



# WORLD CHAMPIONSHIP CHEESE CONTEST



MARCH 3-5

2026

KIT DE INSCRIÇÃO

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

# WORLD CHAMPIONSHIP

CHEESE



CONTEST

PARTICIPE DO MAIOR CAMPEONATO DE QUEIJOS DO MUNDO:

## WORLD CHAMPIONSHIP CHEESE CONTEST®

2026 marca a 36ª edição bienal do World Championship Cheese Contest®, a competição técnica de laticínios mais respeitada e honrada do mundo, organizada pela Wisconsin Cheese Makers Association!

Convidamos você a enviar queijos, manteigas, laticínios fermentados e ingredientes lácteos secos de qualidade para o campeonato para avaliação técnica especializada e para concorrer a prêmios de prestígio em 150 categorias.

- Todos os fabricantes de laticínios de verdade do mundo podem competir!
- Inscreva-se on-line usando o MyEntries®, nosso sistema exclusivo de inscrição on-line e seu local de trabalho pessoal e seguro para o Championship Cheese Contests®.
- Especialistas de todo o mundo avaliarão as inscrições do campeonato em Madison, Wisconsin.
- Uma Medalha de Ouro, uma Medalha de Prata e uma Medalha de Bronze serão concedidas às três inscrições com maior pontuação em cada categoria.
- Os resultados do campeonato serão publicados durante a competição em nosso site, [worldchampioncheese.org](http://worldchampioncheese.org).
- Os vencedores serão homenageados em um banquete de gala de premiação durante a CheeseExpo em Milwaukee, Wisconsin.
- Os vencedores receberão elegantes placas feitas à mão com o medalhão do World Championship Cheese Contest®.
- Os vencedores do campeonato têm acesso à arte do logotipo do campeonato para uso na promoção de seu sucesso.



- **VISITE** nosso site em [worldchampioncheese.org](http://worldchampioncheese.org) para obter informações completas e para se inscrever on-line no campeonato.
- **ENTRE EM CONTATO** com a Diretora do Campeonato, Kirsten Strohmenger, da Wisconsin Cheese Makers Association, pelo telefone (608) 673-5245 ou pelo e-mail [kstrohmenger@wischeesemakers.org](mailto:kstrohmenger@wischeesemakers.org).

## DATAS IMPORTANTES

**ABERTURA DAS INSCRIÇÕES**  
Terça-feira, 4 de novembro de 2025

**PRAZO DE INSCRIÇÃO ANTECIPADA**  
(US\$ 80 POR INSCRIÇÃO)  
Sexta-feira, 12 de dezembro de 2025

**PRAZO FINAL DE INSCRIÇÃO**  
(US\$ 95 POR INSCRIÇÃO)  
Sexta-feira, 30 de janeiro de 2026

**PRAZO FINAL PARA RECEBIMENTO DE INSCRIÇÕES**  
Quarta-feira, 18 de fevereiro de 2026

**PRAZO FINAL DE RECEBIMENTO DE PRODUTOS FRESCOS**  
Quarta-feira, 25 de fevereiro de 2026

**JULGAMENTO DO CAMPEONATO**  
De 3 a 5 de março de 2026

**BANQUETE DE PREMIAÇÃO**  
Quinta-feira, 16 de abril de 2026

# VISÃO GERAL DO CAMPEONATO

## PRIMEIRA RODADA DE JULGAMENTO

As inscrições são avaliadas por um painel de jurados técnicos qualificados selecionados em todo o mundo.

Uma dupla de jurados especialistas examina, cheira e prova cada inscrição em uma categoria. A partir de um máximo de 100 pontos possíveis, são feitas deduções para vários defeitos encontrados por cada jurado. Os defeitos são observados nas áreas de sabor, corpo e textura, sal, cor, acabamento, embalagem e outros atributos apropriados.

As três entradas com maior pontuação em uma categoria são nomeadas Melhor da Categoria, Segundo e Terceiro lugar.

## RODADA DO CAMPEONATO

Nosso painel de jurados especializados avalia os queijos Medalha de Ouro e Melhores da Categoria em uma rodada final de avaliação para determinar o World Champion Cheese.

Cada medalhista de ouro qualificado é examinado, e 20 finalistas avançam para a Rodada do Campeonato.

Durante a Rodada do Campeonato, é calculada a média das pontuações de todo o painel de jurados para gerar uma pontuação final para cada finalista. O queijo que obtiver a maior pontuação média é nomeado Campeão Mundial. As duas pontuações mais altas seguintes recebem o prêmio de Primeiro e Segundo Vice-Campeão.

## PRÊMIOS E DISTINÇÕES

Em 16 de abril de 2026, durante o Banquete de Premiação do Campeonato na CheeseExpo em Milwaukee, Wisconsin, medalhões banhados a ouro 24 quilates serão entregues aos vencedores de Melhor da Categoria.

Medalhas de prata e bronze serão concedidas aos participantes que ficarem em segundo e terceiro lugares. Troféus e fitas exclusivos feitos à mão serão entregues ao campeão mundial, ao primeiro e ao segundo vice-campeões.

O campeonato é aberto ao público e receberá exposição na mídia internacional. Os vencedores de medalhas anteriores criaram campanhas de marketing eficazes com base em seu sucesso.



# REGRAS DO CAMPEONATO

## QUEM PODE PARTICIPAR:

- Qualquer fabricante de queijo, manteiga, laticínios fermentados ou ingredientes lácteos secos de verdade pode participar do Campeonato. Cada inscrição deve ser feita em nome de uma pessoa, equipe ou grupo diretamente envolvido na fabricação do produto.
- Comerciantes, processadores ou varejistas secundários podem inscrever produtos co-embalados por um fabricante especificamente para essa segunda parte, com a aprovação do fabricante original. A segunda parte e o fabricante decidirão sobre o nome da inscrição, o nome do participante e o nome da empresa usado na inscrição. As segundas partes podem inscrever até duas entradas em uma categoria.

*Exceção: segundas partes podem participar das Categorias de Demonstração diretamente e sem restrições inerentes.*

## ENVIO DE INSCRIÇÕES

- Um produto só pode ser inscrito em uma categoria.
- Uma pessoa, equipe ou grupo pode se inscrever em mais de uma categoria. Uma pessoa ou grupo pode ser nomeado em várias inscrições na mesma categoria. As descrições das categorias explicam o limite de inscrições permitido em cada categoria.
- O limite de inscrições por categoria indicado nas descrições das categorias (págs. 10-21) aplica-se aos fabricantes. As inscrições de uma segunda parte em uma determinada categoria são limitadas a duas ou, em categorias com limites com base em sabor ou tipos de variedade, duas por sabor ou variedade. As inscrições de uma segunda parte não afetam os limites de inscrição para o fabricante de embalagem conjunta que está participando da mesma categoria.
- Uma categoria tem inscrições suficientes para a competição se houver inscrições de três empresas diferentes. Se uma categoria não atender a esse requisito, as inscrições serão transferidas para uma categoria alternativa e apropriada para a competição.
- O Jurado Principal tem o poder de transferir qualquer inscrição para a categoria mais apropriada do Campeonato.

## REQUISITOS DE PRODUTOS

- As inscrições devem ser laticínios naturais ou processados.
- As inscrições feitas com leite cru devem ser mantidas por um período mínimo de 60 dias antes da avaliação do campeonato. Os produtos inscritos devem ter uma cura normalmente associada à sua variedade.
- Qualquer queijo que contenha óleos vegetais será desclassificado do campeonato. As únicas exceções a essa regra são os produtos inscritos nas categorias Cheese Based Spread (pasta à base de queijo) e Pasteurized Process Cheese Product (produto de queijo processado pasteurizado).
- Os produtos podem ser enviados com ou sem embalagem e rótulos de marca padrão.
- Definições de teor de umidade do queijo:
  - Massa mole: >51%
  - Massa semidura: 50% a 40%
  - Massa dura: <39%

*Exceção: as umidades são ligeiramente diferentes para as Categorias 55, 56 e 57.*
- As inscrições perfuradas para retirada de amostra serão desqualificadas.

*Exceção: nas categorias de estilo suíço, as inscrições enviadas em sua forma original completa podem ter uma perfuração de amostra.*

- Todas as amostras enviadas para o Championship Cheese Contests devem ser cuidadosamente examinadas quanto à contaminação, incluindo a presença excessiva de ácaros do queijo. As amostras consideradas não seguras para consumo serão removidas do campeonato a critério do Jurado Principal.
- Todas as inscrições devem ser produzidas em conformidade com as normas de segurança alimentar estaduais e federais aplicáveis.
- Os organizadores do Campeonato e o Jurado Principal se reservam o direito de desqualificar qualquer inscrição devido a preocupações com a segurança dos alimentos e o risco potencial de consumo.

## REQUISITOS DE TAMANHO E PESO

- As inscrições devem ser enviadas em sua forma manufaturada original. Cada inscrição deve consistir em pelo menos 1 kg (2 libras) de produto em sua forma manufaturada original, salvo indicação em contrário na categoria. Se um produto tiver menos de 1 kg (2 lbs), deve ser enviado produto suficiente para totalizar 1 kg (2 lbs).

- NÃO CORTE SEU QUEIJO! O queijo recebido que for cortado ou aparado de sua forma original será eliminado da competição e receberá apenas uma pontuação de cortesia.

### EXCEÇÕES:

- Queijo cortado durante a fabricação: Colby horns, Feta, blocos suíços
- Alguns queijos de formato grande podem ser cortados nos seguintes tamanhos permitidos:
  - Os queijos que pesam de 30 a 60 kg (66 a 132 libras) podem ser cortados e enviados na metade de seu tamanho original totalmente maturado.
  - Queijos com peso superior a 60 kg (132 libras) podem ser cortados e enviados em um quarto de seu tamanho original totalmente maturado.
  - Queijos naturais em blocos de 290 kg (640 libras) podem ser cortados e enviados em blocos de 18 kg (40 libras).
- Queijos defumados podem ser inscritos na forma em que foram defumados a frio (ou seja, podem ser cortados antes da defumação). Mas atenção: o queijo que for cortado após o processo de defumação será eliminado da competição.
- Os queijos cortados após a fabricação e depois revestidos ou submersos em um condimento ou aromatizante podem ser inscritos, desde que todo o exterior do produto acabado esteja totalmente coberto pelo revestimento.
- Os queijos processados/convertidos podem ser inscritos nas seguintes categorias de demonstração:
  - Queijo para lanches
  - Categoria aberta: queijo desfiado
  - Categoria aberta: queijo estilo italiano desfiado
  - Categoria aberta: misturas de queijo desfiado
  - Categoria aberta: queijo esfarelado
  - Categoria aberta: queijo ralado
  - Queijo natural fatiado
  - Alimentos preparados com queijo

## INSCRIÇÕES NA CATEGORIA MANTEIGA

- As inscrições na categoria manteiga deverão ser de manteiga de creme de leite e conter no mínimo 80% de gordura láctea. As inscrições na categoria manteiga podem ser de manteiga a granel (em sacos dentro de caixas ou em potes) ou de manteiga em tabletes.

• Os produtos recebidos pelo Campeonato tornam-se propriedade da Wisconsin Cheese Makers Association. A Associação poderá solicitar a substituição dos produtos se os produtos premiados não puderem ser apresentados na CheeseExpo, de 14 a 16 de abril de 2026, em Milwaukee, Wisconsin.

## EXECUÇÃO DO CAMPEONATO

- O World Championship Cheese Contest® é de propriedade e operado pela Wisconsin Cheese Makers Association. O nome e o logotipo do evento são marcas comerciais federais registradas e podem ser usados com a permissão da Wisconsin Cheese Makers Association.

- As inscrições no Campeonato devem ser pagas integralmente no momento do envio da inscrição. As inscrições canceladas antes de 30 de janeiro de 2026 receberão um reembolso de 50% da taxa de inscrição paga. Quaisquer inscrições canceladas pelo participante após 30 de janeiro de 2026 não receberão reembolso das taxas de inscrição. Os participantes são responsáveis pelos custos de remessa. Nenhum reembolso será oferecido para inscrições pagas que não chegarem ao local do Campeonato.
- As seguintes categorias podem competir na rodada final de julgamento para determinar o Queijo Campeão Mundial e os Vice-Campeões: categorias de leite de vaca, categorias de leite de cabra, categorias de leite de ovelha e categorias de leite misto e outros leites.





## COMO SE INSCREVER

### INSCREVA-SE ON-LINE COM MYENTRIES®

MyEntries®, nosso sistema exclusivo de inscrição on-line, é o seu local de trabalho pessoal e seguro para os Campeonatos de Queijo do Campeonato da Wisconsin Cheese Makers Association. O MyEntries® inclui inscrição on-line; armazenamento permanente dos dados de inscrição de cada ano; pontuações instantâneas dos produtos e acesso contínuo às suas planilhas de pontuação dos produtos. Acesse [MyEntries.org](http://MyEntries.org) para se inscrever.

**Prazo para inscrição antecipada: 12 de dezembro de 2025 - US\$ 80 por inscrição**

**Prazo final: 30 de janeiro de 2026 - US\$ 95 por inscrição**

O MyEntries® permite que você:

- Inscreva-se no campeonato on-line.
- Revise seus dados de anos anteriores ao fazer sua inscrição.
- Economize tempo com a entrada automática de dados.
- Imprima etiquetas de identificação para a remessa das inscrições.
- Visualize e imprima suas planilhas oficiais de pontuação de jurado oficial no dia do julgamento!

### SUA CONTA MYENTRIES®

Se você criou uma conta MyEntries para um World ou United States Championship Cheese Contest® anterior, use o mesmo login e senha exclusivos para acessar sua conta MyEntries. Após o login, você verá suas inscrições e planilhas de pontuação armazenadas de campeonatos anteriores.

Se você ainda não criou uma conta, acesse [worldchampioncheese.org](http://worldchampioncheese.org) e clique em MyEntries® para começar. A partir daí, você pode enviar suas inscrições ou salvar e retornar mais tarde para se inscrever no campeonato.

Encaminhe quaisquer perguntas à Wisconsin Cheese Makers Association pelo telefone (608) 673-5245 ou pelo e-mail [contest@wischeesemakers.org](mailto:contest@wischeesemakers.org).

GROOTS VAKMANSDAAG  
LUTJEWINKEL

4356



## ENVIO E ENTREGA DAS INSCRIÇÕES

Cada inscrição no campeonato deve chegar até quarta-feira, 18 de fevereiro (25 de fevereiro para produtos frescos).

### EMBALAGEM DAS INSCRIÇÕES

- Cada inscrição deve ser enviada em sua própria caixa. Múltiplas inscrições podem ser enviadas juntas em um único contêiner de remessa, mas cada uma deve ser embalada individualmente e marcada com as etiquetas de remessa/identificação do campeonato.
- Para garantir transporte seguro, embale cuidadosamente seus produtos usando materiais de envio apropriados. Recomenda-se que os participantes usem caixas térmicas, plástico bolha, papel de embalagem e bolsas de gelo vedadas para manter a integridade do produto durante o transporte.
- Etiquetas de remessa do campeonato (etiquetas de identificação):
  1. Imprima as etiquetas de remessa preenchidas automaticamente em sua conta MyEntries®.
  2. Fixe uma etiqueta na parte externa da caixa individual do produto.
  3. Coloque a etiqueta correspondente dentro da caixa com o produto.

## ENVIO DE SUAS INSCRIÇÕES

• A Wisconsin Cheese Makers Association fez uma parceria com a Holland Cold Storage para receber todas as inscrições do campeonato e guardá-las para julgamento. A Wisconsin Aging and Grading Cheese, Inc. também auxilia o Campeonato, classificando e organizando as inscrições.

- Todos os produtos devem ser enviados com PRÉ-PAGOS. Não serão aceitas remessas com despesas de frete a pagar.
- Todas as inscrições de produtos devem ser recebidas na Holland Cold Storage em Kaukauna, Wisconsin, até quarta-feira, 18 de fevereiro (quarta-feira, 25 de fevereiro para produtos frescos).

### Reserve tempo suficiente para que a remessa cumpra esse prazo.

- Envie as inscrições para:  
World Championship Cheese Contest  
c/o Holland Cold Storage  
3600 Electric City Blvd., Door 6  
Kaukauna, WI 54130 USA

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

\*Este número de telefone está listado apenas para uso nos formulários de remessa.

Encaminhe quaisquer perguntas à Wisconsin Cheese Makers Association pelo telefone (608) 673-5245 ou pelo e-mail [contest@wischeesemakers.org](mailto:contest@wischeesemakers.org).

### PARTICIPANTES INTERNACIONAIS:

- As entradas importadas para os Estados Unidos devem estar em conformidade com os regulamentos aplicáveis da FDA, incluindo o registro da instalação e o aviso prévio de remessa. Os participantes internacionais talvez precisem designar um representante com sede nos EUA para atender às exigências adicionais da FDA. A Wisconsin Cheese Makers Association não pode atuar como agente de importação ou despachante aduaneiro. Toda a documentação, liberação alfandegária e providências de remessa são de responsabilidade do participante. Os participantes que desejarem assistência com a conformidade regulatória podem entrar em contato com a WCMA pelo e-mail [contest@wischeesemakers.org](mailto:contest@wischeesemakers.org) para serem direcionados a uma empresa de confiança que possa orientá-los e atuar como representante nos EUA, se necessário.

## CATEGORIAS DE QUEIJO DE LEITE DE VACA

<b>1</b>	<b>CHEDDAR, SUAVE (0 A 3 MESES)</b>	Cheddar de leite de vaca natural, sem aromatizantes e sem casca, envelhecido de 1 a 90 dias. Produzido entre 17 de fevereiro de 2026 e 20 de novembro de 2025. [CFR 133.113]	Envie queijo inteiro, não cortado, em sua forma original de fabricação.*	Até 4 inscrições por local de fabricação
<b>2</b>	<b>CHEDDAR, MÉDIO (3 A 6 MESES)</b>	Cheddar de leite de vaca natural, sem aromatizantes e sem casca, envelhecido de 91 a 180 dias. Produzido entre 19 de novembro de 2025 e 22 de agosto de 2025. [CFR 133.113]	Envie queijo inteiro, não cortado, em sua forma original de fabricação.*	Até 4 inscrições por local de fabricação
<b>3</b>	<b>CHEDDAR, AFIADO (6 MESES A 1 ANO)</b>	Cheddar de leite de vaca natural, sem aromatizantes e sem casca, envelhecido de 181 a 365 dias. Produzido entre 21 de agosto de 2025 e 18 de fevereiro de 2025. [CFR 133.113]	Envie queijo inteiro, não cortado, em sua forma original de fabricação.*	Até 4 inscrições por local de fabricação
<b>4</b>	<b>CHEDDAR, ENVELHECIDO POR UM A DOIS ANOS</b>	Cheddar de leite de vaca natural, sem aromatizantes e sem casca, envelhecido de 366 a 730 dias. Produzido entre 17 de fevereiro de 2025 e 19 de fevereiro de 2024. [CFR 133.113]	Envie queijo inteiro, não cortado, em sua forma original de fabricação.*	Até 4 inscrições por local de fabricação
<b>5</b>	<b>CHEDDAR, ENVELHECIDO POR DOIS ANOS OU MAIS</b>	Cheddar de leite de vaca natural, sem aromatizantes, sem casca, envelhecido por 731 dias ou mais. Produzido em ou antes de 18 de fevereiro de 2024. [CFR 133.113]	Envie queijo inteiro, não cortado, em sua forma original de fabricação.*	Até 4 inscrições por local de fabricação
<b>6</b>	<b>CHEDDAR TRADICIONAL ENCERADO</b>	Estilos tradicionais de cheddar de leite de vaca natural, sem aromatizantes, não cortados e revestidos com parafina ou cera ou revestimento plástico antes ou no início da cura.	Envie queijo inteiro, não cortado, em sua forma original de fabricação.	Até 4 inscrições por local de fabricação
<b>7</b>	<b>CHEDDAR COM CASCA NATURAL</b>	Estilos tradicionais de cheddar de leite de vaca natural, sem aromatizantes e curados para formar uma casca natural envelhecida em caverna (exclui queijos envelhecidos em embalagens hermeticamente fechadas).	Envie queijo inteiro, não cortado, em sua forma original de fabricação.	Até 4 inscrições por local de fabricação
<b>8</b>	<b>CATEGORIA ABERTA: TIPO CHEDDAR</b>	Queijos naturais, sem aromatizantes, estilo cheddar de leite de vaca, incluindo culturas adicionais não usadas normalmente na produção padrão de cheddar para obter perfis aromáticos exclusivos.	Envie queijo inteiro, não cortado, em sua forma original de fabricação.*	Até 4 inscrições por local de fabricação
<b>9</b>	<b>COLBY</b>	Colby natural, sem aromatizantes, de leite de vaca. [CFR 133.118]	Envie queijo inteiro, não cortado, em sua forma original de fabricação.*	Até 4 inscrições por local de fabricação
<b>10</b>	<b>MONTEREY JACK</b>	Monterey Jack natural, sem aromatizantes, de leite de vaca. [CFR 133.153]	Envie queijo inteiro, não cortado, em sua forma original de fabricação.*	Até 4 inscrições por local de fabricação
<b>11</b>	<b>QUEIJO DE COALHO MARMORIZADO</b>	Queijo de leite de vaca natural marmorizado com coalhada colorida e não colorida, geralmente coalhada de colby e/ou jack e/ou cheddar e/ou muçarela.	Envie queijo inteiro, não cortado, em sua forma original de fabricação.*	Até 4 inscrições por local de fabricação
<b>12</b>	<b>TIPO BABY SWISS</b>	Queijos tipo Baby Swiss naturais de leite de vaca, sem aromatizantes. Umidade máxima de 43%; teor mínimo de gordura de 45%; com desenvolvimento de olhaduras em todo o queijo.	Envie queijo inteiro, não cortado, em sua forma original de fabricação.*	Até 4 inscrições por local de fabricação
<b>13</b>	<b>TIPO SUIÇO COM CASCA</b>	Queijos tipo suíço de leite de vaca natural, sem aromatizantes e sem casca. Por exemplo, Emmentaler, suíço. Envelhecido por 60 dias ou mais. Produzido em ou antes de 20 de dezembro de 2025.	Envie queijo inteiro, não cortado, em sua forma original de fabricação.*	Até 4 inscrições por local de fabricação

\*Consulte as exceções às regras para queijos cortados no Regras do Campeonato, na página cinco.

# CATEGORIAS DO CAMPEONATO

14	<b>TIPO SUÍÇO SEM CASCA</b>	Queijos estilo suíço de leite de vaca naturais, sem aromatizantes e sem casca. Envelhecido por 60 dias ou mais. Produzido em ou antes de 20 de dezembro de 2025.	Envie queijo inteiro, não cortado, em sua forma original de fabricação.*	Até 4 inscrições por local de fabricação
15	<b>MUÇARELA</b>	Muçarela de "leite integral" natural, sem aromatizantes, feita de leite de vaca, descrita como queijo muçarela e queijo muçarela de baixo teor de umidade. [21 CFR 133.155 & 133.156]	Envie queijo inteiro, não cortado, em sua forma original de fabricação.	Até 4 inscrições por local de fabricação
16	<b>MUÇARELA, PARCIALMENTE DESNATADA</b>	Muçarela natural, sem aromatizantes, parcialmente desnatada e muçarela parcialmente desnatada de baixa umidade feita de leite de vaca. [21 CFR 133.157 E 133.158]	Envie queijo inteiro, não cortado, em sua forma original de fabricação.	Até 4 inscrições por local de fabricação
17	<b>MUÇARELA FRESCA</b>	Oferecida nas variedades ciliégine, bocconcini, ovoline, burrata, etc., a muçarela fresca não tem aromatizantes, alto teor de umidade, geralmente integral, muitas vezes embalada em água e feita de leite de vaca e/ou leite de búfala. Observação: todos os tamanhos e formatos de muçarela fresca serão considerados uma única variedade de queijo, portanto, somente 4 inscrições de cada local de fabricação poderão ser aceitas.	Envie queijos inteiros e não cortados para atingir um peso mínimo de 1 kg (2 lbs).	Até 4 inscrições por local de fabricação
18	<b>BURRATA</b>	Burrata, sem aromatizantes, feita com leite de vaca ou de búfala. Os produtos inscritos devem ser stracciatella (coalhada de muçarela e creme) envolta em uma camada externa de massa filada.	Envie queijos inteiros e não cortados para atingir um peso mínimo de 1 kg (2 lbs).	Até 4 inscrições por local de fabricação
19	<b>PROVOLONE, SUAVE</b>	Provolone de leite de vaca natural, sem aromatizantes, envelhecido por 1 a 60 dias. Produzido entre 17 de fevereiro de 2026 e 20 de dezembro de 2025. Não inclui provolone defumado; o provolone defumado concorre na Categoria 21. [21 CFR 133.181]	Envie queijo inteiro, não cortado, em sua forma original de fabricação.	Até 4 inscrições por local de fabricação
20	<b>PROVOLONE, ENVELHECIDO</b>	Provolone de leite de vaca natural, sem aromatizantes, envelhecido por 61 dias ou mais. Produzido em ou antes de 19 de dezembro de 2025. Não inclui provolone defumado; o provolone defumado concorre na Categoria 21. [21 CFR 133.181]	Envie queijo inteiro, não cortado, em sua forma original de fabricação.	Até 4 inscrições por local de fabricação
21	<b>PROVOLONE, DEFUMADO</b>	Provolone natural, feito com leite de vaca com aroma de fumaça adicionado ou defumado naturalmente.	Envie queijo inteiro, não cortado, em sua forma original de fabricação.	Até 4 inscrições por local de fabricação
22	<b>QUEIJO TIPO STRING CHEESE</b>	Queijo tipo "string", sem aromatizantes, de leite de vaca; inclui variações de coalhadas combinadas.	Envie um peso total mínimo de 1 kg (2 lbs).	Até 4 inscrições por local de fabricação
23	<b>ASIAGO</b>	Asiago natural, sem aromatizantes, de leite de vaca. [21 CFR 133.102, 133.103 E 133.104]	Envie queijo inteiro, não cortado, em sua forma original de fabricação.	Até 4 inscrições por local de fabricação
24	<b>PARMESÃO</b>	Parmesão natural, sem aromatizantes, de leite de vaca. [21 CFR 113.165]	Envie queijo inteiro, não cortado, em sua forma original de fabricação.	Até 4 inscrições por local de fabricação
25	<b>RICOTA</b>	Ricota natural, sem aromatizantes, feita de leite de vaca e/ou soro de leite.	Envie um total mínimo de 1 kg (2 lbs).	Até 4 inscrições por local de fabricação
26	<b>QUEIJO COTTAGE</b>	Queijo tipo cottage natural, de leite de vaca, sem aromatizantes, de qualquer tamanho de coalhada, com teor de gordura de 4% ou mais, em embalagens de varejo (embalagens de até 680 g (24 oz.)). [21 CFR 133.128]	Envie um total mínimo de 1 kg (2 lbs). Envie em embalagens de 680 g (24 oz) ou menores.	Até 4 inscrições de cada variedade exclusiva por local de fabricação

\*Consulte as exceções às regras para queijos cortados no Regras do Campeonato, na página cinco.

# CATEGORIAS DO CAMPEONATO

27	<b>QUEIJO COTTAGE, COM TEOR DE GORDURA BAIXO OU REDUZIDO</b>	Queijo tipo cottage natural, de leite de vaca, sem aromatizantes, de qualquer tamanho de coalhada com teor de gordura entre 0,5% e menos de 4%, em embalagens de varejo (embalagens de até 680 g (24 oz.)). Os produtos devem se enquadrar como de teor reduzido de gordura, contendo pelo menos 25% menos gordura do que o queijo tipo cottage integral de referência [21 CFR 101.62(b)(4)] ou de baixo teor de gordura, contendo 3 gramas ou menos de gordura por 50 gramas de produto [21 CFR 101.62(b)(2)]. [21 CFR 133.128]	Envie um total mínimo de 1 kg (2 lbs). Envie em embalagens de 680 g (24 oz) ou menores.	Até 4 inscrições de cada variedade exclusiva por local de fabricação
28	<b>FETA</b>	Feta natural, sem aromatizantes, de leite de vaca.	Envie queijos inteiros e não cortados para atingir um peso mínimo de 1 kg (2 lbs).*	Até 4 inscrições por local de fabricação
29	<b>FETA, AROMATIZADO</b>	Feta natural de leite de vaca e aromatizado com condimentos adicionados.	Envie queijos inteiros e não cortados para atingir um peso mínimo de 1 kg (2 lbs).*	Até 4 inscrições de cada variedade exclusiva por local de fabricação
30	<b>BRICK E MUENSTER</b>	Queijo de leite de vaca natural, sem aromatizantes, e queijo muenster. Envelhecido por 30 dias ou mais; não submetido à maturação superficial (casca lavada). Produzidos em ou antes de 19 de janeiro de 2026. [21 CFR 133.108 e 133.160]	Envie queijo inteiro, não cortado, em sua forma original de fabricação.	Até 4 inscrições de cada variedade exclusiva por local de fabricação
31	<b>HAVARTI</b>	Havarti natural, sem aromatizantes, de leite de vaca.	Envie queijo inteiro, não cortado, em sua forma original de fabricação.	Até 4 inscrições por local de fabricação
32	<b>HAVARTI, AROMATIZADO</b>	Havarti natural de leite de vaca e aromatizado com condimentos adicionados.	Envie queijo inteiro, não cortado, em sua forma original de fabricação.	Até 4 inscrições de cada variedade exclusiva por local de fabricação
33	<b>GORGONZOLA</b>	Gorgonzola natural, sem aromatizantes, de leite de vaca.	Envie queijo inteiro, não cortado, em sua forma original de fabricação.	Até 4 inscrições por local de fabricação
34	<b>QUEIJOS AZUIS</b>	Queijos de leite de vaca naturais, sem aromatizantes, com veios de mofo azul ( <i>Penicillium roqueforti</i> ) [21 CFR 133.106] e sem desenvolvimento de mofo na superfície (sem casca). Inclui queijo sem casca finalizado com revestimento de cera.	Envie queijo inteiro, não cortado, em sua forma original de fabricação.	Até 4 inscrições de cada variedade exclusiva por local de fabricação
35	<b>QUEIJOS AZUIS COM MOFO EXTERNO</b>	Queijos de leite de vaca naturais, sem aromatizantes, com veios de mofo azul ( <i>Penicillium roqueforti</i> ) [21 CFR 133.106] e maturados para desenvolver mofo na superfície.	Envie queijo inteiro, não cortado, em sua forma original de fabricação.	Até 4 inscrições de cada variedade exclusiva por local de fabricação
36	<b>CATEGORIA ABERTA: QUEIJOS COM MOFO AZUL NA CASCA</b>	Queijos de leite de vaca naturais, sem aromatizantes, maturados com mofo azul ( <i>Penicillium roqueforti</i> ). O desenvolvimento do mofo azul pode ser interno e/ou externo. Esta categoria abrange queijos que não sejam as variedades azuis tradicionais, ou seja, que não são descritas no CFR 21 133.106, e abrange queijos azuis tradicionais com tratamentos de superfície distintos que não sejam cera ou mofo de superfície, como ervas ou folhas.	Envie queijo inteiro, não cortado, em sua forma original de fabricação.	Até 4 inscrições de cada variedade exclusiva por local de fabricação
37	<b>BRIE</b>	Brie natural, sem aromatizantes, de leite de vaca. Os produtos devem ter uma casca florida e amadurecida por mofo.	Envie queijos inteiros e não cortados para atingir um peso mínimo de 1 kg (2 lbs).	Até 4 inscrições de cada variedade exclusiva por local de fabricação

\*Consulte as exceções às regras para queijos cortados no Regras do Campeonato, na página cinco.

# CATEGORIAS DO CAMPEONATO

<b>38</b>	<b>CAMEMBERT</b>	Camembert natural, sem aromatizantes, de leite de vaca. Os produtos devem ter uma casca florida e amadurecida por mofo.	Envie queijos inteiros e não cortados para atingir um peso mínimo de 1 kg (2 lbs).	Até 4 inscrições de cada variedade exclusiva por local de fabricação
<b>39</b>	<b>CATEGORIA ABERTA: QUEIJOS DE MOFO BRANCO</b>	Queijos de massa mole, naturais e sem aromatizantes, maturados por mofo (casca florida), de leite de vaca.	Envie queijos inteiros e não cortados para atingir um peso mínimo de 1 kg (2 lbs).	Até 4 inscrições de cada variedade exclusiva por local de fabricação
<b>40</b>	<b>CATEGORIA ABERTA: QUEIJOS DE MOFO BRANCO, AROMATIZADOS</b>	Queijos naturais, de massa mole e maturados por mofo (casca florida) de leite de vaca, com adição de aroma ou condimentos.	Envie queijos inteiros e não cortados para atingir um peso mínimo de 1 kg (2 lbs).	Até 4 inscrições de cada variedade exclusiva por local de fabricação
<b>41</b>	<b>EDAM</b>	Edam natural, sem aromatizantes, de leite de vaca.	Envie queijos inteiros e não cortados para atingir um peso mínimo de 1 kg (2 lbs).	Até 4 inscrições por local de fabricação
<b>42</b>	<b>GOUDA, JOVEM (MENOS DE 3 MESES)</b>	Gouda natural, sem aromatizantes, de leite de vaca, envelhecido de 1 a 90 dias. Produzido entre 20 de novembro de 2025 e 17 de fevereiro de 2026. Não inclui gouda defumado; o gouda defumado concorre na Categoria 47.	Envie queijo inteiro, não cortado, em sua forma original de fabricação.	Até 4 inscrições por local de fabricação
<b>43</b>	<b>GOUDA, MADURO (3 A 10 MESES)</b>	Gouda natural, sem aromatizantes, de leite de vaca envelhecido entre 91 e 300 dias. Produzido entre 19 de novembro de 2025 e 24 de abril de 2025. Não inclui gouda defumado; o gouda defumado concorre na Categoria 47.	Envie queijo inteiro, não cortado, em sua forma original de fabricação.	Até 4 inscrições por local de fabricação
<b>44</b>	<b>GOUDA, ENVELHECIDO (10 A 18 MESES)</b>	Gouda natural, sem aromatizantes, de leite de vaca com envelhecido entre 301 e 545 dias. Produzido entre 23 de abril de 2025 e 22 de agosto de 2024. Não inclui gouda defumado; o gouda defumado concorre na Categoria 47.	Envie queijo inteiro, não cortado, em sua forma original de fabricação.	Até 4 inscrições de cada variedade exclusiva por local de fabricação
<b>45</b>	<b>GOUDA, EXTRA ENVELHECIDO (MAIS DE 18 MESES)</b>	Gouda natural, sem aromatizantes, de leite de vaca envelhecido por mais de 546 dias. Produzido em ou antes de 21 de agosto de 2024. Não inclui gouda defumado; o gouda defumado concorre na Categoria 47.	Envie queijo inteiro, não cortado, em sua forma original de fabricação.	Até 4 inscrições de cada variedade exclusiva por local de fabricação
<b>46</b>	<b>GOUDA, AROMATIZADO</b>	Gouda natural de leite de vaca e aromatizado com condimentos adicionados. Não inclui gouda defumado; o gouda defumado concorre na Categoria 47.	Envie queijo inteiro, não cortado, em sua forma original de fabricação.*	Até 4 inscrições de cada variedade exclusiva por local de fabricação
<b>47</b>	<b>GOUDA, DEFUMADO</b>	Gouda natural de leite de vaca, com aroma de fumaça adicionado ou naturalmente defumado.	Envie queijo inteiro, não cortado, em sua forma original de fabricação.*	Até 4 inscrições de cada variedade exclusiva por local de fabricação
<b>48</b>	<b>QUEIJOS FRESCOS DE ESTILO LATINO-AMERICANO</b>	Queijos de leite de vaca naturais, frescos, que não derretem, sem aromatizantes, do tipo latino-americano, por exemplo, queso fresco, para frier, ranchero, queso blanco, panela.	Envie queijos inteiros e não cortados para atingir um peso mínimo de 1 kg (2 lbs).	Até 4 inscrições de cada variedade exclusiva por local de fabricação
<b>49</b>	<b>QUEIJOS PARA DERRETER DE ESTILO LATINO-AMERICANO</b>	Queijos naturais de leite de vaca, sem aromatizantes, derretidos para cozimento, por exemplo, queso para fundir, queso quesadilla, asadero, oaxaca e outros queijos fatiáveis e derretíveis. Essas entradas serão derretidas durante a avaliação.	Envie queijos inteiros e não cortados para atingir um peso mínimo de 1 kg (2 lbs).	Até 4 inscrições de cada variedade exclusiva por local de fabricação
<b>50</b>	<b>QUEIJOS DE MASSA DURA DE ESTILO LATINO-AMERICANO</b>	Queijos de massa dura naturais, sem aromatizantes, do tipo latino-americano, de leite de vaca e usados para ralar, por exemplo: queso seco, queso nica, queso duro, cotija.	Envie queijos inteiros e não cortados para atingir um peso mínimo de 1 kg (2 lbs).	Até 4 inscrições de cada variedade exclusiva por local de fabricação

\*Consulte as exceções às regras para queijos cortados no Regras do Campeonato, na página cinco.

51	<b>GRUYERE</b>	Gruyere natural, sem aromatizantes, maturado com casca lavada, de leite de vaca.	Envie queijo inteiro, não cortado, em sua forma original de fabricação.*	Até 4 inscrições por local de fabricação
52	<b>APPENZELLER, JOVEM</b>	Queijo natural de leite de vaca produzido na região de Appenzell, no nordeste da Suíça, com 1 a 180 dias de maturação. Produzido entre 22 de agosto de 2025 e 17 de fevereiro de 2026.	Envie queijo inteiro, não cortado, em sua forma original de fabricação.	Até 4 inscrições por local de fabricação
53	<b>APPENZELLER, ENVELHECIDO</b>	Queijo natural de leite de vaca produzido na região de Appenzell, no nordeste da Suíça, com 181 dias ou mais de maturação. Produzidos em ou antes de 21 de agosto de 2025.	Envie queijo inteiro, não cortado, em sua forma original de fabricação.	Até 4 inscrições por local de fabricação
54	<b>CATEGORIA ABERTA: QUEIJOS ALPINOS</b>	Queijos naturais de leite de vaca produzidos em altitudes acima de 600 metros (1969 pés). Usa-se somente leite de vacas alimentadas em pastagens alpinas.	Envie queijos inteiros e não cortados para atingir um peso mínimo de 1 kg (2 lbs).	Até 4 inscrições de cada variedade exclusiva por local de fabricação
55	<b>QUEIJOS DE MASSA MOLE DE CASCA LAVADA</b>	Queijos de leite de vaca naturais, com ou sem aromatizantes (46% ou mais de umidade), maturados com culturas bacterianas de superfície.	Envie queijos inteiros e não cortados para atingir um peso mínimo de 1 kg (2 lbs).	Até 4 inscrições de cada variedade exclusiva por local de fabricação
56	<b>QUEIJOS DE CASCA LAVADA DE MASSA SEMIDURA, JOVENS (MENOS DE 4 MESES)</b>	Queijos de leite de vaca naturais, com ou sem aromatizantes (40% a 45% de umidade), maturados com culturas bacterianas de superfície, envelhecidos de 1 a 120 dias. Produzido entre 21 de outubro de 2025 e 17 de fevereiro de 2026.	Envie queijos inteiros e não cortados para atingir um peso mínimo de 1 kg (2 lbs).	Até 4 inscrições de cada variedade exclusiva por local de fabricação
57	<b>QUEIJOS DE CASCA LAVADA DE MASSA SEMIDURA, ENVELHECIDOS (MAIS DE 4 MESES)</b>	Queijos de leite de vaca naturais, com ou sem aromatizantes (40% a 45% de umidade), maturados com culturas bacterianas de superfície, envelhecidos por 121 dias ou mais. Produzido em ou antes de 20 de outubro de 2025.	Envie queijos inteiros e não cortados para atingir um peso mínimo de 1 kg (2 lbs).	Até 4 inscrições de cada variedade exclusiva por local de fabricação
58	<b>QUEIJOS DE MASSA DURA DE CASCA LAVADA, MADUROS (MENOS DE 9 MESES)</b>	Queijos de leite de vaca naturais, com ou sem aromatizantes (39% ou menos de umidade), maturados com culturas bacterianas de superfície, envelhecidos por 1 a 270 dias. Produzidos entre 24 de maio de 2025 e 17 de fevereiro de 2026.	Envie queijos inteiros e não cortados para atingir um peso mínimo de 1 kg (2 lbs).	Até 4 inscrições de cada variedade exclusiva por local de fabricação
59	<b>QUEIJOS DE CASCA LAVADA, EXTRA ENVELHECIDOS (MAIS DE 9 MESES)</b>	Queijos de leite de vaca naturais, com ou sem aromatizantes (39% ou menos de umidade), maturados com culturas bacterianas de superfície, envelhecidos por 271 dias ou mais. Produzidos em ou antes de 23 de maio de 2025.	Envie queijos inteiros e não cortados para atingir um peso mínimo de 1 kg (2 lbs).	Até 4 inscrições de cada variedade exclusiva por local de fabricação
60	<b>RACLETTE</b>	Queijos de leite de vaca naturais, não aromatizados, tipo raclette, maturados com culturas bacterianas de superfície e destinados ao derretimento. Essas entradas serão derretidas durante a avaliação.	Envie queijo inteiro, não cortado, em sua forma original de fabricação.	Até 4 inscrições de cada variedade exclusiva por local de fabricação
61	<b>RACLETTE, AROMATIZADO</b>	Queijos de leite de vaca naturais, tipo raclette, aromatizados com condimento adicionado, maturados com culturas bacterianas de superfície e destinados ao derretimento. Essas entradas serão derretidas durante a avaliação.	Envie queijo inteiro, não cortado, em sua forma original de fabricação.	Até 4 inscrições de cada variedade exclusiva por local de fabricação
62	<b>QUEIJOS DE CASCA LAVADA COM VINHO OU DESTILADOS</b>	Queijos naturais de leite de vaca maturados com culturas bacterianas infundidos com cerveja, vinho, destilados ou licor para dar sabor.	Envie queijos inteiros e não cortados para atingir um peso mínimo de 1 kg (2 lbs).	Até 4 inscrições de cada variedade exclusiva por local de fabricação

\*Consulte as exceções às regras para queijos cortados no Regras do Campeonato, na página cinco.

# CATEGORIAS DO CAMPEONATO

63	<b>MONTEREY JACK COM SABOR DE PIMENTA, PICÂNCIA SUAVE</b>	Monterey Jack natural, de leite de vaca com adição de pimentas tipo chili. Queijo com picância suave. [21 CFR 133.153]	Envie queijo inteiro, não cortado, em sua forma original de fabricação.*	Até 4 inscrições de cada variedade exclusiva por local de fabricação
64	<b>MONTEREY JACK COM SABOR DE PIMENTA, PICÂNCIA MÉDIA</b>	Monterey Jack natural, de leite de vaca com adição de pimentas tipo chili. Queijo com picância média. [21 CFR 133.153]	Envie queijo inteiro, não cortado, em sua forma original de fabricação.*	Até 4 inscrições de cada variedade exclusiva por local de fabricação
65	<b>MONTEREY JACK COM SABOR DE PIMENTA, PICÂNCIA ELEVADA</b>	Natural Monterey Jack, de leite de vaca com adição de pimentas tipo chili picantes. Queijo com alta picância. [21 CFR 133.153]	Envie queijo inteiro, não cortado, em sua forma original de fabricação.*	Até 4 inscrições de cada variedade exclusiva por local de fabricação
66	<b>CATEGORIA ABERTA: QUEIJO COM SABOR DE PIMENTA, PICÂNCIA SUAVE</b>	Queijos naturais de leite de vaca (exceto Monterey Jack) com adição de pimentas tipo chilli. Queijo com picância leve.	Envie queijos inteiros e não cortados para atingir um peso mínimo de 1 kg (2 lbs).*	Até 4 inscrições de cada variedade exclusiva por local de fabricação
67	<b>CATEGORIA ABERTA: QUEIJO COM SABOR DE PIMENTA, PICÂNCIA MÉDIA</b>	Queijos naturais de leite de vaca (exceto Monterey Jack) com adição de pimentas tipo chilli. Queijo com picância média.	Envie queijos inteiros e não cortados para atingir um peso mínimo de 1 kg (2 lbs).*	Até 4 inscrições de cada variedade exclusiva por local de fabricação
68	<b>CATEGORIA ABERTA: QUEIJO COM SABOR DE PIMENTA, PICÂNCIA ELEVADA</b>	Queijos naturais de leite de vaca (exceto Monterey Jack) com adição de pimentas tipo chilli. Queijo com alta picância.	Envie queijos inteiros e não cortados para atingir um peso mínimo de 1 kg (2 lbs).*	Até 4 inscrições de cada variedade exclusiva por local de fabricação
69	<b>CATEGORIA ABERTA: QUEIJOS DE MASSA MOLE</b>	"Queijos de leite de vaca naturais, sem aromatizantes, com 51% ou mais de umidade. Por exemplo, mascarpone, teleme. Observação: queijos de mofo branco (casca florida) entram na categoria 39."	Envie queijos inteiros e não cortados para atingir um peso mínimo de 1 kg (2 lbs).	Até 4 inscrições de cada variedade exclusiva por local de fabricação
70	<b>CATEGORIA ABERTA: QUEIJOS DE MASSA MOLE, AROMATIZADOS</b>	Queijos de massa mole naturais de leite de vaca (51% ou mais de umidade) aromatizados com adição de condimento. Os queijos de massa mole (casca florida) com adição de condimento/aroma entram na Categoria 40.	Envie queijos inteiros e não cortados para atingir um peso mínimo de 1 kg (2 lbs).	Até 4 inscrições de cada variedade exclusiva por local de fabricação
71	<b>CATEGORIA ABERTA: QUEIJOS DE MASSA SEMIDURA</b>	Queijos de leite de vaca naturais, sem aromatizantes, com 40% a 50% de umidade. Por exemplo, farmers, tomme, bel paese, queijo de iogurte.	Envie queijos inteiros e não cortados para atingir um peso mínimo de 1 kg (2 lbs).	Até 4 inscrições de cada variedade exclusiva por local de fabricação
72	<b>CATEGORIA ABERTA: QUEIJOS DE MASSA SEMIDURA, AROMATIZADOS</b>	Queijos naturais de massa semidura de leite de vaca (40% a 50% de umidade) aromatizados com condimento adicionado.	Envie queijos inteiros e não cortados para atingir um peso mínimo de 1 kg (2 lbs).*	Até 4 inscrições de cada variedade exclusiva por local de fabricação
73	<b>CATEGORIA ABERTA: QUEIJOS DE MASSA DURA</b>	Queijos de leite de vaca naturais, sem aromatizantes, com 39% de umidade ou menos.	Envie queijo inteiro, não cortado, em sua forma original de fabricação.	Até 4 inscrições de cada variedade exclusiva por local de fabricação
74	<b>CATEGORIA ABERTA: QUEIJOS DE MASSA DURA, AROMATIZADOS</b>	Queijos de massa dura naturais de leite de vaca (39% ou menos de umidade) aromatizados com adição de condimento.	Envie queijo inteiro, não cortado, em sua forma original de fabricação).*	Até 4 inscrições de cada variedade exclusiva por local de fabricação

\*Consulte as exceções às regras para queijos cortados no Regras do Campeonato, na página cinco.

# CATEGORIAS DO CAMPEONATO

75	<b>CATEGORIA ABERTA: QUEIJOS DE MASSA SEMDURA COM CASCA NATURAL</b>	Queijos de leite de vaca naturais, sem aromatizantes, com 40% a 50% de umidade e curados para formar uma casca natural envelhecida em caverna (exclui queijos envelhecidos em embalagens hermeticamente fechadas e queijos de casca lavada).	Envie queijos inteiros e não cortados para atingir um peso mínimo de 1 kg (2 lbs).	Até 4 inscrições de cada variedade exclusiva por local de fabricação
76	<b>CATEGORIA ABERTA: QUEIJOS DE MASSA DURA COM CASCA NATURAL</b>	Queijos de leite de vaca naturais, sem aromatizantes, com 39% de umidade ou menos e curados para formar uma casca natural envelhecida em caverna (exclui queijos envelhecidos em embalagens hermeticamente fechadas e queijos de casca lavada).	Envie queijo inteiro, não cortado, em sua forma original de fabricação.	Até 4 inscrições de cada variedade exclusiva por local de fabricação
77	<b>CATEGORIA ABERTA: QUEIJOS DE MASSA MOLE E DE MASSA SEMIDURA DEFUMADOS</b>	Queijos naturais de leite de vaca, com aroma de fumaça adicionado ou naturalmente defumados (umidade igual ou superior a 40%) Observação: não inclui provolone defumado (Categoria 21) ou gouda defumado (Categoria 47).	Envie queijo em sua forma inteira, não cortada e defumada para atingir um peso mínimo de 1 kg (2 lbs).	Até 4 inscrições de cada variedade exclusiva por local de fabricação
78	<b>CATEGORIA ABERTA: QUEIJOS DE MASSA DURA DEFUMADOS</b>	Queijos naturais de leite de vaca, com aroma de fumaça adicionado ou defumados naturalmente (umidade igual ou inferior a 39%). Observação: não inclui provolone defumado (Categoria 21) ou gouda defumado (Categoria 47).	Envie queijo em sua forma inteira, não cortada e defumada para atingir um peso mínimo de 1 kg (2 lbs).	Até 4 inscrições de cada variedade exclusiva por local de fabricação
79	<b>CATEGORIA ABERTA: COALHADAS DE QUEIJO</b>	Coalhada de queijo natural, sem aromatizantes.	Envie um total mínimo de 1 kg (2 lbs).	Até 1 inscrição de cada variedade exclusiva por local de fabricação
80	<b>CATEGORIA ABERTA: COALHADAS DE QUEIJO, AROMATIZADAS</b>	Coalhada de queijo natural, aromatizada com adição de condimento.	Envie um total mínimo de 1 kg (2 lbs).	Até 1 inscrição de cada variedade exclusiva por local de fabricação
81	<b>QUEIJOS DE MASSA MOLE E DE MASSA SEMDURA COM TEOR REDUZIDO DE GORDURA</b>	Uma versão com teor reduzido de gordura de um queijo de massa mole ou semidura, normalmente com 40% de umidade ou mais. Queijo natural de leite de vaca, com ou sem aromatizantes. Queijo de massa mole ou semidura com teor reduzido de gordura tem uma redução mínima de 25% de gordura em comparação com um queijo semelhante ou de referência. Por exemplo, provolone com teor reduzido de gordura.	Envie queijos inteiros e não cortados para atingir um peso mínimo de 1 kg (2 lbs).	Até 4 inscrições de cada variedade exclusiva por local de fabricação
82	<b>QUEIJOS DE MASSA DURA COM TEOR REDUZIDO DE GORDURA</b>	A versão com teor reduzido de gordura de um queijo duro que normalmente contém 39% de umidade ou menos. Queijo natural de leite de vaca, com ou sem aromatizantes. O queijo duro com teor reduzido de gordura tem uma redução mínima de 25% de gordura em comparação com um queijo semelhante ou de referência. Por exemplo, queijo cheddar com teor reduzido de gordura.	Envie queijos inteiros e não cortados para atingir um peso mínimo de 1 kg (2 lbs).	Até 4 inscrições de cada variedade exclusiva por local de fabricação
83	<b>QUEIJOS COM BAIXO TEOR DE GORDURA</b>	Queijo natural de leite de vaca, com ou sem aromatizantes. Queijos enquadrados no padrão de identidade dos Estados Unidos com 3 gramas ou menos de gordura por 50 gramas de produto. [21 CFR 101.62 (b)(2)]	Envie queijos inteiros e não cortados para atingir um peso mínimo de 1 kg (2 lbs).	Até 4 inscrições de cada variedade exclusiva por local de fabricação
84	<b>QUEIJOS COM TEOR DE SÓDIO REDUZIDO</b>	Queijo natural de leite de vaca, com ou sem aromatizantes, com um mínimo de 25% de redução de sódio em comparação com um queijo de referência semelhante. [21 CFR 101.61 (6)]	Envie queijos inteiros e não cortados para atingir um peso mínimo de 1 kg (2 lbs).	Até 4 inscrições de cada variedade exclusiva por local de fabricação
85	<b>QUEIJO PROCESSADO A FRIA</b>	Produtos à base de queijo e pastas de queijo processadas a frio, sem aromatizantes, conforme descrito nos Padrões de Identidade dos EUA (CFR 21, partes 133.123 e 133.124), com exceção para teor de umidade mais alto (máximo de 54%).	Envie um peso total mínimo de 1 kg (2 lbs).	Até 4 inscrições de cada variedade exclusiva por local de fabricação

# CATEGORIAS DO CAMPEONATO

86	<b>QUEIJO PROCESSADO A FRIO, AROMATIZADO</b>	Produtos à base de queijo e pastas de queijo processadas a frio, com adição de aromas e/ou condimentos, conforme descrito nos Padrões de Identidade dos EUA (CFR 21, partes 133.123 e 133.124), com exceção para teor de umidade mais alto (máximo de 54%).	Envie um peso total mínimo de 1 kg (2 lbs).	Até 4 inscrições de cada variedade exclusiva por local de fabricação
87	<b>QUEIJO TIPO CREAM CHEESE</b>	Queijo cremoso natural, sem aromatizantes, conforme descrito nos Padrões de Identidade dos EUA (21 CFR 133.133 e 21 CFR 133.134).	Envie um peso total mínimo de 1 kg (2 lbs).	Até 4 inscrições de cada variedade exclusiva por local de fabricação
88	<b>PASTAS TIPO CREAM CHEESE</b>	Queijos cremosos naturais para espalhar, sem aromatizantes ou com adição de aromas e/ou condimentos.	Envie um peso total mínimo de 1 kg (2 lbs).	Até 4 inscrições de cada variedade exclusiva por local de fabricação
89	<b>QUEIJOS NATURAIS EM PASTA</b>	Queijos naturais, com ou sem aromatizantes, aquecidos para inibir a maturação, com/sem adição de condimentos. É permitido o uso de estabilizante. (O cream cheese e as pastas de cream cheese entram nas classes 87 e 88).	Envie um peso total mínimo de 1 kg (2 lbs).	Até 4 inscrições de cada variedade exclusiva por local de fabricação
90	<b>QUEIJOS PROCESSADOS PASTERIZADOS</b>	Queijo fundido pasterizado, sem aromatizantes e alimentos à base de queijo. As inscrições só podem ser de pães, o produto fatiado deve ser inscrito na Categoria 92. [21 CFR 133.169 e 133.173]	Envie um peso total mínimo de 1 kg (2 lbs).	Até 4 inscrições de cada variedade exclusiva por local de fabricação
91	<b>QUEIJOS PROCESSADOS PASTERIZADOS, AROMATIZADOS</b>	Queijo fundido pasterizado e alimentos à base de queijo com adição de sabor e/ou condimento. As inscrições só podem ser de pães, o produto fatiado deve ser inscrito na Categoria 92. [21 CFR 133.170 e 133.174]	Envie um peso total mínimo de 1 kg (2 lbs).	Até 4 inscrições de cada variedade exclusiva por local de fabricação
92	<b>FATIAS DE QUEIJO PROCESSADO PASTERIZADO</b>	Os queijos e alimentos à base de queijo fundidos e pasterizados podem ser extrudados por chill roll ou cortados de um bloco de processamento em fatias (de 56 gramas (2 onças) ou menos), com ou sem aromatizantes. [21 CFR 133.169, 133.170, 133.171, 133.173 E 133.174]	Envie um peso total mínimo de 1 kg (2 lbs).	Até 4 inscrições de cada variedade exclusiva por local de fabricação
93	<b>PASTA DE QUEIJO PROCESSADO PASTERIZADO</b>	Queijo fundido pasterizado, com ou sem aromatizantes. [21 CFR 133.179 e 133.180]	Envie um peso total mínimo de 1 kg (2 lbs).	Até 4 inscrições de cada variedade exclusiva por local de fabricação
94	<b>PRODUTO DE QUEIJO FUNDIDO PASTERIZADO</b>	Produtos de queijo fundido pasterizado, sem aromatizantes ou com adição de aroma e/ou condimento, contendo queijo como ingrediente principal por peso. Podem ser produzidos usando vários queijos naturais e outros ingredientes lácteos e emulsificantes não lácteos. Podem conter óleos e ingredientes não descritos nas definições do Padrão de Identidade dos EUA para queijo fundido pasterizado, alimento à base de queijo e pasta de queijo.	Envie um peso total mínimo de 1 kg (2 lbs).	Até 4 inscrições de cada variedade exclusiva por local de fabricação

## CATEGORIAS DE QUEIJO DE LEITE DE CABRA

95	<b>QUEIJOS DE MASSA MOLE DE LEITE DE CABRA</b>	Queijos naturais, sem aromatizantes, de leite de cabra. Inclui todos os queijos de leite de cabra sem casca, em pasta, não maturados, sem adição de sabores e com 51% ou mais de umidade.	Envie queijos inteiros e não cortados para atingir um peso mínimo de 1 kg (2 lbs).	Até 4 inscrições de cada variedade exclusiva por local de fabricação
96	<b>QUEIJOS DE MASSA MOLE DE LEITE DE CABRA, AROMATIZADOS</b>	Queijos naturais de leite de cabra (51% ou mais de umidade) e aromatizados com adição de condimentos, fumaça ou marinada. Inclui todos os queijos de leite de cabra sem casca e não maturados com aromas adicionados, exceto condimentos doces.	Envie queijos inteiros e não cortados para atingir um peso mínimo de 1 kg (2 lbs).	Até 4 inscrições de cada variedade exclusiva por local de fabricação

97	<b>QUEIJOS DE LEITE DE CABRA DE MASSA MOLE, AROMATIZADOS COM CONDIMENTOS DOCES</b>	Queijos naturais de leite de cabra com adição de condimentos doces, incluindo frutas, xarope, vinho, licor, e contendo 51% ou mais de umidade.	Envie queijos inteiros e não cortados para atingir um peso mínimo de 1 kg (2 lbs).	Até 4 inscrições de cada variedade exclusiva por local de fabricação
98	<b>QUEIJOS DE LEITE DE CABRA DE MASSA SEMIDURA</b>	Queijos naturais, sem aromatizantes, de leite de cabra, com 40% a 50% de umidade. Inclui feta, muçarela, jack, azul ou qualquer queijo original de massa semidura de leite de cabra.	Envie queijos inteiros e não cortados para atingir um peso mínimo de 1 kg (2 lbs).	Até 4 inscrições de cada variedade exclusiva por local de fabricação
99	<b>QUEIJOS DE LEITE DE CABRA DE MASSA SEMIDURA, AROMATIZADOS</b>	Queijos naturais de leite de cabra aromatizados com adição de condimentos, fumaça ou marinada e com 40% a 50% de umidade. Inclui feta aromatizado, muçarela, jack, blue ou qualquer queijo de massa semidura original de leite de cabra.	Envie queijos inteiros e não cortados para atingir um peso mínimo de 1 kg (2 lbs).*	Até 4 inscrições de cada variedade exclusiva por local de fabricação
100	<b>QUEIJOS DE MASSA DURA DE LEITE DE CABRA</b>	Queijos naturais, sem aromatizantes, de leite de cabra. Inclui todos os queijos de leite de cabra de massa dura e envelhecidos com 39% ou menos de umidade.	Envie queijos inteiros e não cortados para atingir um peso mínimo de 1 kg (2 lbs).	Até 4 inscrições de cada variedade exclusiva por local de fabricação
101	<b>QUEIJOS DE MASSA DURA DE LEITE DE CABRA, AROMATIZADOS</b>	Queijos naturais, com aroma, de leite de cabra. Inclui todos os queijos de leite de cabra de massa dura e envelhecidos com 39% ou menos de umidade.	Envie queijos inteiros e não cortados para atingir um peso mínimo de 1 kg (2 lbs).*	Até 4 inscrições de cada variedade exclusiva por local de fabricação
102	<b>QUEIJOS DE LEITE DE CABRA DE MOFO BRANCO</b>	Queijos naturais com mofo na superfície, queijos de mofo branco (casca florida), com ou sem aromatizantes, de leite de cabra.	Envie queijos inteiros e não cortados para atingir um peso mínimo de 1 kg (2 lbs).	Até 4 inscrições de cada variedade exclusiva por local de fabricação
103	<b>QUEIJOS DE LEITE DE CABRA DE CASCA LAVADA</b>	Queijo natural de leite de cabra, maturados com culturas bacterianas de superfície.	Envie queijos inteiros e não cortados para atingir um peso mínimo de 1 kg (2 lbs).	Até 4 inscrições de cada variedade exclusiva por local de fabricação

## CATEGORIAS DE QUEIJO DE LEITE DE OVELHA

104	<b>QUEIJOS DE MASSA MOLE DE LEITE DE OVELHA</b>	Queijos naturais, com ou sem aromatizantes, com 51% ou mais de umidade, de leite de ovelha. Inclui todos os queijos sem casca, cremosos para espalhar e não maturados.	Envie queijos inteiros e não cortados para atingir um peso mínimo de 1 kg (2 lbs).	Até 4 inscrições de cada variedade exclusiva por local de fabricação
105	<b>QUEIJOS DE MASSA SEMIDURA DE LEITE DE OVELHA</b>	Queijos naturais, sem aromatizantes, com 40% a 50% de umidade, de leite de ovelha.	Envie queijos inteiros e não cortados para atingir um peso mínimo de 1 kg (2 lbs).	Até 4 inscrições de cada variedade exclusiva por local de fabricação
106	<b>QUEIJOS DE MASSA DURA DE LEITE DE OVELHA, MADE MASSA DURA (MENOS DE 6 MESES)</b>	Queijos naturais, sem aromatizantes, com menos de 39% de umidade, de leite de ovelha, envelhecidos de 1 a 180 dias. Produzidos entre 22 de agosto de 2025 e 17 de fevereiro de 2026.	Envie queijos inteiros e não cortados para atingir um peso mínimo de 1 kg (2 lbs).	Até 4 inscrições de cada variedade exclusiva por local de fabricação
107	<b>QUEIJOS DE MASSA DURA DE LEITE DE OVELHA, EXTRA ENVELHECIDOS (MAIS DE 6 MESES)</b>	Queijos naturais, sem aromatizantes, com menos de 39% de umidade, de leite de ovelha, envelhecidos por 181 dias ou mais. Produzidos em ou antes de 21 de agosto de 2025.	Envie queijos inteiros e não cortados para atingir um peso mínimo de 1 kg (2 lbs).	Até 4 inscrições de cada variedade exclusiva por local de fabricação
108	<b>QUEIJOS AZUIS DE LEITE DE OVELHA</b>	Queijos naturais de leite de ovelha com veios de mofo azul.	Envie queijos inteiros e não cortados para atingir um peso mínimo de 1 kg (2 lbs).	Até 4 inscrições de cada variedade exclusiva por local de fabricação

\*Consulte as exceções às regras para queijos cortados no Regras do Campeonato, na página cinco.

# CATEGORIAS DO CAMPEONATO

<b>109</b>	<b>QUEIJOS DE LEITE DE OVELHA DE MATURAÇÃO SUPERFICIAL</b>	Queijo natural com maturação superficial de leite de ovelha; inclui queijos com casca natural mofada. Os queijos maturados com culturas bacterianas de superfície estão incluídos na Categoria 110.	Envie queijos inteiros e não cortados para atingir um peso mínimo de 1 kg (2 lbs).	Até 4 inscrições de cada variedade exclusiva por local de fabricação
<b>110</b>	<b>QUEIJOS DE LEITE DE OVELHA DE CASCA LAVADA</b>	Queijo natural, sem aromatizantes, maturado com culturas bacterianas de superfície; de leite de ovelha. Inclui queijos de todas as maturações.	Envie queijos inteiros e não cortados para atingir um peso mínimo de 1 kg (2 lbs).	Até 4 inscrições de cada variedade exclusiva por local de fabricação
<b>111</b>	<b>QUEIJOS DE LEITE DE OVELHA DE MASSA SEMIDURA E DE MASSA DURA, AROMATIZADOS</b>	Queijo natural de leite de ovelha, contendo 50% ou menos de umidade, com adição de aroma ou condimento.	Envie queijos inteiros e não cortados para atingir um peso mínimo de 1 kg (2 lbs).*	Até 4 inscrições de cada variedade exclusiva por local de fabricação

## CATEGORIAS DE QUEIJOS DE LEITE MISTO E OUTROS LEITES

<b>112</b>	<b>QUEIJOS DE LEITE MISTO DE MASSA MOLE E DE MASSA SEMIDURA</b>	Queijos naturais, sem aromatizantes, com 40% ou mais de umidade, feitos de leite misto (mistura de leites de vaca, cabra, ovelha, búfala, camelídeos ou outros mamíferos com casco).	Envie queijos inteiros e não cortados para atingir um peso mínimo de 1 kg (2 lbs).	Até 4 inscrições de cada variedade exclusiva por local de fabricação
<b>113</b>	<b>QUEIJOS DE MASSA DURA DE LEITE MISTO (MENOS DE 6 MESES)</b>	Queijos naturais, sem aromatizantes, com 39% ou menos de umidade, de leite misto (mistura de leites de vaca, cabra, ovelha, búfala, camelídeos ou outros mamíferos com casco) e envelhecidos de 1 a 180 dias. Produzidos entre 22 de agosto de 2025 e 17 de fevereiro de 2026.	Envie queijos inteiros e não cortados para atingir um peso mínimo de 1 kg (2 lbs).	Até 4 inscrições de cada variedade exclusiva por local de fabricação
<b>114</b>	<b>QUEIJOS DE MASSA DURA DE LEITE MISTO (MAIS DE 6 MESES)</b>	Queijos naturais, sem aromatizantes, com 39% ou menos de umidade, feitos de leite misto (mistura de leites de vaca, cabra, ovelha, búfala, camelídeos ou outros mamíferos com casco), envelhecidos de 181 dias ou mais de idade. Produzidos em ou antes de 21 de agosto de 2025.	Envie queijos inteiros e não cortados para atingir um peso mínimo de 1 kg (2 lbs).	Até 4 inscrições de cada variedade exclusiva por local de fabricação
<b>115</b>	<b>QUEIJOS DE LEITE MISTO, AROMATIZADOS</b>	Queijos naturais aromatizados com adição de condimentos, fumaça ou marinada e de leite misto (mistura de leites de vaca, cabra, ovelha, búfalo de água, animais camelídeos ou outros mamíferos com casco).	Envie queijos inteiros e não cortados para atingir um peso mínimo de 1 kg (2 lbs).*	Até 4 inscrições de cada variedade exclusiva por local de fabricação
<b>116</b>	<b>QUEIJOS DE LEITE MISTO DE MATURAÇÃO SUPERFICIAL</b>	Queijos naturais, curados na superfície, com ou sem aromatizantes, de leite misto (mistura de leites de vaca, cabra, ovelha, búfalo de água, animais camelídeos ou outros mamíferos com casco). Inclui queijos com casca natural, queijos curados com mofo e queijos maturados com culturas bacterianas de superfície.	Envie queijos inteiros e não cortados para atingir um peso mínimo de 1 kg (2 lbs).	Até 4 inscrições de cada variedade exclusiva por local de fabricação
<b>117</b>	<b>CATEGORIA ABERTA: TODOS OS OUTROS QUEIJOS DE LEITE</b>	Queijos naturais, com ou sem aromatizantes, de leite de animais com casco ou camelídeos (que não sejam cabras, ovelhas ou vacas). Por exemplo: búfalo, camelo, iaque, lhama e alpaca.	Envie queijos inteiros e não cortados para atingir um peso mínimo de 1 kg (2 lbs).*	Até 4 inscrições de cada variedade exclusiva por local de fabricação

## CATEGORIAS DE MANTEIGA - TODOS OS LEITES

<b>118</b>	<b>MANTEIGA, SEM SAL</b>	Manteiga de creme de leite, sem sal, com teor mínimo de 80% de gordura do leite. [7 CFR 58.345]	Envie um total mínimo de 1 kg (2 lbs).	Até 4 inscrições de cada variedade exclusiva por local de fabricação
<b>119</b>	<b>MANTEIGA, COM SAL</b>	Manteiga de creme de leite, com sal, com no mínimo 80% de gordura do leite. [7 CFR 58.345]	Envie um total mínimo de 1 kg (2 lbs).	Até 4 inscrições de cada variedade exclusiva por local de fabricação

\*Consulte as exceções às regras para queijos cortados no Regras do Campeonato, na página cinco.

<b>120</b>	<b>MANTEIGA, FERMENTADA</b>	Manteiga de creme de leite, fermentada, com no mínimo 80% de gordura do leite. [7 CFR 58.345]	Envie um total mínimo de 1 kg (2 lbs).	Até 4 inscrições de cada variedade exclusiva por local de fabricação
<b>121</b>	<b>MANTEIGA, AROMATIZADA</b>	Manteiga de creme de leite aromatizada, com ou sem sal, com no mínimo 80% de gordura do leite. [7 CFR 58.345]	Envie um total mínimo de 1 kg (2 lbs).	Até 4 inscrições de cada variedade exclusiva por local de fabricação
<b>PRODUTOS FERMENTADOS - TODOS OS LEITES</b>				
<b>122</b>	<b>CREME DE LEITE FERMENTADO</b>	Creme de leite fermentado natural, sem aromatizantes, conforme descrito nos Padrões de Identidade dos EUA [21 CFR 131.160 e 131.162].	Envie um total mínimo de 1 kg (2 lbs).	Até 4 inscrições de cada variedade exclusiva por local de fabricação
<b>123</b>	<b>CREME DE LEITE FERMENTADO, COM TEOR DE GORDURA BAIXO E REDUZIDO</b>	Creme de leite fermentado natural, sem aromatizantes, conforme descrito nos Padrões de Identidade dos EUA [21 CFR 131.160 e 131.162], que se qualifica como com teor reduzido de gordura, contendo pelo menos 25% menos gordura do que o creme de leite fermentado integral de referência [21 CFR 101.62 (b)(94)], ou com baixo teor de gordura, contendo 3 gramas ou menos de gordura por 50 gramas de produto. [21 CFR 101.62 (b)(2)]	Envie um total mínimo de 1 kg (2 lbs).	Até 4 inscrições de cada variedade exclusiva por local de fabricação
<b>124</b>	<b>MOLHOS LÁCTEOS FERMENTADOS</b>	Molhos lácteos naturais e aromatizados feitos com um ingrediente base primário de creme de leite fermentado ou iogurte.	Envie um total mínimo de 1 kg (2 lbs).	Até 1 inscrição de cada variedade exclusiva por local de fabricação
<b>125</b>	<b>CATEGORIA ABERTA: PRODUTOS FERMENTADOS</b>	Laticínios fermentados naturais, com e sem aromatizantes. Por exemplo, crème fraîche e crema.	Envie um total mínimo de 1 kg (2 lbs).	Até 1 inscrição de cada variedade exclusiva por local de fabricação
<b>126</b>	<b>IOGURTE COM BAIXO TEOR DE GORDURA</b>	Iogurte com baixo teor de gordura, com e sem aromatizantes.	Envie um total mínimo de 1 kg (2 lbs).	Até 4 inscrições de cada variedade exclusiva por local de fabricação
<b>127</b>	<b>IOGURTE</b>	Iogurte, sem aromatizantes, contendo pelo menos 3,25% de gordura láctea. [21 CFR. 131.200]	Envie um total mínimo de 1 kg (2 lbs).	Até 4 inscrições de cada variedade exclusiva por local de fabricação
<b>128</b>	<b>IOGURTE, AROMATIZADO</b>	Iogurte, com adição de aromas e condimentos, contendo pelo menos 3,25% de gordura láctea. [21 CFR 131.200 (3)]	Envie um total mínimo de 1 kg (2 lbs).	Até 4 inscrições de cada variedade exclusiva por local de fabricação
<b>129</b>	<b>IOGURTE COM ALTO TEOR DE PROTEÍNA</b>	Iogurte, sem aromatizantes; concentrado por coagem, filtração por membrana ou fortificação com proteína para obter um produto com aproximadamente duas vezes o teor de proteína do iogurte padrão. Por exemplo, grego ou estilo grego.	Envie um total mínimo de 1 kg (2 lbs).	Até 4 inscrições de cada variedade exclusiva por local de fabricação
<b>130</b>	<b>IOGURTE COM ALTO TEOR DE PROTEÍNA, AROMATIZADO</b>	Iogurte com adição de sabores ou condimentos; concentrado por filtração, filtração por membrana ou fortificação com proteína para obter um produto com aproximadamente duas vezes o teor de proteína do iogurte padrão. Por exemplo, grego ou estilo grego.	Envie um total mínimo de 1 kg (2 lbs).	Até 4 inscrições de cada variedade exclusiva por local de fabricação
<b>131</b>	<b>LABNEH</b>	Labneh, com ou sem aromatizantes. Os produtos inscritos podem ser cremosos para espalhar ou marinados em óleo.	Envie um total mínimo de 1 kg (2 lbs).	Até 4 inscrições de cada variedade exclusiva por local de fabricação
<b>132</b>	<b>BEBIDAS FERMENTADAS</b>	Bebidas fermentadas, com ou sem aromatizantes.	Envie um total mínimo de 1 kg (2 lbs).	Até 4 inscrições de cada variedade exclusiva por local de fabricação

# CATEGORIAS DO CAMPEONATO

## CATEGORIAS DE DEMONSTRAÇÃO - TODOS OS LEITES

<b>133</b>	<b>QUEIJO PARA LANCHES</b>	Queijo para lanches, com ou sem aromatizantes, produzido ou preparado para consumo imediato e conveniente pelo consumidor (o peso da peça é de 4 onças ou menor). Inclui todos os palitos de queijo, crocantes de queijo desidratado, triângulos de queijo, cubos de queijo, fatias tipo cracker cut, fios de queijo e queijos em formatos decorativos. Podem ser embalados em porções individuais ou em pacotes com várias porções. Exclui queijo tipo string (Categoria 22) e coalhada de queijo (Categorias 79 e 80).	Envie um total mínimo de 1 kg (2 lbs).	Até 4 inscrições de cada variedade exclusiva por local de fabricação
<b>134</b>	<b>CATEGORIA ABERTA: QUEIJO DESFIADO</b>	Queijo natural, com ou sem aromatizantes, convertido por corte para produzir queijo para uso como ingrediente por consumidores e operadores de serviços de alimentação. Inclui queijos em cubos, em pedaços, ralados, em tiras finas ou em lascas. Exclui queijos ralados de estilo italiano (Categoria 134).	Envie um total mínimo de 1 kg (2 lbs).	Até 4 inscrições de cada variedade exclusiva por local de fabricação
<b>135</b>	<b>CATEGORIA ABERTA: QUEIJO ESTILO ITALIANO DESFIADO</b>	Queijos naturais de estilo italiano, com ou sem aromatizantes, convertidos por corte para produzir queijo para uso como ingrediente por consumidores e operadores de serviços de alimentação. Inclui queijos em cubos, em pedaços, ralados, em tiras finas ou em lascas. Por exemplo, queijos muçarela, provolone, parmesão e romano.	Envie um total mínimo de 1 kg (2 lbs).	Até 4 inscrições de cada variedade exclusiva por local de fabricação
<b>136</b>	<b>CATEGORIA ABERTA: MISTURAS DE QUEIJO DESFIADO</b>	Uma mistura de dois ou mais queijos naturais, com ou sem aromatizantes, convertidos por corte para produzir queijo para uso como ingrediente por consumidores e operadores de serviços de alimentação. Inclui queijos em cubos, em pedaços, ralados, em tiras finas ou em lascas.	Envie um total mínimo de 1 kg (2 lbs).	Até 4 inscrições de cada variedade exclusiva por local de fabricação
<b>137</b>	<b>CATEGORIA ABERTA: QUEIJO ESFARELADO</b>	Queijos naturais esfarelados, sem aromatizantes ou com adição de condimentos. Por exemplo, esfarelados de feta, queijo de cabra, queijo fresco e queijo azul.	Envie um total mínimo de 1 kg (2 lbs).	Até 4 inscrições de cada variedade exclusiva por local de fabricação
<b>138</b>	<b>CATEGORIA ABERTA: QUEIJO RALADO</b>	Queijo de massa dura natural, sem aromatizantes, moído/ralado em partículas finas.	Envie um total mínimo de 1 kg (2 lbs).	Até 4 inscrições de cada variedade exclusiva por local de fabricação
<b>139</b>	<b>QUEIJO NATURAL FATIADO</b>	Queijo natural, com ou sem aromatizantes, convertido em fatias (2 onças ou menos) para uso por consumidores e operadores de serviços de alimentação.	Envie um total mínimo de 1 kg (2 lbs).	Até 4 inscrições de cada variedade exclusiva por local de fabricação
<b>140</b>	<b>ALIMENTOS PREPARADOS COM QUEIJO</b>	Um queijo fundido natural ou pasteurizado processado posteriormente para se tornar um alimento preparado. Podem ser queijos com outros alimentos preparados, como carnes ou geleias, aplicados ou enrolados na superfície; ou queijos que foram assados ou empanados. (O queijo deve compor mais de 50% desse alimento preparado em peso ou volume). Os alimentos preparados à base de queijo são diferentes dos queijos aromatizados que incorporam ingredientes naturais ou condimentos durante o procedimento de fabricação ou cura. Exemplos dessa classe incluem: muçarela fresca enrolada em prosciutto, juustoleipa, brie en croute. Esses produtos inscritos serão preparados para julgamento de acordo com as instruções da embalagem.	Envie um total mínimo de 1 kg (2 lbs).	Até 4 inscrições de cada variedade exclusiva por local de fabricação
<b>141</b>	<b>PASTAS À BASE DE QUEIJO</b>	Pastas de queijo processadas a frio, nas quais o peso do queijo deve constituir o principal ingrediente do produto final, podendo ser uma combinação de queijos naturais e/ou queijos fundidos. Pode incluir ingredientes não lácteos, como óleo vegetal, amidos, estabilizantes, emulsificantes, especiarias, aromas e corantes naturais e/ou artificiais.	Envie um total mínimo de 1 kg (2 lbs).	Até 4 inscrições de cada variedade exclusiva por local de fabricação

## CATEGORIAS DE INGREDIENTES LÁCTEOS SECOS - TODOS OS LEITES

<b>142 SORO DE LEITE SECO</b>	Soro de leite seco, obtido pela remoção de água do soro de leite com todos os outros constituintes permanecendo nas mesmas proporções relativas do soro de leite. [21 CFR 184.1979 (a)(3)]	Enviar um total de 0,45 kg (1 lb) por amostra.	Até 2 inscrições por local de fabricação
<b>143 PROTEÍNA CONCENTRADA DE SORO DE LEITE 80</b>	Concentrado de proteína de leite de soro (WPC) 80, produto seco acabado, contém teor de proteína entre 79,5% e 82%, teor máximo de gordura de 10% e umidade máxima de 6%. Produzido por técnicas de separação física, como precipitação, filtração ou diálise. Produto não instantâneo. [21 CFR 184.1979(a)(3)]	Enviar um total de 0,45 kg (1 lb) por amostra.	Até 2 inscrições por local de fabricação
<b>144 CONCENTRADO DE PROTEÍNA DO SORO DE LEITE 80, INSTANTÂNEO</b>	Concentrado de proteína de leite de soro (WPC) 80 instantâneo, o produto seco acabado contém teor de proteína entre 79,5% e 82%, teor máximo de gordura de 10% e umidade máxima de 6%. Produzido por técnicas de separação física, como precipitação, filtração ou diálise. [21 CFR 184.1979 (a)(3)]	Enviar um total de 0,45 kg (1 lb) por amostra.	Até 2 inscrições por local de fabricação
<b>145 PROTEÍNA ISOLADA DO SORO DE LEITE 90</b>	Isolado de proteína de soro de leite (WPI) 90, o produto seco acabado contém no mínimo 89,5% de teor proteico, no máximo 1,5% de gordura e no máximo 6% de umidade. Produzido por precipitação, filtração por membrana e/ou troca iônica. Não é um produto instantâneo.	Enviar um total de 0,45 kg (1 lb) por amostra.	Até 2 inscrições por local de fabricação
<b>146 CONCENTRADO DE PROTEÍNA DO SORO DE LEITE 90, INSTANTÂNEO</b>	Isolado de proteína de soro de leite (WPI) 90 instantâneo, o produto seco acabado contém um teor mínimo de 89,5% de proteína, máximo de 1,5% de gordura e máximo de 6% de umidade. Produzido por precipitação, filtração por membrana e/ou troca iônica.	Enviar um total de 0,45 kg (1 lb) por amostra.	Até 2 inscrições por local de fabricação
<b>147 ISOLADO DE PROTEÍNA DE SORO DE LEITE, ACIDIFICADO</b>	Isolado de proteína de soro de leite (WPI) que foi acidificado a um pH entre 3,2 e 3,4. O produto seco final contém no mínimo 89,5% de teor de proteína, no máximo 1,5% de gordura e no máximo 6% de umidade. Produzido por precipitação, filtração por membrana e/ou troca iônica.	Enviar um total de 0,45 kg (1 lb) por amostra.	Até 2 inscrições por local de fabricação
<b>148 PERMEADO DE SORO DE LEITE</b>	Permeado de soro de leite, produzido pela remoção de proteínas e outros sólidos do soro de leite. A separação é realizada por ultrafiltração e/ou diafiltração. Máximo de 7% de proteína, mínimo de 76% de lactose, máximo de 1,5% de gordura, máximo de 5% de umidade.	Enviar um total de 0,45 kg (1 lb) por amostra.	Até 2 inscrições por local de fabricação
<b>149 LEITE EM PÓ SEM GORDURA E LEITE EM PÓ DESNATADO</b>	Leite seco desnatado (NDM): produto obtido pela remoção de água apenas do leite desnatado pasteurizado. Não contém mais de 5% de umidade e no máximo 1,5% de gordura láctea. Leite em pó desnatado (SMP): produto obtido pela remoção de água do leite desnatado pasteurizado. Contém no máximo 5% de umidade e no máximo 1,5% de gordura láctea e teor mínimo de proteína do leite de 34%. [21 CFR 131.125]	Enviar um total de 0,45 kg (1 lb) por amostra.	Até 2 inscrições por local de fabricação
<b>150 CONCENTRADO DE PROTEÍNA DO LEITE</b>	Concentrado de proteína do leite (MPC), produzido por métodos de filtração, como ultrafiltração e diafiltração, que capturam essencialmente todas as proteínas de caseína e soro de leite contidas no fluxo de matéria-prima no produto acabado, resultando em uma proporção de caseína para proteína de soro de leite equivalente à do leite original, geralmente um valor de 80:20. Teor de proteína entre 40 e 89,5%.	Enviar um total de 0,45 kg (1 lb) por amostra.	Até 2 inscrições por local de fabricação

# CAMPEÕES MUNDIAIS

2024	Michael Spycher GOURMINO, SUIÇA	2010	Cédric Vuille SUIÇA	1982	Julie Hook WISCONSIN, EUA
2022	Michael Spycher GOURMINO, SUIÇA	2008	Michael Spycher SUIÇA	1980	Leif Olesen DINAMARCA
2020	Michael Spycher GOURMINO, SUIÇA	2006	Christian Wuthrich SUIÇA	1978	Franz Haberlander ÁUSTRIA
2018	Michel Touyarou SAVENCIA CHEESE, FRANÇA	2004	Meint Scheenstra HOLANDA	1976	Rykele Sytsema HOLANDA
2016	Equipe Emmi Roth EMMI ROTH USA, WISCONSIN, EUA	2002	Craig Sceney AUSTRÁLIA	1974	Glen Ward WISCONSIN, EUA
2014	Gerard Sinnesberger KASEREI SINNESBERGER	2000	Kevin Walsh TASMÂNIA, AUSTRÁLIA	1972	Domenico Rocca ITÁLIA
2012	Produtores de queijo da FrieslandCampina STEENDEREN, HOLANDA	1998	Per Olesen DINAMARCA	1970	Larry Harms IOWA, EUA
		1996	Hans Dekkers HOLANDA	1968	Harvey Schneider WISCONSIN, EUA
		1994	Jens Jensen DINAMARCA	1966	Louis Biddle WISCONSIN, EUA
		1992	Ole Brander DINAMARCA	1964	Irving Cutt ONTÁRIO, CANADÁ
		1990	Josef Schroll ÁUSTRIA	1962	Vincent Thompson WISCONSIN, EUA
		1988	Dale Olson WISCONSIN, EUA	1960	Carl Huber WISCONSIN, EUA
		1986	Rejean Galipeau ONTÁRIO, CANADÁ	1958	Ronald E. Johnson WISCONSIN, EUA
		1984	Roland Tess WISCONSIN, EUA	1957	John C. Rediske WISCONSIN, EUA