



FICHA TÉCNICA DE REGISTRO DE INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

1. INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

País de origem:

Brasil

Nome da Indicação Geográfica:

Circuito das Águas Paulista

Espécie: ☒ IP ☐ DO

Número do registro no Brasil:

BR402025000011-0

Data de concessão do registro:

21/07/2026

Publicação da concessão do registro:

https://revistas.inpi.gov.br/pdf/Indicacoes_Geograficas2898.pdf

Caderno de Especificações Técnicas:

<https://www.gov.br/inpi/pt-br/servicos/indicacoes-geograficas/arquivos/cadernos-de-especificacoes-tecnicas/CircuitodasguasCachaa.pdf>

Representação figurativa/gráfica: ☐ Não se aplica



2. REQUERENTE DO REGISTRO

Nome ou razão social:	Associação de Produtores de Cachaça de Alambique do Circuito das Águas Paulista – APCCAP		
CPF / CNPJ:	48.322.142/0001-00		
Endereço:	Rodovia Amparo-Serra Negra, S/N; km 138; Bairro dos Almeidas		
Cidade/UF:	Amparo/SP	CEP:	13902-800
Telefone:	+ 55 19 3807-4840	Fax:	-
E-mail:	apccap.circuitodasaguaspaulista@gmail.com		

3. PROCURADOR (X) Não se aplica

Nome do Procurador

4. ÁREA GEOGRÁFICA**Delimitação da área geográfica:**

Compreende os municípios de Águas de Lindoia, Amparo, Holambra, Jaguariúna, Lindoia, Monte Alegre do Sul, Pedreira, Serra Negra e Socorro, todos no estado de São Paulo

5. DESCRIÇÃO DO PRODUTO/SERVIÇO

Natureza: (X) Produto () Serviço

Nome:

Especificações e características:

O Circuito das Águas Paulista possui, atualmente, mais de 350 alambiques e produtores deste destilado, com a produção da cachaça local seguindo tradições que foram passadas por gerações, além de sofrer influências do solo, clima, água, isto é, do *terroir* da região.

A Cachaça do Circuito das Águas Paulista é um destilado obtido exclusivamente do mosto fermentado do caldo de cana-de-açúcar — sem correção por adição de açúcar —, produzido, envelhecido e engarrafado na região delimitada. O processo exige o uso de alambiques e condensadores de cobre, sendo permitida a bidestilação desde que realizada com matéria-prima local e sem a adição de substâncias que alterem suas propriedades naturais. O produto final apresenta graduação alcoólica entre 38 e 48°GL (trinta e oito a quarenta e oito graus Gay Lussac) a 20°C e deve cumprir rigorosos padrões de identidade e qualidade analíticos, que controlam os níveis de acidez, ésteres, compostos congêneros e contaminantes como cobre e metanol.

Relação com área geográfica:

O Circuito das Águas Paulista foi criado em 04 de novembro de 2004 na região conhecida como “Bem Viver”, no estado de São Paulo (SP), a qual integra outros três circuitos: o Circuito Turístico de Ciência e Tecnologia, o Circuito das Frutas e o Circuito entre Serras e Águas.

Em que pese diversas modalidades de turismo serem estimuladas e praticadas na região, dentre elas o turismo de saúde, o turismo cultural, o turismo de aventura, o ecoturismo e o turismo rural, há grande destaque para a produção de cachaças de alambique, que se difere da industrial por ser uma produção em escala reduzida, normalmente de tradição familiar e associada ao turismo rural.

A produção local da bebida é tradicional, com registros que datam de 1929, quando o Sr. Giuseppe Benedetti produziu a primeira cachaça documentada da região. Essa herança passou de geração em geração, consolidando a área como uma região produtora por excelência. Esta proeminência é o resultado de um processo histórico, produtivo, científico e institucional contínuo. Desde então, o saber-fazer acumulado e transmitido entre gerações consolidou a produção de cachaça de alambique. Há duas formas de associar as cachaças da região com o turismo rural. A primeira deles é o blog “Rota da Cachaça”; a outra, o Festival da Cachaça, que ocorre regularmente com rotatividade entre os municípios do Circuito das Águas Paulista. A região reúne, ainda, um roteiro de cachaças de excelente qualidade que passa pelos principais alambiques, a chamada “Trilha da Cachaça”, a qual recebe visitantes em passeios e em degustações, e interessados em levar o produto para casa.

O reconhecimento do nome geográfico associado ao produto cachaça tem, segundo a documentação anexada aos autos, percorrido o mundo com premiações nacionais e internacionais, ganhando destaque na mídia e sendo responsável por promover a região como um grande centro produtor. Além disso, de acordo com documentos jornalísticos, "o Circuito das Águas Paulista detém duas das três melhores cachaças do Estado de São Paulo, segundo o Concurso Paulista de Cachaça de Alambique deste ano, que teve mais de 150 cachaças participantes”.

6. ESTRUTURA DE CONTROLE**Controle feito por:**

Conselho Regulador

Observações:

O Conselho Regulador será composto por 13 membros, sendo 7 titulares e 6 suplentes, incluindo em sua composição representantes de instituições técnicas e científicas, de desenvolvimento e divulgação, com competência reconhecida na área do produto.