

# COMISSÃO DE CULTURA

## PROJETO DE LEI Nº 550, DE 2023

Confere ao município de Paracatu, no Estado de Minas Gerais, o título de Capital Nacional do Pão de Queijo.

**Autor:** Zé Vitor – PL/MG

**Relator:** Júlio Arcoverde

### I - RELATÓRIO

O projeto de Lei n.º 550, de 2023, de autoria do Deputado Zé Vitor, visa conferir ao município de Paracatu, no Estado de Minas Gerais, o título de “Capital Nacional do Pão de Queijo”.

A matéria foi distribuída às Comissões de Cultura e Constituição e Justiça e de Cidadania – CCJC (Art. 54 do RICD), estando sujeita à apreciação conclusiva pelas comissões (Art. 24, II do RICD) e ao regime de tramitação ordinária (Art. 151, III do RICD).

Transcorrido o prazo regimental, não foram apresentadas emendas.

É o Relatório.

### II – VOTO DO RELATOR



O Projeto de Lei n.º 550, de 2023, de autoria do Deputado Zé Vitor, visa conferir ao município de Paracatu, no Estado de Minas Gerais, o título de “Capital Nacional do Pão de queijo”.

Cabe à Comissão de Cultura, nos termos do art. 32, inciso XXI, alíneas “a” e “g”, do Regimento Interno, opinar sobre todas as matérias atinentes ao desenvolvimento cultural, inclusive patrimônio histórico, geográfico, arqueológico, cultural, artístico e científico e homenagens cívicas

A nossa Súmula nº 1, aqui da Comissão de Cultura, preconiza que a concessão de título de “capital nacional” a determinada localidade, “para fazer-se validamente por lei federal, sem afronta a princípios constitucionais, deve revestir-se, no mínimo, dos predicados de relevância e da verdade”. Nos termos da súmula, deve-se ter certeza de que o município que se pretende laurear realmente merece a designação, condição a ser verificada por meio de um processo minimamente capaz de refletir a verdade dos fatos.

O pão de queijo, assim denominado, surgiu em Minas Gerais por volta do ano de 1750. Nesta época a agropecuária do estado começou a se especializar na produção de leite e de seus derivados. Por sua distância geográfica da costa, o estado de Minas Gerais consumia pouca farinha, que era importada, mas tinha ampla produção de mandioca, raiz nativa do continente e matéria-prima do polvilho. Em Paracatu, se destacavam o uso do fubá, polvilho e queijo, com receitas de quitandas que foram passadas de geração em geração, sendo, hoje, uma tradição consolidada.

Paracatu se tornou o maior consumidor de pão de queijo de Minas Gerais, possuindo uma produção de manufaturados acima da média em comparação aos demais municípios. Existem mais de 12 fábricas com uma produção elevada de pães de queijo para consumo da própria cidade, sendo que uma delas contabiliza a produção de mais de oito mil pães de queijo por dia.

Conforme registra o nobre autor:

Devido a essa tradição, a Lei Municipal 3.261/2016 instituiu o Dia Municipal do pão de queijo em Paracatu, a ser comemorado no dia 05 de julho de cada ano, em virtude do dia da gastronomia mineira e data do



recebimento do prêmio Eduardo Frieiro, pelo registro do modo paracatuense de fazer pão de queijo. Tal prêmio levou à criação de um plano de salvaguarda, com a quitanda inventariada e patrimonizada no município, que conserva e propaga a receita tradicional paracatuense de pão de queijo, dando uma identidade característica ao pão de queijo de Paracatu.

Além disso, o modo paracatuense de fazer pão de queijo foi inscrito no **Registro dos Saberes em 2015**, sendo considerado Bem Cultural a ser preservado em decorrência de seus valores histórico, cultural e simbólico para a comunidade.

Podemos constatar, portanto, que o Município que se pretende laurear realmente merece a designação de Capital Nacional do Pão de Queijo.

Em face do exposto, mediante análise de mérito, a qual nos compete nesta Comissão de Cultura, acreditamos que a homenagem é justa, razão pela qual votamos pela **aprovação** do Projeto de Lei nº 550, de 2023.

Sala da Comissão, em            de            de 2024..



JÚLIO ARCOVERDE  
Deputado Federal

**Relator**

