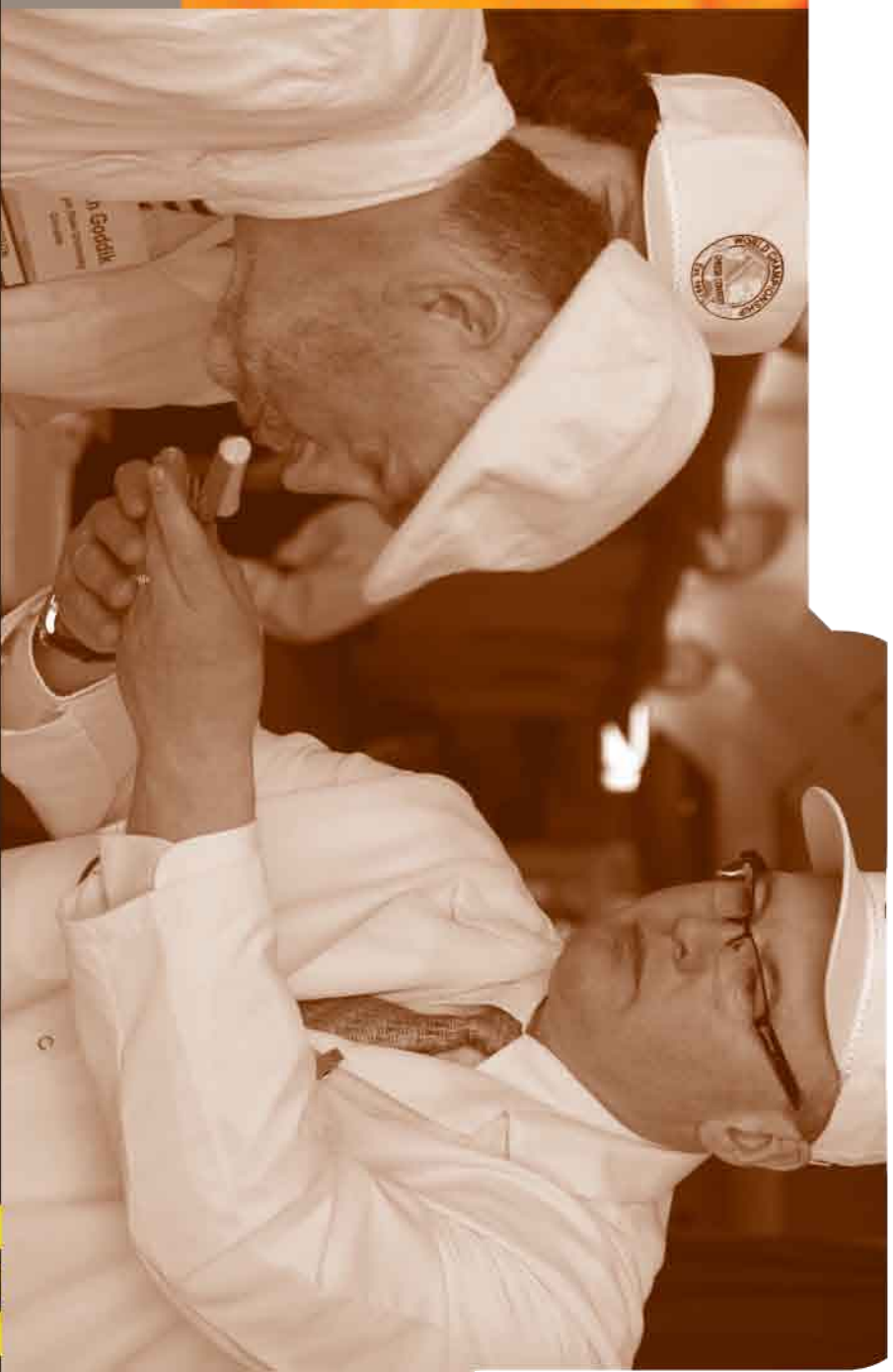




# 21 World Championship 22 Cheese Contest

Del 5 al 7 de Marzo de 2012



# Le fromage Kaas Käse

Plazo para la inscripción: 8 de Febrero de 2012  
Envío de inscripciones: 24 de Febrero de 2012

Deliberación del jurado del concurso:  
Del 5 al 7 de Marzo de 2012  
Gala de premios: 12 de Abril de 2012

Monona Terrace Convention Center,  
Madison, Wisconsin, EE.UU.  
Del 5 al 7 de Marzo de 2012

# el world championship cheese contest

## LE DAMOS LA BIENVENIDA A ESTE CONCURSO MUNDIAL

Nuestros saludos desde la Wisconsin Cheese Makers Association, organizadora del 29 concurso bienal World Championship Cheese Contest® 2012, ¡la competición y la evaluación técnica por excelencia durante más de 50 años! Le invitamos a que envíe sus quesos y mantequillas de calidad al concurso para poder competir por prestigiosos galardones.

Este kit de participación incluye información detallada sobre el concurso World Championship Cheese Contest 2012. Los fabricantes de queso y mantequilla interesados también pueden visitarnos en [www.worldchampioncheese.org](http://www.worldchampioncheese.org) para obtener información más detallada y para inscribirse en el concurso electrónicamente. Puede utilizar nuestra nueva opción para inscribirse online, MyEntries®, y así podrá inscribirse en el concurso y obtener descuentos en la inscripción de manera segura y online.

## ¡INSCRIBA SUS MEJORES QUESOS Y MANTEQUILLAS!

El World Championship Cheese Contest lo organiza la asociación sin ánimo de lucro Wisconsin Cheese Makers Association con la asistencia de cientos de voluntarios del sector. Desde su comienzo en 1957, el World Championship Cheese Contest ha crecido rápidamente y actualmente es la mayor evaluación técnica de quesos y mantequillas en todo el mundo. El concurso más reciente de 2010 atrajo la cifra récord de 2.318 inscripciones de 20 países.

Cualquier fabricante de queso o mantequilla puede competir. Los productos deben enviarse de modo que se reciban antes del 24 de febrero de 2012. Del 5 al 7 de marzo, expertos en quesos de Europa, América del Norte, África, Australia y Sudamérica evaluarán los productos en el centro de convenciones Monona Terrace Convention Center en Madison, Wisconsin (EE.UU.). Los ganadores serán galardonados el 12 de abril en una gala de premios durante la International Cheese Technology Exposition que se celebrará en Milwaukee, Wisconsin (EE.UU.).

Los resultados del concurso se publicarán durante el período que dure la competición en nuestro sitio Web, [www.worldchampioncheese.org](http://www.worldchampioncheese.org). Los fabricantes de queso y mantequilla de todo el mundo sabrán inmediatamente si han tenido éxito mientras se celebra este evento.



## ¡NOVEDAD! INSCRÍBASE ONLINE CON MyEntries® ¡AHORRE TIEMPO Y DINERO!

Ahorre tiempo, dinero y esfuerzo con MyEntries®, nuestra función única para inscribirse online. MyEntries es su sitio Web personal y seguro para los concursos Championship Cheese Contests organizados por la Wisconsin Cheese Makers Association. MyEntries incluye una función de inscripción online, almacenamiento permanente de los datos de inscripción introducidos cada año, hojas de puntuación y puntuaciones instantáneas obtenidas por los distintos productos y mucho más. Utilice MyEntries y obtenga un descuento de \$10 (dólares estadounidenses) para cada producto inscrito en el concurso World Championship Cheese Contest 2012.

### MyEntries LE PERMITE:

- *Inscribirse en el concurso online*
- *Revisar los datos de la inscripción realizada en años anteriores mientras se inscribe en la edición actual del concurso*
- *Ahorrar dinero ya que puede introducir los datos de manera automática*
- *Imprimir las etiquetas de envío para enviar sus productos*
- *Ver de manera instantánea las puntuaciones obtenidas en el concurso*
- *Ver e imprimir de manera instantánea las hojas de puntuación oficiales del jurado el mismo día del campeonato!*



MyEntries es una función única del concurso World Championship Cheese Contest. Todos los datos relacionados con la inscripción en este concurso así como las puntuaciones se almacenan, año tras año, en su propia área protegida por contraseña. De ese modo siempre tendrá estos datos almacenados en un lugar cómodo y seguro.

## CREAR UNA CUENTA EN MyEntries

Visite [www.worldchampioncheese.org](http://www.worldchampioncheese.org) y haga clic en la opción de inscripción Online Entry with MyEntries para comenzar. Especifique su información de contacto (¡solo una vez!) y cree una contraseña única. Es así de sencillo. Desde allí, puede inscribir algunos quesos o mantequillas, o volver en otro momento para inscribir más productos para el concurso.

Nota: si crea una cuenta en MyEntries para un concurso que ya se ha celebrado, utilice los mismos datos de inicio de sesión y contraseña. Podrá ver todos los datos que se almacenaron de concursos anteriores.

### Contest Partner Sponsors



### Contest Class Sponsor

**BADGERLAND FINANCIAL**

# información general sobre el concurso



## PRIMERA RONDA DE EVALUACIÓN

El concurso World Championship Cheese Contest es la evaluación técnica más importante y objetiva del mundo en cuanto a quesos y mantequillas. Todos los productos inscritos son evaluados por un jurado seleccionado y procedente de diversos países de todo el mundo. Del 5 al 7 de marzo, nuestros expertos trabajarán en equipos de dos personas para evaluar de un modo independiente los distintos productos de una categoría. Empezando por un máximo posible de 100 puntos, se van haciendo deducciones por los diversos defectos que pueda encontrar cada juez. Los defectos se encuentran en propiedades como el sabor, el cuerpo, la textura, la salinidad, el color, el acabado, el envasado, entre otras. Las deducciones se hacen en incrementos de 0,1 puntos. De este modo, cada producto participante se evalúa por sus propios méritos contra lo que cada juez considera la perfección para ese producto.

Los tres productos que obtienen la puntuación más alta en cada categoría reciben una medalla de oro, de plata y de bronce respectivamente.

Cada participante en el concurso World Championship Cheese Contest se beneficia de esta evaluación oficial de los productos ya que las hojas de puntuación oficiales pueden verse en su cuenta de My-Entries inmediatamente después de que el jurado haya emitido su veredicto.



## LA RONDA PARA NOMBRAR AL CAMPEÓN DEL MUNDO

Nuestro panel de jueces expertos evalúa los quesos que han logrado la medalla de oro una segunda vez para decidir qué queso será el campeón del mundo. Una vez conocidas todas las puntuaciones de todos los jueces, se hace una media y el queso que obtiene la puntuación media más alta se nombra queso campeón del mundo. Los productos con las dos siguientes puntuaciones más altas son nombrados subcampeón y tercer clasificado del concurso.

La competición está abierta a los ojos del público y tendrá difusión a nivel nacional en los Estados Unidos. Los productos que obtuvieron medallas en ediciones anteriores de este concurso han logrado unas campañas de marketing muy provechosas gracias al éxito que obtuvieron en este concurso.

## PREMIOS Y GALARDONES

El 12 de abril, durante la International Cheese Technology Expo que se celebrará en Milwaukee, Wisconsin (EE.UU.), se entregarán medallas de 24 quilates a los ganadores como los mejores de cada categoría. Se concederán medallas de plata y bronce, a los clasificados en segundo y tercer lugar. Asimismo, los medallistas de oro recibirán condecoraciones azules, los medallistas de plata condecoraciones rojas, y los medallistas de bronce condecoraciones blancas. Se concederán trofeos y condecoraciones artesanales exclusivas al Campeón del Mundo, al subcampeón y al tercer clasificado. Asimismo, el fabricante de queso elegido Campeón del Mundo recibirá \$1000 (dólares estadounidenses).



## EN DIRECTO POR INTERNET

Durante el concurso, del 5 al 7 de marzo, nuestro sitio Web, [www.worldchampioncheese.org](http://www.worldchampioncheese.org), dispondrá de vídeo en tiempo real así como de imágenes digitales del evento. Inicie sesión en su MyEntries para ver de manera privada sus puntuaciones y hojas de puntuación, que se publican conforme se puntúan los productos de cada categoría.

Wisconsin Cheese Makers Association espera romper un nuevo récord de participación en el concurso de 2012. No dude en ponerse en contacto con nosotros si tiene alguna pregunta, y encuentre información y actualizaciones en nuestro sitio Web [www.worldchampioncheese.org](http://www.worldchampioncheese.org). Nuestro teléfono es el 1-608-828-4550, el fax es el 1-608-828-4551 y la dirección de correo electrónico [info@worldchampioncheese.org](mailto:info@worldchampioncheese.org).



# cómo inscribirse

## ¡INSCRÍBASE ONLINE Y AHORRE DINERO!

¡Novedad para el concurso del 2012! Ahorre tiempo, dinero y esfuerzo con MyEntries<sup>®</sup>, nuestra función única para inscribirse online. MyEntries<sup>®</sup> es su sitio Web personal y seguro para los concursos Championship Cheese Contests organizados por la Wisconsin Cheese Makers Association. MyEntries incluye una función de inscripción online, almacenamiento permanente de los datos de inscripción introducidos cada año, hojas de puntuación y puntuaciones instantáneas obtenidas por los distintos productos y mucho más. Utilice MyEntries y obtenga un descuento de \$10 (dólares estadounidenses) para cada producto inscrito en el concurso World Championship Cheese Contest 2012.



## MyEntries LE PERMITE:

- *Inscribirse en el concurso online*
- *Revisar los datos de los productos inscritos en años anteriores mientras se inscribe en la edición actual del concurso*
- *Ahorrar dinero ya que puede introducir los datos de manera automática*
- *Imprimir las etiquetas de envío para enviar sus productos*
- *Ver de manera instantánea las puntuaciones obtenidas en el concurso*
- *¡Ver e imprimir de manera instantánea las hojas de puntuación oficiales del jurado el mismo día del campeonato!*

MyEntries es una función única del concurso World Championship Cheese Contest. Todos los datos relacionados con la inscripción en este concurso así como las puntuaciones se almacenan, año tras año, en su propia área protegida por contraseña. De ese modo siempre tendrá estos datos almacenados en un lugar cómodo y seguro.

## CREAR UNA CUENTA EN MyEntries

Visite [www.worldchampioncheese.org](http://www.worldchampioncheese.org) y haga clic en el icono de MyEntries para comenzar. Especifique su información de contacto (¡solo una vez!) y cree una contraseña única. Es así de sencillo. Desde allí puede inscribir quesos o mantequillas, o volver en otro momento para realizar sus inscripciones para el concurso. MyEntries completa la información más básica en los formularios de inscripción, ¡lo que le permite ahorrar tiempo!

Nota: si crea una cuenta en MyEntries para un concurso que ya se ha celebrado, utilice los mismos datos de inicio de sesión y la misma contraseña. Podrá ver todos los datos que se almacenaron de concursos anteriores.

## INSCRIPCIÓN POR CORREO

Para inscribirse en el concurso por correo, rellene en su totalidad el formulario de inscripción de producto para cada queso o mantequilla que desee inscribir y adjunte un cheque pagadero a nombre de Wisconsin Cheese Makers Association. Los cheques

internacionales deben estar respaldados por un banco estadounidense. Los productos que se envíen por correo también deben ir acompañados por un formulario de pago con tarjeta de crédito debidamente cumplimentado y firmado. La inscripción de productos que se envíe por correo o fax costará \$70 (dólares estadounidenses) cada una. (Consulte la información incluida arriba sobre MyEntries y el descuento si se inscribe online.) Con este kit se incluye un formulario para inscribir un producto. Realice fotocopias de este formulario si desea inscribir más de un producto.

**Envíe los formularios de inscripción de productos junto con el pago a:**

**World Championship Cheese Contest  
c/o Wisconsin Cheese Makers Association  
8030 Excelsior Drive, Suite 305  
Madison, WI 53717-1950 EE.UU.**

## INSCRIPCIÓN POR FAX

Los formularios de inscripción de productos y el formulario de pago con tarjeta de crédito puede enviarlos por fax al 608-828-4551. Recuerde: Los formularios de inscripciones enviados por fax únicamente se aceptarán si van acompañados por un formulario de pago con tarjeta de crédito debidamente cumplimentado y firmado.

## ENVÍO DE SUS PRODUCTOS

Cada producto que haya inscrito para el concurso debidamente envasado debe llegar a nuestra dirección de destino antes del viernes 22 de febrero de 2012.

No se olvide del par de etiquetas de envío que acompañan a cada Formulario de inscripción de producto. Estas etiquetas también deben rellenarse. Una de estas etiquetas debe pegarse en la parte exterior del embalaje de envío y la otra debe colocarse dentro de su producto. Los usuarios de MyEntries pueden imprimir las etiquetas de envío ya completadas de manera automática.

La Wisconsin Cheese Makers Association se ha asociado con WOW Logistics para recibir todos los productos inscritos del concurso y conservarlos hasta el día en que delibere el jurado. Wisconsin Aging and Grading Cheese, Inc. colaborarán ordenando y etiquetando los productos.

Todos los productos deben enviarse PREPAGADOS. No se aceptarán los envíos con gastos de flete adeudados. Consulte también "Información para participantes internacionales". Todos los productos inscritos deben recibirse en WOW Logistics en Little Chute, Wisconsin, antes del viernes 24 de febrero de 2010. Realice el envío con suficiente antelación para cumplir este plazo. Envíe los productos de queso y mantequilla a:

**World Championship Cheese Contest  
c/o WOW Logistics**

**2101 Bohm Drive, Door 18  
Little Chute, WI 54140 EE.UU.**

**Contacto: Ken Neumeier, WI Aging & Grading Cheese, Inc.  
Teléfono: 920-687-0889\***

\*Este número de teléfono únicamente aparece listado para usarse en formularios de envío. Envíe cualquier pregunta o duda que tenga a Cheese Makers Association llamándonos al teléfono 608-828-4550, enviándonos un fax al 608-828-4551 o enviándonos un mensaje por correo electrónico a [info@worldchampioncheese.org](mailto:info@worldchampioncheese.org).

# reglas del concurso

## QUIÉN PUEDE INSCRIBIRSE

- Puede inscribirse en el concurso cualquier artesano que elabore queso o mantequilla, o cualquier fabricante que fabrique verdadero queso o mantequilla. Cada producto que se inscriba debe ir acompañado por el nombre de la persona, el equipo o el grupo que haya participado directamente en la elaboración del producto.
- Una persona, equipo o grupo puede inscribirse en más de una categoría. Una persona o grupo puede estar inscrito en varios productos dentro de la misma categoría. Las listas incluidas a continuación explican el límite de productos que se permiten por categoría.
- Los comercializadores o procesadores que comercializan o procesan (cortan o envasan el queso) queso o mantequilla pueden mencionarse en una posición secundaria si así se solicita. Los procesadores que cortan y envasan los productos correspondientes a la categoría de Queso rayado de clase abierta pueden inscribirse directamente en este concurso.

## INFORMACIÓN ACERCA DE LOS PRODUCTOS QUE INSCRIBA

- **¡No corte el queso!** En el concurso no se permite el queso cortado. No envíe queso cortado o recortado de un queso más grande. El producto debe estar en su forma original tal y como se saca del aro. Hay algunas **excepciones**:
  - Puede inscribirse queso cortado durante su fabricación, por ejemplo, el queso feta en salmuera o bloques de queso suizo.
  - Pueden inscribirse bloques de 40 libras (18 kg) de peso que se hayan cortado de bloques de 640 libras (290 kg) de queso.
  - Se pueden cortar quesos que se hayan inscrito en las categorías de queso ahumado.
  - Se pueden inscribir quesos procesados para la categoría de queso rayado y la categoría de queso preparado.
- Cada producto inscrito **debe** pesar un mínimo de 10 libras (5 kg) y puede enviarse en un envase normal de la empresa. Existe una serie de **excepciones para los quesos pequeños**:
  - Si un queso totalmente formado en un producto pesa 8 onzas (226 gramos) o menos, los fabricantes pueden enviar al menos dos libras (1 kg) por producto.
  - Si un queso totalmente formado en un producto pesa 1 libra (0,5 kg) o menos; se deben enviar cuatro libras (2 kg) de cada producto inscrito.
- Se descalificará cualquier producto que tenga orificios. Existe una **excepción**: Los quesos adscritos a la categoría de estilo suizo pueden tener orificios.
- Todos los quesos deben haber sido elaborados con leche pasteurizada o haber sido fabricados al menos 60 días antes de enviarnoslos. Los productos inscritos deben tener una curación normalmente asociada a su variedad.

## INFORMACIÓN SOBRE LAS MANTEQUILLAS INSCRITAS

- Las mantequillas inscritas serán mantequillas cremosas y no deben contener menos de un 80 por ciento de grasa láctea. Las mantequillas inscritas pueden ser a granel (en caja o tubo) o envasadas.

## INFORMACIÓN ADICIONAL

- Los productos inscritos deben ser productos derivados de la leche naturales y procesados. Cualquier queso que contenga aceites vegetales será descalificado y recibirá una puntuación gratuita.
- El personal encargado del desarrollo del concurso se reserva el derecho de colocar productos inscritos en la clase que considere más adecuada el jurado principal.
- El jurado principal determinará si las clases tienen suficientes productos inscritos para participar en la competición. Si se considera que una clase es demasiado pequeña, los productos existentes de dicha clase de colocarán en las clases adecuadas.
- Los productos inscritos en la competición pasarán a ser propiedad de la Wisconsin Cheese Makers Association. En ocasiones, la Asociación puede solicitar la sustitución del producto si los quesos o las mantequillas ganadoras dejar de ser aptos para exhibirse en la Exposición internacional de tecnología del queso. Los productos sustituidos conservan todo el reconocimiento debido al fabricante.
- Reembolsos: Cada producto inscrito que pese más de 50 libras (25 kg) será reembolsado en un plazo razonable de tiempo después de que finalice el concurso a un precio de \$1,25 la onza, o de \$1,50 la onza en el caso de quesos de estilo suizo.

**En la lista de clases de quesos incluida a continuación, puede enviar hasta (3) tres productos de cada empresa de elaboración.**

1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 22, 24, 25, 26, 28, 78, 79, 80.

**En las clases enumeradas a continuación, puede enviar hasta (3) productos de cada variedad única de cada empresa de elaboración.**

21, 23, 27, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 51, 52, 53, 54, 55, 56, 57, 58, 59, 60, 61, 62, 63, 64, 65, 66, 67, 68, 69, 70, 71, 72, 73, 74, 75, 76, 77, 81, 82, 83.



# clases de concurso

## QUESOS DE LECHE DE VACA

1	<b>Cheddar, 'Suave' (Maduración de 0-3 meses)</b>	Queso cheddar natural, sin sabor, sin corteza, elaborado con leche de vaca con una maduración de entre 1 y 90 días. El aboradado entre el 26 de noviembre de 2011 y el 23 de febrero
2	<b>Cheddar, 'Media' (Maduración de 3 a 6 meses)</b>	Queso cheddar natural, sin sabor, sin corteza, elaborado con leche de vaca con una maduración de entre 91 y 180 días. Elaborado entre el 28 de agosto 2011 de y el 25 de noviembre de 2011.
3	<b>Cheddar, 'Intensa' (Maduración de 6 meses a 1 año)</b>	Queso cheddar natural, sin sabor, sin corteza, elaborado con leche de vaca con una maduración de entre 181 y 365 días. El aboradado entre el 24 febrero de 2011 y el 27 de agosto de 2011.
4	<b>Cheddar, añejo de un año a dos años</b>	Queso cheddar natural, sin sabor, sin corteza, elaborado con leche de vaca con una maduración de entre 366 y 730 días. El aboradado entre el 24 de febrero de 2010 y el 23 de febrero de 2011.
5	<b>Cheddar, Maduración de un año a dos años o más</b>	Queso cheddar natural, sin sabor, sin corteza, elaborado con leche de vaca con una maduración de 731 días o más. El aboradado antes del 23 de febrero de 2010.
6	<b>Cheddar con corteza de protección, Suave a media</b>	Queso cheddar natural, sin sabor, con corteza, elaborado con leche de vaca con una maduración de entre 1 y 180 días. El aboradado entre el 28 de agosto de 2011 y el 23 febrero de 2012.
7	<b>Cheddar con corteza de protección, Suave a media</b>	Queso cheddar natural, sin sabor, con corteza, elaborado con leche de vaca con una maduración de 181 días o más. Se elaboró el 27 de agosto de 2011 o antes.
8	<b>Colby</b>	Colby natural, sin sabor, elaborado con leche de vaca.
9	<b>Monterey Jack</b>	Monterey jack natural, sin sabor, elaborado con leche de vaca.
10	<b>Queso de cuajada marmolado</b>	Queso de leche de vaca natural marmolado con cuajada con y sin color, normalmente colby y/o jack y/o cheddar y/o cuajada de mozzarella.
11	<b>Queso de estilo suizo con corteza</b>	Quesos de estilo suizo naturales, sin sabor, con corteza, elaborados con leche de vaca, por ejemplo, Emental, Suizo. Con una maduración de 60 días o más. El aboradado antes del 26 de diciembre de 2011.
12	<b>Queso de estilo suizo con corteza</b>	Quesos de estilo suizo, naturales, sin sabor, sin corteza, elaborados con leche de vaca, por ejemplo, Emental, Suizo. Con una maduración de 60 días o más. El aboradado antes del 26 de diciembre de 2011.
13	<b>Mozzarella</b>	Mozzarella natural, sin sabor, en forma de barra y elaborado con "leche entera de vaca", descrito como queso mozzarella y queso mozzarella con poca humedad en U.S. CFR Título 21 Parte 133.155 y 133.156
14	<b>Mozzarella, elaborado con leche semidesnatada</b>	Queso mozzarella natural, sin sabor, elaborado con leche semidesnatada y poca humedad, en forma de barra y elaborado con leche de vaca, descrito en U.S. CFR Título 21 Parte 133.157 y 133.158.6
15	<b>Provolone, Suave</b>	Provolone natural, sin sabor, elaborado con leche de vaca con una maduración de entre 1 y 180 días. No incluye provolone ahumado; el provolone ahumado compite en la Clase 50, Quesos ahumados.
16	<b>Provolone, Añejo</b>	Provolone natural, sin sabor, elaborado con leche de vaca con una maduración de 181 días o más. No incluye provolone ahumado; el provolone ahumado compite en la Clase 50, Quesos ahumados.
17	<b>Ricotta</b>	Ricotta natural, sin sabor, elaborado con leche de vaca y/o suero.
18	<b>Parmesano</b>	Parmesano natural, sin sabor, elaborado con leche de vaca.

## QUESOS DE LECHE DE VACA CONTINÚA

19	<b>Queso de estilo suizo Baby</b>	Quesos de estilo suizo Baby naturales, sin sabor, elaborados con leche de vaca. Humedad máxima del 43%; grasa mínima del 45%.
20	<b>Feta</b>	Feta natural sinsabor elaborado con leche de vaca.
21	<b>Feta, Sin sabor</b>	Feta natural elaborado con leche de vaca y aromatizado con condimentos añadidos.
22	<b>Havarti</b>	Havarti natural sin sabor elaborado con leche de vaca.
23	<b>Havarti, Sin sabor</b>	Havarti natural elaborado con leche de vaca y aromatizado con condimentos añadidos.
24	<b>Gorgonzola</b>	Gorgonzola natural sin sabor elaborado con leche de vaca.
25	<b>Gruyere</b>	Queso gruyerenatural sin sabor madurado por la acción de hongos y elaborado con leche de vaca.
26	<b>Queso de tiras</b>	Queso natural sin sabor elaborado con leche de vaca; incluye estilos de cuajada fundida y oaxaca.
27	<b>Queso Cottage</b>	Queso Cottage natural sin sabor de cualquier tamaño de cuajada con un 1% o superior de contenido en nata en envases para la venta al por menor (envases de 24 oz.ó 750 gramos o más pequeños).
28	<b>Mozzarella fresco</b>	Ofrecido en múltiples variedades tales como ciliegine, bocconcini, ovoline, burrata, etc.; el mozzarella fresco normalmente se elabora con leche entera, tiene una humedad alta y a menudo viene envasado en agua y se elabora con leche de vaca y/o leche de búfalo.
29	<b>Con capa azul creada por la acción de hongos</b>	Quesos naturales sin sabor elaborados con leche de vaca asociados a mohos azules y madurados para desarrollar la capa de moho de la superficie.
30	<b>Azul Quesos</b>	Naturales sin sabor elaborados con leche de vaca asociados a mohos azules y madurados para desarrollar la capa de moho de la superficie.
31	<b>Brick, Muenster</b>	Queso Brick natural sin sabor elaborado con leche de vaca y queso Muenster. Con una maduración de 30 días o más, no madurado por la acción de hongos en superficie. El aboradado el o antes del 3 de febrero de 2008.
32	<b>Brie</b>	Brie natural sin sabor elaborado con leche de vaca.
33	<b>Camembert y otros quesos madurados por la acción de hongos (moho) en superficie</b>	Camembert natural sin sabor y todos los demás quesos madurados por la acción de hongos (moho) en superficie elaborados con leche de vaca. Nota: Los quesos madurados por la acción de hongos (moho) en superficie con moho azul competirán en la Clase 29.
34	<b>Edam</b>	Queso Edam natural sin sabor elaborado con leche de vaca.
35	<b>Gouda</b>	Queso Gouda natural sin sabor elaborado con leche de vaca y una maduración de entre 1 y 180 días. El aboradado entre el 28 agosto de 2011 y el 23 febrero de 2012.
36	<b>Gouda, Anejo</b>	Queso Gouda natural sin sabor elaborado con leche de vaca y una maduración de 181 días o más. El aboradado el o antes del 27 de agosto de 2011.
37	<b>Gouda, Sin sabor</b>	Gouda natural elaborado con leche de vaca y aromatizado con condimentos añadidos.
38	<b>Quesos Frescos</b>	Incluye todos los quesos hispanos frescos naturales y sin sabor elaborados con leche de vaca, por ejemplo, queso fresco, queso blanco, panela y otros quesos frescos que se desmigajan con facilidad

# clases de concurso

QUESOS DE LECHE DE VACA CONTINÚA		
39	<b>Quesos para Fundir</b>	Incluye todos los quesos hispanos naturales y sin sabor elaborados con leche de vaca a menudo fundidos para cocinar, por ejemplo, queso quesadilla, asadero y otros quesos hispanos que pueden fundirse y rebanarse.
40	<b>Quesos suaves madurados por la acción de hongos</b>	Incluye todos los quesos naturales y sin sabor elaborados con leche de vaca (con una humedad del 51% o más), untados o lavados con el cultivo de bacterias durante la maduración.
41	<b>Quesos semisuaves madurados por la acción de hongos</b>	Incluye todos los quesos naturales y sin sabor elaborados con leche de vaca (con una humedad de entre el 40% y el 50%), untados o lavados con el cultivo de bacterias durante la maduración.
42	<b>Quesos duros madurados por la acción de hongos</b>	Quesos duros madurados por la acción de hongos Incluye todos los quesos naturales y sin sabor elaborados con leche de vaca (con una humedad del 51% o menos), untados o lavados con el cultivo de bacterias durante la maduración.
43	<b>Quesos de estilo 'americano' con sabor a pimienta (Cheddar, Colby, Jack)</b>	Quesos naturales de estilo americano elaborados con leche de vaca (principalmente cheddar, colby y/o jack) con pimientos picantes añadidos (por ejemplo, jalapeño, habanero, cayenne, tabasco).
44	<b>Quesos con sabor a pimienta (otros estilos naturales)</b>	Quesos naturales elaborados con leche de vaca (distintos de cheddar, colby y/o jack) con pimientos pequeños añadidos (por ejemplo, jalapeño, habanero, cayenne, tabasco).
45	<b>Quesos suaves con sabor</b>	Quesos suaves naturales elaborados con leche de vaca (con una humedad del 51% o más) con condimentos (no dulces) añadidos incluyendo hierbas, especias, verduras, carnes, granos de pimienta, adobos de aceite.
46	<b>Quesos semisuaves con sabor</b>	Quesos semisuaves naturales elaborados con leche de vaca (con una humedad de entre el 40% y el 50%) con condimentos (no dulces) añadidos incluyendo hierbas, especias, verduras, carnes, granos de pimienta, adobos de aceite.
47	<b>Quesos duros con sabor</b>	Quesos duros naturales elaborados con leche de vaca (con una humedad del 39% o menos) con condimentos (no dulces) añadidos incluyendo hierbas, especias, verduras, carnes, granos de pimienta, adobos de aceite.
48	<b>Quesos con sabor con dulces o condimentos para 'postres'</b>	Quesos naturales elaborados con leche de vaca con condimentos dulces añadidos incluyendo fruta, nueces, jarabe, vino y licor.
49	<b>Quesos suaves y semisuaves ahumados</b>	Quesos naturales elaborados con leche de vaca (con una humedad del 40% o más) con sabor ahumado o ahumados de manera natural. Nota: Incluye el queso provolone ahumado.
50	<b>Quesos duros ahumados</b>	Quesos naturales elaborados con leche de vaca (con una humedad del 39% o menos) con sabor ahumado o ahumados de manera natural. Nota: Incluye el queso provolone ahumado.
51	<b>Quesos suaves de clase abierta</b>	Quesos naturales sin sabor elaborados con leche de vaca y una humedad mínima del 51% o más. Por ejemplo, mascarpone, teleme.
52	<b>Quesos semisuaves de clase abierta</b>	Quesos naturales sin sabor elaborados con leche de vaca y una humedad que oscile entre el 40% y el 50%. Por ejemplo, queso de granja (farmer), tomme, bel paese, queso de yogurt.
53	<b>Quesos duros de clase abierta</b>	Quesos naturales sin sabor elaborados con leche de vaca y una humedad del 39% o menos. Por ejemplo, romano, asiago, cotija.
54	<b>Quesos duros bajos engrasados</b>	El queso duro bajo en grasa (con una humedad del 39% o menos) es un queso natural con o sin sabor elaborado con leche de vaca. La reducción de las grasas del 25% es la señal de identidad de los quesos de EE.UU. en comparación con otros quesos de este tipo. 21 Parte 101.62 (b)(4).

QUESOS DE LECHE DE VACA CONTINÚA		
55	<b>Quesos suaves y semisuaves bajos en grasa</b>	Los quesos suaves y semisuaves bajos en grasa (con una humedad del 40% o más) son quesos naturales, con o sin sabor, elaborados con leche de vaca. La reducción de las grasas del 25% es la señal de identidad de los quesos de EE.UU. en comparación con otros quesos de este tipo. Consulte U.S. CFR Título 21 Parte 101.62 (b)(4).
56	<b>Quesos bajos en grasa</b>	El queso bajo en grasa es un queso natural, con o sin sabor, elaborado con leche de vaca. La señal de identidad de este tipo de queso en los EE.UU. es la presencia de 3 gramos o menos de grasa por cada 50 gramos de producto. Consulte U.S. CFR Título 21 Parte 101.62 (b)(2)
57	<b>Quesos con bajo contenido en sodio</b>	Quesos naturales, con o sin sabor, elaborados con leche de vaca, con una reducción mínima del sodio del 25% en comparación con un queso de referencia similar tal y como se define en U.S. Standards of Identity (CFR 21 parte 101.61 (6)).
58	<b>Queso Cold Pack, Queso preparado</b>	Incluye queso cold pack y queso preparado cold play tal y como se describe en U.S. Standards of Identity (CFR 21 partes 133.23 y 133.24). Con sabor o sin sabor. La etiqueta del producto debe indicar "Queso Cold Pack" o "Queso preparado Cold Pack".
59	<b>Queso cremoso Cold Pack</b>	Incluye el queso de estilo cold pack tal y como se describe en U.S. Standards of Identity (CFR 21 partes 133.23 y 133.24), con una excepción para el contenido más alto de humedad (humedad máxima del 54%). La etiqueta debe indicar que el producto es "Queso cremoso Cold Pack".
60	<b>Quesos cremosos</b>	Quesos naturales calentados para inhibir la maduración y que no contienen condimentos añadidos. Por ejemplo, quesos cremosos, quesos cremosos de gourmet. Quesos sin proceso de pasteurización tal y como se define en U.S. CFR.
61	<b>Quesos cremosos con sabor</b>	Quesos naturales calentados para inhibir la maduración y que contienen condimentos añadidos. Quesos sin proceso de pasteurización tal y como se define en U.S. CFR.
62	<b>Quesos con proceso depasteurización</b>	Queso con proceso de pasteurización, sin sabor, queso preparado o queso para untar tal y como se define en U.S. Standards of Identity (U.S. CFR Título 21 Parte 133.169, 133.170, 133.174; 133.180). Los productos pueden ser barras o lonchas (excepto en el que de queso untable.) Por ejemplo, queso americano, suizo, Gouda y otros quesos elaborados a través de procesos de pasteurización.
63	<b>Quesos con proceso depasteurización con sabor</b>	Queso con proceso de pasteurización, con sabor, queso preparado o queso para untar tal y como se define en U.S. Standards of Identity (U.S. CFR Título 21 Parte 133.170, 133.174; 133.180). Los productos pueden ser barras o lonchas (excepto en el caso de queso untable.) Los sabores incluyen el sabor ahumado y condimentos.

"U.S. CFR" is a reference to the United States Code of Federal Regulations. See [www.gpoaccess.gov/cfr/index.html](http://www.gpoaccess.gov/cfr/index.html).

# clases de concurso

## QUESOS DE LECHE DE CABRA

64	<b>Quesos suaves de leche de cabra</b>	Quesos sin sabor elaborados con leche de cabra. Incluye todos los quesos de leche de cabra sin corteza y no madurados sin sabores añadidos.
65	<b>Quesos con sabor de leche de cabra</b>	Quesos naturales con sabor elaborados con leche de cabra con condimentos añadidos, humo o adobos. Incluye todos los quesos de leche de cabra sin corteza y no madurados con sabores añadidos.
66	<b>Quesos de leche de cabra madurados en superficie (moho)</b>	Quesos naturales madurados en superficie (moho), con sabor o sin sabor, elaborados con leche de cabra.
67	<b>Quesos semisuaves de leche de cabra</b>	Quesos sin sabor elaborados con leche de cabra que contienen una humedad del 40% o más. Incluye feta, mozzarella, jack, azul o cualquier queso semisuave original elaborado con leche de cabra.
68	<b>Quesos semisuaves con sabor de leche de cabra</b>	Quesos naturales con sabor elaborados con leche de cabra con condimentos añadidos, humo o adobos, y que contienen una humedad del 40% o más. Incluye feta, mozzarella, jack, azul con sabor o cualquier queso semisuave original elaborado con leche de cabra.
69	<b>Quesos duros de leche de cabra</b>	Quesos con sabor o sin sabor elaborados con leche de cabra. Incluye todos los quesos duros y añejos de leche de cabra.

## QUESOS DE LECHE DE OVEJA

70	<b>Quesos suaves y semisuaves de leche de oveja</b>	Quesos sin sabor elaborados con leche de oveja que contienen una humedad del 40% o más. Incluye todos los quesos sin corteza y no madurados sin sabores añadidos.
71	<b>Quesos suaves y semisuaves con sabor de leche de oveja</b>	Quesos naturales con sabor elaborados con leche de oveja que contienen una humedad del 40% o más. Incluye todos los quesos sin corteza y no madurados con sabores añadidos.
72	<b>Quesos de leche de oveja madurados en superficie (moho)</b>	Quesos naturales madurados en superficie y con moho, con sabor o sin sabor, elaborados con leche de oveja.
73	<b>Quesos duros de leche de oveja</b>	Incluye todos los quesos naturales con sabor o sin sabor elaborados con leche de oveja que contengan una humedad del 39% o menos.

## QUESOS DE MEZCLA

74	<b>Quesos suaves y semisuaves de mezcla</b>	Quesos sin sabor elaborados mezclando leche de vaca, cabra y/o oveja. Incluye todos los quesos sin corteza y sin madurar así como feta, mozzarella, jack, azul o cualquier queso original suave o semisuave elaborado con la mezcla de varios tipos de leche.
75	<b>Quesos suaves y semisuaves de mezcla con sabor</b>	Quesos naturales con una humedad del 40% o más con sabor y condimentos añadidos, humo o adobo y elaborados mezclando varios tipos de leche (leche de vaca, cabra y/o oveja).
76	<b>Quesos de mezcla madurados en superficie (con moho)</b>	Quesos naturales madurados en superficie y con moho, con sabor o sin sabor, elaborados mezclando distintos tipos de leche.
77	<b>Quesos de mezcla duros</b>	Incluye todos los quesos naturales con sabor o sin sabor elaborados mezclando diversos tipos de leche (leche de vaca, cabra y/o oveja) que contengan una humedad del 39% o menos.

## CLASES DE MANTEQUILLAS

78	<b>Mantequilla con sal</b>	Mantequilla cremosa y con sal, con un mínimo de materia grasa del 80%.
79	<b>Mantequilla sin sal</b>	Mantequilla cremosa y sin sal, con un mínimo de materia grasa del 80%.
80	<b>Mantequilla elaborada con leche de cabra, oveja y mixta</b>	Mantequilla elaborada con leche de cabra, oveja o mixta; con o sin sal.

## CLASE DE DEMOSTRACIÓN

Estos productos compiten por las medallas de oro, plata y bronce, pero no compiten en la ronda de deliberación del jurado del campeonato.		
81	<b>Queso rayado de clase abierta, con y sin sabor</b>	Incluye variedades de queso natural, con y sin sabor, y rayado. Cualquier tamaño de envase preparado para la venta al por menor o la distribución al por mayor.
82	<b>Alimentos preparados con queso</b>	Un queso natural o pasteurizado con un mayor grado de procesamiento para convertirse en alimento preparado. Puede tratarse de quesos que incluyen otros alimentos preparados como carne o jamón que se aplican o enrollan sobre la superficie; o quesos que se han cocido o rebozado (el queso debe incluir más del 50 por ciento de su alimento preparado por peso o volumen). Los alimentos preparados con queso son distintos a los quesos con sabor, que incorporan ingredientes o condimentos naturales durante el procedimiento de elaboración o curación. Algunos ejemplos de productos de esta categoría son: mozzarella fresco enrollado en prosciutto, juustoleipa (pan de queso), brie en croute. Nota: los productos inscritos se considerarán 'listos para comer' tal cual están envasados y no estarán cocidos, fritos ni procesados de ninguna otra manera.

# información para los participantes internacionales

## ADUANAS

Los productos internacionales para el 2012 World Championship Cheese Contest deben pasar por la aduana de los Estados Unidos.

Su empresa puede trabajar con una empresa dedicada a la exportación de productos lácteos nacional tales como las que aparecen listadas a continuación o a través de un agente de aduanas de Estados Unidos.

Recomendamos que las empresas que no posean la ayuda de una empresa dedicada a la exportación o un agente de aduanas de EE.UU. se pongan en contacto con Transgroup Worldwide Logistics, una empresa de transporte y una agencia de aduanas situada en los EE.UU. A continuación se detalla su información de contacto:

**Transgroup Worldwide Logistics**  
**A la atención de: Eugen Miu—Import Manager**  
**1400 N. Mittel Blvd., Ste. A**  
**Wood Dale, IL 60191 USA**  
**Tel: 1-630-521-9801 Fax: 1-630-521-9880**  
**Correo electrónico: Eugenm.ord@transgroup.com**  
**Sitio web: www.transgroup.com**

Sin ninguna excepción, todos los pagos de aranceles y derechos de aduana deben pagarse antes de enviar los productos al concurso.

A continuación incluimos algunas sugerencias que puede que encuentre útiles al preparar el envío de sus quesos al concurso.

- Si su país se encuentra en la lista incluida a continuación, póngase en contacto con la agencia para obtener más información. Ellos poseen información específica para usted sobre los procedimientos, la documentación y el envío.
- La aduana de los EE.UU. necesitará los siguientes documentos para liberar la carga:
  - Factura comercial que indique los tipos de quesos y el valor de cada producto de manera individualizada.
  - Lista de contenido que indique el peso bruto y neto de cada producto enviado.
  - Certificado sanitario, expedido por la agenciagubernamental de su país que se encargue de gestionar la exportación de productos alimenticios.
  - Requisito de notificación previa de la Food and Drug Administration de Estados Unidos.
- Marque el producto como "SÓLO MUESTRAS, SIN VALOR COMERCIAL".
- En la sección 'Value for Customs Purposes Only' (Valor sólo para fines aduaneros) indique un importe pequeño.
- Algunos países exigen documentación adicional para exportar productos. Consulte a su gobierno, agente de aduanas, asociación de productos lácteos o empresa de transporte para conocer qué documentación se necesita para su país.
- Algunos países poseen cuotas a la exportación de productos de muestra. Consulte a su gobierno, agente de aduanas, asociación de productos lácteos o agencia de transporte para saber si existe alguna cuota para el producto que va a enviar.
- Si va a usar bolsas de refrigeración, use bolsas de refrigeración con líquido en lugar de hielo seco ya que la mayoría de las empresas de transporte no aceptan cajas que contengan hielo seco.
- Elija una empresa de mensajería que le ofrezca el tiempo de tránsito más corto.

- Envíe sus productos para que lleguen antes de la fecha tope de llegada del 24 de febrero de 2012.
- Asegúrese de que su agente de aduanas disponga de un poder notarial para representar a su empresa. La Wisconsin Cheese Makers Association no actuará como importador de ningún producto.

## REGISTRO Y NOTIFICACIÓN PREVIA

En 2002, el Congreso de los Estados Unidos aprobó la ley contra el bioterrorismo. Esta Ley, que entró en vigor el 1 de enero de 2004 incluye dos requisitos para los alimentos (incluidos los productos de concursos) importados en los Estados Unidos. Estos dos requisitos son el Registro de alimentos y la Notificación previa de embarque.

Recuerde: Estos requisitos comenzaron en 2004 y es posible que su empresa haya completado el Registro de alimentos. Asimismo, su agente de aduana o socio para la importación/exportación ejecuta probablemente de manera rutinaria el requisito de la notificación previa. Las instrucciones incluidas a continuación únicamente se aplican a las empresas que no han cumplido estos requisitos hasta la fecha.

Si su empresa importa queso o mantequilla a los Estados Unidos, es posible que ya haya cumplido este requisito. Si no es así, le solicitamos que su empresavise el sitio Web de la Food and Drug Administration (FDA) de EE.UU. en [www.access.fda.gov](http://www.access.fda.gov) y registre su empresa en el módulo de registro de empresas de alimentos. <http://www.access.fda.gov>.

## DECLARACIÓN PREVIA DE EMBARQUE

Las empresas, los agentes de aduanas y las firmas de importación que envían productos alimenticios a los Estados Unidos deben ofrecer al gobierno de los EE.UU. la declaración previa de embarque previa de cada producto que se vaya a enviar. Una notificación previa es una notificación a la Food and Drug Administration (FDA) de los EE.UU. de envíos de artículos de productos alimenticios importados antes de su llegada a los Estados Unidos. Incluye información sobre el producto, la cantidad y el envasado y las instalaciones correspondientes tales como el fabricante, el transportador, el propietario y el destinatario final.

De este procedimiento normalmente se encargan las asociaciones y agentes de aduana dedicados a la importación. Las empresas que no tienen la ayuda de un importador o agente de aduana pueden directamente ofrecer la declaración de embarque previa en el sitio Web de la Food and Drug Administration de los EE.UU. La notificación previa se necesita el día en que el flete aéreo se envía a los Estados Unidos.

## ACCESO A LA INTERFAZ DEL SISTEMA DE NOTIFICACIONES PREVIAS

Para proporcionar una notificación previa, inicie sesión en la página FDA Industry Access en [www.access.fda.gov](http://www.access.fda.gov) y haga clic en el botón "Login" (Iniciar sesión) situado debajo de Prior Notice System Interface. En la sección PNSI Help se ofrece ayuda al respecto.

# country contacts

FOR UPDATES AND ADDITIONAL CONTACTS, REFER TO  
OUR WEBSITE: [www.worldchampioncheese.org](http://www.worldchampioncheese.org)

## ARGENTINA

Centro de la Industria Lechera  
Medrano 281  
Buenos Aires, C1179AAC, ARGENTINA  
ATTN: Jorge Secco  
Tel: 5411-49-83-6149  
Fax: 5411-4958-4056  
Email: [cilarg@cil.org.ar](mailto:cilarg@cil.org.ar)  
Web: [www.cil.org.ar](http://www.cil.org.ar)

## AUSTRALIA

Dairy Australia  
Level 5, IBM Centre  
60 City Road  
Southbank Victoria 30006 AUSTRALIA  
ATTN: Gilda Guerra  
Tel: 61-3-9694-3704  
Fax: 61-3-9694-3733  
Email: [gguerra@dairyaustralia.com.au](mailto:gguerra@dairyaustralia.com.au)  
Web: [www.dairyaustralia.com.au](http://www.dairyaustralia.com.au)

## AUSTRIA

Agrarmarkt Austria Marketing Gesmb  
Dresdner Strasse 68A  
A-1200 Vienna, Austria  
ATTN: Dolly Blach  
Tel: 43-1-33151-403  
Fax: 43-1-33151-498  
Email: [dolly.blach@ama.gv.at](mailto:dolly.blach@ama.gv.at)  
Web: [www.ama.at](http://www.ama.at)

## CANADA

Canadian Consulate General of Chicago  
180 N. Stetson Ave., Suite 2400  
Chicago, IL 60601,  
ATTN: Chris Bigall  
Tel: 312-327-3625  
Fax: 312-616-1878  
Email: [chris.bigall@international.gc.ca](mailto:chris.bigall@international.gc.ca)  
Web: [www.chicago.gc.ca](http://www.chicago.gc.ca)

## QUÉBEC CANADA

Québec Delegation  
444 North Michigan Ave., Ste. 3650  
Chicago, IL 60611-3977  
ATTN: Joan Kimball  
Tel: 312-645-0395 x 59717  
Fax: 312-645-0542  
Email: [joan.kimball@mri.gouv.qc.ca](mailto:joan.kimball@mri.gouv.qc.ca)  
Web: [www.quebecusa.org](http://www.quebecusa.org) or  
[www.foodsofquebec.com](http://www.foodsofquebec.com)

## CHILE

Exporelac Chile AG  
Av. El Bosque Sur 73 – Depto. B  
Las Condes – Santiago, Chile  
ATTN: Cristián González C.  
Tel: 562 251-5775/76  
Fax: 562 251-5777  
Email: [admin@exporelacchile.cl](mailto:admin@exporelacchile.cl)  
Web: [www.exporelacchile.cl](http://www.exporelacchile.cl)

## CROATIA

Faculty of Agriculture,  
University of Zagreb  
Svetosimunska 25  
Zagreb, 10000 Croatia  
Attn: Samir Kalit  
Tel: +38 598 182 6521  
Fax: 38 512 39 3988  
Email: [skalit@agr.hr](mailto:skalit@agr.hr)

## DENMARK

Danish Agriculture & Food Council  
Sector | Dairy  
Agro Food Park 15, Skejby  
DK 8300 Århus N  
ATTN: Teamleader Sven Ålborg  
Email: [saa@mejeri.dk](mailto:saa@mejeri.dk)

## FINLAND

Valio LTD  
PO Box 10  
FIN-00039, Valio, Finland  
ATTN: Ilkka Nivari  
Tel: 358-10381-2287  
Fax: 358-10381-2323  
Web: [www.valio.fi](http://www.valio.fi)

## IRELAND

Irish Dairy Board  
Gratton House, Lower Mount St.  
Dublin 2, Ireland  
ATTN: Robert Markham  
Tel: 353-1-602-2200  
Fax: 353-1-662-1193  
Email: [rmarkham@idb.ie](mailto:rmarkham@idb.ie)  
Web: [www.idb.ie](http://www.idb.ie)

## THE NETHERLANDS

CSK Food Enrichment B.V.  
P.O. Box 225, 8901 BA  
Pallasweg 1, 8938 AS  
Leeuwarden, The Netherlands  
Attn: Jurgen Bouter  
Tel: +31 58 2844 212  
Fax: +31 58 2844 210  
Email [j.bouter@cskfood.com](mailto:j.bouter@cskfood.com)  
Web: [www.cskfood.com](http://www.cskfood.com)

## NEW ZEALAND

Fonterra  
Private Bag 885  
Cambridge 2351 New Zealand  
ATTN: Chris Vickers  
Tel: 64-7 823 3708  
Fax: 64-7 823 3709  
Email: [chris.vickers@fonterra.com](mailto:chris.vickers@fonterra.com)  
Web: [www.fonterra.com](http://www.fonterra.com)

## SOUTH AFRICA

Agri-Expo  
11 Queen Street  
Durbanville, 7551  
Western Cape, SOUTH AFRICA  
Attn: Kobus Mulder  
Tel: 27 21 975 4440  
Fax: 27 21 975 4446  
Email: [kobus@agriexpo.co.za](mailto:kobus@agriexpo.co.za)  
Web: [www.cheesesa.co.za](http://www.cheesesa.co.za)

## SPAIN

Federacion Nacional de Industrias Lacteas  
C/ Ayala 10, 1° Izda  
28001 Madrid, SPAIN  
ATTN: Almudena López Matallana  
Tel: 34-91-576-2100  
Fax: 34-91-576-2117  
Email: [almudena@fenil.org](mailto:almudena@fenil.org)  
Web: [www.fenil.org](http://www.fenil.org)

## SWEDEN

Swedish Dairies Association  
Box 210  
111 52 Stockholm SWEDEN  
ATTN: Joakim Larsson  
Email: [Joakim.Larsson@ostframjandet.se](mailto:Joakim.Larsson@ostframjandet.se)  
Web: [www.ostframjandet.se](http://www.ostframjandet.se)

## UNITED KINGDOM

Specialist Cheesemakers Association  
Provision Trade Federation  
17 Clerkwel Green  
London EC1R 0DP, United Kingdom  
Email: [info@provtrade.co.uk](mailto:info@provtrade.co.uk)  
Web: [www.provtrade.co.uk](http://www.provtrade.co.uk)

## SWITZERLAND

Fromarte Swiss Specialist Cheesemakers  
Gurtengasse 6, Postfach 8257  
CH-3001 Bern, SWITZERLAND  
ATTN: Jacques Gygax, Andréas Leibundgut  
Tel: 41-31-390-3333  
Fax: 41-31-390-3335  
Email: [info@fromarte.ch](mailto:info@fromarte.ch)  
Web: [www.fromarte.ch](http://www.fromarte.ch)





# 2012 World Championship Cheese Contest®

## PRODUCT ENTRY FORM

**Enter online for a \$10.00/entry discount – go to [worldchampioncheese.org](http://worldchampioncheese.org)**

This entry form must be filled out completely. Fill out **one form for each product entry** (photocopied forms accepted). Mail form(s) and your entry fee (\$70.00 per entry by February 8).

<b>Entry Class</b> Write the class number for your entry in the appropriate white box below. For more information on choosing a contest class for your entry, see "Contest Classes" list enclosed.	
Cow's Milk Classes 1-24	
Cow's Milk Classes 25-47	
Cow's Milk Classes 48-63	
Goat's, Sheep's & Mixed Classes 64-77	
Butter & Demo Classes 78-82	
<b>Describe Entry</b> For example, list the standardized or common name. For non-standardized cheeses, list the cheese name and percent moisture. Please attach additional information on your unique cheese or butter. For Reduced Sodium Cheeses, please indicate the percent reduction of sodium.	
<b>Total Weight of Entry</b>	<b>Number of Pieces in Entry</b>
<b>Entrant, Group or Team Name</b> (no company names, please)	
<b>Company Name</b>	<b>Plant Site (city)</b> if different from mailing address
<b>Mailing Address: City, State, Zip Code</b>	
<b>Telephone</b>	<b>Fax</b>
<b>Key Contact Person Information (for questions about the entry)</b>	
<b>Name</b>	<b>Telephone</b>
<b>Email Address</b>	<b>Fax</b>

**Mail this form with your check payable to:  
Wisconsin Cheese Makers Association**

**8030 Excelsior Drive, Suite 305  
Madison, Wisconsin USA 53717**

**Questions?**

Phone: 608-828-4550

Fax: 608-828-4551

Email: [info@worldchampioncheese.org](mailto:info@worldchampioncheese.org)

## INSIDE SHIPPING TAG

Entry Class Number	
Describe Entry	
Name of Maker	
Company Name	
Address	
City, State, Zip Code	
# of Boxes for this Entry	

**PERISHABLE – REFRIGERATE**

SEND PREPAID KEEP FROM HEAT

TO: **WORLD CHAMPIONSHIP CHEESE CONTEST**  
c/o WOW Logistics  
2101 Bohm Drive  
Little Chute, WI 54140 USA

Place this tag **inside** with product

---

## OUTSIDE SHIPPING TAG

Entry Class Number	
Describe Entry	
Name of Maker	
Company Name	
Address	
City, State, Zip Code	
# of Boxes for this Entry	

**PERISHABLE – REFRIGERATE**

SEND PREPAID KEEP FROM HEAT

TO: **WORLD CHAMPIONSHIP CHEESE CONTEST**  
c/o WOW Logistics  
2101 Bohm Drive  
Little Chute, WI 54140 USA

Place this tag **on outer packaging**

---

## 2012 World Championship Cheese Contest<sup>®</sup>

### CREDIT CARD PAYMENT FORM

Fax or mail this form along with your Product Entry Form(s). Do not fax AND mail this form or you will be charged twice.

Entry fee: US\$ 70.00 per entry. Total number of entries: \_\_\_\_\_ x US\$ 70.00 = \$ \_\_\_\_\_

Please check appropriate box for payment method  AMEX  MasterCard  VISA

Card # \_\_\_\_\_ Exp. Date \_\_\_\_\_

Company Name \_\_\_\_\_ Total Amount \$ \_\_\_\_\_

Name on Card \_\_\_\_\_ Street Address \_\_\_\_\_

Signature \_\_\_\_\_ Cardholder's Telephone \_\_\_\_\_

Mail or fax completed forms to: World Championship Cheese Contest c/o Wisconsin Cheese Makers Association 8030 Excelsior Drive, Suite 305, Madison, WI USA 53717-1950 Telephone: 608-828-4550 Fax: 608-828-4551 Email: info@worldchampioncheese.org

# consejos secretos para ganar una medalla de oro

**PARA GANAR EL WORLD CHAMPIONSHIP CHEESE CONTEST DEBE ENVIARNOS LOS FORMULARIOS DE INSCRIPCIÓN DE SUS PRODUCTOS EN EL MEJOR ESTADO POSIBLE**



## FORMULARIOS DE INSCRIPCIÓN DE SUS PRODUCTOS

- Utilice MyEntries<sup>®</sup> para poder garantizar la lectura de todos los datos de los productos inscritos. Si los productos se inscriben por correo o fax, imprima o rellene cuidadosamente y con letra mayúscula la información de los formularios de inscripción. Si rellena los formularios con letra ilegible, ello puede perjudicar a su producto. Especifique toda su información cuidadosamente ya que esta información se publica tal cual se recibe.
- Es obligatorio que describa exhaustivamente todos los quesos que tengan características únicas y no tengan un tipo de identidad estándar. Siendo sinceros, cuanto más sepa el jurado sobre su producto no estándar, mejor evaluación recibirá. Contemple la posibilidad de adjuntar material de ventas que describa su queso no estandarizado o sus características únicas.
- Complete las etiquetas de envío al mismo tiempo que rellena los formularios de sus productos.
- Coloque una etiqueta de envío dentro de la caja de envío, al lado de su producto. (Muchos colocan la etiqueta en la bolsa con cierre de cremallera para evitar la humedad.) La otra etiqueta de envío debe pegarse en el exterior de la caja usada para el envío. Vuelva a comprobar que ha colocado las etiquetas de envío correctas con el producto correspondiente.

## ENVÍO DE SUS EXCELENTES PRODUCTOS

- Asegúrese de realizar el envío con antelación suficiente para que sus productos lleguen antes del 24 de febrero de 2012. Especifique su fecha de llegada a su empresa de envíos.
- Embale su producto con material resistente. El envío y el apilado pueden ser perjudiciales para su producto que opta a ser el campeón mundial de este concurso.
- Es mejor enviar un producto en cada caja de envío. Si introduce más de un producto en una caja, ello puede ser confuso para nuestros voluntarios encargados del registro de los productos.
- Proteja su producto: use papel de "relleno" triturado en su caja de envío. Evite usar pellets de espuma o productos similares ya que esos materiales pueden marcar o motear la superficie del queso o de la mantequilla.
- Use materiales de envío que mantengan su producto fresco y seco. Marque su caja con estas letras en negrita: "Refrigerar: No congelar"

## ¡Y NO LO OLVIDE!

- Cada producto debe tener un peso mínimo de 10 libras (5 kg). Excepciones: Si cada queso totalmente formado en un producto pesa 8 onzas (226 gramos) o menos, los fabricantes pueden enviar al menos dos libras (1 kg) por producto. Si cada queso totalmente formado pesa 1 libra (0,5 kg) o menos, los fabricantes pueden enviar cuatro libras (2 kg) por producto.
- Los productos no pueden ser porciones cortadas de quesos más grandes. Envíe quesos totalmente formados. Hay algunas excepciones: a) los quesos formados en porciones de 640 lb. (320 kg) pueden cortarse en porciones de 40 lb (20 kg); b) quesos cortados durante la fabricación, e.g. Feta en salmuera, porciones de queso suizo, etc.; c) pueden cortarse los quesos asignados a la clase de queso ahumado.
- ¡Seleccione un ganador! El aspecto es algo que no se tiene tanto en cuenta, pero es de esas cosas pequeñas que puede servir para decidir un ganador. Mire su producto en una sala bien iluminada. Compruebe que no tenga defectos, manchas del material debajo del envoltorio, una superficie no atractiva, etc. Un queso bien elaborado no es necesariamente tan plano o cuadrado como el granito, pero no debe estar torcido o cubierto con arrugas o huecos.

**¡Buena suerte en el 2012  
World Championship Cheese Contest!**

Weltmeister  
**CAMPIONI DEL MONDO**  
 champions du monde  
 wereldkampioenen  
 los campeones del mundo  
**world champions**



2010 | **Cédric Vuille**, Switzerland  
 2008 | **Michael Spycher**, Switzerland  
 2006 | **Christian Wuthrich**, Switzerland  
 2004 | **Meint Scheenstra**, Netherlands  
 2002 | **Craig Sceney**, Australia  
 2000 | **Kevin Walsh**, Tasmania, Australia  
 1998 | **Per Olesen**, Denmark  
 1996 | **Hans Dekkers**, Netherlands  
 1994 | **Jens Jensen**, Denmark  
 1992 | **Ole Brander**, Denmark  
 1990 | **Josef Schroll**, Austria  
 1988 | **Dale Olson**, Wisconsin, USA  
 1986 | **Rejean Galipeau**, Ontario, Canada  
 1984 | **Roland Tess**, Wisconsin, USA

1982 | **Julie Hook**, Wisconsin, USA  
 1980 | **Leif Olesen**, Denmark  
 1978 | **Franz Haberlander**, Austria  
 1976 | **Rykele Sytsema**, Netherlands  
 1974 | **Glen Ward**, Wisconsin, USA  
 1972 | **Domenico Rocca**, Italy  
 1970 | **Larry Harms**, Iowa, USA  
 1968 | **Harvey Schneider**, Wisconsin, USA  
 1966 | **Louis Biddle**, Wisconsin, USA  
 1964 | **Irving Cutt**, Ontario, Canada  
 1962 | **Vincent Thompson**, Wisconsin, USA  
 1960 | **Carl Huber**, Wisconsin, USA  
 1958 | **Ronald E. Johnson**, Wisconsin, USA  
 1957 | **John C. Rediske**, Wisconsin, USA

[www.worldchampioncheese.org](http://www.worldchampioncheese.org)