



WORLD CHAMPIONSHIP CHEESE CONTEST



MARCH 3-5

2026

KIT DI ISCRIZIONE

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.
- 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.

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 FRESCHI
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 per partecipare.

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

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

MyEntries® consente di:

- Iscriversi 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 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.



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 incartato 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 autocompilete 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.

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 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	CHEDDAR, 'DOLCE' (DA 0 A 3 MESI)	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	CHEDDAR, 'MEDIO' (DA 3 A 6 MESI)	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	CHEDDAR, 'FORTE' (DA 6 MESI A 1 ANNO)	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	CHEDDAR, STAGIONATO DA UNO A DUE ANNI	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	CHEDDAR, STAGIONATO DUE ANNI O PIÙ	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	CHEDDAR TRADIZIONALE CERATO	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	CHEDDAR A CROSTA NATURALE	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	CLASSE APERTA: FORMAGGI TIPO CHEDDAR	Formaggi di latte vaccino in stile Cheddar, naturali e non aromatizzati, che includono colture 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	COLBY	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	MONTEREY JACK	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	FORMAGGIO AL CAGLIO MARMORIZZATO	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	FORMAGGIO TIPO BABY SWISS	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	FORMAGGIO CON CROSTA TIPO SVIZZERO	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.

CATEGORIE DEL CONCORSO

14	FORMAGGIO SENZA CROSTA TIPO SVIZZERO	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	MOZZARELLA	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	MOZZARELLA PARZIALMENTE SCREMATA	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	MOZZARELLA FRESCA	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	BURRATA	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	PROVOLONE, DOLCE	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	PROVOLONE, STAGIONATO	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	PROVOLONE, AFFUMICATO	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	FORMAGGIO FILANTE (STRING CHEESE)	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	ASIAGO	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	PARMIGIANO	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	RICOTTA	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	FORMAGGIO FRESCO	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	FORMAGGIO FRESCO, RIDOTTO O MAGRO	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	FETA	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	FETA, AROMATIZZATO	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	BRICK E MUENSTER	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	HAVARTI	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	HAVARTI, AROMATIZZATO	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	GORGONZOLA	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	FORMAGGI ERBORINATI	Formaggi naturali di latte vaccino non aromatizzati con venature di muffa blu (<i>Penicillium roqueforti</i>) [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	FORMAGGI ERBORINATI CON MUFFA ESTERNA	Formaggi naturali di latte vaccino non aromatizzati con venature di muffa blu (<i>Penicillium roqueforti</i>) [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	CLASSE APERTA: FORMAGGI CON MUFFA BLU	Formaggi naturali di latte vaccino, non aromatizzati, stagionati con muffa blu (<i>Penicillium roqueforti</i>). 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

CATEGORIE DEL CONCORSO

37	BRIE	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	CAMEMBERT	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	CLASSE APERTA: FORMAGGI A CROSTA FIORITA	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	CLASSE APERTA: FORMAGGI A CROSTA FIORITA, AROMATIZZATI	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	EDAM	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	GOUDA, GIOVANE (MENO DI 3 MESI)	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	GOUDA, A MEDIA STAGIONATURA (DA 3 A 10 MESI)	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	GOUDA, STAGIONATO (DA 10 A 18 MESI)	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	GOUDA, EXTRA STAGIONATO (OLTRE 18 MESI)	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	GOUDA, AROMATIZZATO	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	GOUDA, AFFUMICATO	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	FORMAGGI FRESCI IN STILE LATINOAMERICANO	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	FORMAGGI DA FUSIONE IN STILE LATINOAMERICANO	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	FORMAGGI A PASTA DURA IN STILE LATINOAMERICANO	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	GRUYÈRE	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	APPENZELLER, GIOVANE	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	APPENZELLER, STAGIONATO	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	CLASSE APERTA: FORMAGGI ALPINI	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	FORMAGGI A PASTA MOLLE A CROSTA LAVATA O A MATURAZIONE BATTERICA	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	FORMAGGI A CROSTA LAVATA O A MATURAZIONE BATTERICA, A PASTA SEMIDURA (O SEMIMOLLE), GIOVANI (MENO DI 4 MESI)	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	FORMAGGI A CROSTA LAVATA O A MATURAZIONE BATTERICA, A PASTA SEMIDURA (O SEMIMOLLE), STAGIONATI (OLTRE 4 MESI)	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	FORMAGGI A PASTA DURA A CROSTA LAVATA O A MATURAZIONE BATTERICA, A MEDIA STAGIONATURA (MENO DI 9 MESI)	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	FORMAGGI A PASTA DURA A CROSTA LAVATA O A MATURAZIONE BATTERICA, EXTRA STAGIONATI (OLTRE 9 MESI)	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

CATEGORIE DEL CONCORSO

60	RACLETTE	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	RACLETTE, AROMATIZZATO	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	FORMAGGI A CROSTA LAVATA O A MATURAZIONE BATTERICA LAVATI CON VINO O DISTILLATI	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	FORMAGGIO MONTEREY JACK AL PEPE, BASSA PICCANTEZZA	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	FORMAGGIO MONTEREY JACK AL PEPE, MEDIA PICCANTEZZA	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	FORMAGGIO MONTEREY JACK AL PEPE, ALTA PICCANTEZZA	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	CLASSE APERTA: FORMAGGIO AROMATIZZATO AL PEPE, PICCANTEZZA LEGGERA	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	CLASSE APERTA: FORMAGGIO AROMATIZZATO AL PEPE, PICCANTEZZA MEDIA	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	CLASSE APERTA: FORMAGGIO AROMATIZZATO AL PEPE, PICCANTEZZA ALTA	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	CLASSE APERTA: FORMAGGI A PASTA MOLLE	"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	CLASSE APERTA: FORMAGGI A PASTA MOLLE, AROMATIZZATI	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	CLASSE APERTA: FORMAGGI A PASTA SEMIDURA	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	CLASSE APERTA: FORMAGGI A PASTA SEMIDURA, AROMATIZZATI	Formaggi naturali a pasta semi-molle (semidura) 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	CLASSE APERTA: FORMAGGI A PASTA DURA	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	CLASSE: FORMAGGI A PASTA DURA, AROMATIZZATI	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	CLASSE APERTA: FORMAGGI A PASTA SEMIDURA CON CROSTA NATURALE	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	CLASSE APERTA: FORMAGGI A PASTA DURA CON CROSTA NATURALE	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	CLASSE APERTA: FORMAGGI AFFUMICATI A PASTA MOLLE E SEMIDURA	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	CLASSE APERTA: FORMAGGI AFFUMICATI A PASTA DURA	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	CLASSE APERTA: CAGLIATE DI FORMAGGIO	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	CLASSE APERTA: CAGLIATE DI FORMAGGIO, AROMATIZZATE	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	FORMAGGI A PASTA MOLLE E SEMIDURA A RIDOTTO CONTENUTO DI GRASSI	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.

CATEGORIE DEL CONCORSO

82	FORMAGGI A PASTA DURA A RIDOTTO CONTENUTO DI GRASSI	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	FORMAGGI MAGRI	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	FORMAGGI A RIDOTTO CONTENUTO DI SODIO	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	FORMAGGIO SPALMABILE A FREDDO	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	FORMAGGIO SPALMABILE A FREDDO, AROMATIZZATO	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	FORMAGGIO CREMOSO	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	CREME SPALMABILI AL FORMAGGIO	Creme 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	FORMAGGI NATURALI SPALMABILI	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	FORMAGGI FUSI PASTORIZZATI	Formaggio di processo pasteurizzato 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	FORMAGGI FUSI PASTORIZZATI, AROMATIZZATI	Formaggio fuso pasteurizzato 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	FETTE DI FORMAGGIO FUSO PASTORIZZATO	Il formaggio di processo pasteurizzato 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	FORMAGGIO FUSO SPALMABILE PASTORIZZATO	Formaggi di processo spalmabili pasteurizzati, 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	PRODOTTO A BASE DI FORMAGGIO FUSO PASTORIZZATO	Prodotti di formaggio fuso pasteurizzato, 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 pasteurizzati, 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	FORMAGGI A PASTA MOLLE DI LATTE CAPRINO	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	FORMAGGI A PASTA MOLLE DI LATTE CAPRINO, AROMATIZZATI	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	FORMAGGI A PASTA MOLLE DI LATTE DI CAPRA AROMATIZZATI CON CONDIMENTI DOLCI	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	FORMAGGI DI LATTE DI CAPRA A PASTA SEMI-MOLLE (SEMI-DURA)	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	FORMAGGI DI LATTE DI CAPRA A PASTA SEMI-MOLLE (SEMI-DURA), AROMATIZZATI	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	FORMAGGI DI LATTE DI CAPRA A PASTA DURA	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	FORMAGGI DI LATTE DI CAPRA A PASTA DURA, AROMATIZZATI	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	FORMAGGI DI LATTE DI CAPRA A PASTA MOLLE	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	FORMAGGI DI LATTE DI CAPRA A CROSTA LAVATA/STAGIONATI A STRISCIO	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	FORMAGGI DI LATTE DI PECORA A PASTA MOLLE	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	FORMAGGI DI LATTE DI PECORA A PASTA SEMI-MOLLE (SEMI-DURA)	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	FORMAGGI DI LATTE DI PECORA A PASTA DURA, STAGIONATI (MENO DI 6 MESI)	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	FORMAGGI DI LATTE DI PECORA A PASTA DURA, EXTRA STAGIONATI (OLTRE 6 MESI)	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	FORMAGGI DI LATTE DI PECORA CON MUFFA BLU	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	FORMAGGI DI LATTE DI PECORA A MATURAZIONE SUPERFICIALE	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	FORMAGGI DI LATTE DI PECORA CON CROSTA LAVATA O SPALMATA	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	FORMAGGI A PASTA SEMIDURA E DURA DI LATTE DI PECORA, AROMATIZZATI	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	FORMAGGI DI LATTE MISTO A PASTA MOLLE E SEMI-MOLLE	Formaggi naturali, non aromatizzati, con umidità pari o superiore al 40%, prodotti con latte misto (latte misto di vacca, capra, pecora, bufalo d'acqua, camelide 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	FORMAGGI DI LATTE MISTO A PASTA DURA (MENO DI 6 MESI)	Formaggi naturali, non aromatizzati, con umidità pari o inferiore al 39%, prodotti con latte misto (latte misto di vacca, capra, pecora, bufalo d'acqua, camelide 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	FORMAGGI DI LATTE MISTO A PASTA DURA (OLTRE 6 MESI)	Formaggi naturali, non aromatizzati, con umidità pari o inferiore al 39%, prodotti con latte misto (latte misto di vacca, capra, pecora, bufalo d'acqua, camelide 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

115	FORMAGGI DI LATTE MISTO, AROMATIZZATI	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, camelide 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	FORMAGGI DI LATTE MISTO STAGIONATI IN SUPERFICIE	Formaggi naturali, stagionati in superficie, aromatizzati o non aromatizzati, prodotti con latte misto (latte misto di vacca, capra, pecora, bufalo d'acqua, camelide 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	CLASSE APERTA: TUTTI GLI ALTRI FORMAGGI A BASE DI LATTE	Formaggi naturali, aromatizzati o non aromatizzati, prodotti con latte da ungulati o camelidi (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	BURRO, NON SALATO	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	BURRO, SALATO	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	BURRO, FERMENTATO	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	BURRO, AROMATIZZATO	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	PANNA ACIDA	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	PANNA ACIDA A RIDOTTO E BASSO CONTENUTO DI GRASSI	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	SALSE LATTIERO-CASEARIE FERMENTATE	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	CLASSE APERTA: PRODOTTI FERMENTATI	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	YOGURT MAGRO	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	YOGURT	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	YOGURT, AROMATIZZATO	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	YOGURT AD ALTO CONTENUTO PROTEICO	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	YOGURT AD ALTO CONTENUTO PROTEICO, AROMATIZZATO	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	LABNEH	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	PRODOTTI FERMENTATI BEVIBILI	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	FORMAGGIO PER SNACK	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	CLASSE APERTA: FORMAGGIO A PEZZETTI	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	CLASSE APERTA: FORMAGGIO A PEZZETTI IN STILE ITALIANO	Formaggi naturale 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	CLASSE APERTA: MIX DI FORMAGGI A PEZZETTI	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	CLASSE APERTA: FORMAGGIO SBRICOLATO	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	CLASSE APERTA: FORMAGGIO GRATTUGIATO	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	FORMAGGIO NATURALE A FETTE	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	PREPARATI A BASE DI FORMAGGIO	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	SPALMABILI A BASE DI FORMAGGIO	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	SIERO DI LATTE SECCO	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	CONCENTRATO DI PROTEINE DEL SIERO DI LATTE AL 80%	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	CONCENTRATO DI PROTEINE DEL SIERO DI LATTE ALL'80%, ISTANTANEO	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	ISOLATO DI PROTEINE DEL SIERO DI LATTE AL 90%	"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

CATEGORIE DEL CONCORSO

146	ISOLATO DI PROTEINE DEL SIERO DI LATTE AL 90%, ISTANTANEO	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	ISOLATO DI PROTEINE DEL SIERO DI LATTE, ACIDIFICATO	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	PERMEATO DI SIERO DI LATTE	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	LATTE SCREMATO IN POLVERE E LATTE MAGRO DISIDRATATO	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	CONCENTRATO DI PROTEINE DEL LATTE	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	2010	Cédric Vuille SVIZZERA	1982	Julie Hook WISCONSIN, STATI UNITI
2022	Michael Spycher GOURMINO, SVIZZERA	2008	Michael Spycher SVIZZERA	1980	Leif Olesen DANIMARCA
2020	Michael Spycher GOURMINO, SVIZZERA	2006	Christian Wuthrich SVIZZERA	1978	Franz Haberlander AUSTRIA
2018	Michel Touyarou SAVENCIA CHEESE, FRANCIA	2004	Meint Scheenstra PAESI BASSI	1976	Rykele Sytsema PAESI BASSI
2016	Team Emmi Roth EMMI ROTH USA, WISCONSIN, STATI UNITI	2002	Craig Sceney AUSTRALIA	1974	Glen Ward WISCONSIN, STATI UNITI
2014	Gerard Sinnesberger KASEREI SINNESBERGER	2000	Kevin Walsh TASMANIA, AUSTRALIA	1972	Domenico Rocca ITALIA
2012	Cheesemakers at FrieslandCampina STENDEREN, PAESI BASSI	1998	Per Olesen DANIMARCA	1970	Larry Harms IOWA, STATI UNITI
		1996	Hans Dekkers PAESI BASSI	1968	Harvey Schneider WISCONSIN, STATI UNITI
		1994	Jens Jensen DANIMARCA	1966	Louis Biddle WISCONSIN, STATI UNITI
		1992	Ole Brander DANIMARCA	1964	Irving Cutt ONTARIO, CANADA
		1990	Josef Schroll AUSTRIA	1962	Vincent Thompson WISCONSIN, STATI UNITI
		1988	Dale Olson WISCONSIN, STATI UNITI	1960	Carl Huber WISCONSIN, STATI UNITI
		1986	Rejean Galipeau ONTARIO, CANADA	1958	Ronald E. Johnson WISCONSIN, STATI UNITI
		1984	Roland Tess WISCONSIN, STATI UNITI	1957	John C. Rediske WISCONSIN, STATI UNITI