



## FICHA TÉCNICA DE REGISTRO DE INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

### 1. INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

**País de origem:**

Brasil

**Nome da Indicação Geográfica:**

Orizona

**Espécie:**  IP  DO

**Número do registro no Brasil:**

BR402024000017-6

**Data de concessão do registro:**

09/12/2025

**Publicação da concessão do registro:**

[https://revistas.inpi.gov.br/pdf/Indicacoes\\_Geograficas2866.pdf](https://revistas.inpi.gov.br/pdf/Indicacoes_Geograficas2866.pdf)

**Caderno de Especificações Técnicas:**

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

**Representação figurativa/gráfica:**  Não se aplica



### 2. REQUERENTE DO REGISTRO

**Nome ou razão social:**

Associação dos Produtores e Amigos da Cachaça de Orizona – APACOR

**CPF / CNPJ:**

28.882.795/0001-28

<b>Endereço:</b>	Avenida Sete de Setembro, nº 35		
<b>Cidade/UF:</b>	Orizona/GO	<b>CEP:</b>	75280-000
<b>Telefone:</b>	-	<b>Fax:</b>	-
<b>E-mail:</b>	josenatalbarbosa@yahoo.com.br		

### 3. PROCURADOR (X) Não se aplica

**Nome do Procurador**

### 4. ÁREA GEOGRÁFICA

**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 km<sup>2</sup>, limitando-se com os municípios de Silvânia, Luziânia, Vianópolis, Pires do Rio, Ipameri e Urutáí.

### 5. DESCRIÇÃO DO PRODUTO/SERVIÇO

**Natureza:**  (X) Produto  ( ) Serviço

**Nome:** Cachaça

**Especificações e características:**

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. 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.

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. 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.

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).

#### **Relação com área geográfica:**

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 desenhandando 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.

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.

#### **6. ESTRUTURA DE CONTROLE**

**Controle feito por:**

Conselho Regulador

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.

**Observações:**

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.