

abpi.empauta.com

Associação Brasileira da Propriedade Intelectual
Clipping da imprensa

Brasília, 23 de dezembro de 2020 às 07h45
Seleção de Notícias

Revista Globo Rural Online | BR

Denominação de Origem

Estudo explica características que diferenciam queijo artesanal do Serro 3
REDAÇÃO GLOBO RURAL

Yahoo! Finanças | BR

23 de dezembro de 2020 | Pirataria

Processo coletivo contra o YouTube pode ter origem em uma fraude; Entenda 5

Estudo explica características que diferenciam queijo artesanal do Serro



Produzido, principalmente, em pequenas propriedades de 11 municípios de Minas Gerais, o chamado queijo do Serro tem especificidades de sua região de origem, que lhe deram o registro de **Indicação Geográfica** (IG). As características que formam esse terroir foram estudadas cientificamente com o objetivo de entender melhor sua influência sobre o produto final, que já conquistou prêmios internacionais.

O trabalho foi conduzido pela pesquisadora Juliana Carneiro, doutora em Alimentos e Nutrição pela Universidade Federal do Rio de Janeiro, sob orientação da professora Maria Gabriela Koblitz, também da universidade, e pela pesquisadora Ana Carolina Doria Chaves, da Embrapa Agroindústria de Alimentos. Avaliou aspectos como a qualidade, a maturação a identidade e o clima do local onde o queijo é produzido.

De acordo com Juliana, o estudo mostrou que cada propriedade rural apresenta um microclima específico, que influencia na maturação do queijo. "Além disso, com a variação de temperatura e umidade ao longo do ano, os queijos produzidos no inverno se mostraram diferentes daqueles fabricados no verão", conta, de acordo com o divulgado pela Embrapa.

No entanto, não são apenas o tempo de maturação e a estação do ano os fatores determinantes da qualidade

do queijo do Serro. A pesquisa mostrou que, além da temperatura e o nível de umidade do local, as características do leite cru utilizado e o controle do rebanho e da alimentação dos animais também interferem no resultado. E, por ser artesanal, o queijo tem variações de acordo com a propriedade onde é feito.

O queijo artesanal do Serro, explica a Embrapa, é produzido através de um saber transmitido há várias gerações. Utiliza leite bovino cru, "pingo" (soro-fermento salgado que contém bactérias lácticas) e coalho (que influencia no processo de maturação). De acordo com a legislação, por ter leite cru, tem que ser maturado na propriedade por, pelo menos, 17 dias, mas, em alguns casos, o período pode passar de dois meses.

O estudo mostrou que, como as propriedades rurais da região têm aspectos que as diferenciam umas das outras, cada uma tem seu próprio "pingo". E a combinação dessa substância com o coalho, aliada às etapas de produção e maturação também ajudam a conferir as características do queijo do Serro.

Variações

Outra característica desse queijo é a lavagem e escovação da casca, feita a cada três dias e que é chamada de ralação ou grossagem. Mas alguns produtores têm optado por não fazer esse processo, chamado de ralação ou grossagem, o que resulta em um produto diferenciado. Nas regiões mais úmidas, há a formação de um queijo de casca fungada, que pode ser vendido a valores até seis vezes maiores que os tradicionais, de casca amarelada.

Segundo a pesquisadora da Embrapa Ana Carolina Doria Chaves, essas alterações no modo tradicional de fazer o queijo artesanal do Serro recebem críticas dos mais conservadores. Mas devem ser con-

Continuação: Estudo explica características que diferenciam queijo artesanal do Serro

sideradas como parte do processo. São experimentos semelhantes aos feitos com queijos franceses, que exploram esses fatores ambientais na sua produção.

"Fungos, ácaros e bactérias de grau alimentício, que se multiplicam nas cascas dos queijos, produzem enzimas que alteram o sabor, o aroma e a textura dos queijos. Na França, ocorre a maturação de queijos dentro de rochas e cavernas, que mantém a temperatura amena e a umidade adequada, favorecendo a multiplicação de fungos que conferem características sensoriais particulares", diz ela.

Em um teste feito na própria Embrapa Engenharia de Alimentos, esses queijos com casca fungada foram os mais apreciados. Foram provados produtos com 17, 30 e 60 dias de maturação para avaliar aceitação, aparência e sabor. De acordo com a instituição, em termos de aparência, os avaliadores preferiram o tradicional, de casca amarelada, mas a textura e o sabor dos fungados foram os preferidos.

Processo coletivo contra o YouTube pode ter origem em uma fraude; Entenda



Há algum tempo a cantora Maria Schneider vem dando uma canseira no YouTube por conta de processos de **direitos** autorais. Desde 2016, a artista acusa a plataforma de fazer vistas grossas com relação à **pirataria** e, no meio desse ano, ganhou a companhia da firma de monitoramento de violação de propriedades digitais Pirate Monitor, que também alega as mesmas coisas. Mas, segundo o Google, não é bem assim.

A gigante da tecnologia descobriu que o mesmo utilizado para o envio dos vídeos que essa empresa está alegando serem de sua autoria, também enviou vários avisos ao governo americano para fazer valer a DMCA, ou Digital Millennium **Copyright** Act, a lei de **direitos** autorais dos Estados Unidos. O Google ainda não devolveu acusação para Schneider, mas diz ter provas cabais de que o Pirate Monitor está agindo de má-fé e com um único propósito: obter acesso ao Content ID do YouTube.

Entenda o casoA cantora Maria Schneider disse ao tribunal que várias de suas canções foram postadas no YouTube sem sua permissão, enquanto o Pirate Monitor fez as mesmas acusações alegando que cópias piratas de seus trabalhos foram carregadas no site. Ambos disseram ainda que não tiveram acesso ao Content ID.

Em novembro, após uma moção de rejeição contra a defesa do YouTube, o Pirate Monitor disse que a pla-

abpi.empauta.com

taforma não forneceu nenhuma "prova concreta" que comprovasse a ação de má-fé. Mas tudo segue muito estranho.

Ao todo, o YouTube processou cerca de 2 mil notificações de DMCA que recebeu do Pirate Monitor em 2019. Todos os vídeos direcionados tinham uma duração uniforme, cerca de 30 segundos cada, gerados a partir de "filmes obscuros húngaros". Eles foram carregados em massa por meio de usuários com endereços alocados para o Paquistão.

"Por meio de agentes usando pseudônimos para esconder suas identidades, o Pirate Monitor carregou cerca de dois mil vídeos no YouTube, mas sem reclamar sobre seus **direitos** autorais. Pouco tempo depois, o Pirate Monitor solicitou as remoções desses mesmos vídeos pelo DMCA. Isso por si só já era suspeito. não há razão óbvia para que clipes curtos de filmes em língua húngara, relativamente desconhecidos, devam ser carregados no YouTube a partir de contas e dispositivos no Paquistão", disse o YouTube.

Outras evidências corroboram com a versão do Google. A plataforma mostra que os vídeos foram enviados por usuários com nomes semelhantes, como RansomNova11 e RansomNova12, e que deram aos clipes títulos indefinidos. Além disso, os avisos de remoção foram enviados logo após o upload dos vídeos, antes mesmo que eles fossem vistos por alguém.

Sobre as acusações de Maria Schneider, o YouTube ainda não se pronunciou.

Trending no Canaltech:

Índice remissivo de assuntos

Denominação de Origem
3

Direitos Autorais
5

Pirataria
5