

PARECER N° , DE 2025

Da COMISSÃO DE AGRICULTURA E REFORMA AGRÁRIA, em decisão terminativa, sobre o Projeto de Lei nº 5.121, de 2023, do Deputado Defensor Stélio Dener, que *confere o título de Capital Nacional da Paçoca de Carne com Farinha ao Município de Boa Vista, no Estado de Roraima.*

Relator: Senador **CHICO RODRIGUES**

I – RELATÓRIO

Vem à análise da Comissão de Agricultura e Reforma Agrária (CRA), em decisão exclusiva e terminativa, o Projeto de Lei (PL) nº 5.121, de 2023, de autoria do Deputado Defensor Stélio Dener, que *confere o título de Capital Nacional da Paçoca de Carne com Farinha ao Município de Boa Vista, no Estado de Roraima.*

A proposição, tal como consignado na ementa, busca conceder a referida homenagem ao município roraimense de Boa Vista, bem como estabelecer, por fim, a vigência da lei, prevista para a data de sua publicação.

Na justificação, o autor ressalta que objetiva, com a proposição, valorizar a culinária local, bem como fomentar a economia local, com incentivo à produção da comida típica roraimense.

Na Câmara dos Deputados, a proposição foi aprovada pelas Comissões de Cultura e de Constituição e Justiça e de Cidadania.

No Senado Federal, a proposição, à qual não se ofereceram emendas, foi distribuída para análise exclusiva e terminativa da CRA.



Assinado eletronicamente, por Sen. Chico Rodrigues

Para verificar as assinaturas, acesse <https://legis.senado.gov.br/autenticadoc-legis/3406721528>

II – ANÁLISE

Nos termos do disposto no inciso III do art. 104-B do Regimento Interno do Senado Federal, compete a esta Comissão opinar sobre proposições que tratem, entre outros temas, de agricultura, pecuária e abastecimento.

Ainda segundo essa mesma norma, conforme estabelecido nos arts. 49, inciso I, e 91, § 1º, inciso IV, foi confiada à CRA competência para decidir terminativamente sobre o projeto, razão pela qual lhe cumpre apreciar seu mérito.

Ademais, em virtude do caráter exclusivo do exame da matéria, compete subsidiariamente a este colegiado, em substituição à Comissão de Constituição, Justiça e Cidadania, pronunciar-se também acerca dos aspectos constitucionais, jurídicos, em especial no que diz respeito à técnica legislativa, e regimentais da proposição.

Quanto à constitucionalidade formal do projeto, consideramos atendidos os aspectos relacionados à competência legislativa da União (art. 23, VIII, Constituição Federal – CF), às atribuições do Congresso Nacional (art. 48, *caput*, CF) e à legitimidade da iniciativa parlamentar – neste caso, ampla e não reservada (art. 61, *caput*, CF) –, bem como ao meio adequado para veiculação da matéria.

Assim, não observamos, na proposição, vícios relacionados à constitucionalidade da matéria. Tampouco identificamos falha de natureza regimental.

Quanto à juridicidade, a matéria está em consonância com o ordenamento jurídico nacional, inclusive no que concerne à técnica legislativa, tendo em vista que o texto do projeto se encontra igualmente de acordo com as normas estabelecidas pela Lei Complementar nº 95, de 26 de fevereiro de 1998, que dispõe sobre a elaboração, a redação, a alteração e a consolidação das leis.

No que concerne ao mérito da proposição, reconhecemos a importância do projeto.

A paçoca de carne com farinha é um prato tradicional da culinária brasileira, especialmente comum na região Norte, que consiste basicamente em carne seca desfiada e socada no pilão com farinha de mandioca torrada. A



combinação desses ingredientes resulta em uma farofa úmida e saborosa, frequentemente temperada com cebola, alho e outros condimentos locais, variando de acordo com a tradição de cada região. É um prato nutritivo e de fácil conservação, características importantes em áreas onde a disponibilidade de alimentos frescos historicamente era limitada.

A variedade produzida em Boa Vista, em particular, possui algumas distinções notáveis em relação às demais paçocas encontradas no Brasil. Uma das principais diferenças reside no tipo de carne utilizada, sendo comum o uso da carne de sol ou carne seca produzida localmente, que pode apresentar um sabor e textura ligeiramente distintos devido às condições de produção e ao gado criado na região. Além disso, a farinha de mandioca utilizada pode variar em sua granulometria e processo de torrefação, conferindo uma textura e um sabor únicos à paçoca roraimense. É também comum a adição de ingredientes regionais, como a pimenta murupi, que adiciona um toque picante característico.

A paçoca de carne com farinha boa-vistense transcende a mera culinária, enraizando-se profundamente na história e no cotidiano de Roraima, onde se estabeleceu como alimento fundamental para viajantes, trabalhadores rurais e famílias. A transmissão da receita entre as gerações não apenas a perpetuou, mas a elevou à condição de símbolo da identidade gastronômica local. Esse valor intrínseco já obteve reconhecimento formal no âmbito municipal, com a Lei nº 2.349, de 21 de novembro de 2022, e estadual, com a Lei nº 2.108, de 19 de fevereiro de 2025, que declararam a paçoca de carne de sol patrimônio cultural imaterial do município de Boa Vista e do estado de Roraima.

A singularidade e a representatividade dessa tradição culinária alcançaram projeção global com o registro da maior paçoca do mundo no *Guinness World Records*, um feito que sublinha a grandiosidade e a importância cultural desse prato para Roraima. Há cerca de dez anos Boa Vista reúne seus cidadãos para comemorar a festa da maior paçoca de carne do mundo.. A paçoca é mais do que um prato típico, ela representa a identidade da cidade, as raízes e a união entre a gente da cidade.

Desde 2015, a paçoca de carne se tornou uma das atrações mais aguardadas, conquistando não só os paladares, mas também o reconhecimento mundial. Desde 2018 a paçoca saboreada pela população já supera uma tonelada anualmente. Em 2024, a paçoca de carne de Boa Vista entrou para o *Guinness World Records* (Livro dos Recordes Mundiais) como a maior paçoca



de carne do planeta, com 1,356 tonelada. Este ano de 2025, o recorde da maior paçoca de carne do planeta foi novamente quebrado por Boa Vista, com uma paçoca de 1,547 tonelada. “Ver milhares de pessoas reunidas, celebrando a tradição com alegria e orgulho, é a maior recompensa”, diz emocionado o prefeito de Boa Vista, Arthur Henrique, na festa de 2025.

Dessa forma, consideramos pertinente e meritória a iniciativa ora proposta e somos, no mérito, favoráveis à concessão do título de Capital Nacional da Paçoca de Carne com Farinha ao município de Boa Vista, no estado de Roraima.

III – VOTO

Ante o exposto, o voto é pela **APROVAÇÃO** do Projeto de Lei nº 5.121, de 2023.

Sala da Comissão,

, Presidente

, Relator



Assinado eletronicamente, por Sen. Chico Rodrigues

Para verificar as assinaturas, acesse <https://legis.senado.gov.br/autenticadoc-legis/3406721528>