

COMERȚUL, CONSUMUL ȘI CALITATEA CRUPELOR DE OREZ COMERCIALIZATE ÎN MAGAZINUL NR. 2 A „GREEN HILLS MARKET”

Autor: Stela SANDU

Conducător științific: dr., conf.univ. Valentina CALMĂȘ

Academia de Studii Economice a Moldovei

***Rezumat:** In today's cooking, rice represents a stuff nobody can leave it aside. 350 million tones of rice are produced annually, however only 4 % of production is exported worldwide. For the last 30 years, aggregate rice consumption rose from 61,5 kg to approximately 85,9 kg per capita, which represents a 40 % increase. In the Republic of Moldova there is an approximately 3,2 kg rice consumption per capita. The assortment of home-produced rice has registered an important increase for the last two years. It is due to the Mediterranean and Asian influences that started to expand into the premium segment of the market.*

***Cuvinte cheie:** crupe de orez, comerț, consum, calitate, preț, vânzări, sortiment.*

În bucătăria de azi, orezul este un aliment de care nimeni nu poate face abstracție. Anual în lume se produc aproximativ 350 milioane tone de orez, dintre care 1,93 mln tone sunt produse în UE. Volumul exportului mondial constituie 12-13 milioane tone, ceea ce reprezintă 4 % din producția globală. Mai bine de 90 % din producția mondială de orez este realizată în Asia, unde orezul reprezintă alimentul de bază în rația alimentară, fiind întrebuințat de 3 ori pe zi [1].

Principalele obiective ale studiului practic au fost:

- 1) Studiarea comerțului și consumului crupelor de orez pe plan local;
- 2) Sortimentul și volumul vânzărilor crupelor de orez în magazinul Nr.2 “Green Hills Market”;
- 3) Verificarea calității crupelor de orez.

1. Studiarea comerțului și consumului crupelor de orez pe plan local

Comerțul mondial cu orez, după prognozele Departamentului American de Agricultură (USDA) o să înregistreze o creștere în anul 2012-2013 de 2,5%. Ritmul de creștere a consumului mondial pentru anul 2012-2013, conform aceluiași prognoze, va fi mai mare decât cel de creștere a producției cu 1,7%, datorită faptului că consumul mondial de orez a crescut cu 40 % în ultimii 30 de ani, de la 61,5 la 85,9 kg pe cap de locuitor [3, 5].

Pe parcursul anilor 2004-2011 importul crupelor de orez în R.Moldova a înregistrat o fluctuație dinamică, cea mai mare cantitate importată fiind în anul 2007 – 15 mii tone. Astfel, în anul 2011 în comparație cu 2010, cantitatea importată a scăzut de la 12 la 9 mii tone. În același an a crescut considerabil cantitatea de crupe de orez importate din Rusia (de la 2 la 4 mii tone) și din Pakistan (de la 1,9 la 2,1 mii tone) [6]. În R.Moldova se consumă anual per capita aproximativ 3,2 kg de orez (norma este de 3,00 kg) [9].

2. Sortimentul și calitatea crupelor de orez comercializate în magazinul Nr.2 „Green Hills Market”

Piața R.Moldova oferă o gamă largă de crupe de orez: de la orezul cu bob rotund, până la semi-preparate și tipuri speciale de orez (basmati, thailandez, paella, orez sălbatic, orez cafeniu, etc.).

Prețul crupelor de orez comercializate variază de la 11 lei/kg (orezul importat din Ucraina) până la 242 lei/kg (orezul importat din China). Topul celor mai scumpe sortimente de orez din magazinului Nr.2 “Green Hills Market” sunt prezentate în figura 1. Principalii importatori ai crupelor de orez sunt reprezentați în figura 2. Dinamica vânzărilor crupelor de orez pe parcursul ultimilor 4 ani, cât și numărul frunizorilor și cantitatea pozițiilor în gama sortimentală sunt prezentate în figura 3 și 4.

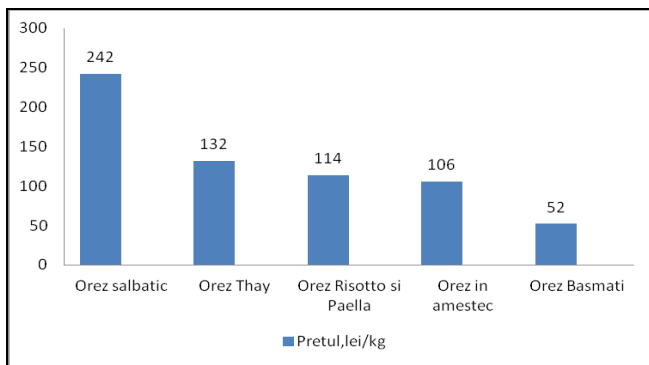


Fig. 1. Topul celor mai scumpe sortimente de orez în cadrul rețelei comerciale „Green Hills Market”

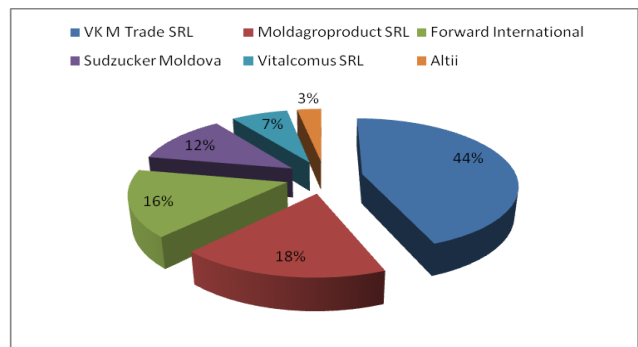


Fig. 2. Principalii importatori ai crupelor de orez din cadrul rețelei comerciale „Green Hills Market”.

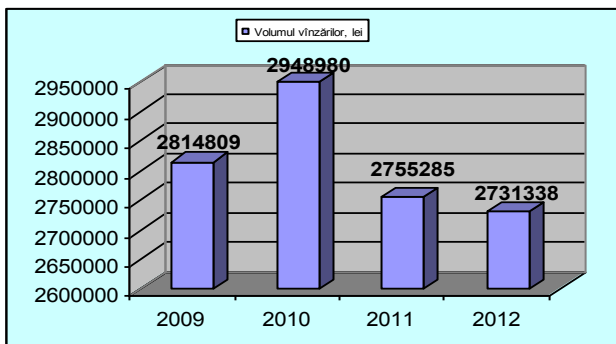


Fig. 3. Dinamica vânzărilor crupelor de orez în cadrul „Green Hills”.

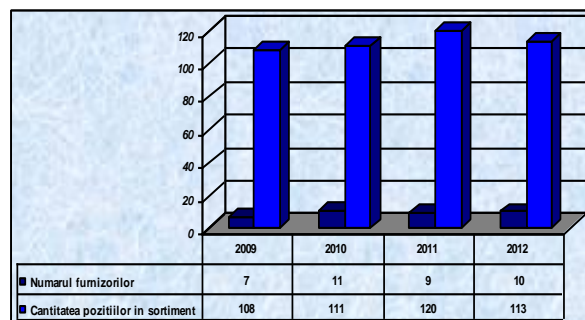


Fig 4. Variația numărului de furnizori și a pozițiilor sortimentul crupelor de orez a magazinului „Green Hills”

3. Verificarea calității crupelor de orez

În calitate de obiect de studiu au servit 6 mărci comerciale de crupe de orez, trei din acestea au o preambalare autohtonă. Examenul organoleptic, fizico-chimic precum și verificarea corectitudinii ambalării, marcării și etichetării au fost efectuate în laboratorul ASEM. Rezultatele cercetărilor (efectuate conform GOST 6292-93) sunt prezentate în tabelul 1.

De asemenea au fost verificate prezența impurităților organice și metalo-magnetice. La toate tipurile de orez examinate conținutul acestor impurități corespunde normelor prescrise în standard.

Concluzii


În urma examenului de laborator s-au constatat următoarele:

- Orezul „Riso Scotti” corespunde tuturor indicilor verificați. Ambalajul acestui orez conține o rețetă de preparare, cât și o delimitare a produsului pe porții. Restul crupelor de orez supuse examenului de laborator nu corespund normelor prescrise în standardul național (GOST 6292-93), și anume:
 - Pe eticheta crupei de orez „Oryza” (cel mai scump: 91 lei/kg) marca de conformitate lipsește, ceea ce contravine HG nr.996 cu privire la etichetarea produselor alimentare și Gost-ului 26791-89. De asemenea valoarea energetică nu este indicată per 100g produs, ci per 100 ml produs, calitatea și țara de origine nu este indicată.
 - Pe eticheta orezului pentru sushi japonez „LIM&Co GmbH, Misako” marca de conformitate lipsește, calitatea orezului și țara de origine nu este indicată. Valoarea energetică declarată de producător nu corespunde cu cea declarată pe etichetă.
 - Pe eticheta orezului „Dalba”, care este un produs preambalat în Republica Moldova, marca de conformitate lipsește; indicativul standardului în vigoare lipsește; calitatea orezului nu este indicată; umiditatea este aproape de limită, termenul de valabilitate este expirat.
- Orezul „ Bunetto” corespunde tuturor indicilor verificați, dar nu este indicat timpul de fierbere.

- Pe ambalajul orezului „Grand Mersi” este indicată devierea de masă admisibilă $\pm 1,5\%$, dar în conformitate cu HG nr.996 cu privire la etichetarea produselor alimentare, nu sunt admise devieri de masă de $1,5\%$, ci doar de 1% și nu se permite indicare devierilor prin „ \pm ”, ci doar cu „+”.

Tabelul 1

Indicii organoleptici, fizico-chimici și tehnologici ai crupelor de orez

Indicii cercetați						
	Marca comercială					
	Riso Scotti	Oryza	LIM&Co, GmbH, Misako	Dalba	Bunetto	Grand Mersi
Tipul crupei de orez (conform datelor declarate de producător)	Orez clasic	Orez Risotto și Paella	Orez pentru sushi japaneze	Orez cu bob lung jasmine	Orez șlefuit cu bobul lung	Orez șlefuit opărit
Țara de origine	Italia	Nu este indicată	Nu este indicată	Vietnam	Pakistan	Pakistan
Calitatea	II	Nu este indicată	Nu este indicată	Nu este indicată	II	I
Întreprinderea producătoare	Riso Scotti, Danubio, Vlădeni, România	Germania	Germania	Preambalat de Î.M., Sudzucker R. Moldova	Preambalat de „Vitalcom us” SRL, R. Moldova	Preambalat de „Moldagrop roduct” SRL, R. Moldova
Masa, g/ preț per kg (lei)	1000 / 15,15	500 / 91,0	1000 / 56,60	1000 / 16,10	1000 / 11,14	1000 / 12,20
Proteine / lipide / carbohidrați g în 100g produs	6,4/ 0,9/ 80,5	6,6 /1,0/ 78	8,6/ 0,4/ 77,6	7/ 1,0/ 71,0	7,0/ 1,0/71,8	Nu este indicată
Valoarea energetică, g în 100g produs/kcal	355	349	350,1	321	330	Nu este indicată
Termen de valabilitate	18 luni	24 luni	24 luni	12 luni termen expirat	18 luni	18 luni

Continuare tabelului 1

Timp de fierbere (nu se normalizează) indicată pe ambalaj / reală.	16-18 min/ 17 min.	14-16 min/ 19 min.	15 min/ 20 min.	Nu este indicată/ mai puțin de 20 min.	Nu este indicată/ mai puțin de 20 min.	Nu este indicată/ mai puțin de 30 min.
Indicii fizico-chimici						
Masa netă (g), declarată pe etichetă /reală (devieri admise +1%)	1000/ 1011,0	500/ 509,0	1000/ 1015,0	1000/ 998,0	1000/ 1001,0	1000/ 996,6
Boabe calitative, %, minim. (pentru cal. I – 99,4%; pentru cal. II –99,1%) , inclusiv:	99,5	99,7	99,8	99,1	99,3	99,6
orez sfărmat, %, max. (pentru cal I. – 9%, cal. II – 13 %)	8,2	4,1	3,3	7,2	4,8	8,1
orez îngălbenit, %, max.(pentru cal. I – 2%, cal. II –6%)	1,1	0,3	0,9	2,7	1,2	1,7
orez cu bob excesiv de alb, %, max. (pentru cal. I – 2% , cal. II – 3%).	1,1	0,5	1,3	2,3	1,1	0,7
orez cu dungii roșii, %, max.(pentru cal. I – 3%, cal.II – 8%)	0,01	0	0	0,8	0,3	0
Umiditatea, % (max. 15,5).	13,80	13,7	13,8	15,4	13,52	13,6

Bibliografie

1. Каширина Е.“Рис, или сарацинское зерно”.Revista: Питание и общество/дело вкуса №7/2011, p.31-32
2. GOST 6292-93 „Крупа рисовая.Технические условия”
3. GOST 26791 – 89 ”Ambalarea, marcarea, transportarea și păstrarea crupelor”;
4. www.fao.org
5. <http://www.unctad.org/infocomm/anglais/rice/market.htm>
6. http://expert-agro.com/index.php?option=com_content&view=article&id=10148:---2012-2013-&catid=19:2010-01-28-21-22-49&directory=1
7. <http://comtrade.un.org/db/mr/rfCommoditiesList.aspx?px=H2&cc=1006>
8. <http://www.fisc.md>
9. Hotărîrea Guvernului RM din 27 iulie,1993,nr.460.”Normele medii provizorii ale consumului de produse alimentare,marfuri nealimentare si servicii incluse in structura cosului mediu de consum”.