



**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.

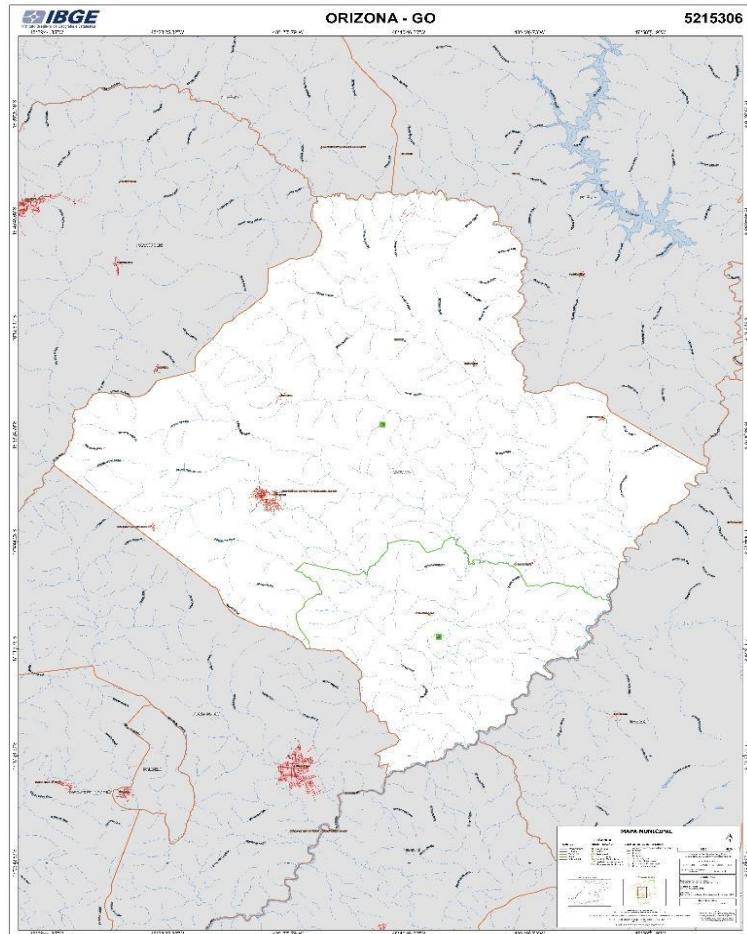
## **Capítulo II**

### **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 km<sup>2</sup>, 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