

Casa do Arroz
Organização Interprofissional do Arroz



Casa do Arroz
Associação Interprofissional do Arroz

ANIA
Associação Nacional
dos Industriais de arroz

AOP
Associação dos
Orizicultores de Portugal

APOR
Associação Portuguesa
de Orizicultores

APED
Associação Portuguesa
de Empresas de Distribuição



Programa de melhoramento do arroz
português

CASA DO ARROZ

COTArroz

INIAV / ITQB-iBET

FOTO DE ANA LUISA FERREIRA



Restolhos de arroz, Montemor o Velho.

FOTO DO ARQUIVO DA CAMARA MUNICIPAL



Celeiro da Vala (edifício séc. XVIII de secagem e armazenagem de arroz), Salvaterra de Magos.

FOTO DE PEDRO TEIGERA



Arrozais, Alcácer do Sal.



Dados da Fileira do Arroz em Portugal

● **Produção/Agricultura:**

- N.º de agricultores: 2.000
- Área de produção de arroz nacional: 30.000 ha
- Quantidade de arroz produzido em Portugal: 190.000t de arroz em casca (100.000t de arroz carolino e 90.000t de arroz agulha) o que equivale a cerca de 130.000t de arroz em branco
- Volume de negócios da agricultura: 60,0 M€

Dados da Fileira do Arroz em Portugal Campanha 2013/2014

DRAP	2008	2009	2010	2011	2012	2013
Centro	6 571	6 328	6 315	6 313	6 319	5 98
Lisboa Vale do Tejo	8 812	12 200	13 167	14 076	14 794	14 29
Alentejo	9 882	8 910	9 300	9 053	9 514	9 50
Algarve	216	159	210	209	209	131
Total	25 481	27 597	28 992	29 691	30 836	29 88

TIPO	%	2011	%	2012	%	2013	Variação (%)
Carolino	60%	20.028,04	68%	22.125,23	72%	17.722,00	-20%
Agulha	39%	9.258,20	31%	8.425,37	27%	12.162,00	44%
Médio	0%	205,58	1%	247,97	1%		
Redondo	1%	158,77	1%	36,94	0%		
	100%	29.650,59		30.835,51		29.884,00	

Dados da Fileira do Arroz em Portugal

- **Transformação/Indústria:**

- N.º de fábricas transformadoras de arroz: 12
- N.º de trabalhadores das fábricas: 500
- Quantidade de arroz vendido pela indústria à distribuição: 180.000t de arroz branqueado
- Volume de negócios da indústria/distribuição (PMVP)
160,0 M/€

Dados da Fileira do Arroz em Portugal

● Fileira e consumo:

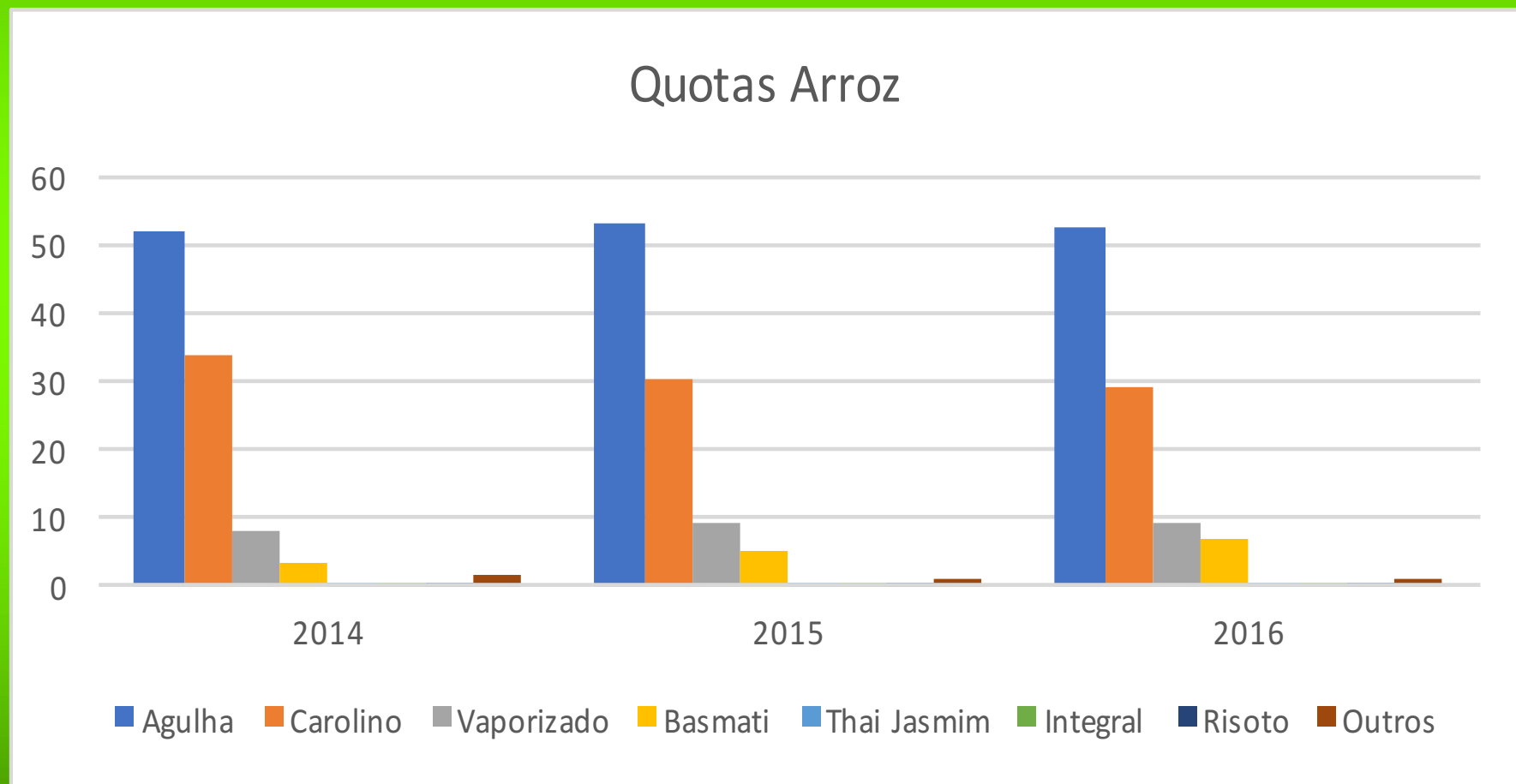
- N.º de pessoas envolvidas directamente na fileira: 10.000
- N.º de pessoas envolvidas indirectamente com a fileira: 5.000
- Quantidade de arroz importado (arroz agulha): 110.000t de arroz em película.
 - Quantidade de arroz exportado: 20.000t de arroz em película.
 - Saldo líquido das importações: 90.000t de arroz em película
- Consumo per capita: 18,0 kg/ano de arroz branco, o maior da Europa (4,5 vezes a média da UE).

Dados da Fileira do Arroz em Portugal

● Mercado de consumo: quotas de mercado (Nielsen INA)

	2014	2015	2016
● arroz Agulha:	52,0%	53,3%	52,3% (-5,6%)
● arroz Carolino:	33,8%	30,2%	28,9% (-7,8%)
● arroz Vaporizado:	7,9%	9,1%	9,1% (-3,8%)
● arroz Basmati:	3,5%	4,8%	6,9% (+37,3%)
● arroz Thai/Jasmim:	0,5%	0,4%	0,7% (+56,4%)
● arroz Integral:	0,5%	0,5%	0,6% (+10,3%)
● arroz Risoto:	0,3%	0,3%	0,4% (+9,0%)
● Outros:	1,6%	1,3%	1,1%

Dados da Fileira do Arroz em Portugal



Dados da Fileira do Arroz em Portugal

Arroz: Quotas de mercado Nielsen INA								Total	
	2014	2015	Var.	Var.%	2016	Var.	Var.%	Var.	Var.%
Agulha	52,03	53,26	1,23	2,4%	52,25	(1,01)	-1,9%	0,22	0,4%
Carolino	33,82	30,16	(3,66)	-10,8%	28,90	(1,26)	-4,2%	(4,92)	-14,5%
Vaporizado	7,93	9,13	1,20	15,1%	9,12	(0,01)	-0,1%	1,19	15,0%
Basmati	3,38	4,84	1,46	43,2%	6,90	2,06	42,6%	3,52	104,1%
Thai Jasmim	0,49	0,44	(0,05)	-10,2%	0,72	0,28	63,6%	0,23	46,9%
Integral	0,46	0,52	0,06	13,0%	0,60	0,08	15,4%	0,14	30,4%
Risoto	0,32	0,34	0,02	6,3%	0,38	0,04	11,8%	0,06	18,8%
Outros	1,58	1,30	(0,28)	-17,7%	1,11	(0,19)	-14,6%	(0,47)	-29,7%

Principais constrangimentos que afectam a nossa fileira

- I. Preços em baixa nos mercados, quer a montante (abastecimento de matéria-prima), quer a jusante (mercado de consumo final), devido à baixa dos preços internacionais e consequentemente europeus, à constante pressão promocional na venda ao consumidor e à elevada concorrência entre operadores da fileira;
- II. Dificuldade em escoar alguns stocks de arroz tipo japónica, devido à tendência de consumo nacional e à falta de alternativas de escoamento para novos mercados internacionais para aumentar as exportações;
- III. Importação de arroz branqueado e já embalado para a UE sem pagar direitos (acordo TMA / PMA) +25% das importações totais de arroz tipo índica e Basmati, o que coloca em risco toda a fileira de arroz da EU. No passado recente as importações faziam-se em arroz “carga” ou película (“integral”) o que obrigava a ser transformado (branqueado e embalado) na UE;
- IV. Quebra abrupta no consumo de arroz Carolino nos últimos três anos: **-14,5%!!!** Em 2004 o arroz Carolino era líder de mercado (fonte: Nielsen INA).



**CASA DO
ARROZ**



CAROLINO ARROZ DE PORTUGAL



Carolino
arroz de
Portugal



CAROLINO ARROZ DE PORTUGAL



Carolino
arroz de
Portugal



Carolino arroz de Portugal

Cremoso entre polvo ou peixe
da nossa costa. Rosado, encarnado,
saboroso quando absorve
o sabor do tomate fresco.

COLOQUE MAIS PORTUGAL
NA SUA RECEITA.

Carolino arroz de Portugal

CAROLINO ARROZ DE PORTUGAL

A COMPOSIÇÃO QUÍMICA DO ARROZ

O arroz, tal como os outros cereais, é constituído por água, proteínas, lípidos, e, sobretudo, por amido, que é um hidrato de carbono. O amido encontra-se sob a forma de grânulos, uma estrutura muito compacta e resistente, constituída por cadeias de um açúcar, chamada glicose. As cadeias são uma espécie de «colares» de glicose e existem em dois tipos: um delas é linear e chama-se amilose; o outro é ramificado e designa-se por amilopectina. A % de amilose no amido é variável (1-35%) e é ela a principal responsável pelo diferente comportamento culinário dos vários tipos de arroz.

ARROZ E NUTRIÇÃO

Do ponto de vista nutricional, o arroz é rico em hidratos de carbono, ferro, vitaminas B1, PP e ácido fólico. É um alimento quase completo, faltando-lhe apenas alguns dos aminoácidos de que também necessitamos, como é o caso da lisina e das vitaminas A, C e D. O arroz cozido é facilmente digerível, não contém colesterol nem glúten e, por isso, é aconselhável para a alimentação infantil, para os doentes celíacos (intolerância ao glúten) e até para os diabéticos. E, por exemplo, quando há problemas gastrointestinais, beber água da cozedura do arroz é uma boa ajuda para os resolver.

Saiba como identificar o arroz Carolino, o arroz de Portugal. O grão cru é longo e mais arredondado (oblongo) do que o do arroz agulha. Se comparado com este, tem um teor em amilose inferior e, por isso, depois de cozido fica com uma textura menos firme. Uma grande qualidade é a de que absorve facilmente o caldo ou água de cozedura, retendo todos os sabores que lhe são adicionados.

COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS NUTRICIONAIS DO ARROZ BRANQUEADO COZIDO

Porção de 100 g	
Água	68,4 g
Proteínas	2,7 g
Lípidos	0,3 g
Hidratos de carbono	28,2 g
Fibra alimentar	0,4 g
Energia	0,4 g
Coolesterol	0 mg
Sódio	0 mg
(DOR*)	
Ferro	1,2 mg (26,6 %)
Tiamina (Vitamina B1)	0,183 mg (11,6 %)
Niacina (Vitamina PP)	1,476 mg (29,2 %)
Ácido fólico	95 mg (23,5 %)

Fonte: USDA, Nutri*Lab, 2005 (www.fda.gov) *DOR = Valor diário recomendado estabelecido na Directiva 90/149/CEE.



Associação Interprofissional do Arroz, representa a fivela do arroz português que congrega as associações dos produtores de arroz (AOP e APOR), das industriais (ANIA) e da distribuição (APEDE) portuguesas.



CAROLINO ARROZ DE PORTUGAL

ARROZ CAROLINO ARROZ DE PORTUGAL

O arroz, de nome científico "Oryza Sativa", é um dos produtos naturais nutricionalmente mais importantes e mais saudáveis de que a humanidade dispõe, e por isso é o alimento básico de mais de dois terços da humanidade e é o segundo alimento mais consumido no mundo. Nenhum outro alimento tem, como o arroz (Carolino), a capacidade de absorver os sabores e aromas dos outros alimentos, especiarias e ervas aromáticas a que se associa.

Na cozinha, a imaginação é o limite. Pode ser cozinhado de 1001 maneiras, quente ou frio, temperado com sal ou com apúcar. É barato e rende. Depois de cozinhado, mesmo só com água, adquire três vezes o seu volume.

Portugal produz com grande qualidade arroz Carolino. É o tipo de arroz que mais se adequa à culinária tradicional portuguesa, o chamado arroz "malandrino" ou mais carinhosamente apelidado de "malandrinho", tanto como prato principal: arroz de marisco, de bacalhau, de peixe, de pato, de polvo, de cabidela ou de lamprea, entre outros, ou como acompanhamento, como o arroz de tomate, de grelos,

de coentros, de feijão, com vegetais ou branco, etc.

Uma vez que o arroz Carolino casa na perfeição tanto com carne como com peixe, é um dos alimentos mais versáteis e democráticos da nossa culinária, dado o seu baixo custo e o elevado retorno que permite.

Para provar a sua versatilidade e modernidade, temos agora o novo arroz carolino de cavala!

Em Portugal, o seu sucesso foi enorme e transformou os portugueses nos "asiáticos" da Europa, com um consumo per capita de cerca de 18,0 kg/ano, quando a média europeia não ultrapassa os 5,0 kg/ano, fazendo de Portugal um dos maiores mercados em valor absoluto da UE. O arroz não tem praticamente gordura, colesterol, ou glúten, o que faz do arroz o alimento mais adequado a qualquer dieta alimentar, alimenta sem engordar e sem causar problemas alérgicos ou intolerâncias alimentares!



A HISTÓRIA DO ARROZ EM PORTUGAL

Todos nós, os homens e as mulheres do nosso tempo, devemos o nosso tipo de vida, em grande parte, aos cereais: os europeus, ao trigo; os povos americanos, ao milho; e os asiáticos, ao arroz, que terá sido descoberto no sudeste asiático há cerca de 5.000 anos.

Originário da Ásia, o arroz foi trazido para a Grécia, por Alexandre, o Grande, o criador do grande império que ligou o Oriente

e o Ocidente, cerca de 320 anos antes de Cristo. Mas só no século VII a sua cultura foi verdadeiramente implantada na Europa. É aos Mouros que a Península Ibérica tem que agradecer a introdução da cultura do arroz, muito provavelmente nos séculos VII e VIII. Daí que à sua designação, tanto em Portugal como em Espanha, derive directamente da palavra árabe "roz" (al roz), que já terá vindo, por evolução fonética, do vocábulo persa "orz".



Em Portugal, só passados muitos séculos, já no reinado de D. Dinis, o Lavrador (1279-1325), aparecem as primeiras referências escritas à cultura do arroz que, nesses tempos, era apenas destinado à mesa dos ricos.

No séc. XV, o período das epopeias portuguesas, a cultura do arroz foi uma das que os navegadores portugueses levaram para a África e América do Sul, nomeadamente para o Brasil.

"É AOS MOUROS QUE A PENÍNSULA IBÉRICA TEM QUE AGRADECER A INTRODUÇÃO DA CULTURA DO ARROZ."

"NO SÉC. XV, O PERÍODO DAS EPOPEIAS PORTUGUESAS, A CULTURA DO ARROZ FOI UMA DAS QUE OS NAVEGADORES PORTUGUESES LEVARAM PARA A ÁFRICA E AMÉRICA DO SUL, NOMEADAMENTE PARA O BRASIL."

OS DIFERENTES TIPOS DE ARROZ

Do ponto de vista agrónomico, as variedades de arroz que se cultivam partencem às subespécies Indica e Japónica. Comercialmente, o arroz diferencia-se em 3 tipos principais: o de grão curto, o de grão médio e o de grão longo. Em Portugal, o tipo mais vulgarizado é o de grão longo, que é subdividido em duas denominações: o estrelito – Agulha (Índica); e o oblongo – Carolino (Japónica). Qualquer destes tipos de arroz é, por vezes, sujeito a um tratamento térmico durante o seu processamento industrial, sendo nesse caso designado por arroz vaporizado ou pré-cozido.

O ARROZ EM PORTUGAL

O arroz que melhor se adapta às nossas condições agrónomicas é o do tipo Carolino, sendo produzido nas regiões circundantes dos estuários dos rios Sado, Tejo e Mondego. A cultura do arroz está bem integrada no ecossistema destas regiões, contribuindo para a manutenção da sua preciosa biodiversidade, tanto vegetal como animal (as cegonhas, os lagostins...). Actualmente, os incentivos à produção de arroz privilegiam o modo de produção integrada, reduzindo ao mínimo a aplicação de pesticidas e fertilizantes, estando todos os intervenientes, desde a produção à armazenagem e comercialização, verdadeiramente empenhados na protecção do meio ambiente e em tudo o que abrange a segurança alimentar da população.

Pré-campanha promocional



Campanha promocional

- O arroz, de nome científico *Oryza Sativa*, é um dos produtos naturais nutricionalmente mais importantes e mais saudáveis de que a humanidade dispõe, por isso é o alimento básico de mais de dois terços da humanidade e é o segundo alimento mais consumido no mundo.
- Nenhum outro alimento tem, como o arroz (Carolino) a capacidade de absorver os sabores e aromas dos outros alimentos, especiarias e ervas aromáticas a que se associa
- Na cozinha, a imaginação é o limite, pois pode ser cozinhado de 1001 maneiras, quente ou frio, temperado com sal ou com açúcar.
- É barato e rende, depois de cozinhado, mesmo só com água, adquire três vezes o seu volume.

Campanha promocional

- Portugal pode gabar-se de produzir com grande qualidade um tipo de arroz, o Carolino, é o arroz que mais se adequa à culinária tradicional portuguesa, o chamado arroz “malandro” ou mais carinhosamente apelidado de “malandrinho”:
 - como prato principal:
 - arroz de marisco;
 - arroz de bacalhau;
 - arroz de peixe;
 - arroz de pato;
 - arroz de polvo;
 - arroz de cabidela ou de lampreia; etc.
 - ou, como acompanhamento:
 - arroz de tomate;
 - arroz de grelos;
 - arroz de coentros;
 - arroz de feijão;
 - arroz com vegetais;
 - arroz branco, etc.

Campanha promocional

- Casando-se de igual maneira, quer com carne, quer com peixe, é por isso um dos alimentos mais versáteis e democráticos da nossa culinária, dado o seu baixo custo e o elevado retorno que permite.
- Para provar a sua versatilidade e modernidade, temos agora o novo arroz carolino de cavala!
- Em Portugal o seu sucesso foi enorme e transformou os portugueses nos asiáticos da Europa com um consumo per capita de cerca de 18,0 kg/ano, quando a média europeia não ultrapassa os 4,5 kg/ano, fazendo de Portugal um dos maiores mercados em valor absoluto da UE.
- O arroz não tem praticamente gordura, colesterol, ou glúten, isto faz do arroz o alimento mais adequado a qualquer dieta alimentar, alimenta sem engordar e sem causar problemas alérgicos ou intolerâncias alimentares!

Campanha promocional

A história do arroz em Portugal

- Todos nós, homens e mulheres do nosso tempo, devemos o nosso tipo de vida, em grande parte, aos cereais: os europeus, ao trigo, os povos americanos, ao milho e, os asiáticos, ao arroz, o qual terá sido descoberto no sudoeste asiático, há cerca de 5.000 anos.
- Originário da Ásia, o arroz foi trazido para a Grécia, por Alexandre o Grande, o criador do grande império que ligou o Oriente e o Ocidente, cerca de 320 anos antes de Cristo. Mas só no século VII a cultura foi verdadeiramente implantada na Europa.
- É aos Mouros que a Península Ibérica tem que agradecer a introdução da cultura do arroz, muito provavelmente nos séculos VII e VIII. Daí que a sua designação, tanto em Portugal como em Espanha, derive directamente da palavra árabe “roz” (al roz), que já terá vindo, por evolução fonética, do vocábulo persa “orz”.

Campanha promocional

- Em Portugal, só passados muitos séculos, já no reinado de D. Dinis, o Lavrador (1279-1325), aparecem as primeiras referências escritas à cultura do arroz que, nesses tempos, era apenas destinado à mesa dos ricos.
- No séc. XV, o período das epopeias portuguesas, a cultura do arroz foi uma das que os navegadores portugueses levaram para a África e América do Sul, nomeadamente para o Brasil.

Campanha promocional

Os diferentes tipos de arroz

- Do ponto de vista agronómico, as variedades de arroz que se cultivam pertencem às sub-espécies Indica e Japónica.
- Comercialmente, o arroz diferencia-se em 3 tipos principais:
 - o de grão curto;
 - o de grão médio;
 - e o de grão longo.
- Em Portugal, o tipo mais vulgarizado é o de grão longo que é subdividido em duas denominações (marcas):
 - o mais estreito - Agulha (Índica);
 - e o oblongo - Carolino (Japónica).
- Qualquer destes tipos de arroz é por vezes sujeito a um tratamento térmico durante o seu processamento industrial, sendo nesse caso designado por arroz vaporizado ou pré-cozido.

Campanha promocional

O arroz em Portugal

- O arroz que melhor se adapta às nossas condições agronómicas é o do tipo Carolino, sendo produzido nas regiões circundantes dos estuários dos rios:
 - Mondego;
 - Tejo;
 - Sado.
- A cultura do arroz está bem integrada no ecossistema destas regiões contribuindo para a manutenção da sua preciosa biodiversidade, tanto vegetal como animal (as cegonhas, os lagostins, etc.).
- Actualmente, os incentivos à produção de arroz privilegiam o modo de produção integrada, reduzindo ao máximo a aplicação de pesticidas e fertilizantes, estando todos os intervenientes desde a produção à armazenagem e comercialização, verdadeiramente empenhados na protecção do meio ambiente e em tudo o que abrange a segurança alimentar da população.

Campanha promocional

A composição química do arroz

- O arroz, tal como os outros cereais, é constituído por água, proteínas, lípidos e, sobretudo por amido, que é um hidrato de carbono.
- O amido encontra-se sob a forma de grânulos, uma estrutura muito compacta e resistente, constituída por cadeias de um açúcar, chamado glucose.
- As cadeias são uma espécie de “colares” de glucose e existem dois tipos desses colares:
 - um deles é linear e chama-se amilose (> nos Índicas);
 - o outro é ramificado e designa-se por amilopectina (> nos Japónicas).
- A % de amilose no amido é variável (1%-35%) e é ela a principal responsável pelo diferente comportamento culinário dos vários tipos de arroz.

Campanha promocional

Arroz e nutrição

- Do ponto de vista nutricional, o arroz é rico em hidratos de carbono, ferro, vitaminas B1, PP e ácido fólico.
- É um alimento quase completo, faltando-lhe apenas alguns dos aminoácidos de que também necessitamos, como é o caso da lisina e vitaminas A, C e D.
- O arroz cozido é facilmente digerível, não contém colesterol nem glúten e por isso é aconselhável para a alimentação infantil, para os doentes celíacos (intolerantes ao glúten) e até para os diabéticos.
- E... quando há problemas gastro-intestinais, beber água de cozer arroz é uma boa ajuda para os resolver.

Campanha promocional

Como se identifica o arroz carolino?

- O grão cru é longo e mais arredondado (oblongo) do que o do arroz agulha.
- Tem um teor em amilose inferior ao agulha e, por isso, depois de cozido fica com uma textura menos firme.
- Uma grande qualidade é a de que absorve facilmente o caldo ou água de cozedura, retendo todos os sabores que lhe são adicionados.

COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS NUTRICIONAIS DO ARROZ BRANQUEADO COZIDO

Porção de 100g

Fonte: USDA, Nutrient Database, 2005
(www.nal.usda.gov)

DDR: Dose diária recomendada,
baseada na Directiva
90/496/CEE

- Água 68,4 g
- Proteínas 2,7 g
- Lipídeos 0,3 g
- Hidratos de carbono 28,2 g
- Fibra alimentar 0,4 g
- Energia 0,4 g
- Colesterol 0,0 mg
- Sódio 0,0 mg
- Ferro 1,2 mg (8,6 %)
- Tiamina (Vitamina B1) 0,163 mg (11,6 %)
- Niacina (Vitamina PP) 1,476 mg (8,2 %)
- Ácido fólico 55 mg (27,5 %)

“Carolino - Arroz de Portugal”

Obrigado pela atenção.

CASA DO ARROZ - ASSOCIAÇÃO INTERPROFISSIONAL DO ARROZ

Paúl de Magos, 2120-014 Salvaterra de Magos

TEL: 263 595 189 - Fax: 263 595 504

casadoarroz.oi@gmail.com