



**CÂMARA DOS DEPUTADOS**

## **PROJETO DE LEI N.º 550-A, DE 2023** **(Do Sr. Zé Vitor)**

Confere ao município de Paracatu, no Estado de Minas Gerais, o título de Capital Nacional do Pão de Queijo; tendo parecer da Comissão de Cultura, pela aprovação (relator: DEP. JULIO ARCOVERDE).

**DESPACHO:**  
ÀS COMISSÕES DE:  
CULTURA; E  
CONSTITUIÇÃO E JUSTIÇA E DE CIDADANIA (ART. 54 RICD).

**APRECIÇÃO:**  
Proposição Sujeita à Apreciação Conclusiva pelas Comissões - Art. 24 II

### **S U M Á R I O**

I - Projeto inicial

II - Na Comissão de Cultura:  
- Parecer do relator  
- Parecer da Comissão

**PROJETO DE LEI Nº , DE 2023**

(Do Sr. Zé Vitor)

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

O Congresso Nacional decreta:

Art. 1º Fica conferido ao Município de Paracatu, no Estado de Minas Gerais, o título de Capital Nacional do Pão de Queijo.

Art. 2º Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

**JUSTIFICAÇÃO**

No século XVIII, Minas Gerais passava por uma crise no seu abastecimento interno de alimentos, o que incentivou a produção de alimentos nas fazendas e até nas cidades, em canteiros e hortas dentro das casas. Através da criatividade, a comunidade criou novos pratos e temperos, e muitas receitas surgiram. Em Paracatu, se destacam o uso do fubá, polvilho e queijo, com receitas de quitandas que foram passadas de geração em geração, sendo uma tradição consolidada no município e fonte de renda para muitas famílias até hoje.

Com isso, 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.

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. Nesse sentido, o governo municipal vem realizando diversas atividades de propagação e conservação da tradição das quitandas para que a receita do pão de queijo próprio de Paracatu possa continuar na memória e na rotina da população.

Considerando que o título a ser conferido por Lei Federal ao Município dará maior visibilidade à cidade e será motivo de grande satisfação aos munícipes, é que conto com o apoio dos ilustres parlamentares para a aprovação deste projeto de lei.

Sala das Sessões, em                      de                      de 2023.

Deputado Zé Vitor



## 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

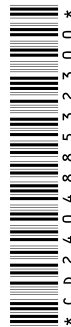
O projeto de Lei n.º 550, de 2023, de autoria do Deputado Zé Vitor, visa conferir ao município de Paracatu, no Estado de Minas Gerais, o título de “Capital Nacional do Pão de Queijo”.

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



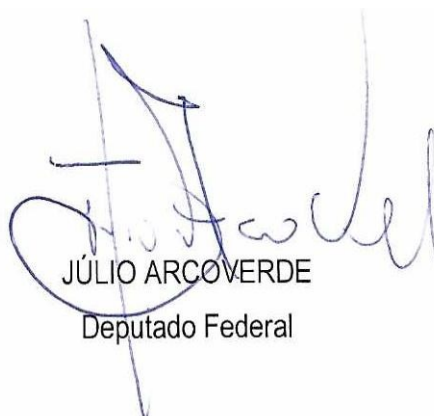
recebimento do prêmio Eduardo Frieiro, pelo registro do modo paracatuense de fazer pão de queijo. Tal prêmio levou à criação de um plano de salvaguarda, com a quitanda inventariada e patrimonizada no município, que conserva e propaga a receita tradicional paracatuense de pão de queijo, dando uma identidade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





CÂMARA DOS DEPUTADOS

## COMISSÃO DE CULTURA

### PROJETO DE LEI Nº 550, DE 2023

#### III - PARECER DA COMISSÃO

A Comissão de Cultura, em reunião extraordinária realizada hoje, mediante votação ocorrida por processo simbólico, concluiu pela aprovação do Projeto de Lei nº 550/2023, nos termos do Parecer do Relator, Deputado Julio Arcoverde.

Registraram presença à reunião os seguintes membros:

Aliel Machado - Presidente, Tarcísio Motta - Vice-Presidente, Alfredinho, Alice Portugal, Benedita da Silva, Capitão Augusto, Defensor Stélio Dener, Douglas Viegas, Fernanda Melchionna, Lídice da Mata, Luizianne Lins, Raimundo Santos, Abilio Brunini, Bia Kicis, Cabo Gilberto Silva, Flávia Moraes, Juliana Cardoso, Julio Arcoverde, Nitinho, Pastor Henrique Vieira e Waldenor Pereira.

Sala da Comissão, em 15 de maio de 2024.

Deputado ALIEL MACHADO  
Presidente

