



**COMISSÃO DE AGRICULTURA, PECUÁRIA, ABASTECIMENTO
E DESENVOLVIMENTO RURAL**

PROJETO DE LEI Nº 4174, DE 2023

Confere o título de Capital Nacional da Farinha de Mandioca ao Município de Cruzeiro do Sul, no Estado do Acre.

Autor: Senador **ALAN RICK**

Relator: Deputado **ZEZINHO BARBARY**

I - RELATÓRIO

O projeto em exame, do nobre Senador Alan Rick, visa conceder ao Município de Cruzeiro do Sul o título de “Capital Nacional da Farinha de Mandioca”.

O autor justifica que o município tem na farinha de mandioca um alimento essencial de sua culinária, sendo utilizada em diversas preparações, como o famoso "pirão" e a "farofa". Além disso, a produção da farinha gera diversos empregos, contribuindo com a economia local e, por essa razão, o título de Capital Nacional é uma forma de reconhecer a importância da farinha produzida na região e de valorizar o trabalho dos produtores locais.

A proposição em tela foi distribuída para análise e parecer da Comissão de Agricultura, Pecuária, Abastecimento e Desenvolvimento Rural e da Comissão de Constituição e Justiça e de Cidadania para fins do art. 54 do Regimento Interno da Câmara dos Deputados, sob regime de tramitação prioritária, sujeita à apreciação conclusiva pelas comissões.

Durante o prazo regimental, não foram apresentadas emendas.





É o Relatório.

II - VOTO DO RELATOR

Nos termos do inciso I, do art. 32, do Regimento Interno da Câmara dos Deputados, cabe a esta Comissão pronunciar-se sobre questões relacionadas à política agrícola e assuntos atinentes à agricultura.

O município de Cruzeiro do Sul é responsável por 42% da mandioca produzida no Estado do Acre e o faturamento bruto da farinha de mandioca foi de R\$ 55 milhões no Vale do Juruá em 2022. A maioria dos agricultores de Cruzeiro do Sul pratica a monocultura, tendo a mandioca como único item agrícola produzido, que depois é processada e vira farinha, biscoito e outros itens, que movimentam a economia do município.

Em 2017, a tradicional farinha de Cruzeiro do Sul foi o primeiro produto do Acre a receber o selo de [indicação geográfica](#). O projeto existe há mais de 9 anos e o resultado foi divulgado no dia 22 de agosto daquele ano. De acordo com a Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa), que participou da pesquisa, esta foi a primeira farinha do mundo a receber esse selo.

Dois anos depois, a farinha de Cruzeiro do Sul virou patrimônio cultural do estado. "Considerando a memória, a história e os saberes do povo que merece todo respeito e a devida proteção, resolvemos salvaguardar o modo de fazer a farinha de Cruzeiro do Sul como patrimônio cultural do estado do Acre", diz o documento.

As características particulares da farinha de mandioca de Cruzeiro do Sul são o teor de amido (sempre superior a 80%), a coloração (variando entre branco e creme), a granulometria (que classifica a farinha como grossa, média ou fina), bem como a crocância inconfundível, uma vez que o teor de



CÂMARA DOS DEPUTADOS



un permanece sempre entre 8,10 e 12,02%.

Para sua fabricação, há uma técnica a ser seguida, de acordo com a tradição antiga. No Vale do Juruá, as casas de farinha são compartilhadas por diversas famílias no processo de produção, conhecido como "farinhada". O processo de produção é artesanal e, desde o início do século XX, por ocasião da colonização daquela fronteira brasileira, vem sendo passado de pais para filhos.

Neste contexto, o projeto busca elevar esse reconhecimento e valorizar o trabalho dos produtores locais, ao conceder a Cruzeiro do Sul o título de Capital Nacional da Farinha de Mandioca. O título carrega o potencial de incentivar a comercialização da farinha de mandioca de Cruzeiro do Sul em todo o País, contribuindo para a divulgação da culinária e das tradições cruzeirenses.

Diante do exposto, o voto é pela **aprovação** do Projeto de Lei nº 4.174, de 2023.

Sala da Comissão, em de abril de 2024.

Deputado **ZEZINHO BARBARY**
Progressistas/AC

