minimo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
132	<b>PRODOTTI FERMENTATI BEVIBILI</b>	Prodotti fermentati bevibili, aromatizzati o non aromatizzati.	Inviare un prodotto con peso totale minimo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione

## CATEGORIE DIMOSTRATIVE - TUTTI I TIPI DI LATTE

133	<b>FORMAGGIO PER SNACK</b>	Formaggio da snack, aromatizzato o non aromatizzato, prodotto o preparato per un consumo immediato e pratico da parte del consumatore (113 grammi/4 once o meno). Include tutti i bastoncini di formaggio, patatine di formaggio essiccato, spicchi di formaggio, cubetti di formaggio, fette di formaggio a dimensione di cracker, fruste di formaggio e formaggio in forme decorative. Può essere confezionato come porzioni singole o multiple. Esclude il formaggio a pasta filata (Classe 22) e la cagliata di formaggio (Classi 79 e 80).	Inviare un prodotto con peso totale minimo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
134	<b>CLASSE APERTA: FORMAGGIO A PEZZETTI</b>	Formaggio naturale, aromatizzato o non aromatizzato, trasformato tramite taglio per produrre formaggio da utilizzare come ingrediente per i consumatori e gli operatori della ristorazione. Comprende formaggio a dadini, a cubotti, grattugiato, a fiammifero o a scaglie. Esclude i formaggi a dadini in stile italiano (Classe 134).	Inviare un prodotto con peso totale minimo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
135	<b>CLASSE APERTA: FORMAGGIO A PEZZETTI IN STILE ITALIANO</b>	Formaggi naturali in stile italiano, aromatizzati o non aromatizzati, trasformati tramite taglio per produrre formaggio da utilizzare come ingrediente per i consumatori e gli operatori della ristorazione. Comprende formaggio a dadini, a cubotti, grattugiato, a fiammifero o a scaglie. Ad esempio, mozzarella, provolone, parmigiano e formaggio romano.	Inviare un prodotto con peso totale minimo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
136	<b>CLASSE APERTA: MIX DI FORMAGGI A PEZZETTI</b>	Un mix di due o più formaggi naturali, aromatizzati o non aromatizzati trasformati tramite taglio per produrre formaggio da utilizzare come ingrediente per i consumatori e gli operatori della ristorazione. Comprende formaggio a dadini, a cubotti, grattugiato, a fiammifero o a scaglie.	Inviare un prodotto con peso totale minimo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione

137	<b>CLASSE APERTA: FORMAGGIO SBRICIOLATO</b>	Formaggi naturali sbriciolati, non aromatizzati oppure aromatizzati con condimenti aggiunti. Ad esempio, briciole di feta, formaggio di capra, queso fresco e formaggio erborinato.	Inviare un prodotto con peso totale minimo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
138	<b>CLASSE APERTA: FORMAGGIO GRATTUGIATO</b>	Formaggio naturale a pasta dura, non aromatizzato, macinato/grattugiato in particelle fini.	Inviare un prodotto con peso totale minimo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
139	<b>FORMAGGIO NATURALE A FETTE</b>	Formaggio naturale, aromatizzato o non aromatizzato, trasformato in fette (56 grammi /2 once o meno) per l'uso da parte dei consumatori e degli operatori della ristorazione.	Inviare un prodotto con peso totale minimo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
140	<b>PREPARATI A BASE DI FORMAGGIO</b>	Un formaggio di processo naturale o pastorizzato viene ulteriormente trasformato in un alimento preparato. Può trattarsi di formaggi che contengono altri tipi di alimenti, quali carne o marmellate, messi all'interno o arrotolati sulla superficie, oppure formaggi che sono stati cotti in forno o impanati. (Il formaggio deve rappresentare più del 50% del peso o del volume di questo alimento preparato). I preparati a base di formaggio si distinguono dai formaggi aromatizzati che prevedono l'aggiunta di ingredienti naturali o condimenti durante il processo di produzione o di stagionatura. Rientrano in questa categoria: mozzarella fresca avvolta nel prosciutto, juustoleipa, brie en croute. Queste iscrizioni saranno preparate per il giudizio secondo le istruzioni di confezionamento.	Inviare un prodotto con peso totale minimo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione
141	<b>SPALMABILI A BASE DI FORMAGGIO</b>	Per le creme spalmabili tipo formaggio freddo, il peso del formaggio deve essere l'ingrediente principale del prodotto finito e può essere una combinazione di formaggio naturale e/o di processo. Può includere ingredienti non caseari come olio vegetale, amidi, stabilizzanti, emulsionanti, spezie, aromi e colori naturali e/o artificiali.	Inviare un prodotto con peso totale minimo di 1 kg (2 libbre).	Fino a 4 iscrizioni di ciascuna varietà unica per sito di produzione

## CATEGORIE DI INGREDIENTI LATTIERO-CASEARI SECCHI - TUTTI I TIPI DI LATTE

142	<b>SIERO DI LATTE SECCO</b>	Siero di latte secco, ottenuto dalla rimozione dell'acqua dal siero di latte con tutti gli altri costituenti che rimangono nelle stesse proporzioni relative del siero di latte. [CFR Titolo 21 parte 184.1979 (a)(3)]	Inviare un prodotto di 1 libbra come campione.	Fino a 2 iscrizioni per sito di produzione
143	<b>CONCENTRATO DI PROTEINE DEL SIERO DI LATTE AL 80%</b>	Il concentrato di proteine del siero di latte (WPC) all'80% è un prodotto in polvere con un contenuto proteico compreso tra il 79,5% e il 82%, un contenuto massimo di grassi del 10% e un'umidità massima del 6%. Viene prodotto mediante tecniche di separazione fisica quali precipitazione, filtrazione o dialisi. Prodotto non istantaneo. [CFR Titolo 21 parte 184.1979 (a)(3)]	Inviare un prodotto di 1 libbra come campione.	Fino a 2 iscrizioni per sito di produzione
144	<b>CONCENTRATO DI PROTEINE DEL SIERO DI LATTE ALL'80%, ISTANTANEO</b>	Il concentrato di proteine del siero di latte (WPC) all'80% istantaneo è un prodotto in polvere con un contenuto proteico compreso tra il 79,5% e l'82%, un contenuto massimo di grassi del 10% e un'umidità massima del 6%. Viene prodotto mediante tecniche di separazione fisica quali precipitazione, filtrazione o dialisi. [CFR Titolo 21 parte 184.1979 (a)(3)]	Inviare un prodotto di 1 libbra come campione.	Fino a 2 iscrizioni per sito di produzione
145	<b>ISOLATO DI PROTEINE DEL SIERO DI LATTE AL 90%</b>	"L'isolato di proteine del siero del latte (WPI) al 90% è un prodotto in polvere con un contenuto proteico minimo dell'89,5%, un contenuto massimo di grassi dell'1,5% e un'umidità massima del 6%. Viene prodotto mediante precipitazione, filtraggio a membrana e/o scambio ionico. Prodotto non istantaneo."	Inviare un prodotto di 1 libbra come campione.	Fino a 2 iscrizioni per sito di produzione



146	<b>ISOLATO DI PROTEINE DEL SIERO DI LATTE AL 90%, ISTANTANEO</b>	L'isolato di proteine del siero del latte (WPI) al 90% è un prodotto in polvere con un contenuto proteico minimo dell'89,5%, un contenuto massimo di grassi dell'1,5% e un'umidità massima del 6%. Viene prodotto mediante precipitazione, filtraggio a membrana e/o scambio ionico.	Inviare un prodotto di 1 libbra come campione.	Fino a 2 iscrizioni per sito di produzione
147	<b>ISOLATO DI PROTEINE DEL SIERO DI LATTE, ACIDIFICATO</b>	Isolato di proteine del siero di latte (WPI) acidificato a un pH compreso tra 3,2 e 3,4. Il prodotto secco finito deve contenere un minimo dell'89,5% di proteine, un massimo dell'1,5% di grassi e un massimo del 6% di umidità. Viene prodotto mediante precipitazione, filtraggio a membrana e/o scambio ionico.	Inviare un prodotto di 1 libbra come campione.	Fino a 2 iscrizioni per sito di produzione
148	<b>PERMEATO DI SIERO DI LATTE</b>	Permeato di siero, prodotto estraendo dal siero le proteine e altri elementi solidi. La separazione avviene mediante ultrafiltrazione e/o diafiltrazione. Massimo 7% di proteine, minimo 76% di lattosio, massimo 1,5% di grassi, massimo 5% di umidità.	Inviare un prodotto di 1 libbra come campione.	Fino a 2 iscrizioni per sito di produzione
149	<b>LATTE SCREMATO IN POLVERE E LATTE MAGRO DISIDRATATO</b>	Latte in polvere senza grassi (NDM): Prodotto ottenuto dalla rimozione della sola acqua dal latte pastorizzato scremato. Contiene non più del 5% di umidità, e massimo l'1,5% di grassi del latte. Latte in polvere scremato (SMP): Prodotto ottenuto dalla rimozione dell'acqua dal latte pastorizzato scremato. Massimo 5% di umidità e 1,5% di grassi del latte, con un contenuto minimo di proteine del latte del 34%. [CFR Titolo 21 parte 131.125]	Inviare un prodotto di 1 libbra come campione.	Fino a 2 iscrizioni per sito di produzione
150	<b>CONCENTRATO DI PROTEINE DEL LATTE</b>	Il concentrato di proteine del latte (MPC) viene prodotto grazie a metodi quali ultrafiltrazione e diafiltrazione, che consentono di trattenere tutta la caseina e le proteine del siero di latte contenute nel flusso di materiale grezzo del prodotto finito, con una proporzione di caseina/proteine del siero equivalente a quella del latte originario, di circa 80:20. Contenuto proteico compreso tra il 40% e l'89,5%.	Inviare un prodotto di 1 libbra come campione.	Fino a 2 iscrizioni per sito di produzione

# CAMPIONI DEL MONDO

**2024** | **Michael Spycher**  
GOURMINO, SVIZZERA

**2022** | **Michael Spycher**  
GOURMINO, SVIZZERA

**2020** | **Michael Spycher**  
GOURMINO, SVIZZERA

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

**2016** | **Team Emmi Roth**  
EMMI ROTH USA,  
WISCONSIN, STATI UNITI

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

**2012** | **Cheesemakers at  
FrieslandCampina**  
STENDEREN, PAESI BASSI

**2010** | **Cédric Vuille**  
SVIZZERA

**2008** | **Michael Spycher**  
SVIZZERA

**2006** | **Christian Wuthrich**  
SVIZZERA

**2004** | **Meint Scheenstra**  
PAESI BASSI

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

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

**1998** | **Per Olesen**  
DANIMARCA

**1996** | **Hans Dekkers**  
PAESI BASSI

**1994** | **Jens Jensen**  
DANIMARCA

**1992** | **Ole Brander**  
DANIMARCA

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

**1988** | **Dale Olson**  
WISCONSIN, STATI UNITI

**1986** | **Rejean Galipeau**  
ONTARIO, CANADA

**1984** | **Roland Tess**  
WISCONSIN, STATI UNITI

**1982** | **Julie Hook**  
WISCONSIN, STATI UNITI

**1980** | **Leif Olesen**  
DANIMARCA

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

**1976** | **Rykele Sytsema**  
PAESI BASSI

**1974** | **Glen Ward**  
WISCONSIN, STATI UNITI

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

**1970** | **Larry Harms**  
IOWA, STATI UNITI

**1968** | **Harvey Schneider**  
WISCONSIN, STATI UNITI

**1966** | **Louis Biddle**  
WISCONSIN, STATI UNITI

**1964** | **Irving Cutt**  
ONTARIO, CANADA

**1962** | **Vincent Thompson**  
WISCONSIN, STATI UNITI

**1960** | **Carl Huber**  
WISCONSIN, STATI UNITI

**1958** | **Ronald E. Johnson**  
WISCONSIN, STATI UNITI

**1957** | **John C. Rediske**  
WISCONSIN, STATI UNITI

