



WORLD CHAMPIONSHIP

CHEESE



CONTEST



MARCH 3-5

2026

KIT DE INSCRIÇÃO

[WORLDCHAMPIONCHEESE.ORG](https://www.worldchampioncheese.org)

WORLD CHAMPIONSHIP CHEESE CONTEST



PARTICIPE DO MAIOR CAMPEONATO DE QUEIJOS DO MUNDO:

WORLD CHAMPIONSHIP CHEESE CONTEST®

2026 marca a 36ª edição biennial 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.
- 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 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.

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 aberta 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

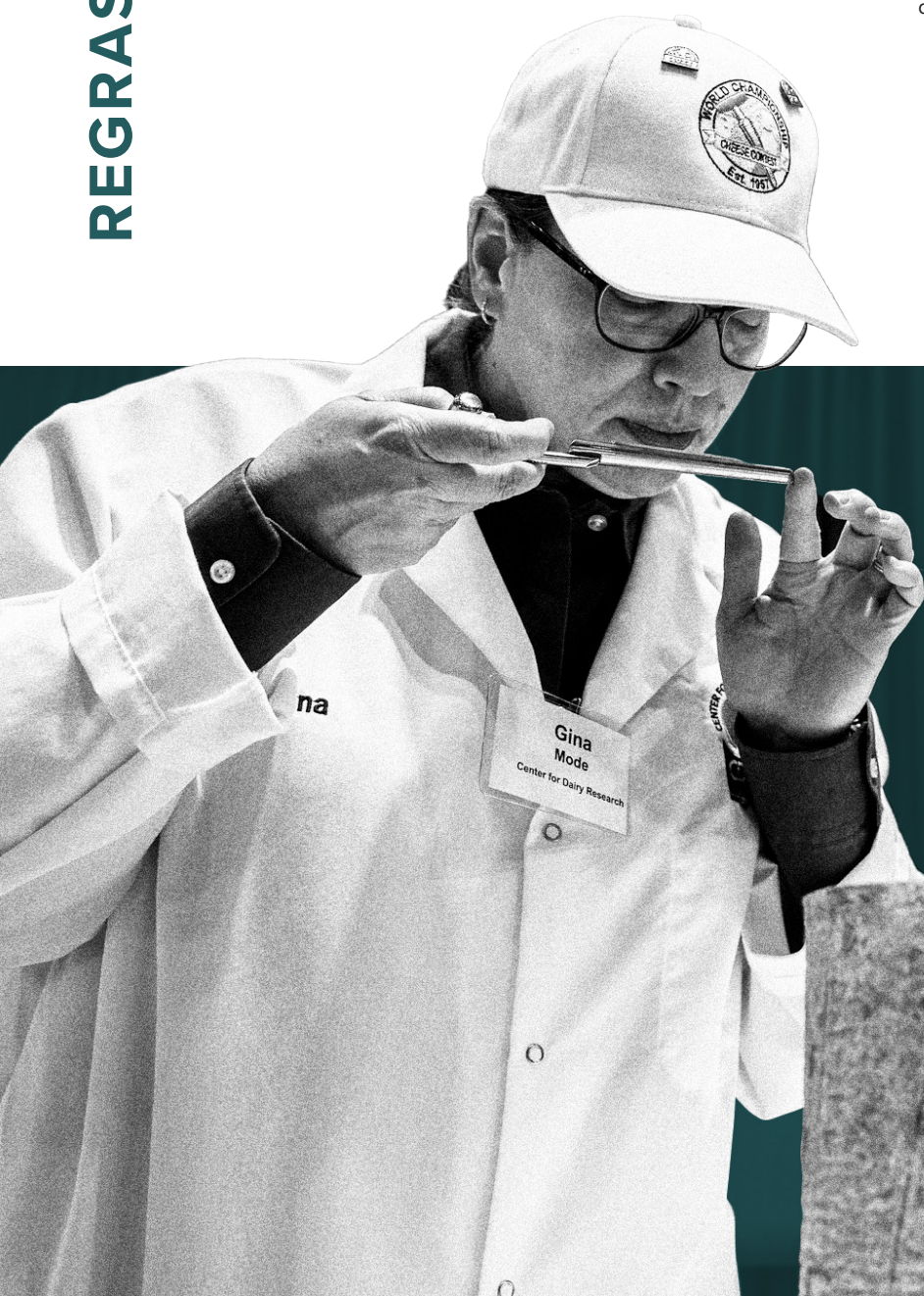
INSCRIÇÕES NA CATEGORIA MANTEIGA

- 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.

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.

- 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.
- 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 cheguem 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 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 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.



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. Recomendamos 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.

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 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

1	CHEDDAR, SUAVE (0 A 3 MESES)	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
2	CHEDDAR, MÉDIO (3 A 6 MESES)	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
3	CHEDDAR, AFIADO (6 MESES A 1 ANO)	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
4	CHEDDAR, ENVELHECIDO POR UM A DOIS ANOS	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
5	CHEDDAR, ENVELHECIDO POR DOIS ANOS OU MAIS	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
6	CHEDDAR TRADICIONAL ENCERADO	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
7	CHEDDAR COM CASCA NATURAL	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
8	CATEGORIA ABERTA: TIPO CHEDDAR	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
9	COLBY	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
10	MONTEREY JACK	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
11	QUEIJO DE COALHO MARMORIZADO	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
12	TIPO BABY SWISS	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
13	TIPO SUÍÇO COM CASCA	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.

14	TIPO SUÍÇO SEM CASCA	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	MUÇARELA	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	MUÇARELA, PARCIALMENTE DESNATADA	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	MUÇARELA FRESCA	Oferecida nas variedades ciliegine, 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	BURRATA	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	PROVOLONE, SUAVE	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	PROVOLONE, ENVELHECIDO	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	PROVOLONE, DEFUMADO	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	QUEIJO TIPO STRING CHEESE	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	ASIAGO	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	PARMESÃO	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	RICOTA	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	QUEIJO COTTAGE	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.

27	QUEIJO COTTAGE, COM TEOR DE GORDURA BAIXO OU REDUZIDO	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	FETA	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	FETA, AROMATIZADO	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	BRICK E MUENSTER	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	HAVARTI	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	HAVARTI, AROMATIZADO	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	GORGONZOLA	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	QUEIJOS AZUIS	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	QUEIJOS AZUIS COM MOFO EXTERNO	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	CATEGORIA ABERTA: QUEIJOS COM MOFO AZUL NA CASCA	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	BRIE	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.

38	CAMEMBERT	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
39	CATEGORIA ABERTA: QUEIJOS DE MOFO BRANCO	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
40	CATEGORIA ABERTA: QUEIJOS DE MOFO BRANCO, AROMATIZADOS	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
41	EDAM	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
42	GOUDA, JOVEM (MENOS DE 3 MESES)	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
43	GOUDA, MADURO (3 A 10 MESES)	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
44	GOUDA, ENVELHECIDO (10 A 18 MESES)	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
45	GOUDA, EXTRA ENVELHECIDO (MAIS DE 18 MESES)	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
46	GOUDA, AROMATIZADO	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
47	GOUDA, DEFUMADO	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
48	QUEIJOS FRESCOS DE ESTILO LATINO-AMERICANO	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
49	QUEIJOS PARA DERRETER DE ESTILO LATINO-AMERICANO	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
50	QUEIJOS DE MASSA DURA DE ESTILO LATINO-AMERICANO	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	GRUYERE	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	APPENZELLER, JOVEM	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	APPENZELLER, ENVELHECIDO	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	CATEGORIA ABERTA: QUEIJOS ALPINOS	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	QUEIJOS DE MASSA MOLE DE CASCA LAVADA	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	QUEIJOS DE CASCA LAVADA DE MASSA SEMIDURA, JOVENS (MENOS DE 4 MESES)	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	QUEIJOS DE CASCA LAVADA DE MASSA SEMIDURA, ENVELHECIDOS (MAIS DE 4 MESES)	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	QUEIJOS DE MASSA DURA DE CASCA LAVADA, MADUROS (MENOS DE 9 MESES)	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	QUEIJOS DE CASCA LAVADA, EXTRA ENVELHECIDOS (MAIS DE 9 MESES)	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	RACLETTE	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	RACLETTE, AROMATIZADO	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	QUEIJOS DE CASCA LAVADA COM VINHO OU DESTILADOS	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.

63	MONTEREY JACK COM SABOR DE PIMENTA, PICÂNCIA SUAVE	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	MONTEREY JACK COM SABOR DE PIMENTA, PICÂNCIA MÉDIA	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	MONTEREY JACK COM SABOR DE PIMENTA, PICÂNCIA ELEVADA	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	CATEGORIA ABERTA: QUEIJO COM SABOR DE PIMENTA, PICÂNCIA SUAVE	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	CATEGORIA ABERTA: QUEIJO COM SABOR DE PIMENTA, PICÂNCIA MÉDIA	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	CATEGORIA ABERTA: QUEIJO COM SABOR DE PIMENTA, PICÂNCIA ELEVADA	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	CATEGORIA ABERTA: QUEIJOS DE MASSA MOLE	"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	CATEGORIA ABERTA: QUEIJOS DE MASSA MOLE, AROMATIZADOS	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	CATEGORIA ABERTA: QUEIJOS DE MASSA SEMIDURA	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	CATEGORIA ABERTA: QUEIJOS DE MASSA SEMIDURA, AROMATIZADOS	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	CATEGORIA ABERTA: QUEIJOS DE MASSA DURA	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	CATEGORIA ABERTA: QUEIJOS DE MASSA DURA, AROMATIZADOS	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.

75	CATEGORIA ABERTA: QUEIJOS DE MASSA SEMIDURA COM CASCA NATURAL	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	CATEGORIA ABERTA: QUEIJOS DE MASSA DURA COM CASCA NATURAL	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	CATEGORIA ABERTA: QUEIJOS DE MASSA MOLE E DE MASSA SEMIDURA DEFUMADOS	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	CATEGORIA ABERTA: QUEIJOS DE MASSA DURA DEFUMADOS	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	CATEGORIA ABERTA: COALHADAS DE QUEIJO	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	CATEGORIA ABERTA: COALHADAS DE QUEIJO, AROMATIZADAS	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	QUEIJOS DE MASSA MOLE E DE MASSA SEMIDURA COM TEOR REDUZIDO DE GORDURA	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	QUEIJOS DE MASSA DURA COM TEOR REDUZIDO DE GORDURA	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	QUEIJOS COM BAIXO TEOR DE GORDURA	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	QUEIJOS COM TEOR DE SÓDIO REDUZIDO	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	QUEIJO PROCESSADO A FRIO	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

86	QUEIJO PROCESSADO A FRIO, AROMATIZADO	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	QUEIJO TIPO CREAM CHEESE	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	PASTAS TIPO CREAM CHEESE	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	QUEIJOS NATURAIS EM PASTA	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	QUEIJOS PROCESSADOS PASTEURIZADOS	Queijo fundido pasteurizado, 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	QUEIJOS PROCESSADOS PASTEURIZADOS, AROMATIZADOS	Queijo fundido pasteurizado 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	FATIAS DE QUEIJO PROCESSADO PASTEURIZADO	Os queijos e alimentos à base de queijo fundidos e pasteurizados 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	PASTA DE QUEIJO PROCESSADO PASTEURIZADO	Queijo fundido pasteurizado, 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	PRODUTO DE QUEIJO FUNDIDO PASTEURIZADO	Produtos de queijo fundido pasteurizado, 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 pasteurizado, 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	QUEIJOS DE MASSA MOLE DE LEITE DE CABRA	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	QUEIJOS DE MASSA MOLE DE LEITE DE CABRA, AROMATIZADOS	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	QUEIJOS DE LEITE DE CABRA DE MASSA MOLE, AROMATIZADOS COM CONDIMENTOS DOCE	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	QUEIJOS DE LEITE DE CABRA DE MASSA SEMIDURA	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	QUEIJOS DE LEITE DE CABRA DE MASSA SEMIDURA, AROMATIZADOS	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	QUEIJOS DE MASSA DURA DE LEITE DE CABRA	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	QUEIJOS DE MASSA DURA DE LEITE DE CABRA, AROMATIZADOS	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	QUEIJOS DE LEITE DE CABRA DE MOFO BRANCO	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	QUEIJOS DE LEITE DE CABRA DE CASCA LAVADA	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	QUEIJOS DE MASSA MOLE DE LEITE DE OVELHA	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	QUEIJOS DE MASSA SEMIDURA DE LEITE DE OVELHA	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	QUEIJOS DE MASSA DURA DE LEITE DE OVELHA, MADE MASSA DURA (MENOS DE 6 MESES)	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	QUEIJOS DE MASSA DURA DE LEITE DE OVELHA, EXTRA ENVELHECIDOS (MAIS DE 6 MESES)	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	QUEIJOS AZUIS DE LEITE DE OVELHA	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.

109	QUEIJOS DE LEITE DE OVELHA DE MATURAÇÃO SUPERFICIAL	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
110	QUEIJOS DE LEITE DE OVELHA DE CASCA LAVADA	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
111	QUEIJOS DE LEITE DE OVELHA DE MASSA SEMIDURA E DE MASSA DURA, AROMATIZADOS	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

112	QUEIJOS DE LEITE MISTO DE MASSA MOLE E DE MASSA SEMIDURA	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
113	QUEIJOS DE MASSA DURA DE LEITE MISTO (MENOS DE 6 MESES)	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
114	QUEIJOS DE MASSA DURA DE LEITE MISTO (MAIS DE 6 MESES)	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
115	QUEIJOS DE LEITE MISTO, AROMATIZADOS	Queijos naturais aromatizados com adição de condimentos, fumaça ou marinada e de leite misto (mistura de leites de vaca, cabra, ovelha, búfala 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
116	QUEIJOS DE LEITE MISTO DE MATURAÇÃO SUPERFICIAL	Queijos naturais, curados na superfície, com ou sem aromatizantes, de leite misto (mistura de leites de vaca, cabra, ovelha, búfala 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
117	CATEGORIA ABERTA: TODOS OS OUTROS QUEIJOS DE LEITE	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

118	MANTEIGA, SEM SAL	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
119	MANTEIGA, COM SAL	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.

120	MANTEIGA, FERMENTADA	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
121	MANTEIGA, AROMATIZADA	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
PRODUTOS FERMENTADOS - TODOS OS LEITES				
122	CREME DE LEITE FERMENTADO	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
123	CREME DE LEITE FERMENTADO, COM TEOR DE GORDURA BAIXO E REDUZIDO	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
124	MOLHOS LÁCTEOS FERMENTADOS	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
125	CATEGORIA ABERTA: PRODUTOS FERMENTADOS	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
126	IOGURTE COM BAIXO TEOR DE GORDURA	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
127	IOGURTE	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
128	IOGURTE, AROMATIZADO	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
129	IOGURTE COM ALTO TEOR DE PROTEÍNA	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
130	IOGURTE COM ALTO TEOR DE PROTEÍNA, AROMATIZADO	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
131	LABNEH	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
132	BEBIDAS FERMENTADAS	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 DE DEMONSTRAÇÃO - TODOS OS LEITES

133	QUEIJO PARA LANCHES	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
134	CATEGORIA ABERTA: QUEIJO DESFIADO	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
135	CATEGORIA ABERTA: QUEIJO ESTILO ITALIANO DESFIADO	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
136	CATEGORIA ABERTA: MISTURAS DE QUEIJO DESFIADO	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
137	CATEGORIA ABERTA: QUEIJO ESFARELADO	Queijos naturais esfarelados, sem aromatizantes ou com adição de condimentos. Por exemplo, esfarelados de feta, queijo de cabra, queso fresco e queijo azul.	Envie um total mínimo de 1 kg (2 lbs).	Até 4 inscrições de cada variedade exclusiva por local de fabricação
138	CATEGORIA ABERTA: QUEIJO RALADO	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
139	QUEIJO NATURAL FATIADO	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
140	ALIMENTOS PREPARADOS COM QUEIJO	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
141	PASTAS À BASE DE QUEIJO	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

142	SORO DE LEITE SECO	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
143	PROTEÍNA CONCENTRADA DE SORO DE LEITE 80	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
144	CONCENTRADO DE PROTEÍNA DO SORO DE LEITE 80, INSTANTÂNEO	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
145	PROTEÍNA ISOLADA DO SORO DE LEITE 90	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
146	CONCENTRADO DE PROTEÍNA DO SORO DE LEITE 90, INSTANTÂNEO	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
147	ISOLADO DE PROTEÍNA DE SORO DE LEITE, ACIDIFICADO	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
148	PERMEADO DE SORO DE LEITE	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
149	LEITE EM PÓ SEM GORDURA E LEITE EM PÓ DESNATADO	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
150	CONCENTRADO DE PROTEÍNA DO LEITE	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, SUÍÇA

2022 | Michael Spycher
GOURMINO, SUÍÇA

2020 | Michael Spycher
GOURMINO, SUÍÇA

2018 | Michel Touyarou
SAVENCIA CHEESE,
FRANÇA

2016 | Equipe Emmi Roth
EMMI ROTH USA,
WISCONSIN, EUA

2014 | Gerard Sinnesberger
KASEREI SINNESBERGER

2012 | Produtores de queijo
da FrieslandCampina
STEENDEREN, HOLANDA

2010 | Cédric Vuille
SUÍÇA

2008 | Michael Spycher
SUÍÇA

2006 | Christian Wuthrich
SUÍÇA

2004 | Meint Scheenstra
HOLANDA

2002 | Craig Sceney
AUSTRÁLIA

2000 | Kevin Walsh
TASMÂNIA, AUSTRÁLIA

1998 | Per Olesen
DINAMARCA

1996 | Hans Dekkers
HOLANDA

1994 | Jens Jensen
DINAMARCA

1992 | Ole Brander
DINAMARCA

1990 | Josef Schroll
ÁUSTRIA

1988 | Dale Olson
WISCONSIN, EUA

1986 | Rejean Galipeau
ONTÁRIO, CANADÁ

1984 | Roland Tess
WISCONSIN, EUA

1982 | Julie Hook
WISCONSIN, EUA

1980 | Leif Olesen
DINAMARCA

1978 | Franz Haberlander
ÁUSTRIA

1976 | Rykele Sytsema
HOLANDA

1974 | Glen Ward
WISCONSIN, EUA

1972 | Domenico Rocca
ITÁLIA

1970 | Larry Harms
IOWA, EUA

1968 | Harvey Schneider
WISCONSIN, EUA

1966 | Louis Biddle
WISCONSIN, EUA

1964 | Irving Cutt
ONTÁRIO, CANADÁ

1962 | Vincent Thompson
WISCONSIN, EUA

1960 | Carl Huber
WISCONSIN, EUA

1958 | Ronald E. Johnson
WISCONSIN, EUA

1957 | John C. Redisce
WISCONSIN, EUA

