

## Mercado Varejista de Arroz em Boa Vista, Roraima







ISSN 1981 - 6103  
Outubro, 2009

*Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária  
Centro de Pesquisa Agroflorestal de Roraima  
Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento*

## **Documentos 18**

# **Mercado Varejista de Arroz em Boa Vista, Roraima**

Ramayana Menezes Braga  
Antônio Carlos Centeno Cordeiro  
Fabíola da Silva Mariano  
Fabiana da Silva Mariano

Boa Vista, RR  
2009

Exemplares desta publicação podem ser obtidos na:

**Embrapa Roraima**

Rod. BR-174 Km 08 - Distrito Industrial Boa Vista-RR

Caixa Postal 133.

69301-970 - Boa Vista - RR

Telefax: (095) 3626.7018

e-mail: [sac@cpafrr.embrapa.br](mailto:sac@cpafrr.embrapa.br)

[www.cpafr.embrapa.br](http://www.cpafr.embrapa.br)

**Comitê de Publicações da Unidade**

Presidente: Marcelo Francia Arco-Verde

Secretário-Executivo: Newton de Lucena Costa

Membros: Aloísio de Alcântara Vilarinho

Jane Maria Franco de Oliveira

Paulo Sérgio Ribeiro de Mattos

Ramayana Menezes Braga

Ranyse Barbosa Querino da Silva

Normalização Bibliográfica: Jeana Garcia Beltrão Macieira

Editoração Eletrônica: Vera Lúcia Alvarenga Rosendo

Revisão Gramatical: Luiz Edwilson Frazão

**1ª edição**

1ª impressão (2009): 300 exemplares

Braga, Ramayana Menezes.

Mercado Varejista de Arroz em Boa Vista, Roraima /  
Ramayana Menezes Braga, Antônio Carlos Centeno  
Cordeiro, Fabíola da Silva Mariano, Fabiana da Silva  
Mariano.

- Boa Vista: Embrapa Roraima, 2009.

28p. il. (Embrapa Roraima. Documentos, 18).

1. Arroz. 2. Mercado Varejista. 3. Boa Vista,  
Roraima. I. Mariano, Fabíola da Silva. II. Cordeiro,  
Antônio Carlos Centeno. III. Mariano, Fabiana da Silva.  
IV. Título. V. Embrapa Roraima.

CDD: 633.18

## **Autores**

### **Ramayana Menezes Braga**

Médico Veterinário, M.Sc, Pesquisador da Embrapa Roraima, Br 174  
km 08 Distrito Industrial – Boa Vista, Roraima,  
[ramayana@cpafrr.embrapa.br](mailto:ramayana@cpafrr.embrapa.br).

### **Antônio Carlos Centeno Cordeiro**

Engenheiro Agrônomo, D.Sc., Pesquisador da Embrapa Roraima, Br  
174 km 08 Distrito Industrial – Boa Vista, Roraima,  
[acarlos@cpafrr.embrapa.br](mailto:acarlos@cpafrr.embrapa.br)

### **Fabíola da Silva Mariano**

Tecnóloga em Agronegócio, Sesi, [fab\\_mariano@hotmail.com](mailto:fab_mariano@hotmail.com).

### **Fabiana da Silva Mariano**

Acadêmica do Curso de Zootecnia da UFRR

## SUMÁRIO

Introdução .....	7
Material e Métodos.....	15
Resultados e Discussão.....	16
Conclusões.....	27
Referências Bibliográficas.....	28

# Mercado Varejista de Arroz em Boa Vista, Roraima

---

Ramayana Menezes Braga  
Antônio Carlos Centeno Cordeiro  
Fabíola da Silva Mariano  
Fabiana da Silva Mariano

## Introdução

O arroz é o principal componente da dieta básica da população mundial, sendo responsável por 20% da fonte de energia alimentar, enquanto o trigo fornece 19% e o milho, 5% (BARATA, 2005 apud GAMEIRO; GAMEIRO, 2008). Cerca de 90% arroz produzido e consumido no mundo encontra-se nos países asiáticos. Em 2005, a China era o maior produtor com 185 milhões de toneladas de arroz em casca, enquanto que o Brasil, maior produtor no Ocidente, produziu 13 milhões de toneladas ficando em nono lugar. Em relação ao consumo per capita, o Vietnã encontrava-se em primeiro lugar com 223 kg/habitante/ano e no Brasil era de 42,5 kg/habitante/ano (ALMANAQUE DO ARROZ, 2006).

Em relação aos padrões de consumo de arroz são apresentados três modelos: O primeiro é o modelo asiático corresponde a um consumo médio *per capita* superior a 100 kg ao ano. No segundo modelo, o subtropical apresenta consumo médio de 35 a 65 kg ao ano. O Brasil inclui-se nesse grupo, com um consumo ao redor de 45 kg/habitante/ano de arroz beneficiado, enquanto que no terceiro modelo chamado de ocidental, o consumo *per capita* médio é baixo, equivalendo a cerca de 10 kg ao ano (MÉNDEZ DEL VILLAR apud GAMEIRO: GAMEIRO, 2008).

No Brasil, 46% da produção encontra-se no Rio Grande do Sul, seguido de Mato Grosso (16%); Santa Catarina (8%); Maranhão (5%); Tocantins (4%), Pará (4%) e outros com 17%. O arroz irrigado produzido na região sul representa 54% da produção nacional. Enquanto no Rio Grande do Sul, maior produtor brasileiro, o sistema predominante é o irrigado, em Santa Catarina, maior produtividade, o sistema é o pré-germinado com 7t/ha. Praticamente, todo o arroz produzido nesses dois Estados é da classe longo-fino (agulhinha), por apresentar excelente cozimento é preferido nos principais mercados consumidores brasileiros (ALMANAQUE DO ARROZ, 2006).

Especificamente para o Estado de Roraima a produção de arroz evoluiu ao longo dos anos podendo-se destacar três fases ou épocas distintas: A primeira teve início com a implantação das primeiras colônias agrícolas, em área de floresta, na década de 50 e era plantado por pequenos agricultores visando abastecer o pequeno mercado regional formado pela zona rural e urbana, em particular a cidade de Boa Vista. Novas colônias foram sendo criadas, em áreas de assentamento/colonização e, o arroz apresentava-se como a principal cultura utilizada após o corte e queima da floresta nativa. Desta forma sua expansão atingia todas as regiões do Estado. Na década de 80 a produtividade média era de 1.213 kg/ha passando para 1.750 kg/ha em 2005 em função do uso de variedades mais produtivas. Em 2007, resultados de pesquisa indicavam ser possível produzir, em áreas experimentais, 3.300 a 4.200 kg/ha com cultivares que produziam grãos da classe longo e longo-fino, diferentemente da classe curto de anos anteriores.

Do sistema tradicional de cultivo de arroz nas áreas de assentamento, surgiu, a partir de 1977, novas perspectivas de produção de arroz em larga escala com a incorporação das áreas de savana feita por médio e grandes produtores, em sua maioria oriundos da região sul do país que chegaram em Roraima incentivados pelas facilidades oferecidas pelas linhas de crédito dos bancos oficiais, tanto para as atividades de custeio como para aquisição de máquinas e implementos agrícolas. A cultura era plantada com mecanização agrícola em todas as etapas do processo produtivo, inclusive com o uso de fertilizantes químicos.

A área colhida em 1977 foi de 4.892 ha, passando para cerca de 11.000 ha em 1980 e para 40.000 em 1981, quando começou a decrescer nos anos seguintes. Naquela ocasião as informações técnicas disponíveis eram basicamente importadas de outras regiões do país visto que não existia recomendações de cultivares e adubação para as condições locais.

No cultivo mecanizado era utilizado máquinas e implementos agrícolas, do preparo do solo à colheita com o uso de 200 kg/ha da fórmula 8-30-16+Zn mais 50 kg de uréia em cobertura. A cultivar mais utilizada era a IAC 47, além da IAC 165 e IAC 25, cuja produtividade média era de 1.400 kg/ha (RELATÓRIO TÉCNICO ANUAL DA UEPAT DE BOA VISTA, 1982).

Grande parte do arroz colhido era espalhado sobre áreas asfaltadas para a primeira secagem devido a falta de estruturas para tal finalidade. A produção era adquirida pela Conab por preço abaixo do preço de mercado devido a qualidade inferior

dos grãos. Em pequenas agroindústrias parte do arroz produzido era beneficiado para atender a demanda local, mas a maior parte era levada para Manaus.

A partir de 1983, o plantio de arroz em área de savana, praticamente, deixou de ser cultivado. Diversos fatores contribuíram neste sentido. Do ponto de vista tecnológico as cultivares utilizadas possuíam grãos com qualidade inferior, eram muito susceptíveis às doenças que afetavam diretamente na produção, além disso, nos anos de 1982 e 83 ocorreram intensos veranicos entre os meses de julho e agosto, justamente quando as plantas encontravam-se em floração e enchimento dos grãos, contribuindo fortemente para desestimular o plantio sob condições de sequeiro. Outro fator desestimulante era a falta de mercado visto que a produção era superior a demanda local e a qualidade dos grãos não permitia que o produtor tivesse preço para competir com o arroz produzido na região dos cerrados do Brasil Central que, também, abastecia o mercado local.

Com a diminuição ou extinção do plantio de arroz em área de savana, alguns produtores passaram a realizar o plantio às margens dos principais rios da região. Embora as áreas fossem consideradas como várzeas, o sistema de plantio era feito no período seco, com uso de irrigação, em áreas sistematizadas e com controle da água, mas caracterizado como cultivo de arroz irrigado. Essa terceira fase teve início em 1981/82 tendo como principal incentivo o Programa Nacional de Valorização e Utilização das Várzeas Irrigáveis (PROVÁRZEA) idealizado e financiado pelo Governo Federal. Naquela ocasião foram identificados 360.000 hectares de várzeas.

Em 1981 a área cultivada foi de 656 ha e a cultivar utilizada foi a BR-1(arroz tipo longo-fino) quando se obteve produtividade de 3.500 kg/ha. Desta forma, inicia-se uma nova perspectiva para a produção de arroz em Roraima visto que as condições edafoclimáticas favoreciam o uso de cultivares do tipo longo-fino (agulhinha) e, portanto, competitivo no mercado nacional.

Pelos dados apresentados na Tabela 1, observa-se que de 1981 a 2008 houve crescimento na área colhida, o mesmo ocorrendo com a quantidade produzida e que refletiram no rendimento médio obtido.

**Tabela 1.** Evolução do plantio de arroz irrigado em Roraima.

Ano	Área colhida (ha)	Quantidade produzida (t)	Rendimento médio (kg/ha)
1981	643	2.605	4.051
1982	700	2.520	3.600
1985	736	3.093	4.200
1990	2.750	11.000	4.000
1995	6.200	31.000	5.000
2000	7.000	38.500	5.500
2005	16.235	107.151	6.600
2008	24.000	152.400	6.350

Fonte: diversas

Para Cordeiro et al. (2008) o cultivo do arroz irrigado em Roraima passou por três períodos históricos distintos, conforme apresentado na Tabela 2, ou seja, fase de implantação, de estabelecimento e de expansão.

**Tabela 2.** Valores médios, mínimos e máximos de área cultivada e produtividade em função dos períodos históricos da cultura do arroz irrigado em Roraima.

Fases	Área plantada (ha)			
	Anos	Média	Mínima	Máxima
Implantação	1981 – 1990	1.532	643	3.025
Estabelecimento	1991 – 2000	6.720	5.000	9.000
Expansão	2001 – 2006	14.330	11.000	18.000

Fonte: Cordeiro, et al., 2008

Informações fornecidas por rizicultores na safra de 2007/08 a área plantada foi de 24.000 ha, para a produção de 152.400 toneladas de arroz em casca e rendimento médio de 6.350 kg/ha (127 sacas de 50 kg/ha). As cultivares mais plantadas eram a BR IRGA 409, IRGA 417 e BRS Taim. A produção equivalia ao capital bruto de R\$ 132 milhões e geração de R\$ 17 milhões de impostos. Considerando-se que em 2006 o PIB estadual foi de R\$ 3.660 milhões, a agropecuária contribuiu com 9% (R\$ 329,4 mil). Nesse contexto o arroz irrigado representava cerca de 40% do PIB agropecuária e, 3,6% do PIB estadual.

Há de se observar ainda que, paralelamente ao aumento na área plantada, na produção obtida e na produtividade observada ao longo dos últimos 27 anos foram instaladas várias agroindústrias que realizam a secagem e armazenamento do arroz em casca, o beneficiamento e a comercialização. A qualidade do arroz beneficiado, polido, da

classe longo-fino (agulhinha) possibilitou que o arroz irrigado produzido em Roraima conquistasse novos mercados, sendo competitivo com o arroz produzido em outras regiões do país. Da produção obtida, após o beneficiamento pelas agroindústrias instaladas ao redor da cidade de Boa Vista, 75% é comercializada em Manaus (AM), Amapá, Pará e, em menor escala, para outros Estados, enquanto que 25% são para atender a demanda estadual.

Embora não seja o foco dessa publicação registra-se que em março de 2009, por decisão do Supremo Tribunal Federal, o mesmo apresentou parecer favorável à demarcação contínua da reserva indígena Raposa Serra do Sol, homologada por meio da Portaria do Ministério da Justiça No. 820/98 e reeditada em abril de 2005 (Portaria No. 534/2005). Destaca-se nesse particular que cerca de 75% da produção de arroz em Roraima era realizado naquela área. Com a retirada dos arrozeiros fica uma incógnita sobre os impactos que tal medida trará para esse importante segmento do agronegócio em Roraima.

As publicações existentes sobre arroz em Roraima dão ênfase aos aspectos tecnológicos voltados para melhorar o desempenho dos sistemas produtivos, sendo poucas as informações sobre as agroindústrias, sobre a comercialização e sobre os consumidores. Neste sentido, este trabalho tem por objetivo analisar o mercado varejista de arroz em Boa Vista, como forma de contribuir para o entendimento de aspectos ligados a sua comercialização.

A Portaria Nº. 269 de 17 de novembro de 1988 do Ministério do Estado da Agricultura, Pecuária e Abastecimento define as características de identidade, qualidade, embalagem para o arroz que se destina à comercialização. O arroz são os grãos provenientes da espécie *Oryza sativa*, que de acordo com aquela Portaria é classificado em grupos, subgrupos, classes e tipos conforme descrito a seguir:

**Grupos** – de acordo com a forma de apresentação o arroz é classificado em dois grupos:

Arroz em Casca – é o produto fisiologicamente desenvolvido, maduro e em casca, depois de colhido;

Arroz Beneficiado – é o produto maduro que submetido a processo de beneficiamento acha-se desprovido de sua casca.

Subgrupos – segundo o seu preparo, o arroz em casca ou beneficiado são ordenados em subgrupos:

Subgrupo do arroz em casca – natural e parboilizado (pré-cozido);

Subgrupo de arroz beneficiado – integral, parboilizado, parboilizado integral e polido.

**Classes** – o arroz em casca e o beneficiado, de acordo com suas dimensões é distribuído em cinco classes, independentemente do sistema de cultivo:

Longo-Fino (agulhinha) – é o produto que contém, no mínimo, 80% do peso dos grãos inteiros medindo 6,00 mm ou mais, no comprimento; 1,90 mm, no máximo, na espessura e cuja relação comprimento/largura, seja superior a 2,75 mm, após o polimento dos grãos;

Longo – é o produto que contém, no mínimo, 80% do peso dos grãos inteiros, medindo 6,00 mm ou mais de comprimento, após o polimento dos grãos;

Médio- é o produto que contém, no mínimo, 80% do peso dos grãos inteiros, medindo 5,00 mm ou menos de 6,00mm de comprimento, após o polimento dos grãos;

Curto - é o produto que contém, no mínimo, 80% do peso dos grãos inteiros, medindo 5,00 mm de comprimento, após o polimento dos grãos;

Misturado – é o produto que não se enquadra nas classes anteriores e se apresenta constituído pela mistura de duas ou mais classes.

**Tipos** – qualquer que seja o grupo e o subgrupo a que pertença, o arroz é classificado em cinco tipos, expressos por números de um a cinco, definidos pelo percentual de ocorrência de defeitos graves, de defeitos gerais agregados ou de grãos quebrados ou quirera. O produto que não for enquadrado em tipo comercial é classificado, dependendo do caso, como abaixo do padrão (AP). Para o arroz beneficiado e polido, o limite máximo de tolerância de arroz quebrado ou quirera são:

Tipo 1 – máximo de 10%;

Tipo 2 – máximo 20%;

Tipo 3 – máximo 30%;

Tipo 5 – máximo 50% e,

Abaixo do padrão (AP) – mais de 50% de quebrados e quirera.

O percentual de quebra do arroz durante o beneficiamento é fator decisivo na cotação do produto no mercado, e pode ser influenciado por características genéticas da cultivar, teor de umidade dos grãos por ocasião da colheita, teor de umidade dos grãos durante o beneficiamento e condições sanitárias do produto entre outros. As novas cultivares de arroz recomendadas pelo Sistema Nacional de Pesquisa Agropecuária (SNPA) tem apresentado melhor rendimento de engenho. Para as agroindústrias de Mato Grosso, o arroz de terras altas tem menor competitividade com o tipo agulhinha (irrigado) por possuírem menor rendimento de grãos, isto é, para o arroz de terras altas é necessário beneficiar maior quantidade para se obter a mesma quantidade de grãos inteiros em relação ao agulhinha (FERREIRA; YOKOYAMA, 1999).

Em Rondônia, cultivares de arroz de terras altas, lançadas nos últimos anos, com grãos classificados como longo-fino, criou condições competitivas favoráveis deste arroz em relação ao de várzea (irrigado) pelo menor custo de produção (YOKOYAMA et al., 2000). No Maranhão o arroz é comercializado em três formas: o arroz tipo comum (curto e redondo) vendido a granel, o arroz longo, também, a granel (localmente chamado de agulhinha), ambos produzidos dentro do Estado, representando cerca de 45% do total de vendas, e o arroz empacotado vendidos em sacos de 1 a 5 kg, atinge 55% do total das vendas (MÉNDEZ DEL VILLAR, et al., 2001).

A comercialização do tipo comum (a granel) é realizada na zona rural, nas cidades de menor porte e na periferia das cidades maiores, tendo como compradores os habitantes que moravam na zona rural e que migraram para a cidade, onde mantem o costume e a tradição do consumo desse tipo de arroz. O arroz comum e o longo, ambos vendidos a granel, a participação na comercialização é de 28 e 14%, respectivamente. O comércio é feito nas próprias usinas de beneficiamento (pequenas e médias), em mercados, feiras livres e pequenos armazéns e, em menor volume nos supermercados (MÉNDEZ DEL VILLAR, et al., 2001).

Para o arroz empacotado, o mesmo é comercializado de duas maneiras. Uma por meio de agroindústrias de outras regiões do país (Centro-Oeste, Norte e Sul) que exportam o arroz processado diretamente para supermercados ou para atacadistas que distribuem em armazéns e supermercados. A outra maneira ocorre pelas agroindústrias instaladas no próprio Estado, localizadas nos grandes centros urbanos e em cidades maiores que abastecem o município onde estão instaladas, municípios próximos ou para outras microrregiões do Estado. Neste caso, o arroz empacotado é dos tipos 1, 2, 3, AP e

parboilizado para venda em pequenos armazéns e nos grandes supermercados, observando-se, entretanto, que ao longo dos últimos 20 anos a mudança no hábito do consumidor que vem preferindo comprar o arroz empacotado em detrimento ao comércio do arroz comum de baixa (grãos ardidos), curto e sem classificação ou embalagem. Do arroz empacotado, o tipo 1, por apresentar melhor qualidade é mais caro, com participação no mercado de 12%, sendo proveniente do Sul do Brasil, enquanto o tipo AP e o parboilizado quase não têm representação no mercado. O mais vendido é o arroz tipo 2 que representa cerca de 40% das vendas. (MÉNDEZ DEL VILLAR, et al., 2001).

Para a região Centro-Oeste do Brasil em mercados menos exigentes, o arroz é vendido a granel ou embalado, após beneficiamento nas agroindústrias, em sacos plásticos e 5, 2 e 1 kg para os consumidores e em fardos de 30 kg para o varejista (FERREIRA; YOKOYAMA, 1999).

No Centro-Oeste há dois tipos de indústrias de beneficiamento de arroz, aquelas que fazem algum processo de industrialização, como por exemplo, a parboilização, e as que apenas o beneficiam. Estas últimas podem ser divididas em de baixa e alta tecnologia. As de baixa tecnologia limitam-se basicamente a descascar e empacotar o produto, enquanto que as de alta tecnologia, além do beneficiamento e empacotamento, fazem ainda a seleção eletrônica dos grãos, retirando, por exemplo, os grãos gessados e manchados. Essa novidade surgida nos últimos cinco anos, por demandarem altos investimentos, tornaram-se acessíveis aos empresários que trabalham com grandes quantidades do produto e tem condições financeiras para realizá-los, o que tem contribuído para afastar do ramo os não-tecnificados. Para que as agroindústrias permaneçam no ramo, a modernização é condição "sine qua non", pois o consumidor, independente de classe social está cada vez mais exigindo qualidade. Observa-se ainda que os secadores, antes instalados nas agroindústrias foram transferidos para as regiões produtoras ou armazenadoras (FERREIRA; YOKOYAMA, 1999).

Em Rondônia, havia grande quantidade de cerealistas (industriais) que trabalhavam com o produto arroz cuja capacidade de beneficiamento variava de 1.500 a 30.000 sacas/mês. Em média, de cada 100 sacas de arroz 60% correspondia a arroz tipo 1; 30% para o arroz tipo 2 e 10% para o tipo 3. Para o arroz tipo 1 (classe longo e longo-fino, com quebra inferior a 10%) a comercialização era feita, principalmente em supermercados, provavelmente o mais consumido; o arroz tipo 2 direcionado para consumidores com menor renda e vendido em supermercados e pequenas mercearias

urbanas e rurais e, o tipo 3, correspondente ao arroz comum do tipo longo com mais de 35% de grãos quebrados sendo vendido, sobretudo, nas zonas rurais e consumido pelas categorias com baixa renda (cesta básica). Em 2000, foram identificadas 21 marcas de arroz embaladas em Rondônia (YOKOYAMA et al., 2000).

Do arroz produzido em Rondônia 55% destina-se ao consumo no próprio Estado; 20% exportado para o Acre; 20% para o Amazonas e 5% para a Bolívia. O arroz exportado para o Amazonas (Manaus mais especificamente) é, predominantemente, do tipo 3 - AP. Dos subprodutos do arroz foram detectados a quirera e o farelo de arroz. Da quirera é possível identificar três tipos: tipo 1, para ser misturada a outros tipos de arroz beneficiado; tipo 2, que é separado para cervejarias e, tipo 3 destinado para ração (YOKOYAMA et al., 2000).

Rondônia importava significativa quantidade de arroz da região Centro-Sul e da Argentina (Rosário), mas a partir do surgimento de variedades do tipo de grão longo-fino estas quantidades estão diminuindo gradativamente, principalmente devido à redução no custo de produção do arroz de terras altas em Rondônia em relação ao custo do arroz irrigado produzido no Rio Grande do Sul, equivalente a R\$ 546,22 e R\$ 1.735,98/ha, respectivamente (YOKOYAMA et al., 2000).

Considerando-se a importância do arroz irrigado para Roraima este trabalho tem por objetivo contribuir para o conhecimento da cadeia produtiva por meio da análise do mercado varejista na cidade de Boa Vista.

## **Material e Métodos**

Para a realização do levantamento das informações foi realizada visita a supermercados, pequenos mercados (mercantis, comercial, baratão) e feiras livres, entre os dias 26 de outubro a 1º de novembro de 2008. Durante as visitas as informações levantadas eram sobre: Marca (nome de fantasia, Classe, Subgrupo, Grupo, Tipo, Peso, Preço, Agroindústria, Origem e Estabelecimento). Para efeito desta publicação os estabelecimentos comerciais (varejo) encontravam-se no perímetro urbano da cidade de Boa Vista e foram divididos em três áreas:

Área Central – tendo como limite a BR 174, avenidas Venezuela e Guiana, abrangendo os bairros, Centro, São Pedro, Canarinho, Caçari, Paraviana, Trinta e Um de março, São Francisco, Aparecida, Estados, Novo Planalto, São Vicente, Mecejana e

Calungá. Nessa área estão os bairros mais antigos da cidade onde os residentes podem ser considerados, como pertencentes, em sua maioria, às classes com renda média a alta;

Área Intermediária – tendo como limite a BR 174 e a Avenida São Sebastião (entre os bairros Asa Branca e Santa Teresa), compreendendo dentre outros os bairros Aeroporto, Liberdade, Buritis, Pricumã, Treze de Setembro, Centenário, Caimbé, Cambará, Cauamé, Caranã, Tancredo Neves e Asa Branca, Alvorada, Jardim Floresta, Jóquei Clube, e,

Área Periférica – tendo como referência a avenida São Sebastião, compreendendo os bairros União, Santa Teresa, Jardim Primavera, Sílvio Leite, Nova Canaã, Olímpico, Piscicultura, Pintolândia, Brigadeiro, Cinturão Verde, Conjunto Cidadão, Nova Cidade e Dr Sílvio Botelho.

Na Tabela 3 é apresentado o número de estabelecimentos comerciais, por área onde estão localizados e por tipo de varejista. No caso dos mercantis considerou-se como tal os estabelecimentos identificados como mercantil, comercial ou baratão (com características de supermercado, porém de menor área/porte).

**Tabela 3.** Número de estabelecimentos comerciais (varejo) pesquisados em Boa Vista, RR (2008).

Varejista	Área		
	Central	Intermediária	Periférica
Supermercado	4	5	1
Mercantil	2	3	4
Feira Livre	1	2	-
Total	7	10	5

## Resultados e Discussão

Pelos dados obtidos constatou-se que o arroz encontrado no varejo era procedente de agroindústrias localizadas na cidade de Boa Vista e oriundos de outros Estados brasileiros. Em Boa Vista existiam quatorze agroindústrias que beneficiam o arroz em casca nos subgrupos integral (apenas uma marca) e polido (26 marcas), totalizando 27 marcas. Para o arroz do grupo beneficiado, subgrupo polido, comercializado em Boa Vista, procedente das agroindústrias instaladas em Roraima, apresenta-se a seguir, a participação no mercado varejista e as marcas comerciais:

- Tipo 1, presente em 78,14% dos estabelecimentos, foram encontradas doze marcas (Acostumado, Centenaro, Faccio, Iara, Itikawa, Pampinha, Panela Cheia, Pérola, Prato Chic, Tia Maria, Tio Ivo e Tropical);
- Tipo 2, com participação 5,44% dos estabelecimentos, eram cinco marcas (Natural, Roraima, Sabor da Terra, Primavera e Bonzão);
- Tipo 3, com 7,87% de participação, foram cinco marcas (Dona Ely, Garimpeiro, Macuxi, Saboroso e Safrinha);
- Tipo 5, com 6,67%, encontrou-se três marcas (Parintins, Maisabor e Popular);
- Tipo abaixo do padrão (AP), com 0,3% de participação, havia apenas uma marca (Do Dia) e,
- Arroz tipo quirera (quebrado), com 1,51% de participação no mercado foi encontrado nas feiras livres, o mesmo ocorrendo com o arroz beneficiado, vendido a granel, o qual era classificado pelos feirantes em tipos.

Para o arroz do grupo beneficiado, subgrupo integral, tipo 1 foi encontrado apenas uma marca (Tio Ivo integral) de uma agroindústria regional. Um resumo dos resultados encontrados para o arroz polido procedente das agroindústrias instaladas em Boa Vista encontra-se na Tabela 4.

**Tabela 4.** Participação (%) dos tipos de arroz polido no mercado varejista de Boa Vista, Roraima (2008).

Tipos	Estabelecimento comercial (%)				Total
	Supermercado	Mercantil	Feira livre		
	Empacotado		Empacotado	Granel	
Tipo 1	52,4	20,3	4,24	1,2	78,14
Tipo 2	1,5	1,82	0	2,12	5,44
Tipo 3	1,21	4,24	0	2,42	7,87
Tipo 5	2,73	3,03	0	0,91	6,67
AP	0	0,30	0	0	0,30
Quirera	0	0	0	1,51	1,51
Total	57,84	29,39	4,24	8,16	100

Pelos dados apresentados na Tabela 4, observa-se a maior participação do arroz tipo 1 no mercado varejista, independentemente da classe de estabelecimento comercial,

o que demonstra a preferência do consumidor boavistense por esse tipo. No caso dos supermercados cerca de 90% do arroz comercializado era do tipo 1 e, nos mercantis este tipo representava cerca de 69%, enquanto que nas feiras livres, do arroz empacotado, 100% era para o tipo 1. No caso do arroz vendido a granel, nas feiras livres, eram todos da classe dos longo-fino, tendo como tipificação 1, 2, 3 e 5, cuja comercialização era feita por litro. Além do arroz beneficiado nas agroindústrias de Roraima havia, também, no mercado varejista, marcas procedentes de outros estados (Tabela 50).

**Tabela 5.** Número de marcas de arroz, por tipo e procedência no comércio varejista de Boa Vista, RR (2008).

Classificação	Procedência e Número de marcas					
	Roraima	São Paulo	Rio Grande do Sul	Santa Catarina	Mato Grosso	Total
Tipo 1*	12	2	9	1	1	25
Tipo 2*	5	-	-	-	-	5
Tipo 3*	5	-	-	-	-	5
Tipo 5*	3	-	-	-	-	3
Tipo AP*						
Parbolizado	-	3	4	1	-	8
Integral	1	1	3	-	-	5
Integral e Parboilizado	-	1	-	-	-	1
Outros (especialidades)	-	3	3	1	-	7
Total	27	10	19	3	1	60

\*Arroz branco, beneficiado, polido, longo-fino (agulhinha)

Pelos dados da Tabela 5, observa-se que o arroz polido era beneficiado tanto em Roraima como em outros Estados, enquanto que não havia arroz parboilizado beneficiado em Roraima e, apenas uma marca local de arroz integral, sendo os demais subgrupos (integral e parboilizado) e outros com especialidades todos procedentes das regiões sudeste, sul e centro-oeste. Para o arroz tipo 1, em embalagem 1 kg, as marcas existentes estavam presentes nos diferentes tipos de estabelecimento e áreas da cidade de Boa Vista (Tabela 6), o mesmo ocorrendo para as embalagens de 5 kg, exceção para as feiras livres (Tabela 7).

**Tabela 6.** Número de marcas de arroz branco, agulhinha, tipo 1, beneficiados pelas usinas em Boa Vista, em embalagem de 1 kg, por tipo varejista e área da cidade.

Marca	Supermercado			Mercantil			Feira livre			total
	1	2	3	1	2	3	1	2	3	
Área*	1	2	3	1	2	3	1	2	3	-
Tropical	1	0	1	1	1	1	0	0	0	5
Pampinha	1	1	0	0	0	1	0	0	0	3
Faccio	3	5	1	2	1	4	0	0	0	16
Prato Chic	3	4	1	0	3	4	0	3	0	18
Pérola	2	2	1	0	2	2	0	0	0	9
Iara	0	0	1	0	1	0	0	0	0	2
Panela Cheia	0	0	0	0	0	1	0	1	0	2
Itikawa	4	3	1	1	4	2	0	3	0	18
Centenaro	1	4	0	0	2	4	0	0	0	11
Tio Ivo	4	3	1	0	2	3	2	8	0	23
Tio Ivo Integral	2	1	0	0	1	0	0	0	0	4
Acostumado	2	3	1	0	3	3	0	0	0	12
Tia Maria	2	1	1	0	1	3	0	0	0	8
Total	23	26	9	4	20	28	2	15	0	127
%	18,1	20,5	7,1	3,1	15,7	22,0	1,6	11,8	0	100

\* área 1 – central; área 2 – intermediária; área 3 – periférica (ver bairros de cada área em Material e Métodos).

**Tabela 7.** Número de marcas de arroz branco, agulhinha, tipo 1, beneficiados pelas usinas em Boa Vista, em embalagem de 5 kg, por tipo varejista e área da cidade.

Marca	Supermercado			Mercantil			Feira livre			total
	1	2	3	1	2	3	1	2	3	
Área*	1	2	3	1	2	3	1	2	3	-
Tropical	2	0	1	0	0	1	0	0	0	4
Faccio	2	4	1	0	0	2	0	0	0	9
Prato Chic	2	4	1	0	2	2	0	0	0	11
Itikawa	3	3	0	0	0	0	0	0	0	6
Tio Ivo	3	4	1	0	1	2	0	0	0	11
Acostumado	2	1	1	0	2	0	0	0	0	6
Total	14	16	5	0	5	7	0	0	0	47
%	29,8	34,0	10,6	0	10,6	14,9	0	0	0	100

\* área 1 – central; área 2 – intermediária; área 3 – periférica (ver bairros de cada área em Material e Métodos).

No que se refere aos tipos 2 e 3, observa-se pelas Tabela 8 e 9, respectivamente, que as marcas comercializadas estavam presentes, em maior número, nas áreas intermediária e periférica de Boa Vista, provavelmente acompanhando os consumidores com menor poder aquisitivo. Nas feiras livres estes tipos não foram encontrados.

**Tabela 8.** Número de marcas de arroz branco, agulhinha, tipo 2, beneficiados pelas usinas em Boa Vista, em embalagem de 1 kg, por tipo varejista e área da cidade.

Marca	Supermercado			Mercantil			Feira livre			total
	1	2	3	1	2	3	1	2	3	
Área*	1	2	3	1	2	3	1	2	3	-
Natural	0	0	0	0	0	1	0	0	0	1
Roraima	0	0	0	0	1	0	0	0	0	1
Sabor da Terra	0	0	0	0	1	1	0	0	0	2
Primavera	0	1	0	0	0	0	0	0	0	1
Bonzão	0	1	0	0	1	3	0	0	0	5
Total	0	2	0	0	3	5	0	0	0	10
%	0	20,0	0	0	30,0	50,0	0	0	0	100

\* área 1 – central; área 2 – intermediária; área 3 – periférica (ver bairros de cada área em Material e Métodos).

**Tabela 9.** Número de marcas de arroz branco, agulhinha, tipo 3, beneficiados pelas usinas em Boa Vista, em embalagem de 1 kg, por tipo varejista e área da cidade.

Marca	Supermercado			Mercantil			Feira livre			total
	1	2	3	1	2	3	1	2	3	
Área*	1	2	3	1	2	3	1	2	3	-
Dona Ely	0	0	1	1	3	4	0	0	0	9
Safrinha	0	0	0	0	0	1	0	0	0	1
Saboroso	0	1	0	0	1	1	0	0	0	3
Macuxi	0	2	0	0	0	0	0	0	0	2
Garimpeiro	0	0	0	0	0	1	0	0	0	1
Total	0	3	1	1	4	7	0	0	0	16
%	0	18,7	6,2	6,2	25,0	43,7	0	0	0	100

\* área 1 – central; área 2 – intermediária; área 3 – periférica (ver bairros de cada área em Material e Métodos).

As marcas pertencentes aos tipos 5 e AP (Tabela 10) estavam presentes em supermercados e mercantis nas três áreas da cidade.

**Tabela 10.** Número de marcas de arroz branco, agulhinha, tipo 5 e AP, beneficiados pelas usinas em Boa Vista, em embalagem de 1 kg, por tipo varejista e área da cidade.

Marca	Supermercado			Mercantil			Feira livre			total
	1	2	3	1	2	3	1	2	3	
Área*	1	2	3	1	2	3	1	2	3	-
Parintins**	0	0	0	1	4	0	0	0	0	5
Maisabor**	0	3	0	0	3	2	0	0	0	8
Popular**	1	2	1	0	0	1	0	0	0	5
Do Dia***	0	0	0	0	0	1	0	0	0	1
Total	1	5	1	1	7	4	0	0	0	19
%	5,3	26,3	5,3	5,3	37,0	21,0	0	0	0	100

\* área 1 – central; área 2 – intermediária; área 3 – periférica (ver bairros de cada área em Material e Métodos).

\*\* Tipo 5

\*\*\* Tipo AP

Para o arroz polido, vendido a granel (Tabela 11), foi encontrado apenas nas feiras livres, tipificados, pelos varejistas, como 1, 2, 3 e 5 (Tabela 12). Embora não seja possível afirmar, mas os pequenos agricultores, em áreas de colonização, utilizam sementes de cultivares de arroz irrigado em condições de sequeiro, pois apesar de perderem em produtividade procuram plantar o tipo longo-fino como forma de serem competitivo no mercado. As cultivares da classe médio e curto que, normalmente cultivam, servem para consumo na propriedade ou para alimentação animal pela inferioridade na qualidade dos grãos. No caso da quirera (quebrado) a maior parte é adquirida nas agroindústrias locais. Tanto o arroz vendido a granel como em quirera são vendidos por litro.

**Tabela 11.** Número de pontos de venda do arroz a granel e quirera comercializado nas feiras livres em Boa Vista.

Marca	Supermercado			Mercantil			Feira livre			total
	1	2	3	1	2	3	1	2	3	
Área*	1	2	3	1	2	3	1	2	3	-
Granel	0	0	0	0	0	0	3	16	0	19
Quirera	0	0	0	0	0	0	3	2	0	5
Total	0	0	0	0	0	0	6	18	0	24
%	0	0	0	0	0	0	25,0	75,0	0	100

\* área 1 – central; área 2 – intermediária; área 3 – periférica (ver bairros de cada área em Material e Métodos).

Quanto ao preço praticado no varejo, para o arroz produzido em Roraima, o tipo 1 teve, em média, maior preço, seguindo do tipo 3, tipo 2, tipo 5 e AP. O tipo 3 teve sua média maior do que o tipo 2, visto que em um supermercado na área 2 o preço praticado era de R\$ 1,99 elevando a média. Comparando-se o arroz tipo 1 produzido em Roraima com as marcas importadas, a média foi de R\$ 1,91 e R\$ 2,41, respectivamente, demonstrando que o fator transporte, provavelmente, seja o principal motivo do preço mais elevado do arroz importado, cuja variação no preço médio chega a 26% (Tabela 12).

**Tabela 12.** Preço (R\$/kg) do arroz branco agulhinha, tipo 1 no comércio varejista em Boa Vista.

Tipo	Varição	Média
Produzido em Roraima		
1	1,48 a 2,47	1,91
2	1,09 a 1,80	1,37
3	0,89 a 1,99	1,43
5	0,85 a 1,75	1,30
AP	1,50	1,50
Importado de outros estados (SP, SC, RS e MT)		
1	1,75 a 3,89	2,41

Para o arroz vendido a granel, o tipo é estabelecido visualmente pelo vendedor. Se compararmos, por exemplo, o arroz vendido a granel, nas feiras livres, tipo 1 (Tabela 13), com o arroz empacotado, tipo 1 (Tabela 2) era de se esperar preço menor para o arroz a granel, mesmo porque, sendo vendido na feira não tem a mesma carga tributária do arroz empacotado vendido em supermercados e mercantis. Para a quirera, em todos os pontos de venda pesquisados nas feiras livres, o litro era vendido por R\$ 0,50 (Tabela 13)

**Tabela 13.** Variação no preço do arroz produzido em Roraima, por marca e tipo no comércio varejista de Boa Vista.

Marca	Tipo				
	1	1	2	3	5
Granel (R\$/litro)	1,25 a 1,70	-	1,25 a 1,80	1,25 a 1,50	1,00 a 1,75
Quirera (R\$/litro)	-	-	-	-	0,50

Além do arroz produzido e beneficiado em Roraima encontra-se no mercado varejista arroz branco, polido, tipo 1, procedente do Rio Grande do Sul, Santa Catarina, São Paulo e Mato Grosso num total de 13 marcas. Na Tabela 14 observa-se que essas marcas são comercializadas em supermercados nas áreas central e intermediária, além de mercantil na área central. Essa situação permite observar, por este fato, que o arroz importado está disponível para consumidores com melhor poder aquisitivo que pagam mais caro, cujo motivo deve ser analisado.

**Tabela 14.** Marcas de arroz branco, polido, longo-fino, tipo 1, importadas de outros estados, embalagem 1 kg, no comércio varejista de Boa Vista.

Marca	Procedência	Supermercado			Mercantil			total
		1	2	3	1	2	3	
Área*		1	2	3	1	2	3	-
Biju	RS	0	2,26	0	0	0	0	1
Broto Legal	SP	2,75	0	0	0	0	0	1
Emoções	RS	0	2,43	0	0	0	0	1
Koblenz	MT	2,69	1,75	0	0	0	0	2
Namorado	RS	0	2,43	0	0	0	0	1
Tio João	RS	0	2,45	0	0	0	0	1
Tio Urbano	RS	0	2,60	0	0	0	0	1
Blue Ville	RS	2,61	0	0	0	0	0	1
Camil	RS	3,89	0	0	0	0	0	1
Damil	SP	2,52	0	0	0	0	0	1
Momiji	RS	2,91	0	0	0	0	0	1
Uncle Bens	RS	3,75 a 3,80	0	0	3,95	0	0	3
Urbano Premium	SC	3,00	0	0	0	0	0	1

Na Tabela 15 verifica-se que o arroz branco, polido, longo-fino, tipo 1, em embalagem de 2 kg foi encontrado apenas uma marca importada do Rio Grande do Sul. Essa observação é importante visto que o arroz produzido em Roraima é comercializado em embalagem de 1 kg e 5 kg e, seta situação precisa ser analisada, do ponto de vista do consumidor, quanto da agroindústria sobre a viabilidade do produto local ser, também, vendido em embalagem de 2kg.

**Tabela 15.** Marcas de arroz branco, polido, longo-fino, tipo 1, importadas de outros estados, embalagem 2 kg, no comércio varejista de Boa Vista.

Marca	Procedência	Supermercado			Mercantil			Feira livre			Total
		1	2	3	1	2	3	1	2	3	
Área*		1	2	3	1	2	3	1	2	3	-
Tio João	RS	5,84	0	0	0	0	0	0	0	0	0

Para o arroz tipo 1, produzido em Roraima e comercializado em embalagem de 5 kg o preço variava entre R\$ 8,95 a R\$ 11,75, com média de R\$ 9,95. Para o arroz importado a variação era de R\$ 13,08 a R\$ 19,48, com média de R\$ 15,18, cuja variação, no preço médio, era da ordem de 52%, muito superior aos 26% encontrados nas embalagens com 1 kg, onde o fator transporte provavelmente influenciava nessa variação. Na Tabela 16, observa-se que o mesmo era encontrado nos supermercados na área central da cidade, provavelmente sendo direcionado para os consumidores de melhor renda.

**Tabela 16.** Marcas de arroz branco, polido, longo-fino, tipo 1, importadas de outros estados, embalagem 5 kg, no comércio varejista de Boa Vista.

Marca	Procedência	Supermercado			Mercantil			Total
		1	2	3	1	2	3	
Área*		1	2	3	1	2	3	-
Broto Legal	SP	13,74	0	0	0	0	0	1
Tio João	RS	14,43	0	0	0	0	0	1
Camil	RS	19,48	0	0	0	0	0	1
Damil	RS	13,08	0	0	0	0	0	1

Para o arroz parboilizado (embalagem 1 kg) foram encontradas oito marcas, todas importadas, cujo preço variava de R\$ 2,75 a R\$ 5,45 e, portanto, com preço superior ao subgrupo dos polidos, visto que passam por processo de précozimento (Tabela 17). Também encontrado em supermercados na área central e intermediária e, direcionado para nicho de mercado conforme relatos anteriores.

**Tabela 17.** Marcas de arroz branco, parboilizado, importadas de outros estados, embalagem 1 kg, no comércio varejista de Boa Vista.

Marca	Procedência	Supermercado			Mercantil			Total
		1	2	3	1	2	3	
Área*		1	2	3	1	2	3	-
Broto Legal	SP	2,71	0	0	0	0	0	1
Tio João	RS	2,49	0	0	0	0	0	1
Tio Mingote	RS	0	5,45	0	0	0	0	1
Blue Ville	RS	2,75 a 2,80	0	0	0	0	0	2
Camil	RS	3,97	0	0	0	0	0	1
Klobenz	SC	2,89	0	0	0	0	0	1
Uncle Bens	RS	4,03	0	0	0	0	0	1
Urbano	SC	2,81	0	0	0	0	0	1

No que se refere ao arroz parboilizado (embalagem 5 kg) foram três marcas encontradas, todas de importação (Tabela 18). Quanto ao preço não havia diferença em relação ao arroz polido e importado (Tabela 16). As observações para o arroz importado, quanto a área de venda, servem para este caso.

**Tabela 18.** Marcas de arroz branco, parboilizado, importadas de outros estados, embalagem 5 kg, no comércio varejista de Boa Vista.

Marca	Procedência	Supermercado			Mercantil			Total
		1	2	3	1	2	3	
Área*		1	2	3	1	2	3	-
Grão do Campo	SP	12,15	0	0	0	0	0	1
Tio João	RS	13,18	0	0	0	0	0	1
Blue Ville	RS	12,97	0	0	0	0	0	1

Além do arroz polido e parboilizado encontrou-se, também, outros tipos, conforme Tabelas 19 e 20. Na Tabela 19 estão alguns tipos, tais como parboilizado e integral, integral, aromático, arbóreo, orgânico, curto, selvagem, todas de marcas importadas. Quanto a Tabela 20, o arroz era comercializado em diversas formas de apresentação. Por exemplo, na internet uma agroindústria apresenta o arroz em várias linhas e especialidades, do tipo: arroz colorido (com açafrão, cenoura, beterraba, espinafre), colorido e saborizado (com pimenta, com alho, ervas finas), especialidades (culinária naturalista, aromático Tahi Jasmin, orgânico, culinária (gaúcha, italiana e japonesa), integral, mix (branco polido e parboilizado), parboilizado (pré-cozido) e pré-pronto (todo dia com tomates secos). Pelo preço e por ser encontrado em supermercados da área central, supõe-se que sejam tipos direcionados para nichos de mercado, como por exemplo, restaurantes e consumidores que fazem culinárias diversas com os tipos apresentados.

**Tabela 19.** Marcas de arroz (tipos diversos) importadas de outros estados e respectivos preços (equivalente a R\$/kg) no comércio varejista de Boa Vista.

Marca	Tipo	Procedência	Supermercado		Total
			1	2	
Área*			1	2	3
Blue Ville	Parbolizado e integral (1 kg)	SP	4,13	0	0
Aromático Jasmine	(1 kg)	RS	7,80	0	0
Blue Ville	Aromático Thai Jasmin (1 kg)	SP	8,53	0	0
Tio João	Selvagem (250 g)	RS	15,46	0	0
Urbano	Arbóreo (1 kg)	SC	9,84	0	0
Blue Ville	Negro Selvagem (150 g)	SP	11,47	0	0
Blue Ville	Sushi – curto (1 kg)	SP	7,67	0	0
Blue Ville	Orgânico (1 kg)	SP	8,05	0	0
Tio João	Integral	RS	6,26	0	0
Ráris	Integral (500g)	SP	9,27 a 10,41	0	0
Uncle Bens	Integral	RS	6,74	0	0
Blue Ville	Integral e Parbolizado	SP	4,71	0	0
Blue Ville	Integral milicereais (300g)	SP	3,82	0	0

**Tabela 20.** Marcas de arroz das linhas colorido e especialidades importadas de outros estados e respectivos preços (equivalente a R\$/kg), no comércio varejista de Boa Vista.

Marca/ Linha	Procedência	Supermercado			Total
			Área 1	Área 2	
Tio João – cozinha e sabor					
Com galinha	RS	3,69 (157g)	0		1
Com risoto e parmegiana	RS	4,03 (157 g)	0		1
Tio João – cozinha fácil					
Com brócolis	RS	2,80 (250g)	0		1
Com curry	RS	2,80 (250g)	0		1
Com ervas finas	RS	2,80 (250g)	0		1
Com funghi	RS	2,80 (250g)	0		1
Biju com risoto	RS	0	6,27		1
Blue Ville – colorido, saborizado ou culinária					
Com açafrão	SP	2,27 (250g)			
Com frango e tomate	SP	2,78 (110g)			
Carreteiro	SP	8,44			
Arroz e Cia					
Com pimenta	SP	0,99 (250g)			
Com cenoura	SP	2,27 (250)			
Com alho	SP	2,27 (250)			

Com beterraba	SP	2,27 (250)		
Com calabresa	SP	2,79 (110g)		
Com champignon	SP	2,27 (110g)		
Ervas finas	SP	2,43 (250g)		
Com espinafre	SP	2,27 (250)		
Blue Ville – todo dia				
Com tomates secos	SP	2,85 (250)		
Uncle Bens – Receita do Chef				
Com lingüiça e cebola	SP	3,39 (240g)		
Milanês	SP	3,58 (240g)		

Uma outra forma de apresentação do arroz encontrado em supermercados na área central da cidade são marcas importadas onde o produto é embalado em saquinhos ou sistema boil-in bag (embalagem de polietileno microperfurada e resistente ao calor) . Neste caso o arroz na embalagem é colocado em água fervente para cozinhar, tendo como vantagem que não suja a panela e não há necessidade de gordura ou óleo. É outra alternativa que as agroindústrias e varejistas oferecem aos consumidores que buscam formas mais práticas para preparo de alimentos.

**Tabela 21.** Marcas de arroz em saquinhos (sistema boil-in bag) importados de outros estados e respectivos preços (equivalente a R\$/kg), no comércio varejista de Boa Vista.

Marca*	Subgrupo	Supermercado área central	Total
Tio João	Parboilizado	4,92	1
Blue Ville	Parboilizado	3,64	1
Blue Ville	Polido	3,85	1
	Parboilizado e integral	4,71	1
	Selvagem integral	8,24	1
Camil	Parbolizado	5,25	1
Uncle Bens	Parbolizado	3,99	1
Urbano	Parbolizado	4,77	1

\* Pacotes de 1 kg com oito saquinhos (125 g cada).

As informações apresentadas nas Tabela de 17 a 21, embora não se tenham dados sobre quantidade comercializada no mercado varejista, serve como indicativo para

as agroindústrias locais sobre esse nicho de mercado, considerando-se ainda que o arroz produzido em Roraima atinge outros mercados da região. Logicamente que para entrar no mercado com algum tipo de arroz ou linha de produto, visando agregar valor ao produto as agroindústrias locais deverão proceder a estudo de mercado e viabilidade técnico-econômica do empreendimento.

## **Conclusões**

Dentre os principais resultados encontrados pode-se destacar:

O arroz encontrado no varejo em Boa Vista é procedente de 14 agroindústrias locais com 26 marcas para o arroz polido e uma marca para arroz integral, totalizando 27 marcas, além de outras 13 provenientes de agroindústrias do Rio Grande do Sul, Santa Catarina, São Paulo e Mato Grosso;

O arroz polido e do tipo 1 produzido em Roraima estava presente em 78,14% dos varejistas com 12 marcas; 5,44% para o arroz tipo 2 (cinco marcas); 7,87% para arroz tipo 3 (cinco marcas); 6,67% para o tipo 5 (três marcas) e, 0,3% do AP com uma marca;

O arroz procedente de outros Estados, além do polido, foi encontrado na forma integral, parboilizado, e especialidades e, deve ser analisado quanto à possibilidade das agroindústrias locais produzirem outros tipos, além do polido, para venda no comércio local e de outros Estados;

O arroz tipo 1 foi encontrado em 90% dos supermercados e 69% nos mercantis em todas as regiões da cidade, enquanto que os tipos 2, 3, 5 e AP foram, preferencialmente, encontrados em estabelecimentos mais afastados do centro da cidade, onde o preço ao consumidor é sugestivo de que tais tipos são direcionados para classes de consumidores com menor poder aquisitivo;

Comparando o preço do arroz tipo 1 produzido em Roraima com o mesmo tipo procedente das regiões sul, sudeste e centro-oeste, observou-se que o preço médio era de R\$ 1,91 e R\$ 2,41 por quilograma, respectivamente, cuja diferença de 26% deve estar, provavelmente, ligada ao custo do transporte;

## Referências Bibliográficas

ALMANAQUE DO ARROZ – Mundo do Arroz. Disponível em: <http://www.almanaquedoarroz.com.br/site/13/pg10.asp>. Acesso em: 09.jun.2009.

**CORDEIRO, A.C.C.; MOURÃO JÚNIOR, M.; MEDEIROS, R.D. Evolução da área, produção e produtividade do arroz irrigado em Roraima. Boa Vista: Embrapa Roraima, 2008. 4p. (Embrapa Roraima. Comunicado Técnico, 07).**

FERREIRA, C.M.; YOKOYAMA, L.P. **Cadeia produtiva do arroz na região Centro-Oeste.** Brasília: Embrapa Produção de Informação; Santo Antônio de Goiás: Embrapa Arroz e Feijão, 1999. 110p.

GAMEIRO, A.H.; GAMEIRO, M.B.P. **O arroz no varejo e os fatores que influenciam o dispêndio das famílias consumidoras.** Brasília: Revista de Economia e Sociologia Rural, v.46, n.4, 15p. 2008. Disponível em: [http://www.scielo.br/scielo.php?pid=S0103-20032008000400006&script=sci\\_arttext](http://www.scielo.br/scielo.php?pid=S0103-20032008000400006&script=sci_arttext). Acesso em: 14.mai.2009.

MÉNDEZ DEL VILLAR, P.; DUCOS, A.; FERREIRA, N.L.S.; PEREIRA, J.A.; YOKOYAMA, L.P. **Cadeia produtiva do arroz no Estado do Maranhão.** Teresina: Embrapa Meio Norte; Brasília: Embrapa/CIRAD, 2001. 136 p.

RELATÓRIO TÉCNICO ANUAL DA UNIDADE DE EXECUÇÃO DE PESQUISA DE ÂMBITO TERRITORIAL DE BOA VISTA. Boa Vista: EMBRAPA/UEPAT de Boa Vista, 1983. 212p. (EMBRAPA/UEPAT de Boa Vista. RTA, 1982).

YOKOYAMA, L.P.; MÉNDEL DEL VILLAR, P.; UTUMI, M.M.; GODINHO, V.P.C. **Diagnóstico da cadeia produtiva do arroz em Rondônia.** Santo Antônio de Goiás: Embrapa Arroz e Feijão, 2000. 52p. (Embrapa Arroz e Feijão. Documentos, 110).







**Embrapa**

---

*Roraima*

MINISTÉRIO DA  
AGRICULTURA, PECUÁRIA E  
ABASTECIMENTO

