



Malasia 2024

Guía informativa para la exportación de alimentos y bebidas



Malasia 2024

Guía informativa para la exportación de alimentos y bebidas

ÍNDICE

Introducción	03
Guía informativa para la exportación de alimentos y bebidas	04
Malasia 2024	06
1. Organismos aduaneros intervinientes en el proceso de importación	07
2. Normas sobre importación	09
Marco Legal	09
Certificación Halal	09
Ley de Alimentos 1983 (Food Act 1983)	10
3. Requisitos sanitarios	12
Requisitos	13
Certificados Sanitarios y Fitosanitarios	14
4. Requisitos de etiquetado/Rotulado	15
Consideraciones a tener en cuenta	15
5. Tendencias de consumo	16
6. Organismos involucrados	18

Introducción



La exportación de productos es un componente crucial para el crecimiento económico de cualquier empresa y país. La posibilidad de expandir los mercados más allá de las fronteras nacionales abre nuevas oportunidades de negocio y permite alcanzar un nivel superior de competitividad en el escenario global.

Sin embargo, para muchas empresas, especialmente las pequeñas y medianas (PYMES), el proceso de exportación puede resultar abrumador y lleno de desafíos desconocidos.

Este documento tiene como objetivo proporcionar información clara y práctica, con el apoyo de enlaces de ruta a sitios webs útiles y de interés, para ayudar a las empresas a comenzar a navegar por el complejo mundo de la exportación.

A lo largo de estas páginas, encontrarán información valiosa, consejos prácticos y recursos útiles para hacer que su viaje hacia la exportación sea lo más fluido y exitoso posible.

Ya sea que esté considerando la exportación por primera vez o buscando mejorar sus operaciones existentes, esta guía está diseñada para ser una herramienta indispensable para cualquier empresa o productor que aspire a alcanzar nuevos horizontes y aprovechar al máximo las oportunidades globales que el comercio internacional ofrece.

Guía informativa para la exportación de alimentos y bebidas

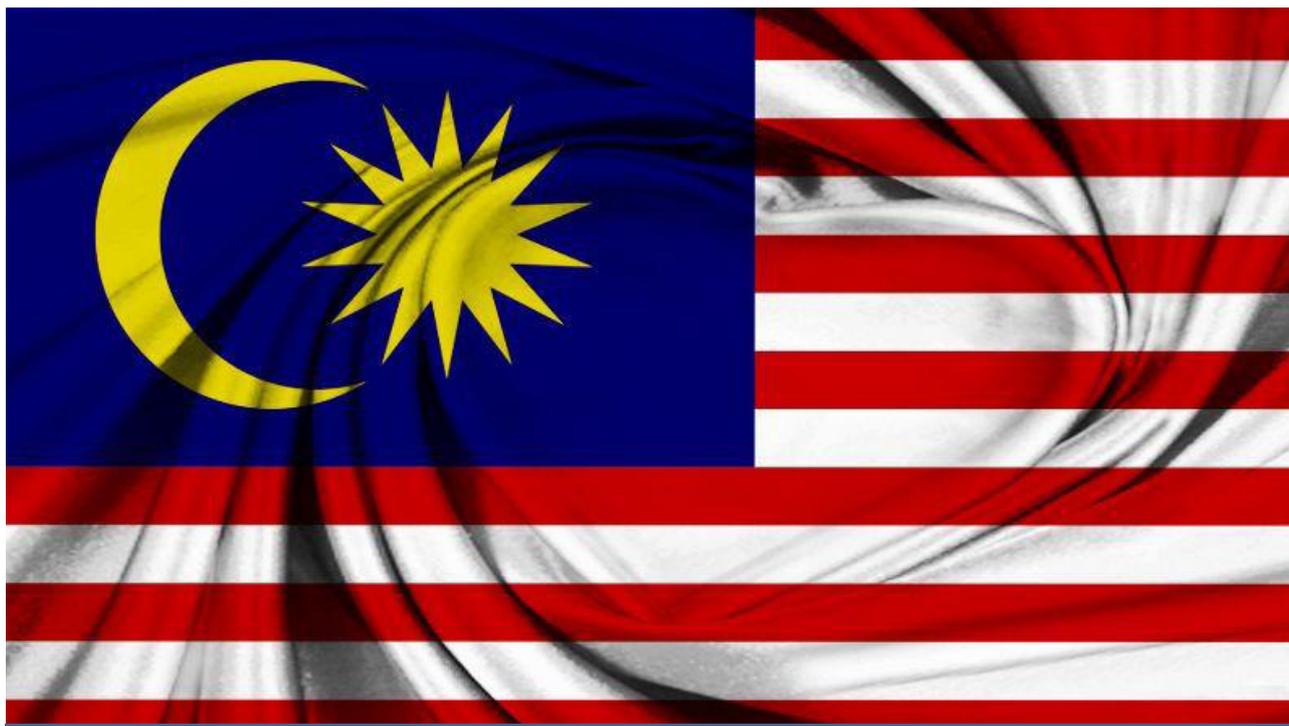


En el ámbito de la exportación de alimentos y bebidas, el entendimiento sólido de los principios básicos y la búsqueda de asesoramiento especializado son elementos fundamentales para alcanzar el éxito. Tanto las pequeñas y medianas empresas (PYMES) como los productores individuales tienen la oportunidad de mejorar su preparación para este desafío, asegurando así una entrada exitosa en el mercado internacional.

Para aquellos que aspiran a iniciar un proceso de exportación, es esencial contar previamente con una serie de conocimientos básicos. A continuación, se presenta una lista de puntos importantes que deberían ser considerados:

- › Investigación de mercado: Antes de comenzar el proceso de exportación, es indispensable realizar una investigación exhaustiva de los mercados objetivo. Esto implica comprender en detalle las preferencias del consumidor, las regulaciones locales, el panorama competitivo y las tendencias del mercado en los países de interés para la exportación.
- › Certificaciones y regulaciones: Es imperativo adquirir un conocimiento profundo de los requisitos de certificación y las regulaciones alimentarias, tanto en el país de origen como en los mercados de destino. Esto incluye comprender en detalle certificaciones de seguridad alimentaria, etiquetado nutricional, así como las regulaciones de importación y exportación pertinentes para garantizar el cumplimiento normativo integral.
- › Logística y cadena de suministro: Poseer un entendimiento profundo de la logística internacional y la gestión de la cadena de suministro es fundamental. Esto abarca desde la selección del embalaje adecuado hasta el transporte, almacenamiento y gestión eficiente del inventario, con el fin de asegurar que los productos sean entregados de manera puntual y en óptimas condiciones a los mercados correspondientes.
- › Incoterms: Es de vital importancia adquirir un conocimiento detallado acerca de los Incoterms (Términos Internacionales de Comercio) para comprender las responsabilidades y los costos asociados con la entrega de productos en transacciones comerciales a nivel internacional.

- › **Cultura empresarial y etiqueta:** Contar con un entendimiento fundamentado sobre la cultura empresarial y la etiqueta comercial en los mercados de destino es indispensable para forjar relaciones comerciales exitosas y evitar posibles malentendidos culturales.
- › **Asociaciones y apoyo gubernamental:** Explorar oportunidades de asociación con entidades gubernamentales, cámaras de comercio, asociaciones comerciales y otros actores clave puede proporcionar un respaldo estratégico y recursos adicionales, facilitando así el camino hacia la exportación de manera más eficaz y sostenible.
- › **Marketing internacional:** La concepción y ejecución de una estrategia de marketing internacional, adaptada detalladamente a los mercados de destino, es un pilar fundamental. Esto puede incluir desde la adaptación del embalaje y etiquetado hasta la participación en ferias comerciales internacionales, misiones comerciales y la implementación de herramientas de marketing digital efectivas.
- › **Gestión financiera:** Comprender de manera integral los aspectos financieros inherentes a la exportación, como los costos asociados, la gestión de divisas, los términos de pago y las opciones de financiamiento comercial, es esencial para garantizar la rentabilidad y la sostenibilidad financiera de las operaciones de exportación.



Malasia 2024



El comercio bilateral entre Argentina y Malasia en el sector de alimentos y bebidas ha crecido de manera significativa en los últimos años, impulsado por la diversificación de mercados y la alta demanda de productos agrícolas de calidad. Argentina, uno de los principales productores agroalimentarios a nivel mundial, exporta diversos productos a Malasia. A su vez, este país asiático presenta oportunidades en expansión para la importación de alimentos, impulsadas por su creciente interés en productos internacionales.

Argentina es uno de los principales exportadores de aceite de soja y girasol, productos que tienen una alta demanda en Malasia debido a su uso tanto en la industria alimentaria como en la producción de biodiésel. El maíz y el trigo argentino también tienen un mercado importante en Malasia, donde son utilizados en la industria alimentaria y como insumos para la producción de alimentos para animales.

Respecto a la carne bovina, Argentina, conocida por la calidad de sus productos, ha identificado un nicho en el mercado malasio, donde la demanda de productos cárnicos con certificación halal ha crecido, dado que la mayoría de la población malaya es musulmana. Además, productos lácteos como leche en polvo y queso se exportan a Malasia para satisfacer la demanda interna, que depende de las importaciones. Asimismo, Argentina exporta frutas frescas como peras y manzanas, aprovechando la alta demanda de frutas de calidad y las condiciones climáticas favorables para el cultivo de estos productos.

1. Organismos aduaneros intervinientes en el proceso de importación



En Malasia, la importación de alimentos y bebidas está regulada por varios organismos gubernamentales que supervisan la calidad, seguridad y conformidad de los productos. Las principales entidades involucradas en este proceso son:

- › [Departamento de Servicios de Inspección y Cuarentena de Malasia / Malaysian Quarantine and Inspection Services \(MAQIS\)](#): Es la autoridad encargada de la inspección sanitaria y cuarentena de productos alimenticios que ingresan a Malasia. MAQIS supervisa que los productos importados cumplan con los estándares fitosanitarios y zoonosanitarios.
 - › [Importación. Plantas](#)
 - › [Importación. Alimentos](#)
- › [Ministerio de Salud de Malasia / Ministry of Health Malaysia \(MOH\)](#):
 - › A través del PROGRAMA DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA, este ministerio regula la seguridad alimentaria en Malasia. Debes asegurarte de que tus productos cumplan con los requisitos de etiquetado y las normativas de seguridad alimentaria.
 - › [Programa de seguridad y calidad de los alimentos del Ministerio de Salud de Malasia / Program Keselamatan Dan Kualiti Makanan Kementerian Kesihatan Malaysia](#): Es administrado a través de la División de Seguridad y Calidad de los Alimentos (Food Safety and Quality Division - FSQD), tiene como objetivo principal proteger la salud pública garantizando que los alimentos disponibles en el mercado sean seguros, de alta calidad y aptos para el consumo.
- › [Departamento de Desarrollo Islámico de Malasia / Department of Islamic Development Malaysia \(JAKIM\)](#): Es el organismo gubernamental encargado de coordinar y supervisar los asuntos relacionados con el desarrollo y la implementación de políticas y normas islámicas en el país. Su principal objetivo es promover y regular la vida religiosa y social de los musulmanes en Malasia, asegurándose de que las prácticas y productos cumplan con los principios de la sharía (ley islámica). Si los alimentos que se exportan requieren certificación halal, es imprescindible obtenerla a través del JAKIM, ya que en Malasia muchos consumidores demandan productos con esta certificación.

- › [*Departamento de Servicios Veterinarios de Malasia / Jabatan Perkhidmatan Veterinar Malaysia \(DVS\)*](#) Se encarga de proteger la salud animal, así como de asegurar la sanidad pública veterinaria y el control de enfermedades. Sus responsabilidades abarcan el monitoreo y control de enfermedades que afectan a los animales y que pueden transmitirse a los humanos. Asimismo, proporciona servicios veterinarios, incluyendo vacunaciones y tratamientos para animales. Además, supervisa la seguridad de los productos de origen animal, garantizando que cumplan con los estándares de salud y calidad.
- › [*Kementerian Perdagangan Dalam Negeri dan Hal Ehwal Pengguna \(KPDNHEP\) / Ministerio de Comercio Interior y Consumo*](#) Es encargado de regular y supervisar las actividades comerciales y de consumo en Malasia. Sus principales funciones son la promoción de un entorno comercial justo y competitivo, la protección de los derechos de los consumidores, la regulación de los precios de bienes esenciales, como así también, la formulación de políticas que fomentan el desarrollo del comercio interior y la mejora de la infraestructura comercial.

2. Normas sobre importación



Marco Legal

Las principales normas de importación de alimentos y bebidas en Malasia están diseñadas para garantizar la seguridad alimentaria, el cumplimiento de las leyes islámicas, y la protección de los consumidores.

A continuación, se detallan las regulaciones más importantes que un exportador de alimentos y bebidas deberá cumplir para ingresar sus productos en Malasia:

Certificación Halal

La certificación Halal garantiza que los productos cumplen con las leyes islámicas, especialmente en lo que respecta a la alimentación. Para obtenerla, se verifica que los ingredientes y el proceso de producción sean permisibles según la ley islámica (Sharía), lo que incluye la ausencia de componentes prohibidos, como el cerdo o el alcohol, y métodos de sacrificio específicos para la carne. Esta certificación es otorgada por entidades acreditadas y permite que los productos sean consumidos por personas de fe musulmana.

El Departamento de Desarrollo Islámico de Malasia (JAKIM) es una agencia gubernamental encargada de supervisar y coordinar asuntos relacionados con el islam en Malasia. Entre sus funciones, destaca la emisión de la certificación Halal, donde se asegura de que los productos y servicios cumplan con los estándares islámicos, tanto en la producción como en la gestión. JAKIM es reconocido internacionalmente por sus rigurosos criterios en la certificación Halal, lo que le confiere un papel clave en el comercio global de productos aptos para el consumo musulmán. Además, participa en la formulación de políticas religiosas y la educación islámica en el país.

Esta certificación es fundamental en Malasia, donde la mayoría de la población es musulmana. Los productos alimenticios y bebidas que se importan deben cumplir con las leyes islámicas en cuanto a su contenido, procesamiento y manipulación.

Los alimentos y bebidas que deben cumplir con los requisitos Halal son especialmente: carne, aves, lácteos, aditivos o colorantes. La carne, en particular, debe proceder de animales sacrificados según las leyes islámicas. Los suplementos y productos farmacéuticos también requieren certificación, ya que es necesario asegurar que están libres de ingredientes prohibidos, como el alcohol o los derivados del cerdo.

Asimismo, los materiales de embalaje y utensilios de cocina que entren en contacto con productos alimenticios Halal deben cumplir con los requisitos correspondientes para evitar la contaminación con sustancias no permitidas. La certificación Halal, por lo tanto, asegura que estos productos se ajusten a las leyes islámicas.

Halal en Argentina:

El Centro Islámico de la República Argentina (CIRA) es una organización fundada en 1931 que representa a la comunidad musulmana en el país. Se dedica a la promoción de la cultura islámica, la enseñanza del Islam y la integración de la comunidad musulmana en la sociedad argentina. Es la principal autoridad en certificación halal en el país. A través de su Departamento de Certificación Halal, asegura que los productos y procesos cumplan con las normativas islámicas, permitiendo que alimentos, bebidas y otros bienes sean aptos para el consumo de la comunidad musulmana. Su certificación es reconocida internacionalmente, lo que facilita el acceso de productos argentinos a mercados globales que exigen estos estándares, especialmente en países con alta demanda de productos halal.

[Centro Islámico de la República Argentina](#)

Más información:

› [Protocolo de Malasia para la producción de carne y aves de corral Halal](#)

Este protocolo está desarrollado por el Departamento de Desarrollo Islámico de Malasia (JAKIM), el Departamento de Servicios Veterinarios de Malasia (DVS), la Junta de Recursos Humanos (DSM), el Ministerio de Salud de Malasia (MOH), el Ministerio de Comercio Internacional e Industria de Malasia (MITI) y el Instituto de Investigación Industrial y de Normas de Malasia (SIRIM).

Es un conjunto de directrices y regulaciones que garantizan que la producción cumpla con los requisitos de la ley islámica (Sharía), donde se establecen normas específicas en diversas áreas, comenzando por la crianza y el manejo de los animales. El sacrificio de los animales debe llevarse a cabo de manera humanitaria, siguiendo las prácticas islámicas, lo que implica la invocación del nombre de Allah y el uso de métodos que minimicen el sufrimiento del animal. Durante el procesamiento y manipulación de los productos, se deben observar estrictas normas de higiene y seguridad alimentaria para garantizar la calidad del producto final. Este protocolo respalda los requisitos de Malasia para la carne, las aves de corral y sus productos Halal. Es aplicable a todos los establecimientos que se dedican a estos productos y que desean exportar a Malasia. Se utiliza en conjunto con la norma Malasia 1500:2009, que establece los estándares para alimentos Halal.

Ley de Alimentos 1983 (Food Act 1983)

Esta ley regula la seguridad y calidad de los alimentos en Malasia, estableciendo normas para la preparación, envasado, almacenamiento y distribución de alimentos importados. También prohíbe la venta de alimentos peligrosos o no aptos para el consumo y otorga al Ministerio de Salud la autoridad para inspeccionar y controlar los productos alimenticios.

Además, existe el Reglamento de Alimentos de 1985 (Food Regulations 1985), que complementa la ley al detallar normas específicas sobre etiquetado, uso de aditivos, contaminantes permitidos y otros aspectos relacionados con la calidad y seguridad de los alimentos.

- › Ley de Alimentos de 1983 (Food Act 1983): Marco legal general para la seguridad alimentaria.
- › Reglamento de Alimentos de 1985 (Food Regulations 1985): Normas específicas que desarrollan y complementan la ley.

Más información:

- › **Portal del Ministerio de Salud de Malasia** ([Ministry of Health Malaysia](#)): La Ley de Alimentos de 1983 está disponible a través de la División de Seguridad y Calidad Alimentaria (Food Safety and Quality Division - FSQD) del Ministerio de Salud, que supervisa la regulación de los alimentos en el país.
- › [Attorney General's Chambers of Malaysia / Despacho del Fiscal General Malasia](#): El sitio web del Fiscal General ofrece acceso a la legislación nacional, incluyendo la Ley de Alimentos de 1983 y sus reglamentos complementarios.
- › [Política Nacional de Inocuidad de los Alimentos / Dasar Keselamatan Makanan Kebangsaan](#)
- › [Consejo Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional / Majlis Keselamatan Makanan Dan Pemakanan Kebangsaan \(MKMPK\)](#)

3. Requisitos sanitarios



[Servicios de inspección y cuarentena de Malasia / Malaysian Quarantine and Inspection Services \(MAQIS\)](#)

Este organismo tiene un alcance integral en la inspección y regulación de productos agroalimentarios y animales, incluyendo alimentos frescos y procesados, productos de origen animal, materiales vegetales, insumos agrícolas y productos orgánicos. Su objetivo principal es asegurar la sanidad y calidad de estos productos, prevenir la introducción de plagas, enfermedades y contaminantes, y garantizar el cumplimiento de las normativas sanitarias, fitosanitarias y zoonosológicas de Malasia.

A continuación, se detalla el alcance de MAQIS por tipo de productos:

Productos de Origen Vegetal

Son inspeccionados para asegurar que estén libres de plagas, pesticidas y otros contaminantes (que puedan afectar la agricultura del país), y que cumplan con los requisitos fitosanitarios.

- › Frutas y Verduras Frescas
- › Granos y Semillas (cereales, legumbres, y semillas para plantación)
- › Productos Vegetales Procesados (frutas secas, vegetales enlatados o congelados)

Productos de Origen Animal

Se verifica la documentación sanitaria, las condiciones de transporte y el cumplimiento de los estándares de seguridad e inocuidad.

- › Carne y Productos Cárnicos (carne fresca, congelada o procesada de res, cerdo, pollo, y otros animales)
- › Productos Lácteos (Leche, queso, mantequilla y otros derivados lácteos)
- › Pescados y Mariscos (productos pesqueros y acuícolas)

Productos Orgánicos y Certificados Halal

- › Productos Orgánicos: MAQIS inspecciona y verifica los productos orgánicos para asegurar que cumplen con los estándares de producción orgánica, sin el uso de pesticidas sintéticos o fertilizantes químicos.

- › Productos Halal: Si bien la certificación halal es emitida por el Departamento de Desarrollo Islámico de Malasia (JAKIM), MAQIS verifica que los productos de origen animal que se importan cumplan con las normas halal.

Alimentos para Animales y Piensos

- › Alimentos para Mascotas y Ganado: MAQIS regula la importación de alimentos para animales y piensos, asegurando que no contengan ingredientes prohibidos o contaminantes y que cumplan con los requisitos de calidad.

Plantas y Material de Propagación Vegetal

- › Plantas Vivas, Flores y Esquejes: Se inspecciona el material vegetal importado para prevenir la entrada de plagas o enfermedades que puedan afectar la flora local.
- › Materiales de Propagación (semillas, bulbos y otros materiales de propagación están sujetos a controles fitosanitarios para asegurar que sean seguros para la agricultura malaya).

Animales Vivos y Material Genético

- › Animales para Crianza y consumo: Se regula la importación de animales vivos (ganado, aves de corral y mascotas).
- › Material genético y reproductivo (esperma, embriones o huevos para reproducción)

Productos Forestales y Madera

- › Madera y Productos Derivados

Fertilizantes y Plaguicidas

MAQIS regula la entrada de fertilizantes, plaguicidas y otros insumos agrícolas para asegurar que sean seguros y cumplan con las normativas de uso en Malasia.

Requisitos:

La documentación necesaria para presentar ante los Servicios de Cuarentena e Inspección de Malasia (Malaysian Quarantine and Inspection Services, MQIS) puede variar según el tipo de producto que se esté importando o exportando. Sin embargo, generalmente se requiere lo siguiente:

- › Permiso de Importación: Un permiso emitido por las autoridades pertinentes que autoriza la importación del producto.

- › Certificado de Inspección: Un documento que certifique que los productos han sido inspeccionados y cumplen con los estándares de calidad y sanidad.
- › Certificado de Origen: Un documento que indique el país de origen de los productos y asegure que cumplen con las normativas locales.
- › Documentación Halal: Para productos Halal, se debe presentar el certificado Halal correspondiente que demuestre que los productos cumplen con los requisitos islámicos.
- › Factura Comercial: Un documento que detalle la transacción, incluyendo descripción de los productos, cantidades y precios.
- › Lista de Empaque: Un desglose de los productos incluidos en el envío, que facilite la inspección.
- › Registro Sanitario: En algunos casos, puede ser necesario presentar documentación que demuestre que los productos son seguros para el consumo humano.

Es recomendable consultar directamente con el MQIS o con un agente de aduanas para obtener información específica sobre los requisitos documentales según el tipo de producto y la naturaleza del envío.

Los principales productos con potencial para exportar desde Argentina son:

- › Carne bovina refrigerada y congelada
- › Quesos frescos
- › Miel
- › Maní sin cáscara

Certificados Sanitarios y Fitosanitarios

- › **El certificado sanitario** para productos de origen animal (carne, lácteos, pescados, etc.), es emitido por las autoridades competentes del país de origen, que garantiza que los productos están libres de enfermedades y han sido manipulados de acuerdo con las normas internacionales de seguridad alimentaria.
- › **Certificado Fitosanitario:** para productos de origen vegetal (frutas, verduras, granos, etc.), este acredite que los productos están libres de plagas y cumplen con los estándares fitosanitarios. Este certificado debe ser emitido por las autoridades fitosanitarias del país exportador.

Los alimentos importados en Malasia son supervisados por el **Servicio de Inspección y Cuarentena de Malasia (MAQIS)** y sometidos a inspecciones al llegar a los puertos de entrada con el fin de verificar la documentación y asegurar que no representen un riesgo para la salud pública o el medio ambiente.

4. Requisitos de etiquetado/Rotulado



Los alimentos y bebidas deben cumplir con los requisitos de etiquetado establecidos en el Reglamento de Alimentos 1985, incluyendo la información nutricional, lista de ingredientes, fecha de caducidad y advertencias de salud en inglés o malayo.

Consideraciones a tener en cuenta:

Aprobación Previa para Alimentos de Alto Riesgo

Ciertos alimentos considerados de alto riesgo, como productos lácteos, carne y productos cárnicos, pueden requerir aprobación previa por parte de las autoridades malasias. Esto incluye la revisión y aprobación de las instalaciones de producción en el país exportador.

Prohibiciones y Restricciones Específicas

Algunos productos pueden estar sujetos a restricciones o prohibiciones específicas en Malasia, dependiendo de su naturaleza y origen. Por ejemplo, ciertos aditivos alimentarios pueden no estar permitidos o tener límites máximos establecidos.

Análisis de Contaminantes y Residuos

Los productos alimenticios deben estar libres de contaminantes peligrosos y cumplir con los límites de residuos de plaguicidas, metales pesados y otros contaminantes establecidos por las regulaciones

Certificación Halal

Si los productos son halal, deben llevar el logotipo de certificación halal aprobado por JAKIM.

El diseño presenta elementos habituales, como el nombre de la marca, la información nutricional, el logotipo de certificación halal, la lista de ingredientes y la fecha de caducidad, mostrados en malayo e inglés. Esto cumple con los requisitos locales de etiquetado establecidos por la Ley de Alimentos de 1983 y las normas de certificación halal.

Ejemplo de un producto de Malasia



Fuente: Lotuss Stores (Malaysia) <https://www.lotuss.com.my/en/product/lotuss-chicken-drummet-hot+spicy-850g-74699423>

5. Tendencias de consumo



El mercado de alimentos y bebidas en Malasia ha experimentado una transformación significativa en los últimos años, influenciado por la urbanización, cambios en el estilo de vida y un creciente enfoque en la salud y el bienestar. Estas tendencias ofrecen oportunidades interesantes para los productos que Argentina podría exportar, especialmente aquellos que se adapten a las demandas y preferencias del consumidor malasio. Para posicionarse con éxito en el mercado, es fundamental entender estas tendencias y realizar las adaptaciones necesarias para cumplir con los estándares locales, como la certificación halal y las regulaciones de etiquetado y seguridad alimentaria.

El consumo de alimentos con certificación halal sigue siendo un factor primordial en Malasia, dado que la mayoría de la población es musulmana. Esto significa que cualquier producto argentino que busque ingresar a este mercado debe cumplir con los estándares halal, los cuales cubren desde la selección de ingredientes hasta el proceso de producción y almacenamiento. La certificación halal no es solo un requisito legal, sino un aspecto valorado por los consumidores que buscan garantías de que los productos adquiridos cumplen con las normas islámicas. Por lo tanto, exportar carne, productos lácteos o alimentos procesados requerirá que las empresas argentinas se asocien con organismos de certificación halal reconocidos, como el Departamento de Desarrollo Islámico de Malasia (JAKIM), para garantizar que sus productos sean aceptados en el mercado.

El enfoque creciente en la salud y el bienestar también ha influido en las preferencias alimentarias en Malasia, con una mayor demanda de alimentos que sean considerados saludables. Los consumidores buscan opciones bajas en azúcar, grasas y sodio, y están más dispuestos a probar productos que aporten beneficios adicionales, como aquellos que mejoran la digestión o fortalecen el sistema inmunológico. Para Argentina, esto representa una oportunidad de exportar productos como frutas frescas, aceite de oliva, cereales integrales y alimentos orgánicos, los cuales han mostrado una mayor aceptación en el mercado internacional. Sin embargo, para posicionarse de manera efectiva, es importante que estos productos cumplan con las expectativas de calidad y se presenten con un etiquetado claro que resalte sus beneficios para la salud, siguiendo las normas de etiquetado establecidas por la Ley de Alimentos de Malasia.

Las dietas basadas en plantas han ganado popularidad en el país, especialmente entre los consumidores jóvenes y aquellos preocupados por el impacto ambiental. Esto abre una puerta para la exportación de productos plant-based provenientes de Argentina, como proteínas vegetales, alimentos elaborados con legumbres y sustitutos de lácteos. Sin embargo, es esencial que los productos se adapten a las preferencias locales en cuanto a sabor y textura, además de obtener la certificación halal para captar el interés de una audiencia más amplia. Argentina podría aprovechar sus fortalezas en la producción agrícola para ofrecer alternativas de alta calidad que cumplan con los requisitos del mercado malasio.

El estilo de vida acelerado y la urbanización han incrementado la demanda de alimentos convenientes y listos para consumir en Malasia. Las comidas precocinadas, los snacks saludables y las opciones de alimentos empaquetados han tenido un crecimiento significativo. Esto presenta una oportunidad para exportar productos argentinos que puedan ser adaptados al mercado local, tales como snacks de frutas deshidratadas, galletas integrales o incluso carnes listas para comer, siempre que cumplan con los requisitos halal y se adecuen a los gustos del consumidor. La presentación de estos productos también debe considerar los empaques ecológicos, ya que existe una creciente preferencia por soluciones sostenibles que minimicen el impacto ambiental.

Malasia es un país con una rica tradición culinaria, pero también es receptivo a influencias internacionales, lo que permite la incorporación de productos extranjeros en su dieta cotidiana. Sin embargo, es fundamental poder adaptar los sabores y fórmulas de los productos para satisfacer las expectativas locales. Por ejemplo, los productos cárnicos argentinos, conocidos por su calidad, podrían ser presentados en cortes específicos que se adapten a la cocina malasia, como la carne utilizada en satay (pequeños trozos de carne, generalmente de pollo o ternera, marinados en una mezcla de especias y asados a la parrilla tras ser ensartados en brochetas).

Los vinos argentinos también pueden encontrar un nicho interesante en el mercado de bebidas premium, aunque será importante destacar la moderación en el consumo y cumplir con las regulaciones de bebidas alcohólicas.

La adopción de comercio electrónico y la popularidad de los servicios de entrega de alimentos están cambiando la forma en que los consumidores malasios acceden a los productos. Esto constituye una oportunidad para que los exportadores argentinos utilicen plataformas en línea para acceder al mercado y facilitar la distribución de determinados productos. Las plataformas de entrega de alimentos, permiten a los consumidores acceder fácilmente a una variedad de productos importados sin salir de casa, lo que puede ser especialmente atractivo para alimentos de nicho o gourmet.

En conclusión, el mercado de alimentos y bebidas en Malasia presenta numerosas oportunidades para los productos argentinos, siempre que se adapten a las tendencias de consumo y cumplan con los requisitos locales. La certificación halal es esencial para la mayoría de los productos, mientras que la presentación y el etiquetado deben destacar los beneficios para la salud y la sostenibilidad. La creciente demanda de productos saludables, convenientes y realizados a base de plantas, junto con la apertura a influencias culinarias internacionales, hace que Malasia sea un mercado atractivo para Argentina, que tiene el potencial de posicionarse con éxito si entiende y responde a las necesidades del consumidor local.

6. Organismos involucrados



- › [Embajada de Malasia en la República Argentina](#)
- › [Ministerio de Relaciones Exteriores, Malasia](#)
- › [Instituto de Diplomacia y Relaciones Exteriores \(IDFR\)](#)
- › [Embajada de la República Argentina en Malasia](#)
- › [Centro Islámico de la República Argentina](#)
DEPARTAMENTO HALAL
Av. San Juan 3053 (1233) - Capital Federal - Argentina.
halal@halal.org.ar / sec.halal@halal.org.ar
Lunes a Viernes de 9 a 18 hs.

Feria de interés: Feria MIHAS (Malaysia International Halal Showcase) es un evento anual que se lleva a cabo en Malasia, centrado en la promoción de productos y servicios Halal. Organizada por el Ministerio de Comercio Internacional e Industria, esta feria reúne a proveedores, compradores, y profesionales de la industria Halal de todo el mundo.

MIHAS ofrece una plataforma para exhibir una amplia gama de productos, que incluyen alimentos, bebidas, cosméticos, productos farmacéuticos, moda y servicios relacionados con el estilo de vida Halal. Además de la exhibición, la feria también incluye conferencias, seminarios y oportunidades de networking, lo que facilita el intercambio de conocimientos y experiencias en el ámbito Halal. Argentina ha participado con un pabellón en la últimas dos ediciones.

Nota: Este documento es de carácter informativo y sirve como guía introductoria y orientativa. Está sujeto a constantes actualizaciones. Se recomienda verificar previamente la disponibilidad de mercados abiertos para determinar si nuestro país tiene establecidos requisitos acordados con el país de destino para el producto a exportar.



**Ministerio
de Economía**
República Argentina

**Secretaría de Agricultura,
Ganadería y Pesca**