



Revista da Propriedade Industrial

Nº 2866
09 de Dezembro de 2025

Indicações Geográficas Seção IV



REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL

Presidente

Luiz Inácio Lula da Silva

MINISTÉRIO DO DESENVOLVIMENTO, INDÚSTRIA, COMÉRCIO E SERVIÇOS

Ministro do Desenvolvimento, Indústria, Comércio e Serviços

Geraldo José Rodrigues Alckmin Filho

INSTITUTO NACIONAL DA PROPRIEDADE INDUSTRIAL

Presidente

Julio Cesar Castelo Branco Reis Moreira

De conformidade com a Lei nº 5.648 de 11 de dezembro de 1970, esta é a publicação oficial do Instituto Nacional da Propriedade Industrial, órgão vinculado ao Ministério do Desenvolvimento, Indústria, Comércio e Serviços do Brasil, que publica todos os seus atos, despachos e decisões relativos ao sistema de propriedade industrial no Brasil, compreendendo Marcas e Patentes, bem como os referentes a contratos de Transferência de Tecnologia e assuntos correlatos, além dos que dizem respeito ao registro de programas de computador como direito autoral.

As established by Law nº 5.648 of december 11, 1970, this is the official publication of the National Institute of Industrial Property, an office under the Ministry of Development, Industry, Commerce and Services of Brazil, which publishes all its official acts, orders and decisions regarding the industrial property system in Brazil, comprising Trademarks and Patents, as well as those referring to Technology Transfer agreements and related matters, besides those regarding software registering as copyright.

Según establece la Ley nº 5.648 de 11 diciembre 1970, esta es la publicación oficial del Instituto Nacional de la Propiedad Industrial, oficina vinculada al Ministerio de Fomento, Industria, Comercio y Servicios del Brasil, que publica todos sus actos, ordenes y decisiones referentes al sistema de propiedad industrial en Brasil, comprendiendo marcas y patentes así que los referentes a contratos de transferencia de tecnología y asuntos corelacionados, además de los referentes al registro de programas de ordenador como derecho de autor.

Índice Geral:

Despachos - Indicações Geográficas 4

Destaques desta publicação:

CÓDIGO 395 (Concessão de registro)

BR402024000014-1 (Areia - PB)

CÓDIGO 395 (Concessão de registro)

BR402024000017-6 (Orizona)



INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS – RPI 2866 de 09 de dezembro de 2025

CÓDIGO 395 (Concessão de registro)

Nº DO PEDIDO: BR402024000014-1

INDICAÇÃO GEOGRÁFICA: Areia - PB

ESPÉCIE: Indicação de Procedência

NATUREZA: Produto

PRODUTO: Cachaça

REPRESENTAÇÃO:



PAÍS: Brasil

DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA: A área delimitada da IP abrange integralmente o município de Areia - PB e partes dos municípios de Arara e Alagoinha. Tomando por base o sistema de coordenadas UTM e o datum SIRGAS 2000, consistente com a Carta do Brasil produzida pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE, a área está inteiramente compreendida no fuso 25, e possui o seguinte perímetro: Norte 200905.85mE 9237262.20mS, Sul 202574.36mE 9222251.02mS, Leste 215927.83mE 92322714.34mS e Oeste 192060.43mE 9231929.37mS, se limitando ao Norte com os municípios de Arara e Pilões, ao Sul com o município de Alagoa Nova e Alagoa Grande, a Oeste com os municípios de Esperança, Remígio e Algodão de Jandaíra e a Leste com a escarpa da Serra da Borborema pertencente aos municípios de Alagoa Grande e Alagoinha. A descrição deste polígono perfaz o perímetro de 97,284 Km e uma área total de 270,578 Km².

DATA DO DEPÓSITO: 25/06/2024

REQUERENTE: Associação dos Produtores de Cachaça de Areia - APCA

PROCURADOR: Não há

DESPACHO

Comunicação de concessão de Registro de reconhecimento de Indicação Geográfica. O certificado de Registro será emitido eletronicamente e ficará disponível no portal do INPI em Serviços / Indicações Geográficas / [Busca](#).

Acompanham a publicação os seguintes documentos: relatório de exame, caderno de especificações técnicas e instrumento oficial de delimitação da área geográfica.



MINISTÉRIO DO DESENVOLVIMENTO, INDÚSTRIA, COMÉRCIO E SERVIÇOS
INSTITUTO NACIONAL DA PROPRIEDADE INDUSTRIAL
DIRETORIA DE MARCAS, DESENHOS INDUSTRIAL E INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS
COORDENAÇÃO-GERAL DE DESENHOS INDUSTRIAL, INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS E
PROTOCOLO DE MADRI
DIVISÃO DE EXAME TÉCNICO DE INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS

EXAME DE MÉRITO

1. INTRODUÇÃO

O presente pedido refere-se à solicitação de reconhecimento da indicação geográfica (IG) “AREIA - PB” para o produto **CACHAÇA**, na espécie **INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA (IP)**, conforme definido no art. 177 da Lei n.º 9.279, de 14 de maio de 1996 (Lei de Propriedade Industrial – LPI), e na Portaria/INPI/PR nº 04, de 12 de janeiro de 2022 (Portaria/INPI/PR nº 04/22).

Este relatório visa a verificar o cumprimento das exigências formuladas anteriormente, de acordo com o publicado na Revista de Propriedade Industrial – RPI 2853, de 09 de setembro de 2025, sob o código de despacho 304.

2. RELATÓRIO

O pedido de registro foi protocolizado no Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI) por meio da petição n.º 870240053842 de 25 de junho de 2024, recebendo o nº BR402024000014-1.

Encerrado o exame preliminar, deu-se início ao exame de mérito, quando foi verificada a necessidade de conformação do pedido à norma vigente, conforme última exigência publicada em 09 de setembro de 2025, sob o código 304, na RPI 2853.

Em 08 de novembro de 2025, foi protocolizada tempestivamente pela Requerente a petição n.º 870250102389, em atendimento ao despacho de exigência supracitado.

Passa-se, então, ao exame da resposta à exigência anteriormente formulada, a fim de se verificar a conformidade do pedido de registro com os requisitos dispostos na legislação nacional e nas normativas do INPI.

2.1 Exigência nº 1

A exigência nº 1 solicitou:

- 1) Apresente o Estatuto Social de modo a:

- a. Prever que a área de atuação da associação engloba o município de Areia e as demais áreas que estejam incluídas na delimitação da indicação geográfica.
- b. Acrescentar previsões sobre “a possibilidade de depositar o pedido de registro” dentre as finalidades da APCA-PB.

Em resposta à exigência nº 1, foi apresentado o documento:

- Estatuto social registrado, fl(s). 356-362.

Considera-se, portanto, **cumprida** a exigência anteriormente formulada.

2.2 Exigência nº 2

A exigência nº 2 solicitou:

Apresente nova Ata registrada de Assembleia com aprovação do Estatuto Social alterado, acompanhada de lista de presença.

Em resposta à exigência nº 2, foi apresentado o documento:

- Ata registrada de Assembleia com aprovação do Estatuto Social alterado, acompanhada de lista de presença, fl(s). 348-355.

Considera-se, portanto, **cumprida** a exigência anteriormente formulada.

2.3 Exigência nº 3

A exigência nº 3 solicitou:

Apresente mais documentos de diversas fontes para comprovar que o nome geográfico “Areia” se tornou conhecido como centro de produção de “cachaça”, conforme art. 16, VI, da Portaria/INPI/PR nº 04/22.

Em resposta à exigência nº 3, foi apresentado o documento:

- Documentos comprobatórios, fl(s). 03-258; 260-347; 370-1292.

Novos documentos que visam a comprovar que o nome geográfico se tornou conhecido foram apresentados. Contudo, prezando pela economia processual, informa-se que cada documento comprobatório da espécie de IG requerida deve ser apresentado apenas uma vez. Documentos repetidos não tornam o conteúdo probatório mais robusto, pelo contrário, reduzem a eficiência processual, prejudicando inclusive os próprios produtores de cachaça, na medida em que afeta a celeridade do processo. Por exemplo, a mesma Tese de Doutorado foi apresentada integralmente duas vezes (fls. 613-854 e 866-1107), ainda que

por equívoco. Por fim, trata-se apenas de orientação do INPI, que deve zelar pelo devido trâmite do pedido de registro da IG.

Considera-se, portanto, **cumprida** a exigência anteriormente formulada.

2.4 Exigência nº 4

A exigência nº 4 solicitou:

Informe se deseja que a IG assinale o produto de modo objetivo, ou seja, simplesmente “cachaça” ou ligeiramente descritivo, a saber, “Cachaça, Cachaça Envelhecida, Cachaça Premium, Cachaça Extra Premium, Cachaça Armazenada/Descansada”.

Em resposta à exigência nº 4, foi apresentado o documento:

- Carta de esclarecimentos – fl. 369.

Conforme o documento mencionado, a IG se destina a assinalar “cachaça”, sendo que os demais termos são classificações desse produto contidas nas normativas do Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA).

Considera-se, portanto, **cumprida** a exigência anteriormente formulada.

2.5 Outros documentos

Além disso, foram anexados os seguintes documentos:

- Comprovante de pagamento – fl. 259;
- Ata registrada de reunião e eleição da nova Diretoria, acompanhada de lista de presença - fl(s). 363-365;
- Ata registrada da posse da nova Diretoria - fl(s). 366-368.

Em que pese a ata da posse da Diretoria não ter sido objeto de exigência, o requerente optou corretamente por atualizar o documento, uma vez que nova Diretoria foi eleita em assembleia ocorrida em 18/03/2025.

3. CONCLUSÃO

Com base na documentação apresentada, constata-se que Areia é um município brasileiro do estado da Paraíba que vem ganhando destaque no cenário nacional pela sua história de desenvolvimento cultural e turístico, e pela concentração de unidades produtoras de cachaça de qualidade, concentrando 28 engenhos de produção dessa bebida.

A produção de cachaça em Areia-PB ganhou força e notoriedade a partir da década de 90 do século XX, após investimento de alguns engenhos em qualidade do produto, registro e envase devidamente rotulados. Nesse período, iniciou-se uma fase de valorização da cachaça de Areia-PB, com ações de marketing e participação em concursos de bebidas, projetando as marcas locais no cenário nacional, que também se encontrava em franca ascensão. Ademais, o aperfeiçoamento do processo produtivo, o investimento em capacitações, a uniformização, padronização e melhoria da qualidade da cachaça, aliada ao clima ameno e solo fértil vem agregando valor às bebidas produzidas em Areia-PB, onde a competitividade do segmento é uma alternativa de desenvolvimento para o setor.

Areia-PB é a primeira cidade na região Nordeste e a segunda no Brasil em número de engenhos produtores de Cachaça, devidamente registrados, e é responsável por mais de 40% da produção na Paraíba. Foram produzidos em 2018 um total de 4,5 milhões de litros de cachaça no município de Areia, para os quais, as 32.154 toneladas de cana-de-açúcar, produzidas em 812 hectares, foram insuficientes, demandando a compra do produto agrícola em outros municípios da região. A produção e a comercialização de cachaça em Areia geram 200 empregos diretos permanentes, 300 empregos diretos sazonais (para o corte manual da cana) e mais de 2000 empregos indiretos. Ademais, a produção da bebida em Areia movimenta a economia local através do turismo, sendo os engenhos um dos principais atrativos do município. Os engenhos de cachaça de Areia recebem em torno de 25 mil turistas por ano e estão no roteiro turístico “Caminho dos Engenhos”.

O Título de Capital Paraibana da Cachaça foi conferido a Areia em 19 de abril de 2021 pela lei nº11.873/2021, cujo projeto foi elaborado de forma conjunta com os produtores de cachaça do município e apoio técnico do Instituto Federal da Paraíba. Esse reconhecimento da Assembleia Legislativa Paraibana teve grande repercussão na mídia e veio corroborar com a notoriedade já atribuída popularmente às cachaças de Areia-PB.

Em suma, ficou comprovado que o nome geográfico "Areia-PB" se tornou conhecido como centro de produção de cachaça e corresponde à delimitação da área proposta, cumprindo os requisitos para o registro como IP.

Verificada a presença dos requisitos estabelecidos pela Lei n.º 9.279/96 e pela Portaria/INPI/PR nº 04/22, e não havendo pendências quanto ao exame, recomendamos a **CONCESSÃO** do pedido de registro e expedição do certificado de reconhecimento do nome geográfico **“AREIA - PB”** para o produto **CACHAÇA** como **INDICAÇÃO DE**

PROCEDÊNCIA (IP), nos termos do art. 22, *caput* e §1º, da Portaria/INPI/PR nº 04/22. Ressalta-se que a proteção conferida pelo presente reconhecimento recai, tão somente, sobre o nome geográfico objeto do pedido e não sobre eventuais expressões complementares, tais como nome do produto ou serviço e descrição da espécie da IG.

Inicia-se, a contar da data de publicação do presente despacho, o prazo de 60 (sessenta) dias para a interposição de recursos (Cód. 622 da tabela de retribuições dos serviços prestados pelo INPI) quanto à concessão do pedido de registro de indicação geográfica, nos termos dos arts. 212 a 215 da Lei n.º 9.279/96, conforme dispõe o art. 31 da Portaria/INPI/PR nº 04/22. Eventuais recursos deverão ser protocolados exclusivamente pelo Módulo de Indicações Geográficas do Peticionamento Eletrônico do INPI – e-IG.

Dessa forma, encaminha-se o pedido para publicação.

Documento assinado digitalmente

Rio de Janeiro, 05 de dezembro de 2025

Divisão de Exame Técnico de Indicações Geográficas
Coordenação-Geral de Desenhos Industriais, Indicações Geográficas e Protocolo de Madri
Diretoria de Marcas, Desenhos Industriais e Indicações Geográficas

**SOLICITAÇÃO DE EMISSÃO DE INSTRUMENTO OFICIAL PARA PEDIDO DE INDICAÇÃO
GEOGRÁFICA DO TIPO INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA AREIA-PB PARA O PRODUTO
CACHAÇA**

CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS



**AREIA - PB
2025**

CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA INDICAÇÃO
GEOGRÁFICA DO TIPO INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA “AREIA -
PB” PARA O PRODUTO CACHAÇA.

CAPÍTULO I — DA PRODUÇÃO

Art. 1º - Delimitação da área de Produção:

A área geográfica delimitada para a Indicação de Procedência "Areia-PB" (IP Areia - PB) para o produto Cachaça tem uma área total de 270,578 Km² e perímetro de 97,284 km, abrangendo a totalidade do município de Areia e partes limítrofes dos municípios de Arara e Alagoinha, conforme figura 1, atestada pela NOTA TÉCNICA Nº 3/2024/CAV/CGCOAV/DECAP/SDI/MAPA e detalhada no Relatório Técnico de Delimitação Geográfica. Tomando por base o sistema de coordenadas UTM e o datum SIRGAS 2000, consistente com a Carta do Brasil produzida pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE, a área está inteiramente compreendida no fuso 25, e possui o seguinte perímetro: Norte 200905.85mE 9237262.20mS, Sul 202574.36mE 9222251.02mS, Leste 215927.83mE 92322714.34mS e Oeste 192060.43mE 9231929.37mS, se limitando ao Norte com os municípios de Arara e Pilões, ao Sul com o município de Alagoa Nova e Alagoa Grande, a Oeste com os municípios de Esperança, Remígio e Algodão de Jandaíra e a Leste com a escarpa da Serra da Borborema pertencente aos município de Alagoa Grande e Alagoinha.

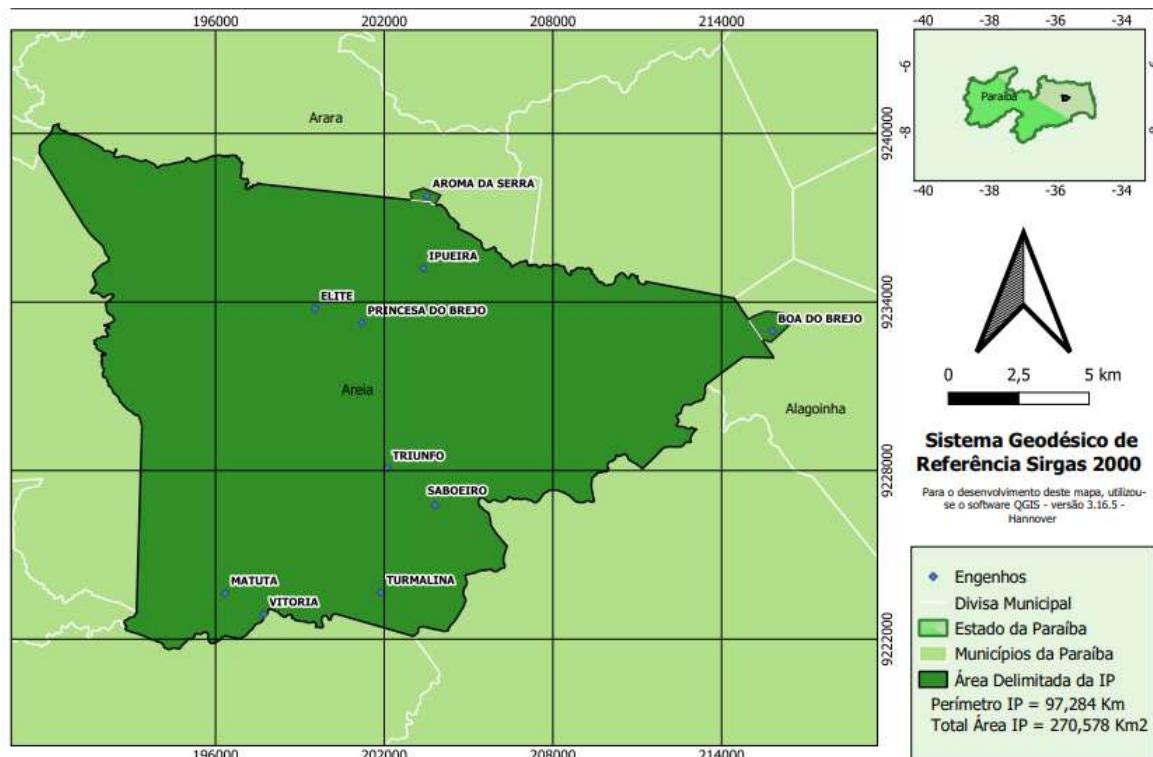


Figura 1: Área de delimitação Geográfica para a Indicação de Procedência Areia-PB para o produto Cachaça

Art. 2º - Cultivares

Todas as cultivares de cana-de-açúcar poderão ser utilizadas na produção da cachaça de Areia.

Art. 3º - Sistema de Produção

O sistema de produção dos canaviais deverá estar de acordo com as técnicas de plantio, adotando práticas mitigadoras dos impactos ambientais, em especial a reutilização dos subprodutos.

CAPÍTULO II - DA ELABORAÇÃO

Art. 4º - A Elaboração deve atender às definições e tipos deste regulamento.

Parágrafo Primeiro — Deverão ser observadas as seguintes definições:

- Caldo - Obtido através do processo de moagem da cana-de-açúcar;

b) Mosto - Caldo de cana-de-açúcar durante o processo de fermentação;

c) Mosto Fermentado - Produto obtido ao fim do processo de fermentação do mosto.

Parágrafo Segundo - Serão produzidas nos termos deste regulamento de uso as seguintes variedades para fins de Indicação de Procedência:

a) Cachaça: Bebida tradicional, obtida pela destilação do mosto fermentado de cana-de-açúcar, com características sensoriais peculiares, podendo ser armazenada em tonéis de aço inox, polietileno ou em tonéis de madeira que não alteram o sabor, aroma e cor da mesma.

b) Cachaça Envelhecida: Bebida tradicional, obtida pela destilação do mosto fermentado de cana-de-açúcar, armazenada em tonéis de madeira com capacidade máxima de 700 (setecentos) litros, por um período não inferior a 1(um) ano, podendo ser adicionada em até 50% de seu volume com cachaça não envelhecida, suavizando seu sabor e adquirindo um leve aroma e uma leve coloração da madeira utilizada.

c) Cachaça Premium: Cachaça que contém 100% (cem por cento) de cachaça envelhecida em recipiente de madeira apropriado, com capacidade máxima de 700 (setecentos) litros, por um período não inferior a 1(um) ano.

d) Cachaça Extra Premium: Cachaça que contém 100% (cem por cento) de cachaça envelhecida em recipiente de madeira apropriado, com capacidade máxima de 700 (setecentos) litros, por um período não inferior a 3 (três) anos.

e) Cachaça Armazenada/Descansada: obtida pela destilação do mosto fermentado de cana-de-açúcar, armazenada em tonéis de madeira adquirindo um leve aroma e uma leve coloração da madeira utilizada.

Art. 5º - Os produtos serão obrigatoriamente elaborados, envelhecidos e engarrafados na área geográfica delimitada, conforme estabelecido no Art. 1º.

Art. 6º - Padrões de Identidade e Qualidade Físico-Químicos dos Produtos, deverão" observar:

I. MATÉRIA-PRIMA:

a) Padrões de Corte e Utilização:

- O prazo para utilização da matéria-prima deverá estar contido preferencialmente até 48 horas do corte.
- Vedada a queima do Canavial previamente ao seu Corte;

II. MOAGEM:

A Moagem se dará em moendas com acionamento Elétrico, por Roda D'água ou por outro tipo de motor, sendo vedada a utilização de tração animal.

III. TRATAMENTO DE CALDO - PREPARO DO MOSTO:

a) Padrão para Tratamento do Caldo: Garantir caldos isentos de partículas grosseiras, tais como, areias, argilas de alta granulometria e bagacilhos, a partir da utilização de decantadores, ou outros métodos de filtragem.

b) Padrões para Preparo do Mosto:

- Elaborar o Mosto, com teores de Açúcares e Nutrientes que venham a proporcionar ótimas taxas de produção de Álcool Etílico e Subprodutos desejáveis durante a Fermentação,

- Garantir Águas de Diluição de Mosto isentas de cloro, matéria orgânica, cor e odor, através da utilização de sistemas de purificação de água;

- O Mosto poderá sofrer um processo de enriquecimento e/ou aromatização, através da adição de Nutrientes - Grau Alimentício, de forma a auxiliar o processo fermentativo, se necessário. As principais substâncias nutritivas mais recomendadas são o Sulfato ou Fosfato de Amônio, o Superfosfato Simples, o Sulfato de Magnésio;

- Permite-se o aquecimento do Mosto, previamente à Fermentação, até o valor máximo de 45 °C;

c) Padrões para Equipamentos:

- Peneiras em Aço-Inox AISI-304, podendo ser autorizado o uso de outros equipamentos com efeitos similares;
- Bombas em Aço-Inox AISI-304 ou Poliuretana rígido, podendo ser autorizado o uso de outros equipamentos com efeitos similares;
- Tubulações em Aço-Inox AISI-301 ou PVC rígido, podendo ser autorizado o uso de outros equipamentos com efeitos similares;
- Fica facultada a utilização de Decantadores, em Aço-Inox AISI-304, podendo ser autorizado o uso de outros equipamentos com efeitos similares;

IV. FERMENTAÇÃO:

a) Padrão para Uso das Leveduras: As linhagens de Leveduras utilizadas na produção da Cachaça de Areia são as "Naturais", contidas no mosto de cana-de-açúcar e /ou as Leveduras de Panificação, bem como, aquelas linhagens selecionadas geneticamente e comprovadamente tidas como "de alta eficiência fermentativa";

b) Padrões para Controle da Concentração de Açúcares: permite-se uma concentração de Sólidos Totais do Mosto na faixa entre 14 e 18 °Brix à 20 °C;

c) Padrão para Controle da Temperatura de Fermentação: na faixa de 28 a 32 °C, preferencialmente;

d) Padrão para uso de Nutrientes: permite-se a utilização de Nutrientes desde que estes estejam comprovadamente classificados como "Grau Alimentício";

e) Padrão para Controle de Contaminantes: a partir da Lavagem periódica dos Pés-de-Cuba" com água limpa, bem como a utilização de bactericidas próprios para produção de cachaça;

O Padrões para Equipamentos:

- Tanques de Mosto em Aço-Inox AISI-304, podendo ser autorizado o uso de outros equipamentos com efeitos similares;
- Domas de Fermentação em Aço-Inox AISI-304, podendo ser autorizado o uso de outros equipamentos com efeitos similares;
- Bombas em Aço-Inox AISI-304 ou Poliuretana rígido podendo ser autorizado o uso de outros equipamentos com efeitos similares;
- Tubulações em Aço-Inox AISI-304 ou PVC rígido podendo ser autorizado o uso de outros equipamentos com efeitos similares.

V. DESTILAÇÃO:

- a) Padrão para Retirada da "Cachaça de Cabeça": Idealmente, a retirada integral da "Cachaça de Cabeça", o qual não deverá ser reciclada;
- b) Padrão para Retirada da "Calda ou Caxixi": Idealmente deve-se retirar integralmente a "calda", a qual poderá ser reciclada;
- c) Padrões para Materiais:
 - Alambiques totalmente em Cobre;
 - Pré-Aquecedores preferencialmente em Cobre, porém não é vedado o uso destes em Aço-Inox;
 - Condensadores de Cachaça preferencialmente em Cobre, com condutor também em cobre; é vedado o uso destes em Aço-Inox;
 - Tanques Coletores de Cachaça em Aço-Inox;
 - Bombas em Aço-Inox AISI-304 ou Poliuretana rígido, podendo ser autorizado o uso de outros equipamentos com efeitos similares;
 - Tubulações em Aço-Inox AISI-304 ou PVC rígido, podendo ser autorizado o uso de outros equipamentos com efeitos similares.

VI. ESTOCAGEM (ENVELHECIMENTO)

- a) Padrões para as Cachaças de Areia: conforme a Portaria Nº 539, de 26 de dezembro de 2022, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA, a qual figura como Anexo 1, ou aquela que vier a substitui-la, dentro da

melhor técnica;

b) Padrões para Materiais:

- Tanques de Armazenamento /Envelhecimento em Aço-Inox, Polietileno, polipropileno e /ou Tonéis de Madeira;
- Bombas em Aço-Inox A1SI-304 ou Poliuretana rígido, podendo ser autorizado o uso de outros equipamentos com efeitos similares;
- Tubulações em Aço-Inox AISI-304 ou PVC rígido, podendo ser autorizado o uso de outros equipamentos com efeitos similares.

Art. 7º - Madeiras utilizadas no envelhecimento

Poderão ser utilizadas no envelhecimento qualquer tipo de madeira desde que a mesma seja indicada para tal uso e não repassem para a cachaça nenhuma substância que seja imprópria para o consumo humano.

Deverá ser identificado no rótulo ou contrarrótulo o tipo de madeira em que a cachaça foi armazenada ou envelhecida.

Art. 8º - Armazenagem e Envelhecimento:

a) Cachaça: Armazenada em tonéis de aço inox ou madeira, desde que não alterem suas características sensoriais.

b) Cachaça Envelhecida: armazenada em tonéis de madeira com capacidade máxima de 700 (setecentos) litros, por um período não inferior a 1(um) ano, podendo ser adicionada em até 50% de seu volume com cachaça não envelhecida

c) Cachaça Premium: Cachaça envelhecida em recipiente de madeira apropriado, com capacidade máxima de 700 (setecentos) litros, por um período não inferior a 1(um) ano.

d) Cachaça Extra Premium: Cachaça envelhecida em recipiente de madeira apropriado, com capacidade máxima de 700 (setecentos) litros, por um período não inferior a 3 (três) anos.

e) Cachaça Armazenada/Descansada: Cachaça armazenada em tonéis de madeira adquirindo um leve aroma e uma leve coloração da madeira utilizada que não se enquadram nas outras classificações de envelhecimento devido ao

tempo ou dimensão dos barris ou tonéis de armazenamento.

Art. 9º - As cachaças registradas na APCA poderão ser comercializadas em recipientes de 50mL até 1000mL.

CAPÍTULO III - DA ROTULAGEM

Art. 10º - Normas de rotulagem

- a) deverão ser obedecidas as normas legais para rotulagem, do MAPA;
- b) O Conselho Regulador estabelecerá normas de rotulagem para os produtos da APCA-PB de acordo com a legislação vigente.

CAPÍTULO IV – DA MARCA DA CACHAÇA

Art. 11º - Para utilização do selo IP Areia - PB a marca da Cachaça, preferencialmente registrada junto ao Instituto Nacional de Propriedade industrial (INPI), deve seguir em estritra observância o que estabelece o inciso III do Art. 124 da Lei de Propriedade Industrial, não tendo em sua composição:

[...] expressão, figura, desenho ou qualquer outro sinal contrário à moral e aos bons costumes ou que ofenda a honra ou imagem de pessoas ou atente contra liberdade de consciência, crença, culto religioso ou idéia e sentimento dignos de respeito e veneração;

CAPÍTULO V - DO CONSELHO REGULADOR

Art. 12º - O Conselho Regulador da IP Areia é um órgão Social da Associação de Produtores de Cachaça de Areia que será composto por 5 membros eleitos em assembleia, podendo ter até dois convidados externos, também eleitos por votação dos membros.

Art. 13º - O Conselho Regulador tem como suas atribuições:

- a) Elaborar e instituir o regulamento da Indicação de Procedência Areia;
- b) Orientar e controlar a produção, elaboração e a qualidade dos produtos amparados pela IP Areia, nos termos definidos no regulamento;
- c) Zelar pelo prestígio da IP Areia no mercado nacional e internacional e

orientar o Conselho Administrativo a adotar as medidas cabíveis visando evitar o uso indevido da IP;

d) Elaborar e manter atualizados os registros cadastrais definidos no regulamento, bem como adotar as medidas necessárias para o controle da produção, visando ao atendimento do disposto no regulamento próprio;

e) Propor medidas para regular a produção da IP Areia de forma harmônica com a demanda do mercado;

f) Emitir os certificados de origem dos produtos amparados pela IP Areia bem como o selo de controle;

g) Elaborar relatório anual de atividade

h) Propor melhorias ao regulamento;

i) Adotar medidas para preservar e estimular a qualidade dos produtos da IP Areia;

j) Controlar o uso corrente das normas de rotulagem estabelecidas para a IP, conforme definido no regulamento;

k) Implantar e operacionalizar o funcionamento de uma comissão de degustação dos produtos da IP Areia;

l) Elaborar, aprovar e implantar normas internas do próprio Conselho Regulador para operacionalização de atribuições estabelecidas no regulamento;

m) Instituir uma comissão permanente ou comissão temporária para tratar de temas específicos de interesse da IP Areia;

n) Implantar as medidas de autocontrole, visando ao cumprimento do Regulamento da IP Areia.

Art. 14º - Dos Registros:

Caberá ao Conselho Regulador executar o registro dos produtores para emissão dos certificados e selos, desde que os mesmos estejam em conformidade com o presente regulamento.

Art. 15º - Dos Controles:

- a) O Conselho Regulador deverá propor um convênio com órgão ou instituição tecnológica para que sejam feitas as análises dos produtos finais, em um sistema de amostragem da safra, para identificar se o produto segue os padrões de qualidade normalizados por este regulamento e, assim, emitir o certificado e selos da IP aos produtores.
- b) O Conselho Regulador criará comissões de fiscalização das unidades produtoras para identificar se as mesmas estão seguindo, em suas instalações, as normas de processo de produção instituídas pelo presente regulamento;
- c) O Conselho Regulador realizará a fiscalização do processo produtivo, desde o corte da cana até o engarrafamento do produto final, bem como dos resíduos;

CAPÍTULO VI - DOS DIREITOS E OBRIGAÇÕES

Art. 16º - Direitos e Obrigações dos inscritos na IP Areia -PB:

São Direitos:

- a) Fazer uso da IP Areia-PB para a cachaça, nos produtos protegidos pela mesma;
- b) Acompanhar os procedimentos periódicos de avaliação de produtos;
- c) Acompanhar os procedimentos de admissão de novos produtores.

São Obrigações:

- d) Zelar pela imagem da IP Areia - PB para o produto Cachaça;
- e) Adotar as medidas normativas necessárias ao controle da produção por parte do Conselho Regulador.

CAPÍTULO VII - DAS INFRACÕES, PENALIDADES E PROCEDIMENTOS

Art. 17º - São consideradas infrações à IP Areia - PB:

- a) o não cumprimento das normas de produção, elaboração e rotulagem dos produtos da IP Areia - PB para o produto Cachaça;

b) o descumprimento dos princípios da IP Areia - PB para o produto Cachaça;

c) comercializar produtos fora dos padrões estabelecidos na legislação vigente;

Art. 18º - Penalidades para as infrações à IP Areia - PB:

a) ao ser detectado pela primeira vez a ocorrência de alguma das infrações registradas no Art. 17º, o produtor receberá advertência por escrito e multa com valores em UFIR a serem estipuladas pelo conselho regulador, proporcionais a infração;

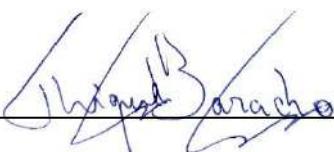
b) em caso de não regularização da infração ou persistência na ocorrência, o produtor receberá suspensão temporária como participante da IP, até adequação e nova avaliação do conselho regulador.

CAPÍTULO VIII - DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 19º - Dos Princípios da IP Areia - PB:

a) Para qualquer normativa não citada neste regulamento, deverão ser adotadas as normas e orientações emanadas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA e normativas do Instituto Nacional de Propriedade Industrial - INPI.

b) Para utilização do selo IP Areia - PB a Cachaça deverá ser produzida, padronizada e engarrafada dentro das delimitações geográficas estabelecidas neste caderno de especificações técnicas e cumprir os critérios definidos neste regulamento.



Mestre em Engenharia Química
Engenheiro Químico
Engenheiro de Segurança do Trabalho
Químico Industrial
CRQ: 19.2. 00332



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA
 SECRETARIA DE INOVAÇÃO, DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL, IRRIGAÇÃO E COOPERATIVISMO
 DEPARTAMENTO DE DESENVOLVIMENTO DAS CADEIAS PRODUTIVAS E INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS
 COORDENAÇÃO-GERAL DE COOPERATIVISMO, ASSOCIATIVISMO RURAL E AGREGAÇÃO DE VALOR
 COORDENAÇÃO DE AGREGAÇÃO DE VALOR

NOTA TÉCNICA Nº 3/2024/CAV/CGCOAV/DECAP/SDI/MAPA

PROCESSO Nº 21032.000737/2021-68

INTERESSADO: ASSOCIAÇÃO DOS PRODUTORES DE CHACHAÇA DE AREIA (PB) - APCA, COORDENAÇÃO DE AGREGAÇÃO DE VALOR, DDR/SFA-PB

1. ASSUNTO

1.1. Instrumento Oficial que delimita a área geográfica em conformidade com o inciso VIII do artigo 16 da Portaria INPI/PR nº 04/2022.

2. REFERÊNCIAS

2.1. Portaria INPI/PR nº 04/2022 (33415660);

2.2. Lei nº 9.279/1996, que regula direitos e obrigações relativos à propriedade industrial (https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l9279.htm)

3. SUMÁRIO EXECUTIVO

3.1. **Nome:** Areia-PB;

3.2. **Produto:** Cachaça;

3.3. **Espécie:** Indicação de Procedência.

3.4. A Associação dos Produtores de Cachaça de Areia-PB (APCA), por meio do Ofício nº 001/2021, de 20/01/2021 (SEI 13827461), solicitou a este Ministério a emissão do Instrumento Oficial de Delimitação de área geográfica de Indicação Geográfica, em conformidade com o inciso VIII do artigo 16 da Portaria INPI/PR nº 04/2022, visando a compor o pedido de registro da *Indicação de Procedência* Areia-PB para o produto Cachaça. Além disso, por meio Ofício nº 11, de 06/08/2023 (SEI 32383620), encaminhou resposta aos questionamentos contidos na Nota Técnica nº 17 (SEI 17375850), exarada pela CAV/CGCOAV/DECAP/SDI.

4. ANÁLISE

4.1. Inicialmente, é necessário informar que foram considerados, na análise, os documentos listados no **item 5** (abaixo);

4.2. Reporta-se que a Lei nº 9.279/1996, que regula direitos e obrigações relativos à propriedade industrial (dentre esses, o registro das Indicações Geográficas), em seu artigo 177 dispõe que: "*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*" (grifo nosso);

4.3. Por sua vez, a Portaria INPI/PR nº 04/2022, que estabelece as condições para o registro das Indicações Geográficas, versa, em seu artigo 16, que o pedido de registro neste enquadramento de Indicação Geográfica deve contemplar: "*VI - Em se tratando de Indicação de Procedência, documentos que comprovem que o nome geográfico se tornou conhecido como centro de extração, produção ou fabricação do produto ou de prestação do serviço*";. O inciso VIII do supracitado artigo, especifica a necessidade da apresentação de documento nomeado Instrumento Oficial, por parte do requerente, como segue abaixo:

4.4. VIII - Instrumento oficial que delimita a área geográfica:

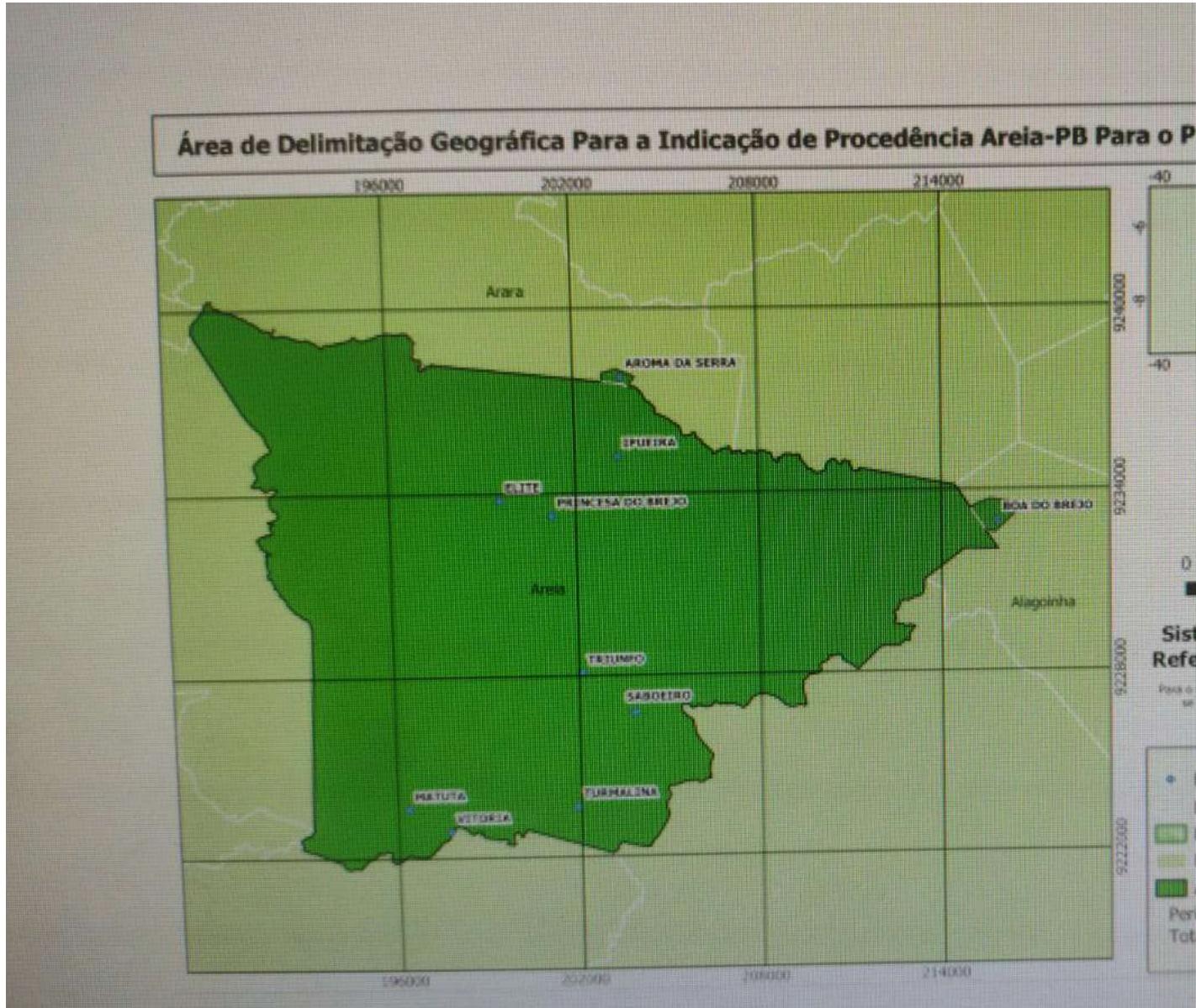
a) No qual conste a fundamentação acerca da delimitação geográfica apresentada de acordo com a espécie de Indicação Geográfica requerida;
 b) Expedido por órgão competente de cada Estado, sendo competentes, no Brasil, no âmbito específico de suas competências, a União Federal, representada pelos Ministérios afins ao produto ou serviço distinguido pela Indicação Geográfica, e os Estados, representados pelas Secretarias afins ao produto ou serviço distinguido pela Indicação Geográfica.

4.5. Feitas essas colocações, segue-se a análise dos documentos apresentados pela solicitante;

4.6. Conforme o indicado no Relatório Técnico para Delimitação de Área Geográfica (SEI 32461927), a área delimitada da IP é composta pela área dos seguintes municípios: abrange integralmente o município de Areia - PB e partes dos municípios de Arara e Alagoinha, de acordo com a requerente, a inclusão desse pequeno trecho de ambos os municípios precisaram ser incluídos na delimitação geográfica, objetivando englobar área total de produção, beneficiamento e processamento de duas unidades produtoras que estão em territórios limítrofes ao município de Areia - PB, sendo elas: a Fazenda Ladeira Vermelha (Cachaça Aroma da Serra) localizada na divisa entre os municípios de Areia e Arara; e a Fazenda São Pedro (Cachaça Boa do Brejo) que está localizada em uma área de limites entre os municípios de Areia e Alagoinha a qual a maior parte da propriedade encontra-se no território do município de Areia - PB, bem como toda sua documentação de escritura e funcionamento;

4.7. Tomando por base o sistema de coordenadas UTM e o datum SIRGAS 2000, consistente com a Carta do Brasil produzida pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE, a área está inteiramente compreendida no fuso 25, e possui o seguinte perímetro: Norte 200905.85mE 9237262.20mS, Sul 202574.36mE 9222251.02mS, Leste 215927.83mE 92322714.34mS e Oeste 192060.43mE 9231929.37mS, se limitando ao Norte com os municípios de Arara e Pilões, ao Sul com o município de Alagoa Nova e Alagoa Grande, a Oeste com os municípios de Esperança, Remígio e Algodão de Jandaíra e a Leste com a escarpa da Serra da Borborema pertencente aos municípios de Alagoa Grande e Alagoinha. A descrição deste polígono perfaz o perímetro de 97,284 Km e uma área total de 270,578 Km², conforme imagem abaixo:

4.8.



4.9. No documento denominado Histórico Comprovação de Notoriedade (SEI 32461682), a requerente informa que os municípios que integram essa delimitação de área conseguiram notoriedade da área delimitada de abrangência da IP "Cachaça de Areia-PB" para atividade econômica de produção da cachaça ganhou força e notoriedade a partir da década de 90 do século XX, após investimento de alguns engenhos em qualidade do produto, registro e envase devidamente rotulados. Neste período, iniciou uma fase de valorização da cachaça de Areia-PB, com investimento em marketing e participação em concursos de bebidas, projetando as marcas locais no cenário nacional, que também encontrava-se em franca ascensão, culminando com a promulgação do decreto federal 4.062/2001. No Relatório Técnico Para Delimitação de Área Geográfica (SEI 32461927), são citados os seguintes fatores (critérios) para a delimitação de área geográfica requerida, quais sejam :

1. Realidade econômica atual;
2. Realidade econômica-histórica;
3. Uso do nome geográfico ao longo do tempo;
4. Reconhecimento do nome geográfico pelo mercado;
5. Reconhecimento dos produtores com o nome geográfico;
6. A Associação de Produtores de Cachaça de Areia-PB (APCA).

4.10. Sobre esse aspecto, ressalta-se que a delimitação geográfica da IG - Indicação de Procedência pretendida deve ser realizada de forma objetiva e precisa, sendo fundamentada por fatores naturais e/ou humanos comprobatórios dos parâmetros de inclusão e exclusão de áreas produtoras, sendo o aspecto central a notoriedade da região como centro de produção, fabricação ou extração de determinado produto. Nesse sentido, cabe pontuar que a apresentação de produção de cachaça até os dias atuais nos municípios de Areia e partes dos municípios de Arara e Alagoinha, como critério único para a delimitação da área geográfica é suficiente e compatível com os conceitos de indicação geográfica e indicação de procedência previstos nos artigos 176 e 177 da Lei nº 9.279, de 14 de maio de 1996;

4.11. No sentido de complementar o conjunto de informações relacionadas à comprovação da relação entre a notoriedade do nome geográfico e a área delimitada proposta, a APCA apresentou documento denominado Histórico Comprovação de Notoriedade (SEI 32461682), , dentre elas:

- As edições do BREGAREIA (Festival Brasileiro da Cachaça e da Rapadura), ocorrido em Areia-PB foram: 1^a - 1997; 2^a - 1998; 3^a - 1999; 4^a - 2000; 5^a - 2001; 6^a - 2002; 7^a - 2003; 8^a - 2004; 9^a - 2005; 10^a - 2006; 11^a - 2007; 12^a - 2008; 13^a - 2013^a e 14^a - 2014, cuja divulgação focava nas atrações artístico-culturais;
- Rota Cultural Caminhos do Frio - Ocorrido na cidade de Areia-PB, entre anos de 2014 a 2022. um evento que convida o turista a vivenciar o clima frio da Serra da Borborema, com uma ampla programação cultural que oferece aos visitantes música, artes cênicas, além da gastronomia associada a cachaça, trilhas e experiências nos engenhos e demais atrativos locais, palestras, minicursos, oficinas de drinks com cachaça, entre outros;

- Festival Gastronômico Sabores da Serra - Ocorrido na cidade de Areia-PB, entre os anos de 2020 a 2023, como objetivo promover o desenvolvimento regional através do eixo do turismo gastronômico, atuando na qualificação profissional dos produtos e serviços ofertados pelos empreendimentos do setor de alimentação do município de Areia e dando visibilidade aos produtos e hábitos alimentares da região;
- Areia Mostra Cachaça - Ocorrido na cidade de Areia-PB, em 2022, o evento foi criado pela APCA com o objetivo de valorizar o produto a partir da qualificação profissional do setor, trazendo discussões de pontos cruciais da cadeia produtiva e promovendo o networking entre academia, instâncias governamentais e empresários do ramo.

4.12. Desse modo, as informações e documentos complementares apresentados indicam a importância da Cachaça na economia dos municípios de Areia - PB e partes dos municípios de Arara e Alagoinha. Encontram-se suficientemente evidenciados elementos comprobatórios que atestem a notoriedade do nome "Areia-PB" para a Cachaça produzida dentro da área delimitada proposta.

5. DOCUMENTOS RELACIONADOS

- 5.1. Ofício 11/2023 - APCA (SEI 32383620);
- 5.2. Histórico Comprovação de Notoriedade (SEI 32461682);
- 5.3. Relatório Técnico Para Delimitação de Área Geográfica (SEI 32461927);
- 5.4. Caderno de Especificações Técnicas (SEI 32462021);

6. CONCLUSÃO

6.1. Como resultado da presente análise, consideramos que os esclarecimentos encaminhados por meio Ofício nº 11, de 06/08/2023 (SEI 32383620) pela requerente relacionados aos questionamentos, contidos na Nota Técnica Nota Técnica nº 17 (SEI 17375850), exarada pela CAV/CGCOAV/DECAP/SDI, atendem aos mesmos, e, portanto, entende-se que a área delimitada da reivindicada IP Areia-PB para o produto Cachaça **apresenta coerência e conformidade para os fins pretendidos.**

Fábricio Santana Santos

Coordenador CAV/CGCOAV/DECAP/SDI

Nelson de Andrade Junior

Coordenador-Geral

CGCOAV/DECAP/SDI



Documento assinado eletronicamente por **FÁBRICIO SANTANA SANTOS, Coordenador**, em 29/01/2024, às 12:33, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 4º, § 3º, do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



Documento assinado eletronicamente por **NELSON ANDRADE JUNIOR, Coordenador(a) Geral de Cooperativismo e Agregação de Valor**, em 31/01/2024, às 15:51, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 4º, § 3º, do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site: https://sei.agro.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **33415490** e o código CRC **DBEA97DF**.

INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS – RPI 2866 de 09 de dezembro de 2025

CÓDIGO 395 (Concessão de registro)

Nº DO PEDIDO: BR402024000017-6

INDICAÇÃO GEOGRÁFICA: Orizona

ESPÉCIE: Indicação de Procedência

NATUREZA: Produto

PRODUTO: Cachaça

REPRESENTAÇÃO:



PAÍS: Brasil

DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA: A área delimitada compreende os limites do município de Orizona, no estado de Goiás, localizada na mesorregião do sul goiano, na microrregião de Pires do Rio, sudeste do Estado de Goiás, também denominada Estrada de Ferro, distante 135km da capital do estado, Goiânia, com latitude 17° 01' 53 S e longitude 48° 17' 45 W, altitude de 806m, com área total de 1.971,265 km², limitando-se com os municípios de Silvânia, Luziânia, Vianópolis, Pires do Rio, Ipameri e Urutáí.

DATA DO DEPÓSITO: 03 de julho de 2024

REQUERENTE: Associação dos Produtores e Amigos da Cachaça de Orizona – APACOR

PROCURADOR: Não se aplica

DESPACHO

Comunicação de concessão de Registro de reconhecimento de Indicação Geográfica. O certificado de Registro será emitido eletronicamente e ficará disponível no portal do INPI em Serviços / Indicações Geográficas / [Busca](#).

Acompanham a publicação os seguintes documentos: relatório de exame, caderno de especificações técnicas e instrumento oficial de delimitação da área geográfica.



MINISTÉRIO DO DESENVOLVIMENTO, INDÚSTRIA, COMÉRCIO E SERVIÇOS
INSTITUTO NACIONAL DA PROPRIEDADE INDUSTRIAL
DIRETORIA DE MARCAS, DESENHOS INDUSTRIAL E INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS
COORDENAÇÃO-GERAL DE DESENHOS INDUSTRIAL, INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS E
PROTOCOLO DE MADRI
DIVISÃO DE EXAME TÉCNICO DE INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS

EXAME DE MÉRITO

1. INTRODUÇÃO

O presente pedido refere-se à solicitação de reconhecimento da indicação geográfica (IG) **“ORIZONA”** para o produto **CACHAÇA**, na espécie **INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA (IP)**, conforme definido no art. 177 da Lei n.º 9.279, de 14 de maio de 1996 (Lei de Propriedade Industrial – LPI), e na Portaria/INPI/PR nº 04, de 12 de janeiro de 2022 (Portaria/INPI/PR nº 04/22).

Este relatório visa a verificar o cumprimento das exigências formuladas anteriormente, de acordo com o publicado na Revista de Propriedade Industrial – RPI 2857, de 07 de outubro de 2025, sob o código de despacho 304.

2. RELATÓRIO

O pedido de registro foi protocolizado no Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI) por meio da petição n.º 870240056095 de 03 de julho de 2024, recebendo o nº BR402024000017-6.

Encerrado o exame preliminar, deu-se início ao exame de mérito, quando foi verificada a necessidade de conformação do pedido à norma vigente, conforme exigência publicada em 07 de outubro de 2025, sob o código 304, na RPI 2857.

Em 28 de novembro de 2025, foi protocolizada tempestivamente pela Requerente a petição n.º 870250109220, em atendimento ao despacho de exigência supracitado.

Passa-se, então, ao exame da resposta à exigência anteriormente formulada, a fim de se verificar a conformidade do pedido de registro com os requisitos dispostos na legislação nacional e nas normativas do INPI.

2.1 Exigência nº 1

A exigência nº 1 solicitou:

- 1) Apresente a ata que aprovou o CET, devidamente registrada e acompanhada da lista de presença indicando quem dentre

os presentes são produtores de cachaça, conforme determina o art. 16, inciso V, alínea “d”, Portaria/INPI/PR nº 04/22.

Em resposta à exigência nº 1, foi apresentado o documento:

- Edital de convocação de assembleia geral extraordinária da Associação dos Produtores e Amigos da Cachaça de Orizona – APACOR – fl.331;
- Ata da Assembleia Geral Extraordinária da Associação dos Produtores e Amigos da Cachaça de Orizona (APACOR), registrada em cartório – fl.332/333;
- Caderno de Especificações Técnicas da Indicação de Procedência Orizona – fl.334/344;
- Lista de presença dos participantes da Assembleia Geral Extraordinária da Associação dos Produtores e Amigos da Cachaça de Orizona, registrada em cartório, com indicação dos produtores de cachaça dentre os presentes – fl.345;

Considera-se, portanto, **cumprida** a exigência anteriormente formulada.

2.2 Outros documentos

Além disso, foram anexados os seguintes documentos:

- Ata da Assembleia Geral ordinária da APACOR, de 23 de outubro de 2024 – fl.346/347;
- GRU e Comprovante de pagamento – fls. 348/349.

3. CONCLUSÃO

Segundo a documentação apresentada, Orizona é um município goiano cuja origem remonta a 1840. Sua ocupação na então região da Comarca de Santa Cruz se deu por desbravadores mineiros que se instalaram no local, dando início a um povoado ao redor de uma capela mandada construir por José Pereira Cardoso, Joaquim Fernandes de Castro e Fulgêncio Correia Peres, com o nome de Capela dos Correias. Em 1906, o tal povoado tornou-se uma vila chamada Campo Formoso, que, por sua vez, tornou-se cidade em 1909. Finalmente, por meio do Decreto-Lei Estadual nº 8305, de 31 de dezembro de 1943, passou a ser denominada Orizona.

O início da produção artesanal de cachaça em Orizona confunde-se com o surgimento do próprio município. Isso porque na medida em que foi se desenhando a ocupação do território, por meio da formação de grandes propriedades rurais, também foram aparecendo os primeiros engenhos. Tais engenhos eram instalados nas sedes dessas propriedades com a finalidade de

subsistência local, principalmente pela dificuldade de ir em outras cidades comprar mantimentos, e forneciam especialmente açúcar, melado, rapadura e cachaça.

Além de ser produzida para consumo próprio, a cachaça servia ainda como moeda de troca, sendo comum o trabalhador trocar um dia de serviço por um litro da bebida. Na medida em que as fazendas foram se dividindo, foi crescendo também a atividade. Por algum fator, que muitos acreditam ser a terra e o clima da região, a cachaça produzida sempre chamou atenção por sua qualidade, atributo mantido ao longo dos anos pela preservação da tradição passada de geração em geração. Logo, a qualidade da cachaça de Orizona está na produção tradicional, honesta e artesanal dos mestres alambiqueiros, em pequenas quantidades, tanto para uso próprio quanto para a comercialização.

Em que pese a produção de cachaça sempre ter se mostrado presente em Orizona, apenas em meados do século XX é que ela se tornou expressiva, acompanhada do surgimento de marcas que ganharam fama na região. Ao longo dos anos, inúmeros outros produtores foram surgindo, com produtos considerados como de qualidade e com algum grau de ligação com os primeiros fabricantes de cachaça da região.

Atualmente, o segmento da cachaça em Orizona vem sendo objeto de ações no sentido de organização, profissionalização e modernização, com aporte de novas tecnologias de produção, como forma de vitalizar e atualizar a produção tradicional local. Nesse sentido, vários destiladores vêm buscando sair da informalidade, por meio da estruturação de suas atividades e estabelecimento de suas marcas no mercado, inclusive, em âmbito nacional.

A documentação apresentada traz diversos elementos de comprovação quanto ao nome geográfico ter se tornado conhecido pela produção de Cachaça. Na fl.267, por exemplo, reportagem no portal “*Curta Mais*”, afirma que Orizona “é referência em produção de cachaça artesanal e considerada uma das maiores bacias leiteiras do Estado” de Goiás. Afirma ainda que “na produção de cachaça, cerca de 40 alambiques espalhados pelo município produzem uma bebida de qualidade, feita com o mesmo cuidado e tradição que atravessam gerações”.

No artigo “*Contribuição da Castanha do Bariú como fonte de renda para famílias Extrativistas do município de Orizona em Goiás*”, fls.287/290, ao caracterizar o território, o autor destaca que “sua economia é baseada principalmente na Pecuária leiteira e na produção de cachaça, com 40 alambiques em seu território”.

Adiante, nas fls. 305/308, em matéria sobre o Dia Nacional da Cachaça, a produção de Orizona é citada. Igualmente na fl.309, sobre um ranking de cachaças, o nome geográfico também é citado no contexto da cadeia produtiva.

A reportagem “*Orizona*”, fl.310, do “*Jornal de Notícias*” de 13 de dezembro de 1953, cita que no município “*Foram transformados 8 mil litros de aguardente de cana, 9 mil quilos de açúcar, 4 mil quilos de rapadura e 7 mil sacos de farinha de mandioca*”.

Já no artigo “*Autonomia, identidade e diversidade de grupos camponeses em Orizona e Vianópolis – GO*”, fl.313, a produção de cachaça é citada como uma atividade importante para a economia da cidade, sendo de base predominantemente familiar.

Destacamos que os links informados na fl.315 não foram objeto de apreciação e que, como já informado diversas vezes, os documentos devem ser apresentados diretamente nos autos e não através de links de internet.

O documento “*Particularidades Aromáticas da Cachaça de Orizona, Estado de Goiás*”, fl.316, analisa a produção local e indica elementos típicos e locais na cachaça de Orizona, decorrente da “*análise de compostos orgânicos voláteis presentes nas amostras (...) quando comparadas às de outras localidades*”. Notem que tais informações têm menor relevância em pedidos de registro de indicação de procedência, sendo normalmente utilizadas para embasar o conjunto probatório de pedidos de registro de Denominação de Origem.

Finalmente, é lícito afirmar que Orizona tornou-se referência na produção de cachaça de alambique, sendo que a qualidade do produto é recorrentemente afirmada por seus consumidores e mídia regional, fato este que teria lhe atribuído “*fama*” e reconhecimento, sendo comum encontrar referências que citam o município como “*Terra da boa Cachaça*”, o que, no conjunto, autoriza a proteção como Indicação de Procedência.

Verificada a presença dos requisitos estabelecidos pela Lei n.º 9.279/96 e pela Portaria/INPI/PR nº 04/22, e não havendo pendências quanto ao exame, recomendamos a **CONCESSÃO** do pedido de registro e expedição do certificado de reconhecimento do nome geográfico “**ORIZONA**” para o produto **CACHAÇA**, como **INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA (IP)**, nos termos do art. 22, *caput* e §1º, da Portaria/INPI/PR nº 04/22. Ressalta-se que a proteção conferida pelo presente reconhecimento recai, tão somente, sobre o nome geográfico objeto do pedido e não sobre eventuais expressões complementares, tais como nome do produto ou serviço e descrição da espécie da IG.

Inicia-se, a contar da data de publicação do presente despacho, o prazo de 60 (sessenta) dias para a interposição de recursos (Cód. 622 da tabela de retribuições dos serviços prestados pelo INPI) quanto à concessão do pedido de registro de indicação geográfica, nos termos dos arts. 212 a 215 da Lei n.º 9.279/96, conforme dispõe o art. 31 da Portaria/INPI/PR nº 04/22.

Eventuais recursos deverão ser protocolados exclusivamente pelo Módulo de Indicações Geográficas do Peticionamento Eletrônico do INPI – e-IG.

Dessa forma, encaminha-se o pedido para publicação.

Documento assinado digitalmente

Rio de Janeiro, 08 de dezembro de 2025

Divisão de Exame Técnico de Indicações Geográficas
Coordenação-Geral de Desenhos Industriais, Indicações Geográficas e Protocolo de Madri
Diretoria de Marcas, Desenhos Industriais e Indicações Geográficas



**CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA INDICAÇÃO DE
PROCEDÊNCIA
ORIZONA**

Associação dos Produtores e Amigos da Cachaça de Orizona – APACOR.
Orizona – Goiás



2023. ASSOCIAÇÃO DOS PRODUTORES E AMIGOS DA CACHAÇA DE ORIZONA – APACOR.

TODOS OS DIREITOS RESERVADOS

A reprodução não autorizada desta publicação, no todo ou em parte, constitui violação dos direitos autorais (Lei nº 9.610).

INFORMAÇÕES E CONTATOS:

ASSOCIAÇÃO DOS PRODUTORES E AMIGOS DA CACHAÇA DE ORIZONA – APACOR.

CNPJ/MF nº 28.882.795/0001-28

Avenida Sete de Setembro, 35 – Centro – Orizona – GO, CEP 75.280.000.

DIRETORIA EXECUTIVA

Presidente - José Natal Barbosa

Vice-Presidente – Wedinei Michel dos Santos

Secretário – Ulisses Fonseca Corrêa

Tesoureiro – Jair Geraldo Vieira

CONSELHO FISCAL

Élcio Jacinto Pereira

Gilson Vieira dos Santos

Humberto Faleiro

CONSELHO DE ÉTICA

José Natal Barbosa

Wedinei Michel dos Santos

Ulisses Fonseca Corrêa

CONSELHO REGULADOR

José Natal Barbosa – Conselho de Ética APACOR – Mestre alambiqueiro

Wedinei Michel dos Santos – Conselho de Ética APACOR – Mestre alambiqueiro

Ulisses Fonseca Corrêa – Conselho de Ética APACOR – Mestre alambiqueiro

Cláudio Virote Lacerda – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Goiano - IF GOIANO

Adriane Cristina Pereira – Escola Família Agrícola de Orizona – EFAORI – Engenheira de Alimentos

Carlos Eduardo Mesquita Pode – Prefeitura Municipal de Orizona – Tecnólogo em Irrigação e drenagem, Pós-Graduação em Administração do Terceiro Setor



CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA ORIZONA PARA O PRODUTO “AGUARDENTE DE CANA COM GRADUAÇÃO ALCOÓLICA DE 38% A 48% EM VOLUME, A 20°C, OBTIDA PELA DESTILAÇÃO DO MOSTO FERMENTADO DO CALDO DE CANA-DE-AÇÚCAR, ADICIONADA DE ATÉ 30G/L DE AÇÚCARES, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO CÂMARA DO COMÉRCIO EXTERIOR (CAMEX) Nº 105, DE 31/10/2016.”

Capítulo I

Do Objeto

Art. 1º. A Associação dos Produtores e Amigos da Cachaça de Orizona (APACOR), como substituta processual para o requerimento do registro da Indicação Geográfica, na modalidade de Indicação de Procedência ORIZONA, referente ao produto “aguardente de cana com graduação alcoólica de 38% a 48% em volume, a 20°C, obtida pela destilação do mosto fermentado do caldo de cana-de-açúcar, adicionada de até 30g/l de açúcares, de acordo com a Resolução Câmara do Comércio Exterior (CAMEX) nº 105, de 31/10/2016”, institui o presente Caderno de Especificações Técnicas.

Art. 2º. Este Caderno de Especificações Técnicas da Indicação de Procedência ORIZONA, de acordo com as leis e normas vigentes, em especial a Lei de Propriedade Industrial e as diretrizes do Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI) estabelece as normas de produção e de controle pelas quais se regerão a gestão e a defesa da mencionada Indicação de Procedência.

Art. 3º. A Indicação de Procedência ORIZONA refere-se exclusivamente à aguardente de cana com graduação alcoólica de 38% a 48% em volume, a 20°C, obtida pela destilação do mosto fermentado do caldo de cana-de-açúcar, adicionada de até 30g/l de açúcares, elaborada e produzida artesanalmente em alambique de cobre, de acordo com as leis e normas vigentes, armazenada em recipientes de aço inoxidável ou armazenada ou envelhecida em barris ou toneis de madeira, engarrafada e rotulada obrigatoriamente dentro da área geográfica delimitada.

Art. 4º. A Indicação de Procedência ORIZONA é direito de todos os produtores estabelecidos na área geográfica delimitada, desde que cumpram integralmente as disposições do presente Caderno de Especificações Técnicas, sendo livre, espontânea e voluntária a adesão à indicação geográfica.

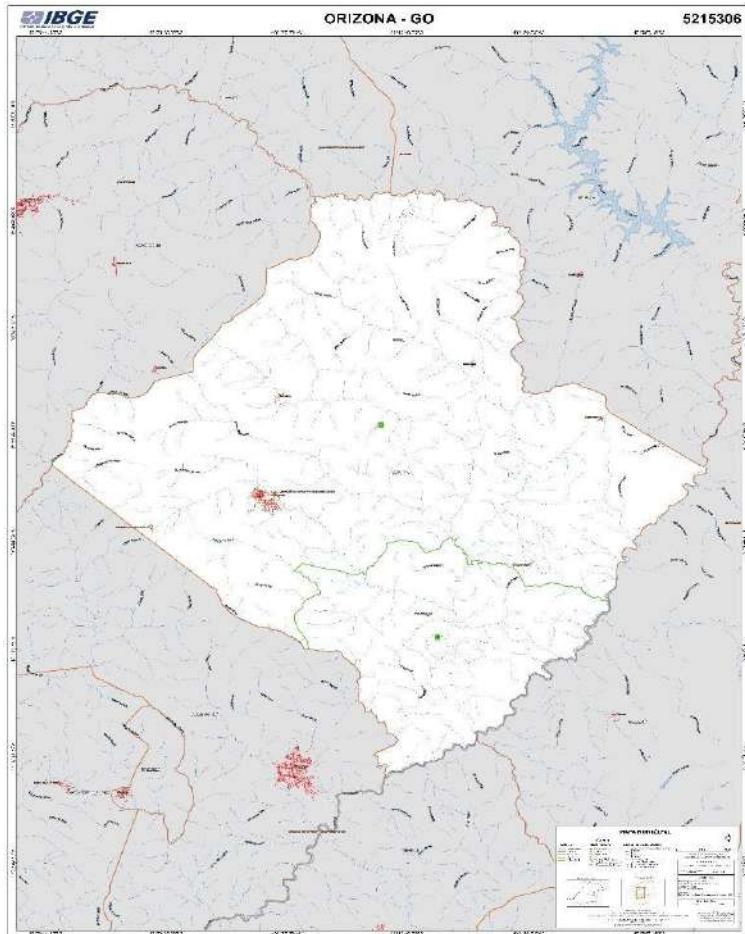
Capítulo II

Da Delimitação Geográfica da Área

Art. 5º. A área geográfica delimitada para a Indicação de Procedência ORIZONA comprehende o Município de Orizona, localizado na mesorregião do sul do Estado de Goiás, com extensão territorial de 1.971,265 km², limitando-se com os municípios de Silvânia, Luziânia, Vianópolis, Pires do Rio, Ipameri e Urutáí. A vegetação característica predominante é o cerrado, com ocorrência de matas de cultura e veredas.



Art. 6º. A área geográfica delimitada localiza-se nos estritos limites do Município de Orizona – GO.



Fonte: IBGE

Capítulo III

Da Matéria Prima - A Cana, seu Plantio e Processamento

Art. 7º. As variedades de cana a serem utilizadas são as que mais se adaptam ao microclima local e adequadas como matéria prima para a elaboração de um destilado de qualidade, como a SP 79 1011, entretanto, todas as cultivares de cana-de-açúcar serão permitidas, desde que cultivadas dentro da área delimitada da Indicação de Procedência ORIZONA.

Parágrafo único. O Conselho Regulador, poderá, excepcionalmente, autorizar a utilização de matéria prima cultivada fora da área delimitada, desde que não ultrapasse 20% do total da matéria prima a ser utilizada na produção.

Art. 8º. As cultivares de cana deverão ser plantadas dentro da área delimitada da Indicação de Procedência, com utilização de adequadas técnicas agronômicas não agressivas ao meio



ambiente e aos recursos naturais, preferencialmente sob orientação de profissionais credenciados pelo Conselho Regulador.

Art. 9º. O cultivo e o processamento da matéria prima deverão seguir as técnicas e práticas recomendáveis:

- I. Escolha, preparo do solo e tratos culturais e fitossanitários de acordo com as orientações técnicas de especialistas, sob supervisão do Conselho Regulador;
- II. Os produtores, quando optarem pela adubação, irrigação e o controle de pragas nas lavouras, deverão adotar as práticas agrícolas menos agressivas ao meio ambiente, sem queimadas, zelando pela conservação dos recursos naturais e reutilizando os subprodutos, resíduos e efluentes;
- III. O plantio da cana de açúcar deve estar de acordo com as técnicas agrícolas, adotando-se práticas mitigadoras dos impactos ambientais e, quando prescritas, orientações técnicas elaboradas por técnico indicado pelo Conselho Regulado;
- IV. Colheita, sem queima, da cana, com brix mínimo de 18° brix;
- V. Transporte no mesmo dia da moagem, considerando-se o limite máximo ideal de 24 horas;
- VI. Moagem em conformidade com as normas de higiene e limpeza, pela filtragem do caldo com peneiras e decantador, com ajuste do caldo, com água potável, entre 14° a 16° brix, controle de acidez e pH, entre 4,0 e 5,0, e cuidadoso processo de lubrificação dos equipamentos;
- VII. Durante todo o processo de preparo do caldo e demais procedimentos operacionais deve-se obrigatoriamente obedecer às normas das Boas Práticas de Fabricação (BPF), como higienização dos ambientes, uso de máscaras e aventais etc.

Capítulo IV

Da Produção e do Produto

Art. 10. O processo de fermentação para fabricação do produto protegido pela Indicação de Procedência ORIZONA obedecerá às seguintes diretrizes operacionais, com base nas determinações legais e nas Boas Práticas de Fabricação (BPF):

- I. Utilização de recipientes de aço inoxidável, com higienização a cada batelada e rigoroso controle do tempo de fermentação e da temperatura;
- II. Sistema de limpeza e higiene rígido e permanente da sala de fermentação;
- III. Leveduras naturais, “caipiras” ou selecionadas a partir de cepas oriundas do local ou, se necessário, da área delimitada para a Indicação de Procedência;
- IV. Processo fermentativo natural, sem a adição de nenhum ingrediente químico ou natural, sendo permitido o uso de farelo de milho;
- V. Controle da temperatura entre 27° C a 32° C, do pH em cerca de 4,5, do mosto até alcançar 0° brix e livre de qualquer espécie de contaminações por bactérias nocivas ou por manipulação imprópria;



VI. Após o período de fermentação, ideal em até 24 horas, o vinho deve ser filtrado e transferido para uma dorna de espera, para ser decantado por cerca de 2 horas, antes de transferido para o alambique.

Art. 11. Após a fermentação o vinho obtido deve ser colocado em alambiques de cobre ou outro material por lei permitido, sendo que a destilação deve utilizar de técnicas que garantam que o produto final preserve o aroma e o sabor da matéria prima utilizada.

Art. 12. A destilação será feita em alambiques adequados de até 2.000 litros de capacidade útil, aquecidos preferencialmente a vapor oriundo de caldeira, ou por fogo direto.

Art. 13. Para obtenção do produto da Indicação de Procedência ORIZONA, é obrigatória a separação criteriosa das porções cabeça, de 7,5% a 10% do volume do destilado a ser obtido; coração, 80% do destilado, e cauda, aproximadamente 10% do destilado.

Parágrafo Primeiro. A cabeça e a cauda deverão ser separados em recipientes adequados e encaminhados para outro destino diverso da produção do produto da Indicação de Procedência ORIZONA.

Parágrafo Segundo. A parte denominada coração do produto destilado, corresponde ao produto final, e deverá ser armazenado em recipientes de inox, vidro, madeira, ou outros por lei permitidos.

Art. 14. Será obrigatório o descarte sustentável dos subprodutos do processo de produção, dos resíduos e efluentes, observadas as recomendações técnicas pertinentes.

Art. 15. O produto final é o resultado exclusivo da destilação da porção coração, vedada sua padronização com as porções cabeça e cauda, não sendo permitida a adição de qualquer ingrediente – frutas, folhas, infusões ou qualquer substância – antes, durante ou depois da destilação.

Parágrafo Único. Os produtos da Indicação de Procedência ORIZONA deverão obedecer aos padrões mínimos de exigência, de identidade e qualidade fisioquímicas, com comprovação atestada por laboratório credenciado.

Art. 16. A padronização do produto poderá ser feita com a adição de destilado alcoólico simples ou de água destilada, obedecidos os parâmetros oficiais de potabilidade.

Art. 17. Em conformidade com a legislação vigente, a aguardente de cana terá graduação alcoólica de 38° a 48° por volume, obtida exclusivamente pela destilação do mosto fermentado do caldo de cana de açúcar, podendo ser adicionada de açúcar até 30 gramas por litro, expressos em sacarose.

Art. 18. O produto finalizado, apto a utilizar-se da Indicação de Procedência ORIZONA, poderá apresentar as seguintes variações:



- I. **Tradicional** – produto acondicionado, por, no mínimo, seis meses, em recipiente de aço inoxidável, que mantém suas características naturais de cor, aroma e sabor;
- II. **Prata** – produto armazenado ou envelhecido em barril de madeira que não altera sua cor branca original, ou a altera levemente;
- III. **Ouro** – produto armazenado ou envelhecido em barril de madeira que altera substancialmente sua coloração, aroma e sabor originais;
- IV. **Envelhecida** – produto envelhecido em recipiente de madeira apropriado, por um período não inferior a 1 (um) ano;
- V. **Premium** – produto 100% envelhecido, por período não inferior a um ano, em barril de madeira apropriada;
- VI. **Extra Premium** – produto envelhecido por período não inferior a três anos, em recipiente de madeira apropriada;
- VII. **Reserva Especial** – produto envelhecido, por período acima de dois anos, contendo características sensoriais diferenciadas do padrão usual e normal, com laudo técnico emitido por laboratório credenciado pelo Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA).

Art. 19. Os procedimentos de pós-destilação referem-se aos processos de acabamento e finalização do produto, de acordo com as normas vigentes.

- I. Os procedimentos de pós-destilação deverão estar em conformidade com o Regulamento Técnico para a Fixação dos Padrões de Identidade e Qualidade para Aguardente de Cana e Cachaça (PIQ's), estabelecidos pela Portaria MAPA 539/2022;
- II. Os PIQ's exigidos se aplicam às variedades previstas no Artigo 16º;
- III. Os procedimentos de pós-destilação aqui previstos compreendem as atividades de armazenamento do produto em recipientes de aço inoxidável, bem como as de acondicionamento ou envelhecimento em barril de madeira com capacidade de até 700 litros;

Capítulo V

Do Envasamento e Rotulagem

Art. 20. Os recipientes – garrafas, embalagens, caixas de transporte – dos produtos seguirão as determinações do MAPA, sob o controle direto do Conselho Regulador;

Art. 21. Os produtos da Indicação de Procedência ORIZONA serão engarrafados em recipientes de vidro de até 1.000 ml, não permitido o comércio a granel.

Art. 22. No rótulo de cada variedade engarrafada deverá constar os dados obrigatórios pela legislação e o design do selo da Indicação de Procedência ORIZONA, com a chancela do Conselho Regulador como garantia de origem para os consumidores;



Art. 23. Os rótulos serão de responsabilidade de cada produtor filiado à Indicação de Procedência, podendo o Conselho Regulador estabelecer normas específicas, de acordo com a legislação em vigor.

Capítulo VI

Da Representação Gráfica e Figurativa

Art. 24. Os produtos distinguidos com o uso da Indicação de Procedência ORIZONA serão identificados nos rótulos das garrafas com o selo correspondente à representação gráfica contendo o nome geográfico e a expressão Indicação de Procedência.

Art. 25. A representação gráfica e figurativa da Indicação de Procedência ORIZONA é assim definida:



Parágrafo único. É facultado ao produtor fazer uso do signo distintivo da Indicação de Procedência ORIZONA, acompanhado do Selo Brasileiro de Indicação de Procedência.

Capítulo VII

Do Controle pelo Conselho Regulador

Art. 26. A Indicação de Procedência para o nome geográfico ORIZONA, será regida por um Conselho Regulador, visando à manutenção, preservação e gestão da Indicação Geográfica regulamentada de acordo com os Artigos 29 a 39 do Estatuto Social da Associação dos Produtores e Amigos da Cachaça de Orizona (APACOR).

Art. 27. O Conselho Regulador será o responsável por regular/controlar a Indicação Geográfica, tendo como principais atribuições e competências:

- I – Orientar e fiscalizar a produção dos produtos amparados pela Indicação Geográfica;
- II – Propor alterações e melhorias no Caderno de Especificações Técnicas;
- III – Elaborar e manter atualizado o registro e dados cadastrais dos produtores participantes da Indicação Geográfica;



IV – Adotar medidas de autocontrole e controle externo, visando ao cumprimento do Caderno de Especificações Técnicas;

V – Emitir os certificados de procedência ou origem, bem como seu selo e demais meios de controle dos produtos amparados pela Indicação Geográfica;

VI – Supervisionar as atividades de produção, a fim de garantir que o produto seja produzido em conformidade com o Caderno de Especificações Técnicas, implementando medidas para o devido controle e rastreabilidade da produção;

VII – Adotar medidas para preservar e estimular a qualidade dos produtos;

VIII – Promover, divulgar e estimular a participação dos produtores e demais colaboradores na designação da Indicação Geográfica;

IX – Adotar medidas para o uso do Nome Geográfico e seu sinal distintivo;

X – Propor medidas para regular a produção de forma harmônica com a demanda do mercado;

XI – Propor a celebração de convênios e/ou contratos com entidades de direito público ou privado, para projetos temporários e/ou permanentes, para a produção, controle, apresentação, promoção e defesa da Indicação Geográfica;

XII – Zelar pelo prestígio e proteção da Indicação Geográfica, no mercado nacional e internacional, adotando as medidas cabíveis, visando evitar o uso indevido do Nome Geográfico reconhecido e do sinal distintivo, devidamente registrado;

XIII – Emitir parecer e adotar medidas, de caráter excepcional e transitório, sobre questões não previstas no Caderno de Especificações Técnicas;

XIV – Solicitar a manifestação de representante de órgão ou de entidade governamental, ou de setor organizado da sociedade civil, bem como especialista, acerca de assunto relacionado com os seus objetivos ou de casos não previstos neste Estatuto, nos Regulamentos pertinentes e, ainda, em normas internas, quando convenientes ou necessárias;

XV – Controlar o uso correto das normas de rotulagem estabelecidas para a Indicação Geográfica, conforme definido no Caderno de Especificações Técnicas.

Art. 28. O Conselho Regulador da Indicação de Procedência ORIZONA será integrado por 6 (seis) membros, com conhecimentos na área ou afins, eleitos pela Assembleia Geral da APACOR, para mandatos de 3 (três) anos, permitida 1 (uma) reeleição.

Art. 29. O Conselho Regulador será composto, preferencialmente, por membros do Conselho de Ética da APACOR, por outros associados ou por representantes de entidades ou instituições



parceiras ligadas ao desenvolvimento ou promoção do segmento, dentre os quais serão eleitos o Presidente, o Vice Presidente e o Secretário.

Art. 30. O Conselho Regulador reunir-se-á ordinariamente a cada 4 (quatro) meses e, extraordinariamente, sempre que necessário, com a presença mínima de 50% (cinquenta por cento) de seus membros, mediante convocação prévia do seu Presidente.

Art. 31. As deliberações do Conselho Regulador serão aprovadas pela maioria dos membros presentes à reunião, sendo necessária, para a aprovação, a presença de mais da metade dos membros. Em caso de empate, o voto de seu Presidente será decisivo.

Parágrafo Único. As resoluções e decisões do Conselho Regulador deverão constar em atas no livro de “Atas de Reunião do Conselho Regulador”, lidas, assinadas e aprovadas pelos membros presentes em cada reunião.

Art. 32. O Conselho Regulador poderá contratar, sob expensas da APACOR, com autorização da Diretoria Executiva, profissionais independentes para os assessorar com análises e pareceres, bem como autorizar despesas, quando necessárias.

Art. 33. Antes da emissão e certificado do selo da Indicação de Procedência, o Conselho Regulador exercerá o controle preventivo ou repressivo, pelo sistema de amostragem, quanto à qualidade, identidade ou normalidade dos produtos.

Parágrafo único. Para credenciamento inicial e monitoramento, o Conselho Regulador realizará visita inicial de credenciamento com avaliação ao cumprimento do Caderno de Especificações Técnicas.

Art. 34. O Conselho Regulador poderá criar comissões de fiscalização ou de auditoria das unidades produtoras para averiguação das etapas da cadeia produtiva ou para identificar o cumprimento das normas relativas ao processo produtivo estabelecidas neste Caderno de Especificações Técnicas.

Art. 35. O Conselho Regulador controlará a utilização do selo de Indicação de Procedência ORIZONA por QR-Code, impresso no rótulo, em local próximo ao selo.

Parágrafo Único. O Conselho Regulador poderá definir outras formas de inserção dos selos de controle e rotulagem, garantindo os princípios de rastreabilidade e controle.

Art. 36. Para assegurar a originalidade dos produtos integrantes da Indicação de Procedência ORIZONA, serão realizadas inspeções, agendadas ou não, nos estabelecimentos produtores, bem como a verificação de autenticidade do selo da Indicação de Procedência nos pontos de comercialização.

Art. 37. O selo de controle será fornecido pelo Conselho Regulador mediante o pagamento de um valor a ser definido por seus membros. A quantidade de selos deverá obedecer à produção correspondente de cada produtor inscrito na Indicação de Procedência ORIZONA.



Parágrafo Primeiro. Os valores a serem estabelecidos para emissão e fornecimento dos selos de controle e identificação, devem corresponder tão somente ao custeio de atividades ordinárias necessárias ao funcionamento da indicação geográfica, especialmente os custos inerentes à fabricação/emissão dos referidos selos.

Capítulo VIII

Das Condições e Proibições de Uso da Indicação de Procedência

Art. 38. Os integrantes da Indicação de Procedência ORIZONA deverão obrigatoriamente ter seus estabelecimentos e produtos registrados junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), bem como obedecer às normas legais pertinentes e às regras das Boas Práticas de Fabricação (BPF) no processo produtivo, na elaboração de produtos de qualidade.

Art. 39. Estão autorizados ao uso da Indicação de Procedência ORIZONA os produtores estabelecidos na área geográfica delimitada que cumprirem as normas estabelecidas neste Caderno de Especificações Técnicas e as disposições aprovadas pelo Conselho Regulador.

Art. 40. Para o uso da Indicação de Procedência ORIZONA, o produtor deverá:

- I – Requerer ao Conselho Regulador a devida habilitação para o uso da Indicação de Procedência ORIZONA;
- II – Ser produtor de aguardente de cana estabelecido dentro da área delimitada e cumprir integralmente o disposto no presente Caderno de Especificações Técnicas;
- III – Assinar Termo de Compromisso no qual se compromete a cumprir integralmente a legislação pertinente relativa à atividade de produção e às normas relativas ao meio ambiente e às relações comerciais e de trabalho;
- IV – Permitir que o Conselho Regulador proceda periódica e aleatoriamente a auditorias, inspeções, controles e/ou monitoramentos, nos seus estabelecimentos, em relação ao processo de produção e comercialização dos produtos da Indicação Geográfica;
- V – Considerar e aceitar que somente os produtos aprovados pelo Conselho Regulador poderão ser comercializados com o selo da Indicação de Procedência ORIZONA;
- VI – Utilizar o signo distintivo, de forma completa e integral, sem alteração em sua composição nominativa ou gráfica;
- VII – Utilizar o signo distintivo (representação gráfica/figurativa) da Indicação Geográfica de forma adequada e honesta de modo que não cause descrédito ou prejuízo à sua reputação nem tampouco induza a erro os consumidores sobre os produtos aos quais se aplica;
- VIII – Estar ciente das penalidades e sanções cabíveis pelo uso indevido da Indicação Geográfica.



Art. 41. São motivos e razões que impedem ou proíbem o uso da Indicação de Procedência ORIZONA:

- I – Desistência, suspensão ou perda da condição de produtor autorizado pelo Conselho Regulador;
- II – A não observância das normas legais pertinentes, que impliquem, de qualquer forma, em danos à reputação ou descrédito da Indicação de Procedência ORIZONA;
- III – O descumprimento das normas estabelecidas por este Caderno de Especificações Técnicas e suas alterações.

Capítulo IX

Das Sanções Aplicáveis

Art. 42. As seguintes sanções e penalidades são aplicáveis pelo uso indevido da Indicação de Procedência ORIZONA:

- I – Advertência, aplicada a infratores primários, pela não observância de qualquer norma legal pertinente ou constante neste Caderno de Especificações Técnicas;
- II – Multa, imposta aos infratores reincidentes, cujo valor será estabelecido pelo Conselho Regulador, com aprovação em assembleia, quando não observada alguma norma legal ou constante do Caderno de Especificações Técnicas;
- III – Suspensão, aplicada nos casos em que se constate que o ocorrido causou ou ainda causa prejuízo à reputação da Indicação Geográfica.

Parágrafo Único. O período de suspensão será fixado pelo Conselho Regulador, de acordo com a infração cometida e o grau de repercussão negativa em relação à reputação da Indicação de Procedência ORIZONA.

Capítulo X

Das Disposições Finais

Art. 43. Os casos omissos neste Caderno de Especificações Técnicas, considerados impescindíveis, serão apreciados e discutidos pelo Conselho Regulador e, quando necessário, submetidos à deliberação e aprovação por meio de Assembleia Geral da APACOR.

Orizona – GO, 05 de junho de 2025.

Edgar de Castro Corrêa

Presidente APACOR



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA
SECRETARIA EXECUTIVA
SUPERINTENDÊNCIA DE AGRICULTURA E PECUÁRIA NO ESTADO DE GOIAS
DIVISÃO DE DESENVOLVIMENTO RURAL-SFA/GO

NOTA TÉCNICA N° 1/2024/DDR-GO/SFA-GO/SE/MAPA

PROCESSO N° 21020.002087/2022-13

INSTRUMENTO OFICIAL QUE DELIMITA A ÁREA DA INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA ORIZONA

INTERESSADO

Associação dos Produtores e Amigos da Cachaça de Orizona - APACOR

ASSUNTO

Instrumento oficial (IO) que delimita a área geográfica em conformidade com o inciso VIII do artigo 7º da Instrução Normativa INPI nº 95/2018.

REFERÊNCIA

Documento "Solicitação DELIMITAÇÃO GEOGRÁFICA DE ORIZONA (doc. SEI nº 24225020) "

SUMÁRIO EXECUTIVO

Nome: Orizona;

Produto(s): aguardente de cana com graduação alcoólica de 38% a 48% em volume, a 20°C, obtida pela destilação do mosto fermentado do caldo de cana de açúcar, adicionada de até 30G/L de açucares; Espécie: Indicação de Procedência.

A APACOR, por meio do documento "Solicitação DELIMITAÇÃO GEOGRÁFICA DE ORIZONA (doc. SEI nº 24225020) enviada em 20/08/2022, solicitou a este Ministério, a emissão do instrumento oficial que delimita a área geográfica, em conformidade o inciso VIII do artigo 7º da Instrução Normativa INPI nº 95/2018, visando compor o pedido de registro da Indicação de Procedência Orizona.

CONTEXTUALIZAÇÃO

1. Apresentação da área e do produto

A área delimitada corresponde ao município de Orizona e o produto da IG é a aguardente de cana com graduação alcoólica de 38% a 48% em volume, a 20°C, obtida pela destilação do mosto fermentado do caldo de cana de açúcar, adicionada de até 30G/L de açucares;

2. Descrição e justificativa dos fatores considerados na delimitação de área

Os documentos históricos foram analisados e constatou-se que o município de Orizona é considerado o berço da cachaça de Goiás e tem ganhado visibilidade com os alambiques que são advindos da tradição familiar.

ANÁLISE TÉCNICA

a) os critérios utilizados para determinação da espécie Indicação de Procedência foi o fato do produto ter notoriedade comprovada pelo histórico apresentado

b) foi constatado que apenas o município de Orizona possui os alambiques com tradição comprovada na produção do aguardente em questão.

MEMORIAL DESCRIPTIVO DA ÁREA DELIMITADA

A delimitação da área geográfica de Orizona está localizada na mesorregião do sul goiano, na microrregião de Pires do Rio, sudeste do Estado de Goiás, também denominada "Estrada de Ferro", distante 135 km da capital do estado, Goiânia, com latitude 17° 01' 53" S e longitude 48° 17' 45" W, altitude de 806m, com área total de 1.971,265 km², limitando-se com os municípios de Silvânia, Luziânia, Vianópolis, Pires do Rio, Ipameri e Urutai. A vegetação característica predominante é o cerrado com ocorrências de culturas e veredas.

DOCUMENTOS RELACIONADOS

Dossiê - arquivos para Instrumento Oficial (32581381), onde constam os seguintes documentos:

Ata – Diretoria;

CET – Orizona;

Contexto histórico – Orizona;

Doc. Representante;

Docs notoriedade;

Estatuto APACOR;

Formulário II – Produtores área delimitada; e

Lista de presença ATA, CET.

PARECER TÉCNICO

Com base nos documentos apresentados e relacionados, foram realizadas as devidas análises documentais e vistoria in loco da referida área delimitada, onde verificou-se que há conformidade entre a solicitação e a área delimitada, ou seja, os produtores/alambiques estão dentro da área delimitada conforme solicitado. Diante isso, nos manifestamos favoráveis ao pleito em questão.

REFERÊNCIAS

Instituição Normativa nº 095 de 28 de dezembro de 2018;

<https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/sustentabilidade/indicacao-geografica/emissao-de-instrumento-oficial-para-pedidos-de-indicacao-geografica/manual-tecnico-procedimentos-para-delimitacao-de-area-de-indicacoes-geograficas-e-emissao-de-instrumento-oficial-2021>; acesso em 08/12/2023;

https://geoftp.ibge.gov.br/cartas_e_mapas/mapas_municipais/colecao_de_mapas_municipais/2020/GO/orizona; acesso em 08/12/2023;

http://manualdemarcas.inpi.gov.br/projects/manual-de-indicacoes-geograficas/wiki/07_01_Requerente_Nacional#:~:text=%C3%89%20%20instrumento%20oficial%20,a%20esp%C3%A9cie%20de%20IG%20requerida; acesso em 08/12/2023.



Documento assinado eletronicamente por **RODRIGO BATISTA DE PAULA, Auditor(a) Fiscal Federal Agropecuário(a)**, em 22/01/2024, às 09:20, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 4º, § 3º, do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



Documento assinado eletronicamente por **MARIA APARECIDA PEREIRA DA SILVA, Agente de Atividades Agropecuárias - AAA**, em 22/01/2024, às 11:28, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 4º, § 3º, do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site:
https://sei.agro.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador 33287016 e o código CRC 1A43B2F0.