



WORLD CHEESE AWARDS Clases

1a	Queso tierno de leche de cabra natural – fresco	29	Cheddar tradicional curado fabricado después del 01/09/08	67	Queso muy duro que no está en ninguna otra clase
1b	Queso tierno de leche de cabra natural – madurado en molde	30	Cheddar curado en trozo de quesería fabricado después del 01/09/08	58a	Queso nuevo – duro o semi duro. Abierto a cualquier queso nuevo en el mercado por primera vez después del 01/10/08
2a	Queso semi duro de leche de cabra natural	31	Cheddar curado en trozo de granja fabricado después del 01/09/08	58b	Queso nuevo – azul. Abierto a cualquier queso nuevo en el mercado por primera vez después del 01/10/08
2b	Queso duro de leche de cabra natural	32	Cheddar tradicional semi curado fabricado después del 31/03/09	58c	Queso nuevo – con aditivos. Abierto a cualquier queso nuevo en el mercado por primera vez después del 01/10/08
3	Queso de leche de cabra con aditivos	33	Cheddar semi curado en trozo de quesería fabricado después del 31/03/09	58d	Todos los demás quesos nuevos. Abierto a cualquier queso nuevo en el mercado por primera vez después del 01/10/08
4	Queso tierno de leche de oveja natural	34	Cheddar semi curado en trozo de granja fabricado después del 31/03/09	59	Queso alternativo – cualquier clase de sustituto de queso
5a	Queso semi duro de leche de oveja natural	35	Cheddar tradicional muy curado fabricado después del 31/05/08	60a	Queso duro producido en granja o quesería con una producción total que no sobrepase un promedio de 2t. semanales
5b	Queso duro de leche de oveja natural	36	Cheddar muy curado de quesería fabricado después del 31/05/08	60b	Queso semi duro producido en granja o quesería con una producción total que no sobrepase un promedio de 2t. semanales
6	Queso de leche de oveja con aditivos	37	Cheddar muy curado en trozo de granja fabricado después del 31/05/08	60c	Queso tierno producido en granja o quesería con una producción total que no sobrepase un promedio de 2t. semanales
7a	Feta natural sin aceite o aditivos	38	Cheddar suave fabricado después del 31/05/09	61a	Cualquier queso duro con denominación de origen (PDO, PGI o AOC)
7b	Feta natural en aceite o con aditivos	39	Cheddar añejo de granja fabricado antes del 31/05/08	61b	Cualquier queso azul con denominación de origen (PDO, PGI o AOC)
8	Queso fabricado con la leche de más de un animal	40	Cheddar añejo de quesería fabricado antes del 31/05/08	61c	Cualquier otro queso con denominación de origen (PDO, PGI o AOC)
9a	Queso fresco/cremoso de leche de vaca natural	41	Gloucester de leche entera	62a	Edam – fabricado antes del 01/09/08
9b	Queso de vaca madurado en molde, tierno o no prensado – natural	42	Leicester	62b	Edam – fabricado después del 01/09/08
10a	Queso cremoso o fresco con aditivos salados	43	Caerphilly	62c	Gouda – fabricado antes del 01/09/08
10b	Queso blanco de leche de vaca madurado en molde, tierno o no prensado con aditivos salados	44a	Lancashire “creamy” (joven)	62d	Gouda – fabricado después del 01/09/08
10c	Queso de leche de vaca tierno o no prensado con aditivos salados	44b	Lancashire “tasty” (curado)	63a	Cottage cheese (requesón) de textura fina
11	Queso de leche de vaca tierno o no prensado con aditivos de tipo postre	45	Wensleydale	63b	Cottage cheese (requesón) – estilo americano de textura gruesa
12a	Ricotta	46a	Cheshire, trozo	64a	Queso rallado en hilos o en polvo – natural
12b	Mascarpone	46b	Cheshire, tradicional	64b	Queso rallado en hilos o en polvo – con aditivos
13a	Quark natural o con aditivos	47a	Mozzarella, fresca, de leche de vaca en bola (grande o pequeña)	65a	Queso fundido en lonchas – natural
14a	Brie fabricado con leche no pasteurizada	47b	Mozzarella, trozo, lonchas o varitas	65b	Queso fundido en lonchas – con aditivos
14b	Brie fabricado con leche pasteurizada	47c	Mozzarella de búfala		
15a	Camembert fabricado con leche no pasteurizada	48	Queso semi duro que no está en ninguna otra clase		
15b	Camembert fabricado con leche pasteurizada	49a	Pont l'Évêque/Livarot/Reblochon		
16	Stilton (solo) – sin cortar	49b	Tallegio		
17	Stilton (solo) – cortado	50	Queso de corteza lavada que no está en ninguna otra clase		
18	Roquefort	51	“String cheese” (queso en forma de filamentos)		
19	Gorgonzola	52	Queso duro prensado que no está en ninguna otra clase		
20	Queso azul de cualquier clase, sin cortar, con corteza natural	53a	Parmigiano Reggiano fabricado antes del 01/02/08		
21	Queso azul de cualquier clase, sin cortar, envuelto en folio	53b	Parmigiano Reggiano fabricado después del 01/02/08		
22	Queso prensado duro con menos grasa	53c	Grana Padano fabricado antes del 01/02/08		
23	Queso no prensado con menos grasa	53d	Grana Padano fabricado después del 01/02/08		
24	Queso fundido o queso fundido para untar natural	54a	Provolone – suave		
25	Queso fundido o queso fundido para untar con aditivos	54b	Provolone – madurado		
26	Cheddar ahumado	55a	Emmental producido antes del 01/10/08		
27a	Otros quesos ahumados – tierno/semi tierno	55b	Emmental producido después del 01/10/08		
27b	Otros quesos ahumados – semi duro	56a	Gruyere producido antes del 01/10/08		
27c	Otros quesos ahumados – duro	56b	Gruyere producido después del 01/10/08		
28a	Cheddar prensado duro o reprensado con aditivos salados				
28b	Otros quesos de leche de vaca prensados duros o reprensados con aditivos salados				
28c	Quesos de leche de vaca prensados duros o reprensados con aditivos de tipo postre				