REVISTA INGI – INDICAÇÃO GEOGRÁFICA E INOVAÇÃO
Vol. 10, n. 4, p. 3659-3678. Out/Nov/Dez (2026)
ISSN: 2594-8288
DOI: 10.51722/Ingi.v10.i4.44

OPEN ACCESS
www.api.org.br

DIAGNOSIS OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION POTENTIAL OF SUN-DRIED MEAT FROM CAMPO MAIOR (PI)

DIAGNÓSTICO DO POTENCIAL DE INDICAÇÃO GEOGRÁFICA DA CARNE DE SOL DE CAMPO MAIOR (PI)

Cícero Carlos de Lima [1]; Karolina de Castro Araujo[2;] Marina Bezerra da Silva[3]; Matheus das Neves Almeida[4]; Francisco de Tarso Ribeiro Caselli[5]

[1]Universidade Estadual do Piauí - UESPI – Picos/PI – Brasil –ccarloslima@pcs.uespi.br
[2]Programa de Pós-Graduação Profissional em Propriedade Intelectual e Transferência de Tecnologia para a Inovação- PROFNIT. Universidade Federal do Piauí – UFPI – Teresina/PI – Brasil karolina.araujo@ufpi.edu.br
[3]Instituto Federal do Piauí - IFPI – Teresina/PI – Brasil – marina.silva@ifpi.edu.br
[4]Programa de Pós-Graduação Profissional em Propriedade Intelectual e Transferência de Tecnologia para a Inovação- PROFNIT. Universidade Federal do Piauí – UFPI – Teresina/PI – Brasil - matheusalmeida@ufpi.edu.br
[5]Programa de Pós-Graduação Profissional em Propriedade Intelectual e Transferência de Tecnologia para a Inovação- PROFNIT. Universidade Federal do Piauí – UFPI – Teresina/PI – Brasil - tarso.caselli@ufpi.edu.br

Resumo

Este artigo objetiva diagnosticar o potencial da carne de sol de Campo Maior (PI) para o reconhecimento como Indicação Geográfica (IG), considerando seus aspectos históricos, culturais, produtivos e legais, conforme critérios do Instituto Nacional de Propriedade Intelectual (INPI). A pesquisa, de natureza exploratória e descritiva, utilizou análise bibliográfica e documental para confrontar a realidade local com a Lei da Propriedade Industrial (LPI). Os resultados sugerem a viabilidade para o registro como Indicação de Procedência (IP), visto que foram identificados indícios documentais relacionados ao saber-fazer tradicional e às condições ambientais da região, além do reconhecimento notório do município como "Terra da Carne de Sol" por Projeto de Lei estadual. Adicionalmente, o estudo identificou potencial para futura Denominação de Origem (DO). O maior desafio é a formalização de uma Entidade Representativa e a criação de um Regulamento de Uso que padronize a produção. Conclui-se que a IG é uma estratégia essencial para proteger o patrimônio gastronômico de Campo Maior, agregar valor ao produto e impulsionar o desenvolvimento socioeconômico e o turismo regional.

Palavras-chave: Produtos Tradicionais; Indicação de Procedência; Denominação de Origem; Desenvolvimento Regional.

Abstract

*This article aims to assess the potential of *carne de sol* (sun-dried beef) from Campo Maior (Piauí) for recognition as a Geographical Indication (GI), considering its historical, cultural, production-*

Submetido: 06 de setembro de 2026. Aceito: 21 de outubro de 2026. Aracaju/SE
API-Associação Acadêmica de Propriedade Intelectual

*related, and legal aspects in accordance with the criteria of the National Institute of Industrial Property (INPI). This exploratory and descriptive study employed bibliographic and documentary analysis to compare local realities with the Industrial Property Law (LPI). The results suggest the feasibility of registration as an Indication of Source (IP), given the identification of documentary evidence regarding traditional know-how and the region's environmental conditions, alongside the municipality's well-known status as the "Land of *Carne de Sol*" established by a state bill. Additionally, the study identified potential for a future Designation of Origin (DO). The primary challenge lies in formalizing a representative entity and creating usage regulations to standardize production. The study concludes that a GI is an essential strategy for protecting Campo Maior's gastronomic heritage, adding value to the product, and driving socioeconomic development and regional tourism.*

Keywords: Traditional products; Indication of Provenance (IP); Designation of Origin (DO); Regional Development.

1 Introdução

A carne de sol é um produto tradicional da região Nordeste do Brasil, amplamente consumida e reconhecida nacionalmente pela singularidade do sabor e do modo artesanal de preparo. O processo rudimentar de salga e secagem ao ar livre possibilitou a produção de um item alimentício com identidade cultural, podendo ser encontrado tanto na mesa das famílias humildes quanto na culinária de restaurantes tradicionais, tornando-se um ícone da gastronomia da região (Gouvêa; Gouvêa, 2022).

Segundo Pessoa *et al.* (2018), o alimento teve sua origem como alternativa que a população encontrou para conservar a carne bovina diante das adversidades do clima quente da região. Economicamente, sua relevância está no fato de ser uma opção eficaz e de baixo custo de conservação. Além disso, a carne de sol é um produto tradicional, com potencial de comercialização, principalmente no Nordeste. Isso ocorre devido à preocupação que os produtores têm em manter as características do sabor da carne, do odor e textura com qualidade (Gouvêa; Gouvêa, 2022).

Campo Maior, município localizado no estado do Piauí, possui uma ligação muito forte com a carne de sol, reconhecido como a “Terra da carne de sol”. A cidade ganhou esse título devido à produção constante do produto e grande comercialização para a economia da região, responsável por impulsionar o mercado local e estar presente em diversos setores (Silva, 2021). Detentora de um patrimônio gastronômico de grande valor cultural, Campo Maior tem a carne de sol como parte da sua culinária, tornando-se marca registrada e um dos principais cartões de visitas da cidade.

Apesar do prestígio da carne de sol por preservar características do sabor, preparo tradicional e o valor do produto para a economia do município, a carne de sol de Campo Maior demanda proteção formal para assegurar sua origem e qualidade, aperfeiçoando a produção do alimento e propagando seu reconhecimento no Piauí e no Brasil.

Submetido: 06 de setembro de 2026. Aceito: 21 de outubro de 2026. Aracaju/SE
API-Associação Acadêmica de Propriedade Intelectual

Essa conexão entre produto e território fortalece a ideia de patrimônio cultural e gastronômico, componentes fundamentais para a criação de uma futura Indicação Geográfica (IG). As IGs são responsáveis por proteger produtos ou serviços que possuem características locais de origem, que oferecem reputação, valor e identidade própria e que podem se distinguir de produtos similares no mercado. Eles devem apresentar uma qualidade distinta ligada a fatores naturais como solo, vegetação, clima e *know-how* (Brasil, 2019).

A literatura aponta que o registro de IG pode contribuir para a produção de produtos de caráter tradicional, como a carne de sol, pois auxilia a diferenciá-los do mercado, agregando valor e incentivando o desenvolvimento socioeconômico e turístico da região produtora. Deste modo, o diagnóstico do potencial de IG da carne de sol de Campo Maior é relevante, uma vez que a formalização desse reconhecimento contribui para o patrimônio cultural e gastronômico da cidade, além de criar padrões de qualidade e origem, fundamentais para a segurança e confiança do consumidor em nível nacional.

O presente estudo possui o seguinte problema de pesquisa: Quais características culturais, produtivas e territoriais da carne de sol de Campo Maior (PI) evidenciam seu potencial para obtenção do registro de Indicação Geográfica, segundo os critérios estabelecidos pelo INPI e pela legislação brasileira de Propriedade Industrial? Assim, o objetivo geral deste artigo é diagnosticar o potencial da carne de sol de Campo Maior (PI) para o reconhecimento como Indicação Geográfica, considerando seus aspectos históricos, culturais, produtivos e legais. O trabalho apresenta como objetivos específicos: Apresentar os fundamentos teóricos e legais que regem o registro de Indicações Geográficas no Brasil, com base na Lei nº 9.279/96 e no Manual de IGs do INPI; Analisar as características históricas, culturais e produtivas do município de Campo Maior (PI) que contribuem para a reputação e identidade territorial da carne de sol; Avaliar a adequação da carne de sol de Campo Maior aos critérios de Indicação de Procedência (IP) e Denominação de Origem (DO), considerando os fatores humanos e naturais; Identificar os principais desafios e oportunidades relacionados à consolidação da IG como estratégia de desenvolvimento regional sustentável.

É importante ratificar que, embora existam estudos sobre carne de sol e IGs, não foram identificados trabalhos que avaliassem especificamente o potencial da Carne de Sol de Campo Maior para registro de IG. Essa lacuna justifica a realização deste estudo e reforça sua contribuição para o debate sobre a valorização de produtos tradicionais e o desenvolvimento territorial.

Submetido: 06 de setembro de 2026. Aceito: 21 de outubro de 2026. Aracaju/SE
API-Associação Acadêmica de Propriedade Intelectual

2 Revisão de Literatura

2.1 Indicações Geográficas no Brasil: conceitos e requisitos legais

O sistema de Indicação Geográfica (IG) no Brasil, regulamentado pela Lei da Propriedade Industrial (LPI) nº 9.279/96, atua como um mecanismo de proteção que vincula um produto ou serviço à sua origem territorial (Brasil, 1996). O Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI), como órgão responsável pelo registro, detalha os critérios para as duas modalidades de IG (INPI, 2023): a Indicação de Procedência (IP) e a Denominação de Origem (DO).

As Indicações Geográficas são reconhecidas como instrumentos capazes de promover o desenvolvimento territorial, agregando valor à produção local, fortalecendo a identidade cultural e estimulando atividades complementares, como o turismo e a valorização do patrimônio regional (Venâncio *et al*., 2023).

A Indicação de Procedência (IP) (Art. 177 da LPI) é concedida quando o nome geográfico de um país, cidade ou região se tornou amplamente conhecido como centro de produção de determinado produto. O foco reside, portanto, na notoriedade e na reputação histórica de produção.

A Denominação de Origem (DO) (Art. 178 da LPI), por sua vez, exige um vínculo mais restrito: as qualidades ou características do produto devem ser devidas "exclusiva ou essencialmente ao meio geográfico, incluídos fatores naturais e humanos". Neste caso, é mandatório comprovar a influência direta do clima, do solo, da matéria-prima e/ou do know-how (saber-fazer) local nas características distintivas do produto. Para ambas as modalidades, são essenciais a criação de um Regulamento de Uso e a constituição de uma Entidade Representativa legítima, responsáveis por gerir o sinal geográfico e garantir a manutenção da qualidade (INPI, 2023).

2.2 Modalidades de IG: Indicação de Procedência (IP) e Denominação de Origem (DO)

A Indicação Geográfica (IG) atua como um sinal indicativo que comprova a origem territorial de um produto, sendo essa origem a responsável direta por suas características particulares ou pela reputação que detém no mercado. As IGs possuem relevância notória ao contribuírem com o desenvolvimento regional, estimulando a valorização do produto e da mão de obra responsável pela produção, além de fortalecer sistemas de produção sustentável, que vão desde a cadeia de produção, geração de emprego e renda, até a preservação ambiental (OMPI, 2021; Silva *et al*., 2024).

As Indicações Geográficas constituem instrumentos de valorização territorial capazes de fortalecer a identidade cultural, preservar saberes tradicionais e estimular atividades econômicas

Submetido: 06 de setembro de 2026. Aceito: 21 de outubro de 2026. Aracaju/SE
API-Associação Acadêmica de Propriedade Intelectual

complementares, como o turismo gastronômico e o desenvolvimento regional sustentável (Vieira; Soares, 2019). Assim, a legislação brasileira define critérios específicos para o reconhecimento de produtos tradicionais como Indicações Geográficas.

No Brasil a lei 9.279/96 que rege sobre a Propriedade Intelectual regulamenta a proteção das Indicações Geográficas, define critérios para o registro como Indicação de Procedência (IP) ou como Denominação de Origem (DO). A legislação diferencia as duas modalidades da seguinte forma:

> Art. 177. Considera-se indicação de procedência o nome geográfico de país, cidade, região ou localidade de seu território, que se tenha tornado conhecido como centro de extração, produção ou fabricação de determinado produto ou de prestação de determinado serviço.
> Art. 178. Considera-se denominação de origem o nome geográfico de país, cidade, região ou localidade de seu território, que designe produto ou serviço cujas qualidades ou características se devam exclusiva ou essencialmente ao meio geográfico, incluídos fatores naturais e humanos (Brasil, 1996).

A IP foca seu registro na reputação e reconhecimento geográfico como centro de fabricação de um produto ou serviço específico. Para que um território possa ser registrado no Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI), deve-se cumprir critérios fundamentais, como: notoriedade comprovada, comprovação documental, delimitação territorial, organização representativa.

Notoriedade comprovada tem seu foco na reputação histórica da produção, o nome geográfico deve ser amplamente aceito pelo público como o local onde o produto é extraído, produzido ou fabricado, ou onde o serviço característico é prestado. A notoriedade deve ser confirmada por fontes documentais sólidas que comprovem o nome geográfico. A área geográfica também deve ser visivelmente delimitada, pois é necessária clareza na região que possui o histórico de produção. Ademais, para iniciar o processo de registro, é importante a presença de uma entidade coletiva legítima (como uma associação, cooperativa ou sindicato) que atue como representante legal dos produtores e prestadores de serviço na área estabelecida (INPI, 2023).

Denominação de Origem (DO) determina que as qualidades ou características do produto ou serviço aconteçam pela exclusividade ou essencialmente ao meio geográfico, portanto, exige a comprovação de um vínculo causal entre fatores naturais e humanos (Brasil, 1996). Para essa modalidade, exige-se atender requisitos como: influência do meio geográfico, fator humano característico, comprovação técnico-científica, qualidades e características mensuráveis.

A influência do meio geográfico é essencial, pois é importante demonstrar que o produto possui características singulares originadas do solo, clima, relevo ou outros elementos naturais. Já o requisito do aspecto humano distintivo é fundamental, pois deve existir um saber-fazer local (know-how), passado de geração em geração, que tenha impacto direto no produto ou serviço. Faz-se necessária, também, uma comprovação técnico-científica, por meio de estudos e análises que devem

Submetido: 06 de setembro de 2026. Aceito: 21 de outubro de 2026. Aracaju/SE
API-Associação Acadêmica de Propriedade Intelectual

demonstrar que as características do produto são resultado dos elementos naturais e humanos da região. E por fim, deve-se preencher os critérios relativos a qualidades e características mensuráveis, em que os atributos distintivos devem ser validados tecnicamente, podendo ser de natureza física, química, sensorial ou cultural (INPI, 2023). Desse modo, a IP destaca a reputação e a tradição produtiva de uma região, ao passo que a DO exige uma relação causal comprovada entre o produto e seu local de origem, o que reflete um nível maior de especificidade e proteção (INPI, 2023).

É importante salientar que a Indicação Geográfica (IG) não é apenas um sinal distintivo, mas uma estratégia de desenvolvimento territorial, que deve ser compreendida como ferramenta de política pública para valorização do desenvolvimento sustentável.

2.3 Contexto histórico e territorial de Campo Maior (PI)

Campo Maior é um município localizado no norte do estado do Piauí, com população estimada em 47.119 habitantes, sendo a 9º mais populosa do estado. A cidade faz parte do Território dos Carnaubais, por estar situada em uma região onde a extração de carnaúba e agropecuária popular determinam a economia e cultura, além das atividades de comércio e prestação de serviços. Ela surge como importante centro regional, recebendo moradores de cidades vizinhas para realização de atividades diversas (IBGE, 2025; Silva, 2021).

De acordo com Silva (2021), Campo Maior teve sua origem ainda no ciclo do gado, no final do século XVII, durante o processo de ocupação dos portugueses no Nordeste. Durante esse período as primeiras fazendas foram estabelecidas na área, fortalecendo a cultura da pecuária e religiosa. Além disso, a cidade foi palco de diversos acontecimentos históricos, como a Batalha do Jenipapo, em 1823, que confirmou a participação do Piauí no processo de independência do Brasil.

Campo Maior, além de seu papel histórico, possui uma rica herança cultural, que pode ser vista em tradições alimentares e artesanais. A produção de carne de sol e o artesanato em couro são elementos de uma identidade cultural presente no dia a dia da população. Essas práticas demonstram uma ligação entre o território, a memória coletiva e os conhecimentos tradicionais, à comunidade local. Dentre essas tradições culturais, a carne de sol se sobressai, sendo sua produção artesanal um símbolo da identidade culinária do município. A reputação de Campo Maior como centro produtor de carne de sol estabelecida há décadas fez a cidade ser reconhecida regionalmente como a "Terra da Carne de Sol” (Silva, 2021; Gomes, 2021).

A manutenção do processo artesanal, importante para a qualidade da carne de sol de Campo Maior, garante seu sabor e textura singulares (G1 Piauí, 2020). O processo envolve o uso de pouco

Submetido: 06 de setembro de 2026. Aceito: 21 de outubro de 2026. Aracaju/SE
API-Associação Acadêmica de Propriedade Intelectual

sal, o que exige maior atenção à técnica de corte, ao tempo de cura e à forma de secagem, diferenciando-a do charque (G1 Piauí, 2020).

Nesse sentido, a carne de sol vai além de um simples produto alimentício, pois sua forma artesanal de produção faz parte do cotidiano, representando um símbolo de memória local, onde este conhecimento adquirido por antepassados é transmitido para gerações futuras. Quando existe a vinculação entre o reconhecimento e a qualidade de um produto ou serviço associada às características culturais, humanas e naturais de uma região específica, a IG pode ser utilizada como um importante instrumento para impulsionar e valorizar um local específico. Esse saber tradicional, combinado com as condições naturais adequadas, mostra a ligação entre cultura, natureza e território, elementos essenciais para a consideração de uma possível Indicação Geográfica (IG).

Produtos que possuem uma particularidade única, na qual sua produção depende de fatores geográficos e técnicas empíricas, se enquadram como produto em potencial para proteção de IG, visto que é notória a interação dos ambientes naturais e de conhecimento local. Essa conexão é primordial para o reconhecimento oficial da origem, principalmente em regiões onde existe forte identidade entre cultura e produção (Pontes, 2020).

2.4 A Carne de Sol e o papel da Vigilância Sanitária

A carne de sol é um alimento bastante significativo para a região Nordeste do país, tanto no aspecto cultural quanto econômico. Seu processo de preparo artesanal revela a inexistência de padrões técnicos-científicos para a produção, desde os métodos de corte, como no processo de desidratação da carne.

A Vigilância Sanitária desempenha um papel fundamental na consolidação das Indicações Geográficas (IGs), assegurando que os produtos reconhecidos preservem padrões de qualidade, segurança e rastreabilidade. Para a carne de sol, que é produzida com manipulação artesanal e armazenada em temperatura ambiente, o órgão desempenha uma função crucial em adaptar as práticas tradicionais às normas sanitárias, mantendo a essência do produto.

No Brasil, um projeto de lei 5744/2019, ainda em tramitação, visa definir padrões técnicos para a preparação e venda da carne de sol em todo o país, assegurando a saúde dos rebanhos, boas práticas agropecuárias e de manipulação, além da rastreabilidade dos produtos (Brasil, 2019).

O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), por meio da Normativa no 61, de 16 de novembro de 2020, estabelece critérios para produção e comercialização de produtos cárneos artesanais, na qual inclui a concessão do selo ARTE, um certificado de identificação e

Submetido: 06 de setembro de 2026. Aceito: 21 de outubro de 2026. Aracaju/SE
API-Associação Acadêmica de Propriedade Intelectual

qualidade, possibilitando o comércio nacional de produtos alimentícios feitos de forma artesanal em território nacional (Brasil, 2025).

Em Campo Maior, o poder legislativo ainda discute sobre a obtenção desse selo para a carne de sol regional, com o objetivo de aumentar a venda e a valorização do produto, ao mesmo tempo em que cria empregos e promove o desenvolvimento local. Ademais, a fiscalização tem sido reforçada para assegurar que os estabelecimentos que vendem carne de sol cumpram as normas de higiene (Prefeitura Municipal de Campo Maior, 2023).

2.5 Desafios e oportunidades para o desenvolvimento regional sustentável

A transformação da reputação em um registro oficial de IG apresenta desafios operacionais significativos; entretanto, gera grandes oportunidades para o desenvolvimento socioeconômico da região. Nos últimos anos, o aumento das Indicações Geográficas (IGs) no Brasil tem sido significativo, evidenciando uma constante tendência de reconhecimento dos produtos tradicionais de origem. Essa expansão levou a um número considerável de registros, demonstrando uma aceleração no reconhecimento de áreas e técnicas de produção específicas em todo o país. O progresso demonstra a relevância crescente desse instrumento jurídico para distinguir os produtos brasileiros no mercado e para o desenvolvimento das regiões produtoras (Sebrae, 2024).

Segundo Venâncio *et al*. (2023), as Indicações Geográficas podem contribuir para o desenvolvimento regional ao estimular investimentos na área produtiva, ampliar a atividade turística, fortalecer a competitividade dos produtos locais e gerar novas oportunidades de emprego e renda para as comunidades envolvidas.

As Indicações Geográficas (IGs) no Nordeste brasileiro vêm se estabelecendo como ferramentas estratégicas para a valorização de produtos locais e fortalecimento das economias regionais. A região possui uma variedade de registros, que vão desde alimentos e bebidas até artesanato e serviços, demonstrando seu potencial cultural e produtivo. A região vem apresentando um crescimento nos últimos anos, reflexo do aumento do interesse de produtores e instituições em proteger e promover produtos com identidade territorial. Esse aumento é observado como consequência de políticas públicas focadas na disseminação do conceito de IG e no suporte técnico de entidades como INPI, SEBRAE e universidades locais, que têm auxiliado no crescimento de novos negócios e reconhecimento do valor simbólico e econômico desses bens (Almeida Silva *et al*., 2022).

Embora tenha havido progresso, o Nordeste ainda enfrenta obstáculos estruturais para consolidar IGs. Segundo Almeida Silva *et al.* (2022), a gestão coletiva, a padronização dos processos de produção e a garantia da qualidade dos produtos em extensas áreas geográficas são elementos que

Submetido: 06 de setembro de 2026. Aceito: 21 de outubro de 2026. Aracaju/SE
API-Associação Acadêmica de Propriedade Intelectual

demandam organização e colaboração entre os produtores. Em contrapartida, as oportunidades são significativas, uma vez que as IGs auxiliam no fortalecimento da economia local, no aumento do turismo e na preservação das tradições culturais e ambientais. Dessa forma, o reconhecimento oficial das IGs no Nordeste não só salvaguarda os produtos locais, como também impulsiona o desenvolvimento sustentável e a identidade territorial, criando benefícios econômicos e sociais.

Reconhecidas como ferramentas políticas e de mercado que podem impulsionar o crescimento econômico local, protegendo e utilizando de forma sustentável os ativos intangíveis do país, as IGs possuem efeitos que se destacam nos setores econômico, social e ambiental, evidenciando a valorização do território e de seus produtos. No entanto, este benefício está condicionado a fatores locais, como a interação da sociedade, a reputação do produto e do local de origem, bem como a presença de um ambiente econômico favorável (Silva *et al*., 2024).

3 Metodologia

O presente estudo classifica-se como uma pesquisa de natureza exploratória e descritiva, com abordagem qualitativa. A escolha justifica-se pela necessidade de mapear as informações iniciais sobre o potencial de um produto tradicional específico, a Carne de Sol de Campo Maior (PI), para o registro de Indicação Geográfica (IG), sistematizando suas características históricas, culturais, produtivas e legais. Para tanto, o percurso metodológico foi estruturado em duas etapas complementares de coleta e tratamento de dados: a pesquisa bibliográfica e a pesquisa documental.

3.1 Pesquisa bibliográfica e delimitação do referencial

A pesquisa bibliográfica consistiu no levantamento sistemático de literatura especializada para fundamentar três eixos analíticos:

- Propriedade Intelectual e IGs: focado nos requisitos legais e conceituais das modalidades de Indicação de Procedência (IP) e Denominação de Origem (DO);
- Desenvolvimento Territorial: correlacionando o registro de IG com agregação de valor, turismo gastronômico e preservação de patrimônio; e
- Estudos de Casos Similares: utilizando análises de viabilidade de outras carnes de sol regionais (como o caso de Picuí-PB) para contextualizar os desafios produtivos.

As buscas foram realizadas entre agosto e novembro de 2025 nas bases de dados Google Acadêmico, SciELO e nos repositórios digitais de teses e dissertações da CAPES. Foram utilizados os descritores combinados: "Indicação Geográfica" AND "Carne de Sol"; "Desenvolvimento

Submetido: 06 de setembro de 2026. Aceito: 21 de outubro de 2026. Aracaju/SE
API-Associação Acadêmica de Propriedade Intelectual

Regional" AND "Patrimônio Gastronômico". Adotaram-se como critério de inclusão artigos científicos, dissertações e teses publicados entre os anos de 1990 e 2025 que abordassem a governança e a viabilidade de IGs em produtos cárneos ou no Nordeste brasileiro. Após a triagem, restaram 23 trabalhos que compuseram o referencial teórico.

3.2 Pesquisa documental e constituição do corpus de análise

A pesquisa documental constituiu o núcleo da comprovação empírica do diagnóstico. Para garantir a rastreabilidade e a transparência do estudo, os documentos coletados foram classificados em quatro categorias distintas, conforme suas funções metodológicas:

- Documentos normativos e legais: Compostos pela Lei nº 9.279/96 (Lei da Propriedade Industrial - LPI) e pelo Manual de Indicações Geográficas do INPI (2023). Função: estabelecer os critérios jurídicos e os parâmetros formais para o confronto analítico.
- Documentos oficiais e legislativos de notoriedade: Compostos pelo Projeto de Lei nº 135/2021 da Assembleia Legislativa do Piauí e atos normativos da Prefeitura Municipal de Campo Maior (2023). Função: servir de evidência documental comprobatória da reputação e do reconhecimento público do nome geográfico (notoriedade para IP).
- Documentos técnicos e institucionais de vigilância: Compostos pela Instrução Normativa nº 61/2020 do MAPA (Selo ARTE) e relatórios de discussão da Vigilância Sanitária do Piauí. Função: avaliar o cenário de estruturação dos mecanismos de controle e a adequação sanitária do processo artesanal.
- Registros jornalísticos e de memória histórica: Compostos por reportagens de portais de comunicação de ampla circulação (como G1 Piauí) e artigos de resgate histórico da culinária local. Função: subsidiar o mapeamento preliminar do know-how (fator humano) e das condições ambientais (fator natural).

3.3 Método de análise: análise documental legal-comparativa

O tratamento dos dados baseou-se na técnica de análise documental legal-comparativa, que operou através do confronto direto e sistemático entre as evidências fáticas extraídas do corpus documental e os requisitos formais das normas do INPI e da LPI. A operacionalização da análise ocorreu em três etapas sequenciais:

- Etapa 1 - Verificação da notoriedade (Eixo IP): Confrontou-se o arcabouço de documentos oficiais, legislativos e históricos com o Art. 177 da LPI. A unidade de análise foi a presença

Submetido: 06 de setembro de 2026. Aceito: 21 de outubro de 2026. Aracaju/SE
API-Associação Acadêmica de Propriedade Intelectual

consolidada do nome "Campo Maior" associado ao produto na esfera pública, validando a viabilidade da Indicação de Procedência.

- Etapa 2 - Mapeamento qualitativo do vínculo causal (Eixo DO): Confrontaram-se as descrições técnicas e jornalísticas do processo produtivo com o Art. 178 da LPI. Analisou-se em que medida as variáveis de clima (fator natural) e a salga reduzida/corte em manta (fator humano) geram atributos mensuráveis de maciez na carne, projetando os limites e o potencial para uma futura Denominação de Origem.
- Etapa 3 - Consolidação do diagnóstico de viabilidade: Os resultados foram tabulados de forma a categorizar o nível de atendimento de Campo Maior aos parâmetros do INPI. Considerando a natureza documental e exploratória da pesquisa, os parâmetros de viabilidade (alta, média ou em estruturação) foram definidos com base na disponibilidade, diversidade e consistência de provas documentais de caráter oficial e público aptas a instruir um processo de registro formal. Tais classificações possuem caráter indicativo e não constituem comprovação definitiva, devendo ser interpretadas como diagnóstico preliminar. Reconhecem-se os limites analíticos decorrentes da ausência de dados primários e de validações empíricas de campo.

Por fim, ressalta-se que as escolhas metodológicas adotadas guardam proporcionalidade com o caráter exploratório da pesquisa. Embora a ausência de dados primários e de validações empíricas de campo, como entrevistas com produtores locais e laudos laboratoriais, limite o alcance imediato das inferências sobre a Denominação de Origem (DO), o desenho metodológico documental-comparativo mostra-se plenamente maduro e suficiente para fundamentar o diagnóstico da Indicação de Procedência (IP). Assim, este percurso delimita uma base factual e jurídica que não esgota o debate, mas serve como balizador científico indispensável para orientar futuras pesquisas de campo e ações institucionais de organização da cadeia produtiva em Campo Maior (PI).

4 Resultados e discussão

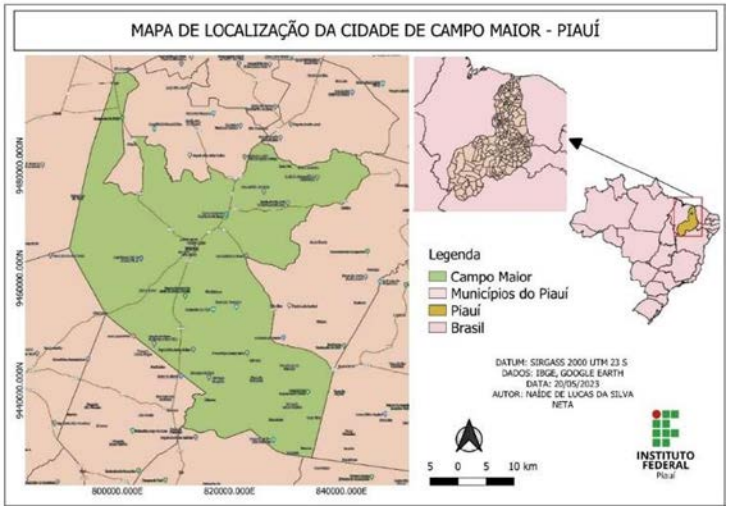
A análise documental e legal realizada permitiu identificar evidências do potencial da carne de sol de Campo Maior para futura proteção por Indicação Geográfica (IG), em especial na modalidade de Indicação de Procedência (IP). Os resultados obtidos devem ser interpretados como um diagnóstico preliminar, fundamentado em fontes bibliográficas e documentais.

Submetido: 06 de setembro de 2026. Aceito: 21 de outubro de 2026. Aracaju/SE
API-Associação Acadêmica de Propriedade Intelectual

4.1 Caracterização territorial de Campo Maior (PI)

O município de Campo Maior está situado na porção centro-norte do estado do Piauí, integrando a região geográfica imediata de Teresina e o Território de Desenvolvimento dos Carnaubais. Historicamente reconhecido por sua forte ligação com a pecuária extensiva desde o período colonial, o município desenvolveu uma identidade cultural vinculada à figura do vaqueiro e à produção da carne de sol. A delimitação do espaço geográfico e a inserção do município no mapa estadual evidenciam um território marcado por características de transição ecológica (ecótono), influenciando condições associadas à cura e o saber-fazer local, conforme ilustrado na Figura 1.

Figura 1 – Localização geográfica do município de Campo Maior no estado do Piauí.



Fonte: Silva Neta *et al.* (2023)

A partir da análise, observa-se que a centralidade geográfica de Campo Maior e sua proximidade com importantes eixos de escoamento rodoviário favoreceram o abastecimento da capital e de regiões vizinhas, consolidando a fama do município como a "Terra da Carne de Sol". Ademais, o relevo e as condições climáticas dessa microrregião criam um ambiente propício para a técnica tradicional de desidratação e salga da carne, associada na literatura a características singulares do produto, que justificam a busca pelo reconhecimento via Indicação Geográfica.

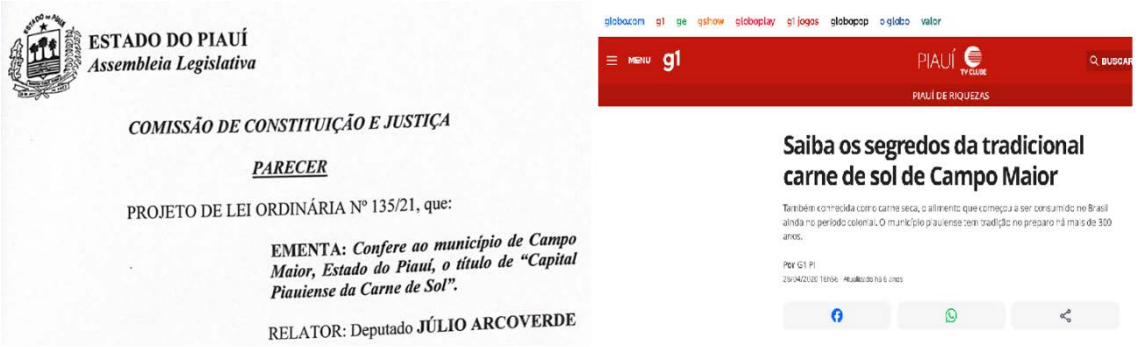
4.2 Notoriedade e a viabilidade de registro como Indicação de Procedência (IP)

De acordo com o Art. 177 da Lei da Propriedade Industrial (LPI), a Indicação de Procedência fundamenta-se na reputação e no reconhecimento público de um nome geográfico como centro produtor ou fabricante de determinado bem. No caso de Campo Maior, as evidências documentais

Submetido: 06 de setembro de 2026. Aceito: 21 de outubro de 2026. Aracaju/SE
API-Associação Acadêmica de Propriedade Intelectual

coletadas sugerem que a notoriedade do município como a "Terra da Carne de Sol" transcende o saber popular, estando consolidada em registros oficiais do poder legislativo estadual e em veículos de comunicação de grande circulação, conforme sintetizado na Figura 2.

Figura 2 – Evidências documentais da notoriedade da Carne de Sol de Campo Maior (PI).



Fonte: Adaptação própria com base em Alepi (2021), G1 Piauí (2020) e Prefeitura de Campo Maior (2023)

O agrupamento dessas evidências constitui critérios de instrução do Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI) para a concessão da modalidade IP. A existência de um Projeto de Lei que confere o título de "Capital Piauiense da Carne de Sol" (GOMES, 2021), somada à constante exposição midiática do produto associado ao território, constitui evidência documental relevante para mitigar riscos de indeferimento e salvaguardar a identidade do produto frente à concorrência desleal.

4.3 Diagnóstico de viabilidade para a Indicação Geográfica

A análise documental realizada permitiu diagnosticar evidências que sugerem potencial para o reconhecimento da carne de sol de Campo Maior (PI) como Indicação Geográfica (IG). Os documentos analisados sustentam a existência da reputação histórica do município e singularidade do processo produtivo artesanal.

A Tabela 1 sintetiza a adequação da carne de sol de Campo Maior aos critérios legais estabelecidos pelo Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI) e pela Lei da Propriedade Industrial (LPI), evidenciando aspectos já identificados na literatura e documentos analisados, bem como elementos que ainda demandam aprofundamento técnico e institucional.

Submetido: 06 de setembro de 2026. Aceito: 21 de outubro de 2026. Aracaju/SE
API-Associação Acadêmica de Propriedade Intelectual

Tabela 1 - Adequação da carne de sol de Campo Maior aos requisitos legais da IG

Requisito Legal	Modalidade	Evidência Encontrada em Campo Maior	Viabilidade
Notoriedade	Indicação de Procedência (IP)	Reconhecimento histórico como “Terra da Carne de Sol” e PL nº 135/2021 (Gomes, 2021).	Alta
Qualidades ou características	Denominação de Origem (DO)	Maciez, baixo teor de sal e sabor distinto do charque ou de outras carnes de sol não certificadas (G1 Piauí, 2020).	Média/Alta
Vínculo causal com o fator humano (Know-how)	Denominação de Origem (DO)	Processo artesanal de cura, técnica de corte (manta) e método de salga reduzida (Lima; Silva, 2017).	Alta
Vínculo causal com o fator natural (Clima/Solo)	Denominação de Origem (DO)	Clima quente e seco, frequentemente apontado na literatura como favorável ao processo tradicional de desidratação da carne com baixo teor de sal (Pontes, 2020).	Média
Estrutura de controle (Regulamento de uso)	IP e DO	Iniciativas para criação de selo de qualidade e padronização (Campo Maior, 2023).	Em Estruturação

Fonte: Autoria própria (2025)

Para fins de análise, as classificações de viabilidade "alta", "média/alta", "média" e "em estruturação" foram atribuídas com base no grau de evidência documental identificado para cada requisito legal. Requisitos sustentados por fontes semelhantes foram classificados como "alta"; aqueles firmados por evidências parciais receberam classificação "média" ou "média/alta"; já os requisitos dependentes de organização institucional futura foram classificados como "em estruturação”.

É importante ratificar que o estudo foi fundamentado em fontes bibliográficas e documentais, os resultados indicam um diagnóstico preliminar de viabilidade, não constituindo comprovação definitiva dos requisitos exigidos para o registro de uma Indicação Geográfica.

4.4 Notoriedade e o argumento para a IP

Os documentos analisados indicam que a carne de sol de Campo Maior possui potencial para o registro de IG, dada a sua forte ligação histórica e cultural com o território. O alimento, cuja qualidade e maciez dependem do processo de cura com baixo teor de sal (Pontes, 2020), exige um controle de fatores geográficos (clima) e humanos (know-how) que o enquadra no regime de IG.

Evidências identificadas em documentos institucionais e matérias jornalísticas destacam a reputação de Campo Maior como centro produtor, referindo-se à cidade "Terra da Carne de Sol" (Gomes, 2021). Essa notoriedade secular está ligada à tradição da pecuária na região e ao fato de o

Submetido: 06 de setembro de 2026. Aceito: 21 de outubro de 2026. Aracaju/SE
API-Associação Acadêmica de Propriedade Intelectual

processo de salga e secagem ao sol ter se desenvolvido historicamente como um método de conservação eficaz, antes da chegada da energia elétrica, definindo o know-how original (Campo Maior em Foco, [s.d.]; Gomes, 2021).

A discussão aponta que a Indicação de Procedência (IP) se configura como o objetivo mais imediato e consolidado para Campo Maior. O critério de notoriedade, frequentemente o mais desafiador em processos de IG, sugere aderência ao requisito pela documentação analisada. A proposição do Projeto de Lei nº 135/2021 evidencia o reconhecimento institucional da relação entre Campo Maior e a produção de carne de sol (Gomes, 2021).

Associada às referências encontradas na literatura sobre a importância do produto para a memória alimentar e para a identidade cultural local (Lima; Silva, 2017), essa iniciativa constitui um indício relevante de notoriedade territorial. Entretanto, por se tratar de evidência documental, sua utilização deve ser compreendida como um elemento complementar no diagnóstico de potencial para Indicação Geográfica, e não como comprovação definitiva da reputação exigida pelo INPI.

4.5 O Saber-fazer tradicional e potencial para Denominação de Origem (DO)

Os documentos analisados sugerem a existência de fatores humanos e naturais potencialmente relacionados às características da carne de sol de Campo Maior. Entretanto, a comprovação do vínculo causal exigido para a Denominação de Origem demanda estudos complementares de natureza técnica, científica e empírica, conforme detalhado na Tabela 2.

Tabela 2 - Mapeamento do *Know-how* e Fatores Naturais Distintivos

Fator de qualidade	Detalhamento do Processo em Campo Maior	Fator causador (IG)	Referência de Comprovação
Maciez/textura	Uso de pouco sal e tempo de cura reduzido, evitando a cristalização e rigidez típicas do charque.	Humano (Know-how)	(G1 Piauí, 2020)
Processo de cura	A técnica de salga e exposição ao sol surgiu como solução histórica na ausência de energia elétrica, perpetuando-se por tradição.	Humano/Histórico	(Campo Maior em Foco, [s.d.])
Condições ambientais	Clima quente e baixa umidade da região piauiense; acelera a desidratação de forma controlada.	Natural (Meio Geográfico)	(Pontes, 2020)

Fonte: Autoria própria (2025)

Os documentos analisados associam a maciez e o baixo teor de sal da carne de sol de Campo Maior às práticas tradicionais de produção descritas na literatura. O processo exige um conhecimento empírico sobre o tempo de exposição, o tipo de corte e a quantidade exata de sal, um conhecimento

Submetido: 06 de setembro de 2026. Aceito: 21 de outubro de 2026. Aracaju/SE
API-Associação Acadêmica de Propriedade Intelectual

que se assemelha aos fatores determinantes de qualidade discutidos em estudos de viabilidade de outras carnes de sol regionais (Pontes, 2020).

O fator natural reside na adequação do clima da região ao processo de cura com baixo teor de sal. O clima de Campo Maior, caracterizado por altas temperaturas e baixa umidade, é um fator geográfico que complementa o know-how. Tais condições ambientais contribuem para o processo de conservação do produto sem excesso de rigidez (Pontes, 2020).

A análise documental evidenciou o fator humano (saber-fazer) na manutenção do processo artesanal. Esse conhecimento é parte da memória alimentar gastronômica campo-maiorense, um patrimônio cultural que se busca preservar (Lima; Silva, 2017).

O fator institucional também reforça o potencial para IG, pois indica um esforço do território em manter e controlar a qualidade do produto. A discussão sobre a criação de um selo de qualidade para a carne de sol, envolvendo a Prefeitura Municipal de Campo Maior e a Vigilância Sanitária do Piauí, sugere o início da organização dos produtores e a preocupação com a padronização e a fiscalização, passos importantes para a formalização do regulamento de uso exigido pelo INPI (Campo Maior, 2023).

Embora os documentos analisados apontem para a existência de fatores humanos e naturais potencialmente associados às características da carne de sol de Campo Maior, as evidências utilizadas nesta pesquisa possuem natureza predominantemente documental. Dessa forma, a comprovação do vínculo causal exigido para a modalidade Denominação de Origem demanda estudos complementares envolvendo trabalho de campo, entrevistas com produtores e análises técnicas capazes de avaliar de forma mais robusta a influência dos fatores ambientais e do saber-fazer tradicional sobre as características do produto.

4.6 Desafios e perspectivas para a consolidação da Indicação Geográfica

A principal discussão de implementação da IG recai sobre a organização da cadeia produtiva. A obtenção da IG depende da unificação dos produtores em torno de um regulamento de uso rígido (INPI, 2023). A notícia sobre a discussão institucional de um selo de qualidade (Campo Maior, 2023) é um indicativo positivo de que o município já reconhece a necessidade de padronização, um pré-requisito para a IG. Para se tornar um vetor de desenvolvimento territorial, a carne de sol, como potencial IG, foram diagnosticados, com base em análise documental e bibliográfica, as seguintes oportunidades e desafios apresentados na tabela a seguir:

Submetido: 06 de setembro de 2026. Aceito: 21 de outubro de 2026. Aracaju/SE
API-Associação Acadêmica de Propriedade Intelectual

Tabela 3 - Desafios e oportunidades da IG da carne de sol de Campo Maior (PI).

CATEGORIA	DESCRIÇÃO
Oportunidades	**Diferenciação e mercado:** o selo de IG agregará valor comercial ao produto, destacando-o em gôndolas nacionais e permitindo acesso a novos mercados.
	Turismo gastronômico: reconhecimento da IG reforçará a imagem da cidade como destino turístico, incentivando o consumo local e a criação de rotas gastronômicas.
	Preservação cultural e sustentabilidade: a formalização do know-how no Regulamento de Uso garantirá a continuidade das práticas tradicionais, estimulando as novas gerações e promovendo o desenvolvimento sustentável.
	Valorização territorial: o selo oficial de IG fortalecerá a identidade da cidade como referência gastronômica e impulsionará o turismo e a economia local.
Desafios	**Organização produtiva:** necessidade de estruturar a cadeia de produtores em uma entidade representativa com legitimidade para requerer o registro da IG junto ao INPI.
	Padronização e adesão: é essencial o engajamento dos produtores no Regulamento de Uso, garantindo práticas uniformes de cura e salga e prevenindo fraudes.
	Fiscalização: criação de mecanismos eficazes de monitoramento e controle da qualidade, assegurando a aplicação do Regulamento e a confiança do consumidor.
	Capacitação institucional: o processo requer apoio técnico e conscientização das autoridades locais sobre o papel da IG no desenvolvimento regional.

Fonte: Elaborado pelos autores com base em Pontes (2020); Lima; Silva (2017); Araújo *et al*. (2022); Farias (2025); INPI (2023); Campo Maior (2023)

5 Considerações finais

Em conclusão, o diagnóstico realizado sugere que a carne de sol de Campo Maior (PI) apresenta potencial para ser reconhecida com Indicação Geográfica (IG), os documentos analisados indicam condições favoráveis para uma futura solicitação de registro na modalidade Indicação de Procedência (IP), pois foram identificadas evidências documentais relacionadas aos requisitos de notoriedade, reputação e identidade histórica com o produto e região. A possibilidade de registro e as características tradicionalmente associadas ao produto no Piauí e região Nordeste são amparadas pelo seu processo de preparo artesanal, junto com as condições climáticas da região e a cultura local.

Portanto, os documentos analisados indicam aderência aos requisitos relacionados à notoriedade territorial exigidos para a modalidade Indicação de Procedência. A formalização da IG pode ser usada como ferramenta importante para o desenvolvimento sustentável da região, promovendo a valorização da região, aumento do turismo gastronômico e conservação do patrimônio cultural.

Submetido: 06 de setembro de 2026. Aceito: 21 de outubro de 2026. Aracaju/SE
API-Associação Acadêmica de Propriedade Intelectual

Como limitações, o estudo aponta a falta de dados empíricos coletados por meio de entrevistas com a população local, visto que o artigo se utilizou apenas de dados bibliográficos e documentais, além da dependência de fontes secundárias e jornalísticas.

Dessa forma, recomenda-se que pesquisas futuras realizem entrevistas com produtores, comerciantes e consumidores, bem como estudos técnicos e laboratoriais capazes de aprofundar a análise das características do produto e de sua relação com os fatores humanos e naturais do território. Essas lacunas complicam a transição da IP para uma Denominação de Origem (DO) futura, demandando pesquisas adicionais e uma melhor coordenação social e técnica.

Referências

ALMEIDA SILVA, A.; RODRIGUES, B.; DA SILVA, G. F. Breve panorama das indicações geográficas do nordeste brasileiro e reflexões sobre os negócios locais/ Brief overview of geographical indications of northeast Brazil and reflections on local business. **Informe GEPEC**, Toledo, v. 26, n. 1, p. 238–256, 2022. DOI: 10.48075/igepec.v26i1.28146. Disponível em: https://e-revista.unioeste.br/index.php/gepec/article/view/28146. Acesso em: 10 out. 2025.

ARAÚJO, A. B. R; BRAGA, S. de S.; GONÇALVES, M. F. Piauí regional gastronomy: a tool for cultural discoveries. **New Tourist Centers**, [S.l.], v. 2, n. 2, p. 95-108, 2022. Disponível em: https://cyberleninka.ru/article/n/piau-regional-gastronomy-a-tool-for-cultural-discoveries/viewer. Acesso em: 9 out. 2025.

BRASIL. Lei nº 9.279, de 14 de maio de 1996. Regula direitos e obrigações relativos à propriedade industrial. **Diário Oficial da União: seção 1**, Brasília, DF, 15 maio 1996.

BRASIL**.** Ministério da Agricultura e Pecuária. **O que é Indicação Geográfica (IG).** Brasília, DF: Ministério da Agricultura e Pecuária, 2024. Disponível em: https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/sustentabilidade/indicacao-geografica/o-que-e-indicacao-geografica-ig. Acesso em: 9 out. 2025.

BRASIL. Ministério da Agricultura e Pecuária. **Legislação em inspeção de produtos de origem animal**. Brasília: Ministério da Agricultura e Pecuária, 2025. Disponível em: https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-animal/legislacao. Acesso em: 10 nov. 2025.

BRASIL. Senado Federal. **Projeto de Lei n.º 5.744, de 2019**. Dispõe sobre o preparo e a comercialização de carne de sol e dá outras providências. Autoria: Senador Ângelo Coronel (PSD/BA). Brasília, 30 out. 2019. Disponível em: https://www25.senado.leg.br/web/atividade/materias/-/materia/139645. Acesso em: 10 out. 2025.

CAMPO MAIOR (PI)**. Prefeitura e Vigilância Sanitária do Piauí discutem selo de qualidade para carne de sol e reforçam fiscalização de estabelecimentos em Campo Maior.** Prefeitura Municipal de Campo Maior, Campo Maior, PI, 2023. Disponível em: https://www.campomaior.pi.gov.br/noticia/1095-prefeitura-e-vigilancia-sanitaria-do-piaui-discutem-selo-de-qualidade-para-carne-de-sol-e-reforcam-fiscalizacao-de-estabelecimentos-em-campo-maior. Acesso em: 9 out. 2025.

Submetido: 06 de setembro de 2026. Aceito: 21 de outubro de 2026. Aracaju/SE
API-Associação Acadêmica de Propriedade Intelectual

CAMPO MAIOR EM FOCO. A História da carne de sol de Campo Maior. **Campo Maior em Foco**, Campo Maior, PI, [S.d.]. Disponível em: https://www.campomaioremfoco.com.br/ver_coluna/160/A-Historia-da-carne-de-sol-de-Campo-Maior. Acesso em: 9 out. 2025.

FARIAS, A. K. de O. M. de. **A novidade somos nós mesmos: a espacialização identitária do produto turístico gastronômico nordestino brasileiro**. 2025. 357 f. Tese (Doutorado em Turismo) – Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Natal, RN, 2025. Disponível em: https://repositorio.ufrn.br/server/api/core/bitstreams/dca241e0-7a63-455f-a17a-121fba774b35/content. Acesso em: 9 out. 2025.

GOMES, E. **Projeto de Lei nº 135, de 22 de junho de 2021**. Confere ao Município de Campo Maior, Estado do Piauí, o título de "Capital Piauiense da Carne de Sol". Assembleia Legislativa do Estado do Piauí, Teresina, 2021. Disponível em: https://sapl.al.pi.leg.br/media/sapl/public/materialegislativa/2021/16566/plo-135.pdf. Acesso em: 9 out. 2025.

G1 PIAUÍ. **Saiba os segredos da tradicional carne de sol de Campo Maior**. G1, 2020. Disponível em: https://g1.globo.com/pi/piaui/piaui-de-riquezas/noticia/2020/04/28/saiba-os-segredos-da-tradicional-carne-de-sol-de-campo-maior.ghtml. Acesso em: 9 out. 2025.

GOUVÊA, J. A. G. de; GOUVÊA, A. A. L. de. **Tecnologia de fabricação da carne de sol**. Salvador: Rede de Tecnologia da Bahia – RETEC/BA, Serviço Brasileiro de Respostas Técnicas – SBRT, maio 2007. Edição atualizada em jun. 2022. Disponível em: https://www.respostatecnica.org.br/busca/tecnologia-de-fabricacao-da-carne-de-sol/74/dossie. Acesso em: 8 out. 2025.

IBGE. INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Cidades e Estados: Campo Maior (PI).** Brasília: IBGE, 2025. Disponível em: https://cidades.ibge.gov.br/brasil/pi/campo-maior/panorama. Acesso em: 9 out. 2025.

INPI. INSTITUTO NACIONAL DA PROPRIEDADE INDUSTRIAL. **Manual de Indicações Geográficas.** 1. ed. 2. revisão. Rio de Janeiro: INPI, 2023. Disponível em: https://manualdeig.INPI.gov.br/projects/manual-de-indicacoes-geograficas/wiki. Acesso em: 9 out. 2025.

LIMA, V. C. C; SILVA, Y. F. e. Memória alimentar gastronômica: receitas e costumes alimentares da fazenda 'Trabalhado' em Campo Maior-PI. **Turismo: Estudos & Práticas (RTEP/UERN),** Mossoró, RN, v. 6, p. 33-47, dez. 2017. Edição Especial. Disponível em: https://geplat.com/rtep/index.php/tourism/article/view/120/113. Acesso em: 9 out. 2025.

MOURA, A. de A. Um campo (maior) de possibilidades: por outras narrativas no ensino de História local em Campo Maior – PI. **Revista Brasileira de Educação Básica,** v. 8, n. 22, p. 1–14, 2023.

ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DA PROPRIEDADE INTELECTUAL (OMPI). **O que é propriedade intelectual?** Genebra: OMPI, 2021. 34 p. Disponível em: https://www.wipo.int/edocs/pubdocs/pt/wipo_pub_450_2020.pdf. Acesso em: 9 out. 2025.

PESSOA, R. M. dos S. *et al*. Caracterização do perfil dos consumidores de carne de sol comercializada no município de Areia – PB. **Revista Semiárido De Visu**, Petrolina, v. 7, n. 1, p. 15–23, 2018. DOI: 10.31416/rsdv.v7i1.100.

Submetido: 06 de setembro de 2026. Aceito: 21 de outubro de 2026. Aracaju/SE
API-Associação Acadêmica de Propriedade Intelectual

PONTES, E. P. de. **Análise de viabilidade do registro de indicação geográfica (IG) para a carne de sol de Picuí-PB.** 2020. Relatório Técnico (Mestrado Profissional em Propriedade Intelectual e Transferência de Tecnologia para Inovação) - Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba, Campina Grande, PB, 2020.

PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPO MAIOR. **Conheça Campo Maior.** Disponível em: https://www.campomaior.pi.gov.br/index.php?id=5&pg=exibe2. Acesso em: 9 out. 2025

SEBRAE. **Indicações Geográficas Brasileiras.** Sebrae, 30 set. 2022. Disponível em: https://sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/sebraeaz/indicacoes-geograficas-brasileiras,8a47d106b5562510VgnVCM1000004c00210aRCRD. Acesso em: 10 out 2025.

SILVA, C. E. O. da; RODRIGUES, J.; GOMES, M. R.; SOUSA, M. N. R. de; SILVA, N. R. da; RIBEIRO, I. de M.; NUNES-SILVA, L. Efeitos das indicações geográficas no desenvolvimento local de regiões demarcadas. **Revista Gestão e Secretariado (GeSec)**, São Paulo, v. 15, n. 1, p. 1457–1476, 2024.

SILVA, F. P. **Um Campo (Maior) de possibilidades: por outras narrativas no ensino de História local em Campo Maior-PI.** 143p. Dissertação (Mestrado Profissional em Ensino de História - PROFHISTORIA), Universidade Regional do Cariri (URCA), Crato, CE, 2021. Disponível em: https://educapes.capes.gov.br/handle/capes/705492. Acesso em: 10 de out de 2025.

SILVA NETA, N. L.; SILVA, F. D. O.; BRANCO, L. C.; SHIVA, K.; FREITAS, B. I. Caracterização da unidade de conservação Parque Estadual Serra de Santo Antônio no município de Campo Maior, Piauí. In: **Anais do XIV Congresso Brasileiro de Gestão Ambiental**. Natal/RN: IBEAS, 2023.

VIEIRA, L. V. L.; SOARES, R. N. G. Turismo e geografia: perspectivas da Indicação Geográfica (IG) no planejamento territorial. **Caderno Virtual de Turismo**, *[S. l.]*, v. 19, n. 3, 2020. DOI: 10.18472/cvt.19n3.2019.1497. Disponível em: https://www.ivt.coppe.ufrj.br/caderno/article/view/1497. Acesso em: 18 jun. 2026.

VENÂNCIO, M. F. D.; DA CONCEIÇÃO, V. S.; SILVA, D. T.; PIAU, D. D. N.; ARAÚJO, M. L. V.; SILVA, M. S. Indicações geográficas e suas contribuições para as políticas públicas regionais. **Revista de Gestão e Secretariado**, *[S. l.]*, v. 14, n. 9, p. 15482–15499, 2023. DOI: 10.7769/gesec.v14i9.2804. Disponível em: https://ojs.revistagesec.org.br/secretariado/article/view/2804. Acesso em: 18 jun. 2026.

Submetido: 06 de setembro de 2026. Aceito: 21 de outubro de 2026. Aracaju/SE
API-Associação Acadêmica de Propriedade Intelectual