



ESTUDIO
DE MERCADO

2021



El mercado de la acuicultura en Malasia

Oficina Económica y Comercial
de la Embajada de España en Kuala Lumpur

Este documento tiene carácter exclusivamente informativo y su contenido no podrá ser invocado en apoyo de ninguna reclamación o recurso.

ICEX España Exportación e Inversiones no asume la responsabilidad de la información, opinión o acción basada en dicho contenido, con independencia de que haya realizado todos los esfuerzos posibles para asegurar la exactitud de la información que contienen sus páginas.

icex



ESTUDIO
DE MERCADO

1 de octubre de 2021
Kuala Lumpur

Este estudio ha sido realizado por
Inés López Jimeno

Bajo la supervisión de la Oficina Económica y Comercial
de la Embajada de España en Kuala Lumpur

<http://malasia.oficinascomerciales.es>

Editado por ICEX España Exportación e Inversiones, E.P.E.

NIPO: 114-21-009-9



Índice

1. Resumen ejecutivo	5
2. Definición del sector	7
2.1. La acuicultura en el mundo	8
2.2. Clasificación arancelaria	10
3. Oferta – Análisis de competidores	12
3.1. La producción local	12
3.1.1. Técnicas de acuicultura	14
3.1.2. Principales especies cultivadas	14
3.1.3. Apoyo gubernamental al desarrollo de la acuicultura	17
3.2. Importaciones	18
3.3. Importaciones desde los países de la Unión Europea	25
3.3.1. Comercio bilateral de pescado y marisco Malasia-España	26
4. Demanda	28
4.1. Consumo de pescado y marisco en Malasia	28
4.2. Dieta malasia	29
4.3. Demanda exterior: exportaciones	29
4.3.1. Principales productos pesqueros exportados	29
4.3.2. Principales mercados de exportación	30
5. Precios	32
6. Percepción del producto español	33
7. Canales de distribución	34
7.1. Funcionamiento general de la distribución en el sector de la acuicultura	34
7.2. Distribución minorista	35
7.2.1. Supermercados	35
7.2.2. Wet markets	37
7.2.3. E-commerce	37
7.3. Canal HORECA	38
8. Acceso al mercado – Barreras	40
8.1. Regulación básica del sector	40
8.1.1. Acuerdos internacionales	41
8.1.2. Sistema de autorización	41
8.1.3. Acceso a la tierra y al agua	42
8.2. Requisitos para importación de productos de alimentación	42
8.3. Barreras arancelarias	43



9. Perspectivas del sector	44
10. Oportunidades	45
11. Información práctica	47
11.1. Ferias	47
11.2. Direcciones de interés	47
12. Bibliografía	48

icex

1. Resumen ejecutivo

En el presente estudio de mercado se analiza el sector de la acuicultura en Malasia, haciendo hincapié en las principales especies producidas en el país y en aquellas que son de interés para las empresas españolas.

Malasia se ha convertido en uno de los 15 principales **productores mundiales** de productos del mar. En el año 2019, la producción pesquera total del país ascendió a aproximadamente 2 millones de toneladas, siendo la mayor parte de la producción capturas de peces marinos salvajes. Del total, la **acuicultura** representa aproximadamente un 21% de la producción pesquera del país, siendo las algas la especie cultivada dominante. El 70% de la producción acuícola es en agua salobre, con los moluscos bivalvos como principales protagonistas. En concreto, los camarones marinos, la lubina asiática, los meros, las pargas, las tilapias, las algas marinas y los peces ornamentales son las principales especies cultivadas en el país.

En lo que respecta al **comercio internacional**, Malasia importó, en el año 2020, pescado, crustáceos, moluscos y demás invertebrados acuáticos por valor de 806 millones de euros, sufriendo una caída del 6,4% respecto al año anterior debido, principalmente, a la pandemia COVID-19. El cierre de fronteras provocó un descenso significativo del turismo y las medidas de contención adoptadas por el Gobierno local obligaron al sector hostelero a cerrar los establecimientos durante un periodo de tiempo.

Con relación al origen de las importaciones, Indonesia ha sido el principal proveedor de productos del mar, acumulando un 18,5% del total. El siguiente lugar lo ocupa China, que fue el primer proveedor de Malasia hace unos años, con un 15,9% de la cuota total. Los siguientes dos puestos los ocupan Vietnam y Tailandia. La cercanía de ambos países facilita el comercio de producto fresco debido al reducido tiempo de tránsito de las mercancías.

España ocupa el puesto 59 en el ranking de principales proveedores de Malasia, con tan solo un 0,04% de la cuota. Las importaciones provenientes de España han tenido un importante descenso en el último año. Sin embargo, Malasia también se empieza a fijar en los sistemas de acuicultura utilizados en algunos de los países europeos, entre los que España destaca por su tecnología y el desarrollo de los procesos. Por ejemplo, España está considerada uno de los mejores productores de jaulas flotantes, técnica muy utilizada en Malasia.

Si se atiende a las importaciones por tipo de producto, se puede observar que los productos de pescado congelado son los que tienen un mayor peso en las importaciones de Malasia, alcanzando los 215 millones de euros en el año 2020. A continuación, estarían el pescado fresco o refrigerado, seguido de los moluscos y los crustáceos.



Asimismo, en el año 2019, el **consumo per cápita** total fue de 59 kg al año, siendo uno de los más altos del mundo. En los últimos estudios realizados, también se constata que los malasios compran cada vez más productos pesqueros de alto valor importados y más caros, como el bacalao, el salmón, los mejillones, las ostras y la abulón, lo que hace subir el precio de las importaciones de pescado de Malasia.

El pescado y otros productos del mar representan un gran porcentaje del gasto en alimentación de los hogares malasios, concretamente un 29% del total. De media, los hogares malasios gastan unos 500 ringgits (aproximadamente 100 €) al mes en comprar pescado, siendo la caballa, las gambas y el calamar las principales variedades que aparecen en las recetas de los malasios.

En el año 2020, Malasia **exportó** pescado y marisco por un valor de más de 500 millones de euros. En términos generales, la partida más exportada fueron los crustáceos, siendo los camarones y langostinos congelados, las langostas y los cangrejos los productos más exportados, coincidiendo con los productos que se cultivan principalmente en el país. Las siguientes partidas más exportadas fueron el pescado congelado y los moluscos. El principal destino de exportación de los productos pesqueros malasios fue China, seguida de Corea del Sur, Tailandia, Singapur y Japón.

Los **precios** en Malasia pueden variar mucho dentro de la misma especie dependiendo del establecimiento donde se adquieran. Además, existe una limitación importante a la hora de diferenciar los productos producidos mediante acuicultura de los que provienen de la pesca. Este hecho también influye en la diferencia de precios dentro de una misma especie. De media, los precios del pescado oscilan entre los 2€/kg hasta los 10€/kg en el caso de los comercios minoristas, en el canal HORECA los precios pueden ser mucho más elevados.

En el presente estudio, también se analizan los diferentes **canales de distribución** que puede utilizar una empresa productora de pescado, crustáceos y moluscos para canalizar su producto, siendo el minorista el principal.

En cuanto a las **perspectivas** del sector, la acuicultura ha sido identificada como una de las principales actividades críticas para garantizar la seguridad alimentaria en todo el país. Además, actualmente se identifica como una importante fuente potencial de ingresos por exportaciones. Sin embargo, el aumento de los costes de producción, la falta de obra cualificada, la amenaza de enfermedades, la seguridad alimentaria y la calidad de los productos acuícolas se han convertido en problemas que dificultan el correcto desarrollo de la acuicultura.

Como consecuencia, el gobierno quiere ampliar la industria acuícola para poder aumentar la ratio de autosuficiencia y así reducir las importaciones. Con vistas a cumplir con estos objetivos, el gobierno ha planteado una serie de **proyectos** en las áreas que ofrecen más oportunidades para la acuicultura, con una llamada a aquellas empresas del sector que ofrezcan los productos que estos proyectos demandan.

2. Definición del sector

La acuicultura aparece definida por la FAO como “la cría de organismos acuáticos, como peces, moluscos, crustáceos y plantas acuáticas (...) la producción acuícola es específicamente el producto de las actividades acuícolas, cuyo objetivo final es el consumo”. Con el objeto de poder definir de forma precisa el mercado de estos productos, se ha procedido a utilizar los parámetros arancelarios del Sistema Armonizado.

Malasia tiene una superficie total de 329.847 km² y una población de 32,7 millones de personas en 2021. El país consta de dos regiones geográficas divididas por el mar de China Meridional, la Malasia Peninsular (Malasia Occidental), en la península malaya, que limita con Tailandia al norte y Singapur al sur, y el Borneo Malayo (Malasia Oriental), situado en la parte norte de la isla de Borneo, en el mar de China Meridional, que limita con Indonesia y rodea a Brunei Darussalam. El país comparte fronteras marítimas con Filipinas y Vietnam.

Aproximadamente, el sector pesquero de Malasia dio empleo a 175.980 personas y su contribución al PIB nacional es del 1,1%. La producción de pescado para consumo humano es de aproximadamente 2 millones de toneladas al año, con un valor de 3.300 millones de dólares. El comercio de pescado está valorado en 1.700 millones de dólares y el consumo medio estimado de pescado es de 59 kg/persona al año.

IMAGEN 1. MAPA DE MALASIA

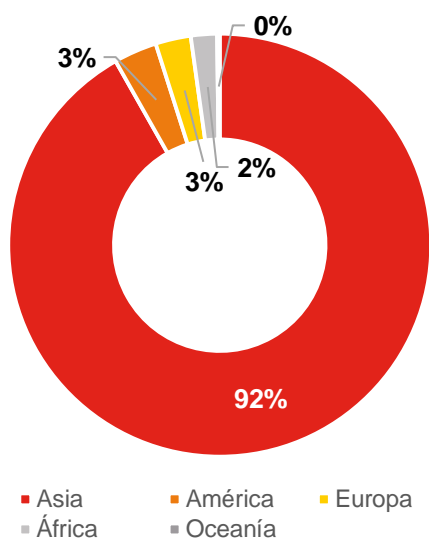


Fuente: Southeast Asian Fisheries Development Center

2.1. La acuicultura en el mundo

La mayor parte de la acuicultura mundial se realiza en el continente asiático, concretamente el 91,8%; también es el continente mayoritario en pesca: 51,3%. El resto de la producción de acuicultura se distribuye por América (3,3%), Europa (2,7%), África (2,0%) y Oceanía (0,2%).

GRÁFICO 1. DISTRIBUCIÓN DE LA PRODUCCIÓN ACUÍCOLA POR CONTINENTES



Fuente: elaboración propia con datos obtenidos del Informe de la Acuicultura en España 2020.

La Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO, por sus siglas en inglés) destaca que la acuicultura se realiza prácticamente en todos los países del mundo, pero al ser una actividad especializada, solamente los países que apuestan estratégicamente por ella logran avances reales. La producción mundial de acuicultura procede de granjas en las que se crían peces, crustáceos, algas, moluscos y otros invertebrados. Estos establecimientos están jugando un papel crucial en muchos países en vías de desarrollo en sus esfuerzos por erradicar el hambre y la malnutrición, proveyendo alimentos ricos en proteínas, aceites esenciales, vitaminas y minerales a un amplio sector de la población.

La producción tanto pesquera como acuícola ha disminuido a lo largo del año 2021 debido a los efectos de la COVID-19. En la producción pesquera, las restricciones laborales implantadas en los barcos pesqueros y un mercado con menos demanda son las principales causas de una disminución del 0,7%. Por su parte, los consumidores han reducido su demanda más de un 2% y se ha convertido en uno de los mayores descensos de los últimos cinco años. Estos consumidores han cambiado sus preferencias temporalmente durante la pandemia, consumiendo más productos preparados y en conserva. Además, debido a la crisis económica que se deriva de la COVID-19, los productos de lujo o que no forman parte de la cesta básica de un hogar disminuyeron considerablemente.

Por otro lado, la producción acuícola disminuyó un 1,3%, lo que supone la primera disminución en los últimos 5 años. Esto se debe principalmente a la dificultad del sector para adaptarse o predecir cambios drásticos en la demanda al depender de ciclos de producción muy largos, como puede ser el caso del salmón.

TABLA 1. EL SECTOR DE LA PESCA Y LA ACUICULTURA EN EL MUNDO

	2016	2017	2018	2019	2020	Var. 2019/2020
Producción (mil. Toneladas)	170,9	172,6	178,5	175,9	174,2	-1,0%
De pesca	90,9	92,5	96,5	91,8	91,2	-0,7%
De acuicultura	80	80,1	82,1	84,1	83	-1,3%
Exportaciones (miles de millones de USD)	142,5	156,5	165,4	161,3	152,2	-5,7%
Exportaciones (millones de toneladas)	59,5	64,9	66,9	66	63,4	-3,9%
Consumo per cápita (kg/año)	20,2	20,3	20,5	20,3	19,9	-2,1%
De pesca	9,5	9,7	9,7	9,4	9,2	-1,9%
De acuicultura	10,7	10,6	10,8	10,9	10,7	-2,3%

Fuente: elaboración propia a partir de Food Outlook, noviembre de 2020. FAO.

En cuanto a los principales productores acuícolas por países, China sigue siendo líder indiscutible en la acuicultura mundial con 66,1 millones de toneladas de producción en 2018, un 2,8% superior a la de 2017, y con gran ventaja sobre el segundo país productor, Indonesia, que produjo 14,7 millones de toneladas. Este liderazgo con tanta ventaja respecto al resto de países se debe, por un lado, a la enorme población de ese país (1.393 millones de habitantes en 2018) asociado a una destacada cultura de consumo de productos acuáticos. Y, por otro, a los miles de años de práctica de una acuicultura de subsistencia.

Entre el resto de los 10 primeros países productores de acuicultura en volumen destaca el crecimiento de Egipto y Chile. España permanece en la misma posición en el ranking que en 2017 (20º posición) con 347.825 toneladas y un incremento del 11,8%. Es importante tener en cuenta que los 10 principales países productores acuícolas abarcan el 90% de la cuota de mercado de este sector.

TABLA 2. PRINCIPALES PAÍSES PRODUCTORES ACUÍCOLAS EN 2018
Volumen en toneladas

País	Cantidad	Variación anual (%)	Cuota de mercado (%)
China	66.135.059	2,8	57,7
Indonesia	14.772.104	-8,4	12,9
India	7.071.302	14,3	6,1
Vietnam	4.153.332	8,4	3,6
Bangladesh	2.405.416	3,1	2,1
Filipinas	2.304.361	3,0	2,0
Corea del Sur	2.278.850	-2,4	1,9
Egipto	1.561.457	7,6	1,3
Noruega	1.355.117	3,6	1,1
Chile	1.287.233	5,5	1,1
España	347.285	11,8	0,3
Top 10 principales productores	103.324.221	1,9	90,2
Resto de países	11.183.821	3,1	9,7
Producción total	114.508.042	2,0	100

Fuente: elaboración propia con datos de la FAO.

También desde el punto de vista del valor de la cosecha destaca la producción de acuicultura de China, ya que es notablemente superior a la del resto de países y alcanzó los 123.599 millones de euros. Vietnam experimentó un excepcional incremento del 48,9% generando 11.573 millones de euros. España se mantiene en el puesto 31.º con un valor de producción de unos 479 millones de euros, un 2,4% más que en 2017.

2.2. Clasificación arancelaria

Para la delimitación del alcance de este estudio, utilizamos el sistema armonizado (HS) de clasificación de mercancías, siendo los productos objeto de estudio en este documento los pertenecientes a las partidas del capítulo 3 del arancel recogidas en la Tabla 3.

TABLA 3. PRODUCTOS ANALIZADOS, SEGÚN SU CÓDIGO ARANCELARIO

03	Pescado, crustáceos, moluscos, otros invertebrados acuáticos
0301	Pescado; vivo
0302	Pescado, fresco o refrigerado, excepto los filetes de pescado y demás carne de pescado de la partida 0304
0303	Pescado; congelado, excepto los filetes de pescado y demás carne de pescado de la partida 0304
0304	Filetes de pescado y demás carne de pescado (incluso picada); frescos refrigerados o congelados
0305	Pescado, seco, salado o en salmuera; pescado ahumado, incluso cocido antes o durante el proceso de ahumado; harina, polvo y pellets de pescado aptos para la alimentación humana
0306	Crustáceos; con o sin cáscara, vivos, frescos, refrigerados, congelados, secos, salados o en salmuera; ahumados, cocidos o no antes o durante el tabaquismo; con cáscara, al vapor o hervidos, incluso enfriados, congelados, secos salados o en salmuera; harinas comestibles, comidas, <i>pellets</i> .
0307	Moluscos; con o sin cáscara, vivos, frescos, refrigerados, congelados, secos, salados o en salmuera; moluscos ahumados; harina, polvo y pellets de moluscos, aptos para la alimentación humana.
0308	Invertebrados acuáticos, excepto crustáceos y moluscos: vivos, frescos, refrigerados, congelados, secos, salados o en salmuera, ahumados, incluso cocidos antes o durante el proceso de ahumado; harina, polvo y <i>pellets</i> , aptos para la alimentación humana.

Fuente: elaboración propia a través de los datos de la Cámara de Comercio de España.

Además del análisis general de las partidas anteriores, se va a proceder hacer un análisis más específico de algunas subpartidas que son de interés para las empresas españolas.

03	Pescado, crustáceos, moluscos, otros invertebrados acuáticos
03.02	Pescado fresco o refrigerado
03.02.24.00	Rodaballos
03.02.84.10	Robalos o lubinas
03.02.85.30	Pargos dorados
03.03	Pescado congelado
03.03.34.00	Rodaballo
03.03.84.10	Robalos o lubinas

Fuente: elaboración propia a través de los datos de la Cámara de Comercio de España.

3. Oferta – Análisis de competidores

3.1. La producción local

Malasia se ha convertido en uno de los 15 principales productores mundiales. En el año 2019, la producción pesquera total del país ascendió a aproximadamente 2 millones de toneladas, incluyendo cerca de 1,5 millones de toneladas de captura y 0,2 millones de toneladas de acuicultura (excluyendo las algas). Además, Malasia produjo 0,2 millones de toneladas de algas cultivadas, siendo el séptimo productor mundial, y ocupando el tercer lugar en el cultivo de algas carragenas tropicales.

La mayor parte de la producción se compone de capturas de peces marinos salvajes. Las aguas malasias albergan más de 100 especies de peces marinos comerciales, de las cuales la caballa es la que se captura en mayor volumen (192.596 toneladas). La cantidad puede ser aun así mayor, ya que una cuarta parte de los desembarcos de peces marinos no están identificados. El gobierno también ha promovido el atún como producto pesquero, y en el pasado se concedieron ayudas oficiales para el desarrollo de la pesca del atún. En el año 2018, la caballa consiguió un 86,5% en el Self Sufficient Ratio (SSR), un 86,9% el cangrejo, un 100,5% la gamba, un 102,1% el atún y un 104,4% la sepia/chipirón. Son estas las especies más capturadas junto con el calamar, específico de ciertas zonas de la costa malasia.

TABLA 4. TENDENCIA DE SUMINISTRO DE PESCADO Y MOLUSCOS EN MALASIA

Categoría	Cantidad en toneladas (millones)			Cantidad en euros (billones)		
	2017	2018	2019	2017	2018	2019
Importación	1.247,8	1249,5	1.673,5	1,41	1,31	2,17
Exportación	249,5	232,6	446,1	0,65	0,55	0,77
Pesca	851,2	914,6	782,6	0,52	0,57	0,49
Acuicultura	427,1	391,5	411,8	0,63	0,64	0,69

Fuente: Fisheries Development Authority of Malaysia.

En Malasia, la acuicultura representa aproximadamente un 21% de la producción pesquera del país, siendo las algas la especie cultivada dominante. Este sector ofrece oportunidades de empleo, negocio e inversión en el país. En 2019, había 23.832 acuicultores en Malasia y la mayoría son propietarios-operadores.

Esta práctica se divide comúnmente en dos tipos; la acuicultura de agua dulce y la de agua salobre. En la acuicultura de agua dulce, se cultivan animales como la tilapia (44,7%), el siluro (36,7%) y la carpa (10%) en lagos de agua dulce, estanques, ríos o incluso embalses con fines económicos. La técnica principal que se utiliza es la de jaulas flotantes.

Por otro lado, la acuicultura de agua salobre es el tipo más dominante en Malasia, constituyendo alrededor de 70% de la producción acuícola. La mayor producción de especies salobres se compone en un 54% de moluscos bivalvos, principalmente de berberecho de sangre, seguido de los camarones, el langostino tigre (17,3%) y los peces marinos (6,3%). Las condiciones para este tipo de acuicultura se dan principalmente en estuarios, bahías y lagunas.

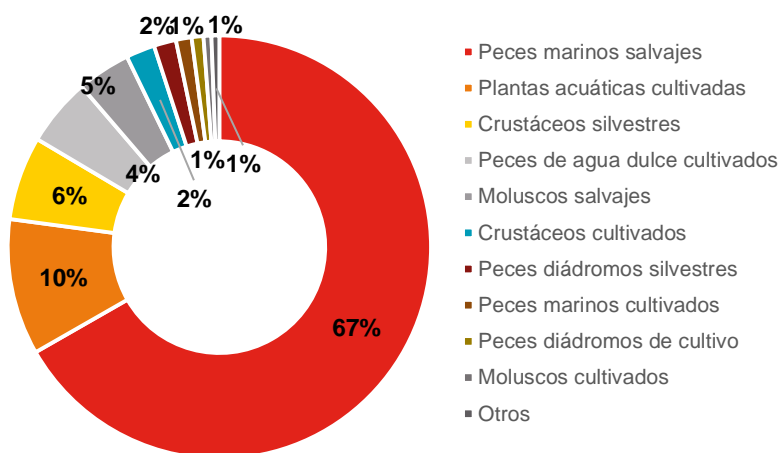
TABLA 5. DESGLOSE DE LA PRODUCCIÓN DE ACUICULTURA EN MALASIA EN 2020

Año	Nº Acuicultores	Cantidad en toneladas		Cantidad en euros (mill)		Área para acuicultura (Ha)
		Agua dulce	Agua salobre	Agua dulce	Agua salobre	
2019	20.149	105	307	156,1	504,8	34.712
2018	18.871	101	290	142,2	469,2	35.064
2017	18.879	103	324	145,6	462,6	33.352
2016	21.939	103	304	157,8	398,9	39.412
2015	25.060	112	394	157,6	501,5	44.863

Fuente: Department of Fisheries, Malaysia

En total, teniendo en cuenta tanto las especies capturadas como las cultivadas, la producción pesquera malasia está dominada por los peces capturados (67%), seguidos de las algas cultivadas (10%) y los crustáceos capturados (6%).

GRÁFICO 2. PRODUCCIÓN POR ESPECIES EN MALASIA 2019



Fuente: Fisheries Development Authority of Malaysia.

3.1.1. Técnicas de acuicultura

En Malasia ya se han aplicado con éxito varias prácticas y sistemas de cultivo, aunque algunas de ellas aún siguen en desarrollo. Algunas de estas son:

- Cultivos de berberechos en marismas costeras
- Cultivos de peces de agua dulce en estanques, antiguas piscinas mineras, estanques de hormigón y cultivo en corrales, en húmedas interiores o lagos pocos profundos
- Cultivo de peces de agua dulce en jaulas de red flotantes
- Cultivos de camarones de agua salobre/marina en estanques de agua salobre
- Cultivos de peces marinos en jaulas de red flotantes
- Cultivos de mejillones en balsa flotante (fuera del fondo)
- Cultivo de ostras mediante balsa flotante y palangres
- Cultivo de peces ornamentales en estanques, tanques, acuarios y flotantes
- Jaulas de red
- Cultivo de algas mediante el método colgante

3.1.2. Principales especies cultivadas

- **Camarones marinos**

La cría comercial del camarón marino comenzó en la década de 1980 con el camarón tigre negro. El crecimiento de la industria se ralentizó a finales de los 90 debido a los brotes de ciertas enfermedades. Por esta razón, el gobierno permitió la cría del camarón blanco del Pacífico domesticado, aunque por razones de seguridad solo se permitía la importación de larvas de ciertos

países (Estados Unidos, Singapur, Tailandia y Vietnam). Solo siete empresas del sector han recibido permisos para importar, aun así, es una de las especies principales cultivadas debido a la presencia en el país de tres grandes operadores de criaderos que, en la actualidad, producen larvas con reproductores de alta calidad que importan desde otros países, principalmente China.

En cuanto a la tecnología de cultivo, los productores malasios adoptan prácticas habituales en la región: cultivo intensivo sin intercambio de agua en los estanques, para evitar de esta manera las enfermedades, y cosecha parcial. Los camarones se cultivan durante todo el año y la mayoría de los acuicultores obtienen entre 2 y 2,5 cosechas.

A pesar de los problemas que tiene esta especie con las enfermedades, la cría de camarones sigue siendo una de las principales actividades acuícolas en Malasia occidental y oriental, donde predominan las explotaciones acuícolas. La mayor empresa de acuicultura de camarones es Blue Archipiélago Berhad (BAB), creada en 2007, y cuenta actualmente con 454 estanques en más de 1.000 hectáreas. Las grandes explotaciones industriales (Sunlight, QL Resources, Asia Aquaculture) en Malasia Occidental contribuyen en un 50% a la producción nacional de camarones.

IMAGEN 2. INSTALACIONES DE LA EMPRESA BLUE ARCHIPIÉLAGO BERHAD



Fuente: Blue Archipiélago Berhad.

- Peces marinos

El cultivo de diversos peces marinos se estableció hace unas cuatro décadas en la región de Penang y en la parte norte de la península de Malasia. En la actualidad, esta industria de cultivo ha florecido hasta convertirse en un negocio multimillonario establecido, principalmente, en las aguas de los alrededores de Borneo. La piscicultura marina comenzó con el cultivo de la lubina asiática, pero en la actualidad se cultivan alrededor de 18 especies de peces marinos. Otras especies que

son comúnmente cultivadas son los meros y las pargas. Salvo en el caso de la lubina asiática, que se consume preferentemente en el país, la elección de cultivar otras especies está fuertemente determinada por las tendencias del mercado de peces vivos, especialmente por el mercado de exportación de Singapur, China y Hong Kong. Los principales sistemas de cultivo de estas especies son el sistema tradicional de jaulas flotantes y las granjas de jaulas pequeñas. Este tipo de pescado se comercializa con 300-600 g o tras 4-6 meses de cultivo en estanques para los mercados locales. Para el mercado de exportación, las tallas son de 3-5 kg por pez.

Hay varios grandes productores de peces marinos, como Goh Siong Tee Group Sdn Bhd (GST), KS Aquaculture Sdn Bhd, Aqua Ceria Sdn Bhd, Fishance Sdn Bhd y Borneo Aqua Harvest Berhad. También hay numerosas explotaciones familiares de pequeña y mediana escala. Las grandes piscifactorías están integradas con criaderos y plantas de procesamiento, lo que les permite controlar estrictamente la calidad en su cadena de producción. GST es el líder del mercado en la cría de varias especies, desde la luna asiática hasta el pargo. Fishance es una empresa extranjera que produce principalmente meros híbridos en Langkawi.

A pesar de las numerosas oportunidades, los retos de la industria de los peces marinos son las fluctuaciones de los precios del pescado, la demanda del mercado y los frecuentes brotes de enfermedades. No obstante, la industria de la pesca marina en Malasia seguirá aumentando la producción y aprovechando su ubicación estratégica, su clima estable y tranquilo y su fuerte mercado interno.

- Tilapias

Se cultivan dos especies de tilapias: la tilapia roja y la tilapia negra. La estación gubernamental de investigación situada en Penang trabaja continuamente con el *Department Of Fisheries* en mejorar la genética de estas especies. Este desarrollo ofrece a los criadores de tilapias más opciones sobre las cepas a cultivar, en función de la demanda del mercado y las condiciones ambientales.

La producción de tilapia procede principalmente de estanques, seguida de jaulas de agua dulce, tanques de cemento, tanques de lona y cultivo en corral. También se espera que la producción de esta especie aumente en el futuro debido a la industrialización del sector. Actualmente hay dos grandes granjas comerciales que producen tilapia en jaulas flotantes en los lagos Temenggor y Kenyir. La granja que se sitúa en el lago Temenggor, es una filial de la empresa noruega Genomar.

- Algas marinas

El cultivo de diversas especies de algas comenzó en la década de 1970. En el último año, la producción nacional de algas estuvo valorada en aproximadamente 45 millones de euros. El cultivo de esta especie se concentra principalmente en Sabah, en Malasia Oriental, dentro del área del Triángulo de Coral, designada como zona industrial de algas. Las principales ubicaciones se encuentran en torno a Semporna, Lahad Datu, Kudat y Kunak, con una superficie de

aproximadamente 13.000 ha. También se ha comenzado el cultivo a pequeña escala en Pangkor y Langkawi, en Malasia Occidental. El método de cría más común es el palangre, seguido de los métodos de fondo fijo y balsa de bambú flotante. El método de cultivo y propagación está relacionado con los patrones de marea, profundidad del agua y la aportación económica.

Las cosechas se procesan posteriormente como carregina refinada, carregina semirrefinada o viruta tratada con álcali por tres grandes empresas de procesamiento en Sabah (Omnigel Sdn. Bhd., Tacara Sdn. Bhd. Y Lucky Frontier Sdn. Bhd.)

La creación de una empresa de cultivo de algas no tiene un coste muy alto. Hay poca gestión, salvo la prevención de los ataques de los depredadores y, ocasionalmente, la amenaza de las enfermedades de las algas. La demanda de algas está mejorando tras el aumento de la demanda para diversos usos en el mundo. El producto malasio llega a los mercados de Filipinas, Dinamarca, España, Hong Kong y Corea del Sur.

- Peces ornamentales

Malasia es uno de los principales productores y exportadores mundiales de diversos peces ornamentales, ostentando el 9% del comercio mundial. En la actualidad, ocupa el segundo puesto a nivel mundial por detrás de Singapur. Los mercados de exportación abarcan más de 30 países de todo el mundo, como el Reino Unido, Estados Unidos, Alemania, Italia, Hong Kong, España, Japón y Taiwan. Más del 70% de las especies ornamentales producidas en Malasia se exportan. Además, los ingresos por exportación de peces ornamentales y plantas acuáticas crecen a una media de 20% anual, una tendencia que ha animado al gobierno a apoyar el aumento de la superficie de cultivo.

3.1.3. Apoyo gubernamental al desarrollo de la acuicultura

El gobierno apoya firmemente el desarrollo de la acuicultura. Como parte del sector agroalimentario, el desarrollo de la acuicultura se enmarca en los Programas de Transformación Agroalimentaria de Malasia, que a su vez se encuentra bajo el paraguas del Programa de Transformación Económica. El Ministerio de Agricultura e Industria Agroalimentaria (MOA) formuló la Política Nacional Agroalimentaria (2011-2020) que pretendía transformar gradualmente el sector para satisfacer las necesidades nacionales de seguridad alimentaria, así como los retos internacionales. A nivel nacional, el Departamento de Pesca tiene la responsabilidad de desarrollar la industria pesquera y acuícola. Por otro lado, el desarrollo de la acuicultura continental es responsabilidad del Departamento de Agricultura y Pesca Continental de Sarawak, mientras que el Departamento de Pesca de Sabah es responsable el desarrollo tanto de la acuicultura como de la pesca en ese estado.

El DOF cuenta con cuatro centros de investigación dependientes del Instituto de Investigación Pesquera que se centran en diferentes áreas de investigación, como la acuicultura de aguas

salobres en el centro de Gelang Patah, la acuicultura de peces de aleta marina en el centro de Tanjong Demong, la investigación de acuicultura de crustáceos y moluscos en Pulau Sayak. Además, la mayoría de las universidades nacionales investigan en acuicultura e imparten programas de grado y postgrado en acuicultura. Además, el DOF tiene dos centros de formación en acuicultura marina y dos estaciones de acuicultura de agua dulce.

3.2. Importaciones

Malasia importó en el año 2020 pescado, crustáceos, moluscos y demás invertebrados acuáticos por valor de 806 millones de euros, sufriendo una caída del 6,4% respecto al año anterior debido, principalmente, a la pandemia COVID-19. El cierre de fronteras provocó un descenso significativo del turismo y las medidas de contención adoptadas por el Gobierno local obligaron al sector hostelero a cerrar los establecimientos durante un periodo de tiempo.

Con relación al origen de las importaciones, Indonesia ha sido el principal proveedor de productos del capítulo 03, acumulando un 18,5% del total. El siguiente lugar lo ocupa China, que fue el primer proveedor de Malasia hace unos años, con un 15,9% de la cuota total. Los siguientes dos puestos los ocupan Vietnam y Tailandia. La cercanía de ambos países facilita el comercio de producto fresco debido al reducido tiempo de tránsito de las mercancías.

España ocupa el puesto 59 en el ranking de principales proveedores de Malasia, con tan solo un 0,04% de la cuota. Las importaciones provenientes de España han tenido un importante descenso en el último año.

TABLA 6. RANKING DE LOS 10 PRINCIPALES PAÍSES DE ORIGEN DE LAS IMPORTACIONES DE PESCADOS Y CRUSTÁCEOS DE MALASIA (CAPÍTULO 03)

Valor en miles de euros

País proveedor	2016	2017	2018	2019	2020	Cuota de mercado 2020 (%)
Indonesia	151.878	119.835	154.548	171.230	149.584	18,50
China	166.379	163.736	148.655	160.575	128.882	15,90
Vietnam	66.265	91.039	99.215	112.121	99.557	12,30
Tailandia	49.477	58.915	67.284	66.601	75.714	9,30
India	33.988	47.302	50.710	41.662	42.008	5,20
Noruega	42.064	34.265	37.873	42.038	32.088	3,90
Japón	28.844	26.357	30.173	28.048	29.078	3,60
Myanmar	33.542	35.625	30.702	29.494	26.291	3,20

Omán	1.666	1.238	2.440	8.716	19.464	2,40
Irán	399	220	1.776	10.808	19.037	2,30
España	363	451	768	1.193	353	0,04
UE-27	16.801	9.572	9.370	17.084	16.891	2,10
Total	702.185	718.766	752.046	862.022	806.005	100

Fuente: elaboración propia a través de los datos de Trademap

Si se atiende a las importaciones por tipo de producto, se puede observar que los productos de la partida 0303 (Pescado congelado) son los que tienen un mayor peso en las importaciones de Malasia, alcanzando los 215 millones de euros en el año 2020.

A continuación, la segunda partida más importada sería el pescado fresco o refrigerado (145 millones de euros), seguido de los moluscos (127 millones de euros) y los crustáceos (125 millones de euros).

Los filetes de pescado ocupan la quinta plaza (122 millones de euros), a continuación, el pescado ahumado, seco o en salazón (31 millones de euros), otros invertebrados acuáticos distintos de moluscos y crustáceos (28 millones de euros) y, por último, el pescado vivo (10 millones de euros).

TABLA 7. RANKING DE LOS 10 PRINCIPALES PRODUCTOS DE LAS IMPORTACIONES DE PESCADOS Y CRUSTÁCEOS DE MALASIA

Valor en miles de euros

Especies	2016	2017	2018	2019	2020
Pescado congelado (0303)	205.164	214.718	207.898	223.241	215.181
Pescado fresco o refrigerado (0302)	131.964	122.104	146.998	163.585	145.298
Moluscos (0307)	117.523	111.302	106.822	125.587	127.135
Crustáceos (0306)	108.599	114.639	118.748	137.512	125.018
Filetes de pescado (0304)	92.256	96.910	107.788	131.973	122.354
Pescado ahumado, seco, en salazón, en salmuera (0305)	27.110	36.077	42.155	33.677	31.607
Otros invertebrados acuáticos distintos de moluscos y crustáceos (0308)	10.722	14.226	13.584	35.622	28.940
Pescado vivo (0301)	8.849	8.790	8.053	10.807	10.474

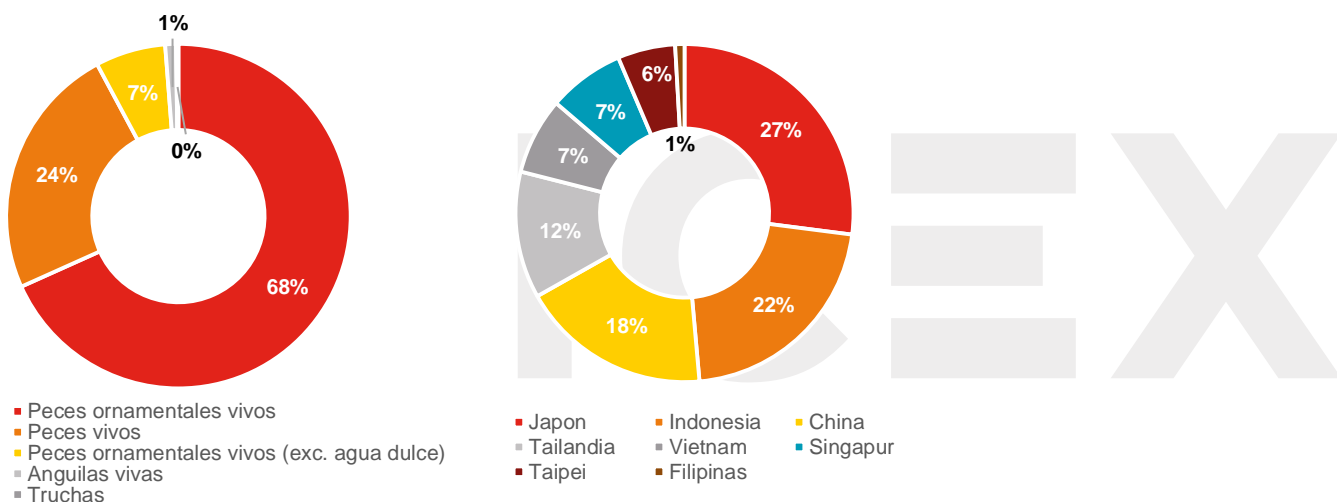
Fuente: elaboración propia a través de los datos de Trademap

A continuación, se procederá a analizar en mayor profundidad las importaciones de Malasia de cada una de las partidas.

En primer lugar, el pescado vivo (partida 0301) importado en Malasia procede principalmente de mercados asiáticos, como Japón, Indonesia o China. Desde estos países, la logística es mucho más sencilla que desde otros países más lejanos del mundo, factor muy importante teniendo en cuenta que se trata de transportar pescado vivo. Cabe destacar que la mayoría de los peces vivos que importa Malasia no son para consumo humano, sino para decoración, exhibición o animal doméstico (peces ornamentales). (Veáse Gráfico 3)

GRÁFICO 3. IMPORTACIONES DE MALASIA DE LA PARTIDA 0301 PESCADO VIVO

Valor en %



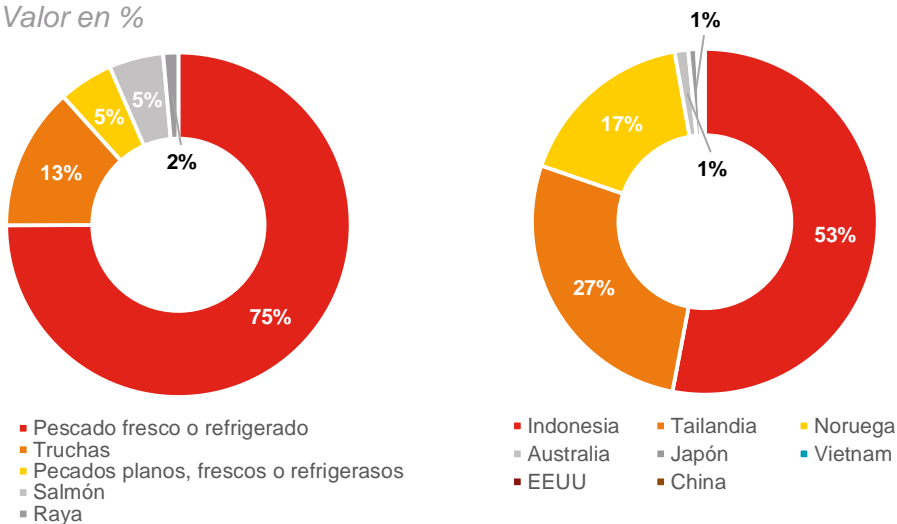
Fuente: elaboración propia a través de los datos de Trademap

Respecto a la partida 0302 de pescado fresco o refrigerado, en el año 2020, el principal proveedor fue Indonesia, seguido de Tailandia y en tercer lugar, Noruega. La presencia de este último país entre los principales proveedores de esta partida se explica al ser el mayor productor de salmón en el mundo. (Veáse Gráfico 4)

Respecto a la partida 03.02.24 correspondiente al rodaballo, Malasia importó producto por aproximadamente 86.000€, un 85% proveniente de Corea y un 10% de China. En cuanto a la partida correspondiente a los robalos o lubinas, las importaciones totales de Malasia ascienden a un millón y medio de euros, el 90% proviene de Indonesia y el 10% restante de Chile.

GRÁFICO 4. IMPORTACIONES DE MALASIA DE LA PARTIDA 0302 PESCADO FRESCO O REFRIGERADO

Valor en %

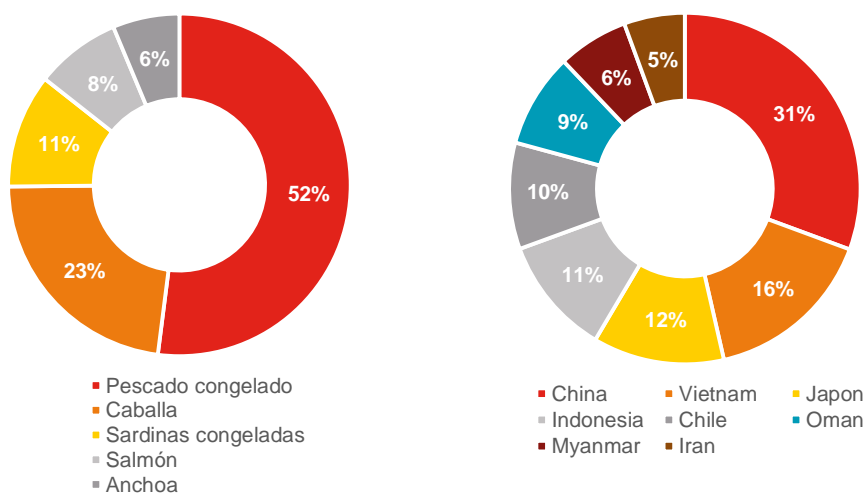


Fuente: elaboración propia a través de los datos de Trademap

China es el proveedor líder de las importaciones de Malasia de pescado congelado (partida 0303), seguido de Vietnam, Japón e Indonesia.

GRÁFICO 5. IMPORTACIONES DE MALASIA DE LA PARTIDA 0303 PESCADO CONGELADO

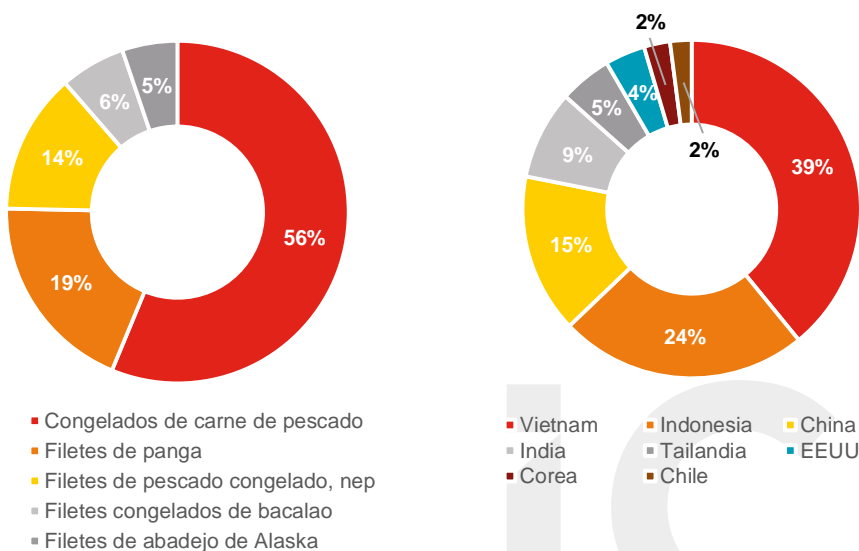
Valor en %



Fuente: elaboración propia a través de los datos de Trademap

En relación con la partida 03.03.34.00 correspondiente al rodaballo congelado, el 100% de lo importado proviene de China pero es una cantidad mínima. En cuanto a la lubina, Malasia importó más de tres millones de euros en 2020, un 60% de China, un 21% de Chile y un 12% de Vietnam.

GRÁFICO 6. IMPORTACIONES DE MALASIA DE LA PARTIDA 0304 FILETES DE PESCADO
Valor en %

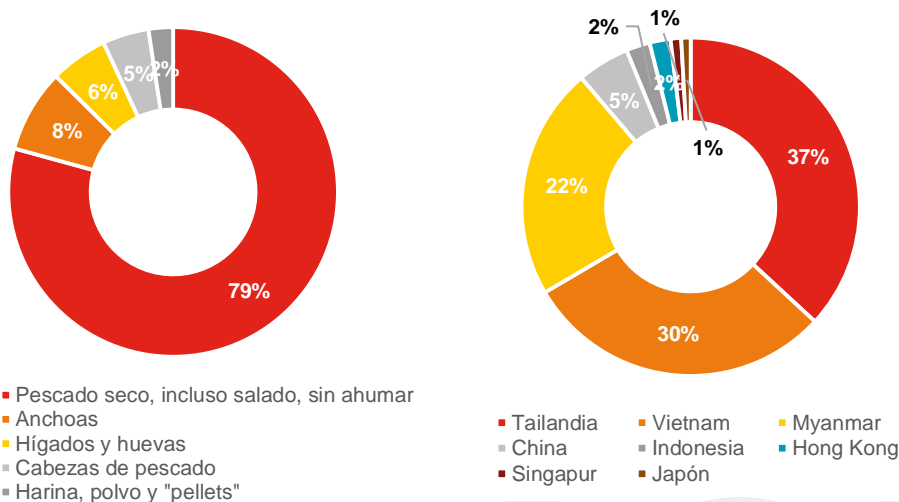


Fuente: elaboración propia a través de los datos de Trademap

El principal país proveedor de filetes de pescado (0304) de Malasia es Vietnam, lo cual se explica observando que en el listado de productos los filetes de panga es el segundo producto más importado dentro de esta partida. Vietnam es el principal productor de panga del mundo, producto muy barato pero que no está exento de polémicas y que tiene prohibida su venta en ciertos establecimientos. Otros proveedores de filetes de pescado son Indonesia, China, India o Tailandia. El principal producto importado dentro de esta partida son los congelados de carne de pescado, producto consumido muy frecuentemente por la población malasia.

GRÁFICO 7. IMPORTACIONES DE MALASIA DE LA PARTIDA 0305 PESCADO AHUMADO, SECO, EN SALAZÓN, EN SALMUERA

Valor en %

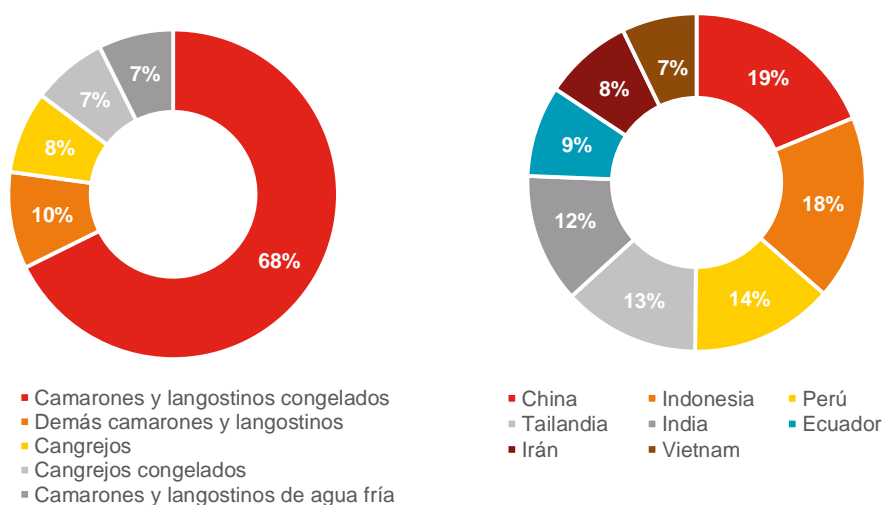


Fuente: elaboración propia a través de los datos de Trademap

Dentro de la partida 0305 relativa a pescado ahumado, seco, en salazón o en salmuera, destaca la subpartida de pescado seco e incluso salado. Es muy común ver en Malasia mercados enteros dedicados a pescado seco, en diferentes formatos. También es un ingrediente muy común en la gastronomía malasia, siendo uno de los principales ingredientes del plato más famoso de Malasia, el *nasi lemak*.

GRÁFICO 8. IMPORTACIONES DE MALASIA DE LA PARTIDA 0306 CRUSTÁCEOS

Valor en %

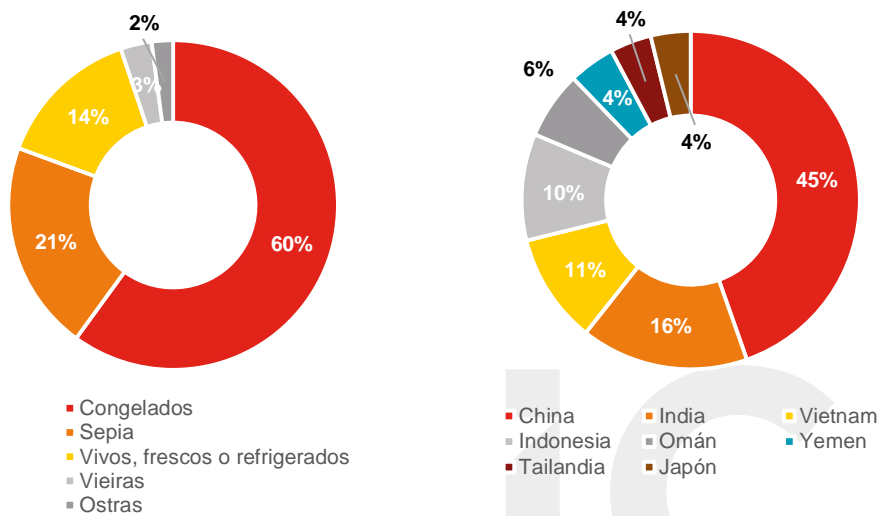


Fuente: elaboración propia a través de los datos de Trademap

Los camarones y langostinos también son uno de los ingredientes principales de la cocina malasia, por esta razón ocupa los primeros puestos dentro de esta categoría. Los principales proveedores son China, Indonesia y Perú.

GRÁFICO 9. IMPORTACIONES DE MALASIA DE LA PARTIDA 0307. MOLUSCOS

Valor en %

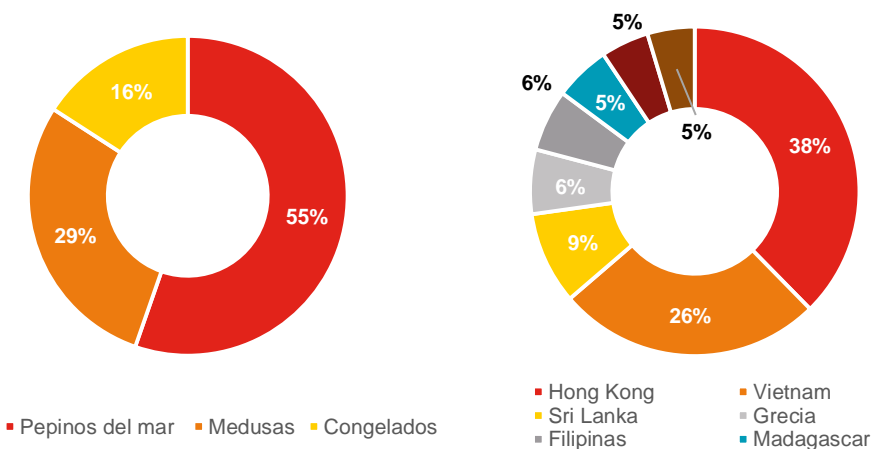


Fuente: elaboración propia a través de los datos de Trademap

Dentro de la partida de moluscos, la principal categoría son los congelados, seguido de la sepia y los moluscos frescos. En cuanto a los proveedores, China, India y Vietnam son los principales.

GRÁFICO 10. IMPORTACIONES DE MALASIA DE LA PARTIDA 0308. INVERTEBRADOS ACUÁTICOS, EXCEPTO CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS

Valor en %



Fuente: elaboración propia a través de los datos de Trademap

Los pepinos de mar y las medusas son dos principales categorías que se importan dentro de la partida 0308. El principal proveedor es Hong Kong, seguido de Vietnam y en menor medida, Sri Lanka.

3.3. Importaciones desde los países de la Unión Europea

Malasia no se encuentra entre los principales socios de la UE en lo referente a los productos de la pesca y la acuicultura. El saldo comercial de la UE con Malasia ha sido siempre negativo en los últimos años, menos en el 2018 cuando el balance fue positivo. En el año 2020, se obtuvo un déficit de más de 11 millones de euros.

TABLA 8. BALANZA COMERCIAL MALASIA CON LA UNIÓN EUROPEA DE LOS PRODUCTOS DE LA PESCA Y LA ACUICULTURA

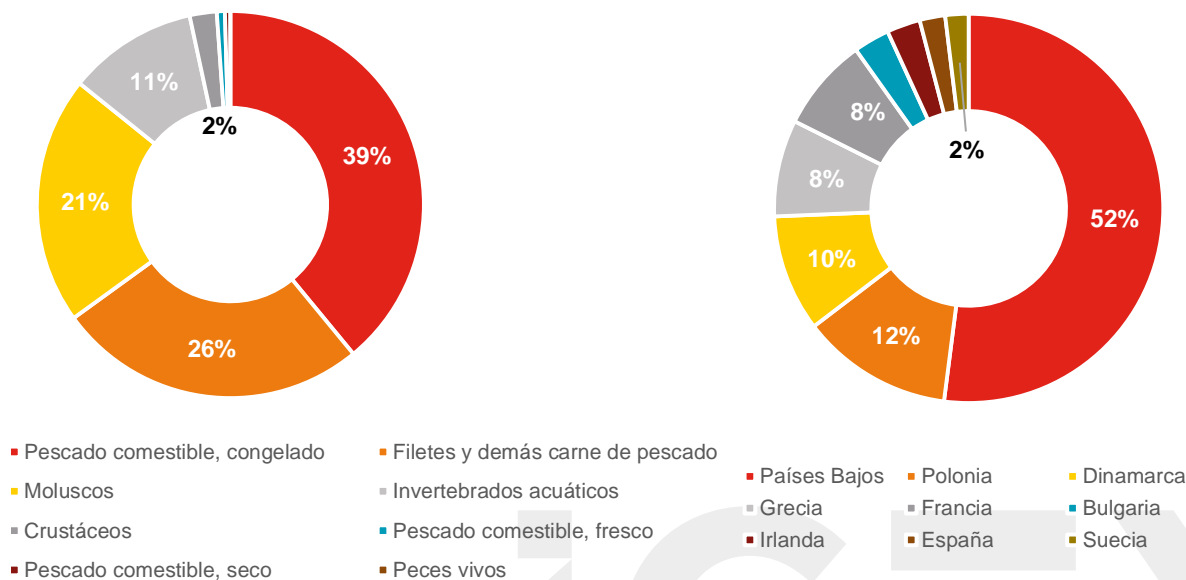
Valor en miles de euros

Balanza comercial	2016	2017	2018	2019	2020
Exportación de Malasia a la UE	9.557	7.587	11.211	6.992	5.799
Importación desde la UE de Malasia	16.801	9.572	9.370	17.084	16.981
Saldo	-7.244	-1.985	1.841	-10.092	-11.182

Fuente: elaboración propia a través de los datos de Trademap

En el 2020, el valor de las importaciones comunitarias procedentes de Malasia fue de casi 6 millones de euros. En términos de valor, los crustáceos representan un 77% (principalmente, camarones y langostinos congelados), seguidos de los moluscos que representan un 13% y los peces vivos que es la tercera partida más exportada representando un 8%.

GRÁFICO 11. PRINCIPALES ORÍGENES DE LAS EXPORTACIONES COMUNITARIAS A MALASIA Y PRINCIPALES ESPECIES COMERCIALES EXPORTADAS DESDE LA UE EN 2020



Fuente: elaboración propia a través de los datos de Trademap

Para el mismo año 2020, las exportaciones comunitarias a Malasia tuvieron un valor de 16,9 millones de euros. En términos de valor, el pescado congelado representó el 39% de las importaciones totales, seguido de los filetes de pescado (26%) y los moluscos (21%). Los principales orígenes en valor fueron los Países Bajos (52%, principalmente la caballa y las sardinas congeladas), Polonia (12%, principalmente filetes de bacalao y la caballa congelados) y Dinamarca (10%, principalmente filetes de pescado congelados y las anchoas).

3.3.1. Comercio bilateral de pescado y marisco Malasia-España

En el año 2020, España exportó 352.000€ de la partida 03 a Malasia. Las principales partidas son moluscos, pescado congelado, filetes de pescado y pescado seco, pero ninguna de las partidas supera el 1%. Con estos datos, se puede concluir que el comercio bilateral de pescado y marisco entre Malasia y España es prácticamente inexistente.



TABLA 9. IMPORTACIONES DE MALASIA PROCEDENTES DE ESPAÑA

Valor en miles de euros

	2018	2019	2020	% Importaciones Malasia 2020
Moluscos (0307)	72	614	235	0,18
Pescado congelado (0303)	668	143	40	0,01
Filetes de pescado (0304)	1	71	34	0,02
Pescado seco, salado... (0305)	7	0	25	0,07
Crustáceos (0306)	20	367	18	0,01
Invertebrados acuáticos (0308)	0	0	0	0
Peces vivos (0301)	0	0	0	0
Pescado fresco (0302)	0	0	0	0

Fuente: elaboración propia a través de los datos de Trademap

4. Demanda

4.1. Consumo de pescado y marisco en Malasia

Tanto la FAO como el Departamento de Pesca de Malasia consideran a Malasia como uno de los principales consumidores de pescado del mundo, incluso por encima de países como Japón. De hecho, en el año 2019, el porcentaje mayor (alrededor de un 20%) del gasto de los malasios en comida y bebidas no alcohólicas es en pescado. Hay tres factores principales que explican el alto consumo de pescado entre los malasios: su situación geográfica, sus recursos y el patrimonio social y cultural. Geográficamente, Malasia tiene una larga costa, aproximadamente de 4.800 km. Además, el clima tropical hace que el mar sea el hogar de ricos arrecifes de coral, bosques de manglares y otras especies marinas. En el pasado, y siendo un país relativamente pobre, el pescado era la fuente de vida para la mayoría de los malasios, principalmente para las comunidades de la costa. Actualmente, y después de décadas de desarrollo, Malasia es un país de renta media. A pesar de eso, el sector pesquero es un importante subsector en Malasia y juega un papel muy importante en la sociedad.

Desde el punto de vista cultural, Malasia es un país multirracial y multirreligioso. Aproximadamente, un 60% de la población son malasios, seguidos de los chinos que representan un 22% de la población, los indios un 7% y otras razas más minoritarias el 11% restante. El Islam es la religión más practicada (61,3%) y también hay presencia de practicantes de religiones como el Budismo o el Hinduismo; esto tiene un impacto significativo en las decisiones de compra de pescado en los hogares. Debido a las prácticas de la religión musulmana, el cerdo está prohibido en su dieta mientras que a los hindús no se les tiene permitido el consumo de ternera; por lo tanto, el pescado es una de las principales fuentes de proteínas que es aceptada en todas las religiones.

En el año 2019, el consumo per cápita por especie fue de 5,5 kg de caballa, 4,4 de gamba, 2,1 de calamar, 2,1 de atún y 0,4 de cangrejo. El consumo per cápita total fue de 59 kg al año, siendo uno de los más altos del mundo. En los últimos estudios realizados, también se constata que los malasios compran cada vez más productos pesqueros de alto valor importados y más caros, como el bacalao, el salmón, los mejillones, las ostras y la abulón, lo que hace subir el precio de las importaciones de pescado de Malasia.

Desglosando el gasto medio de los hogares malasios en alimentación, tres categorías de alimentos representan aproximadamente dos tercios del gasto total en alimentación en la actualidad. El pescado y otros productos del mar representan la mayor parte, con un 29% del gasto total. De media, los hogares malasios gastan unos 500 ringgits (aproximadamente 100 €) al mes en comprar pescado, siendo la caballa, las gambas y el calamar las principales variedades que aparecen en las recetas de los malasios.

Entre las diferentes etnias del país, el salmón es la especie preferida de los chinos, seguida del mero. Entre las especies de agua dulce, el langostino de agua dulce es el preferido entre los consumidores malasios, mientras que la tilapia es popular entre los consumidores chinos e indios.

En el año 2019, un 31% de la población malasia compraba pescado y marisco varias veces a la semana, mientras que un 31% declaraba hacerlo al menos una vez a la semana. Solo era un 3% de la población el que nunca compraba pescado. Entre los grupos de edad, la población mayor de 46 años son los que muestran un mayor interés por esta proteína, mientras que el grupo de la población comprendida entre los 18 y los 29 años muestran más desinterés a la hora de comprar este tipo de productos.

4.2. Dieta malasia

Una comida malasia consiste en un plato de arroz y varios platos servidos al mismo tiempo en diferentes boles. Entre los boles, siempre hay uno con pescado *asam*, que generalmente es pescado cocinado en salsa de *asam* (tamarindo). También suele haber un bol con marisco, generalmente hecho con calamar, como ingrediente principal.

También se consume mucho el pescado frito, ya que está presente en algunos de los platos principales de la gastronomía malasia. Por ejemplo, el *Nasi Lemak*, plato que se consume tanto para desayunar comer, como cenar, está hecho de arroz con anchoas fritas.

4.3. Demanda exterior: exportaciones

De forma complementaria al mercado interior, se debe considerar el sector exterior como elemento relevante de demanda para la producción pesquera. En el año 2020, Malasia exportó pescado y marisco por un valor de más de 500 millones de euros.

4.3.1. Principales productos pesqueros exportados

En términos generales, la partida más exportada fueron los crustáceos (0306), siendo los camarones y langostinos congelados, las langostas y los cangrejos los productos más exportados, coincidiendo con los productos que se cultivan principalmente en el país. Las siguientes partidas más exportadas fueron el pescado congelado (0303) y los moluscos (0307). Dentro de la primera de las partidas, destaca la exportación de atún congelado, anguilas congeladas y la caballa, especie que se captura mucho en el país. Dentro de la categoría de los moluscos, destacan la sepia, las ostras y los abulones.

TABLA 10. PRINCIPALES PRODUCTOS PESQUEROS EXPORTADOS POR MALASIA
Valor en miles de euros

	2017	2018	2019	2020
Crustáceos (0306)	207.428	221.844	283.273	218.577
Pescado congelado (0303)	61.053	57.404	62.890	103.295
Moluscos (0307)	78.039	59.557	80.643	80.594
Filetes de pescado (0304)	29.632	31.841	41.667	41.860
Invertebrados acuáticos (0308)	10.662	11.498	39.503	34.025
Pescado fresco (0302)	17.236	20.418	26.573	28.275
Peces vivos (0301)	23.409	25.900	25.733	20.771
Pescado seco, salado o en salmuera (0305)	23.623	26.566	19.605	15.194

Fuente: elaboración propia a través de los datos de Trademap

Como ya se ha mencionado previamente, Malasia es reconocida por ser un importante productor y exportador de peces ornamentales, en particular la arowana dorada. Esta industria está orientada casi en exclusividad a la exportación y los principales mercados se encuentran en Europa, Oriente Medio, Japón y China.

4.3.2. Principales mercados de exportación

El principal destino de exportación de los productos pesqueros malasios fue China, seguida de Corea del Sur, Tailandia, Singapur y Japón.

TABLA 11. PRINCIPALES MERCADOS DE EXPORTACIÓN DE PRODUCTOS DE MALASIA
Valor en miles de euros

	2017	2018	2019	2020
China	2.281	21.313	43.842	43.300
Corea del Sur	6.124	6.601	7.132	8.015
Tailandia	4.526	5.087	6.087	7.137
Singapur	6.367	5.047	5.810	6.021
Japón	8.064	2.572	4.804	3.519
Taiwán	2.253	1.709	2.941	2.649
Estados Unidos	1.636	2.163	3.159	2.325
Turquía	0	0	0	1.595



EL MERCADO DE LA ACUICULTURA EN MALASIA

Australia	1.668	1.979	1.611	1.220
Indonesia	948	298	109	1.152
Vietnam	40.922	8.206	1.900	1.001
Total	78.039	59.557	80.643	80.594

Fuente: elaboración propia a través de los datos de Trademap

icex

5. Precios

Los precios en Malasia pueden variar mucho dentro de la misma especie dependiendo del establecimiento donde se adquieran. Además, existe una limitación importante a la hora de diferenciar los productos producidos mediante acuicultura de los que provienen de la pesca. Este hecho también influye en la diferencia de precios dentro de una misma especie. A continuación, la Tabla 12 se presenta el precio en euros en alguno de los productos más vendidos en Malasia, tanto es uno de los *wet markets* más icónicos del país, como en dos de los supermercados de la capital del país y finalmente en una plataforma *online* de ventas de productos pesqueros.

TABLA 12. PRECIO DE LOS PRINCIPALES TIPOS DE PESCADO Y MARISCO AL POR MAYOR
Valor en euros por kilogramo

Especie	Wet market	Supermercado local	Tienda especializada online (Myseafoodmart)
Cangrejo	-	6€/kg	13€/kg
Caballa	2€/kg	4€/kg	-
Atún	3€/kg	5€/kg	-
Calamar	5€/kg	3€/kg	-
Sepia	5€/kg	5€/kg	8€/kg
Tilapia	3€/kg	4€/kg	-
Parga	7€/kg	-	9€/kg
Gambas	6€/kg	8€/kg	12€/kg
Camarón	5€/kg	7€/kg	10€/kg

Fuente: elaboración propia a través de los datos de mercado local Chow Kit, supermercado Lulu, Mercato, tienda *online* Myseafoodmart y Fisheries Development Authority of Malaysia

6. Percepción del producto español

El pescado y marisco español no tiene mucho peso en las importaciones malasias como se ha mencionado previamente (véase 3.3.1. *Comercio bilateral de pescado y marisco Malasia-España.*) En concreto, las importaciones malasias de producto pesquero español representan menos del 1% del total.

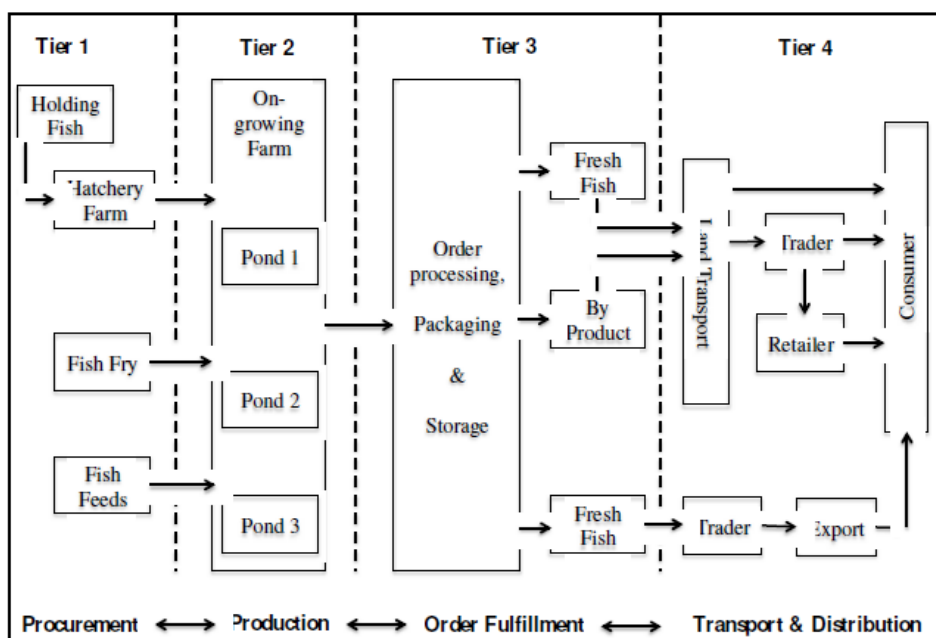
Aunque el pescado español no tiene mucha importancia, sí que empieza a tenerla la gastronomía española. En el país, cada vez se están abriendo más restaurantes de cocina española, concentradas en la capital del país Kuala Lumpur. Además, los productos españoles se empiezan a conocer entre los cocineros y personalidades del sector hotelero que piden a sus distribuidores la provisión de ciertos alimentos provenientes de España.

Por otro lado, Malasia también se empieza a fijar en los sistemas de acuicultura utilizados en algunos de los países europeos, entre los que España destaca por su tecnología y el desarrollo de los procesos. Por ejemplo, España está considerada uno de los mejores productores de jaulas flotantes, técnica muy utilizada en Malasia.

7. Canales de distribución

7.1. Funcionamiento general de la distribución en el sector de la acuicultura

IMAGEN 3. MODELO DEL PROCESO LOGÍSTICO DEL SECTOR DE LA ACUICULTURA EN MALASIA



Fuente: Kelantan Univeristy of Malaysia

- 1. Aprovisionamiento (Tier 1).** El primero de los eslabones consiste en la compra a proveedores de material para la cría, como alevines y piensos para peces. Los proveedores pueden ser tanto empresas privadas que se dedican a la producción de alevines como el propio Departamento de Pesca, que puede proveer de alevines sin coste alguno, bajo ciertas condiciones. En algunas ocasiones, los acuicultores importan peces de reserva en lugar de alevines. Después este producto lo transfieren a granjas de crías para producir alevines de calidad. Este procedimiento requiere, sin embargo, del previo permiso por parte del Departamento de Pesca. Este eslabón de la cadena de suministro es uno de los principales ya que determinará el proceso logístico completo y el coste. Es necesaria una gestión adecuada de las actividades de aprovisionamiento para cubrir la incertidumbre derivada del tiempo de entrega variable, la demanda incierta y la volatilidad de los precios.

- 2. Producción (Tier 2).** El siguiente eslabón de la cadena de suministro ya se ha explicado detalladamente en apartados anteriores del presente informe.
- 3. Cumplimiento de los pedidos y envasado (Tier 3).** El Departamento de Pesca presiona a los empresarios del sector a utilizar un envase de calidad para la entrega de los productos finales. Además, se han comprometido a llevar a cabo el proceso de envasado de algunas especies en el corto plazo.

En cuanto a la tramitación de los pedidos, algunos empresarios acuícolas tienen contratos con mayoristas para comercializar sus productos. En algunas ocasiones, la piscifactoría tiene contrato directo con el minorista, principalmente si son de gran tamaño.

- 4. Transporte y distribución (Tier 4).** Hay tres canales de distribución: distribución a consumidores finales, distribución a intermediarios y la distribución al procesador directamente. En el caso del primer canal de distribución, los empresarios tienen que hacer todo el marketing por sí mismos. En estos casos, además está la posibilidad que la empresa envíe el producto o que el propio consumidor vaya al establecimiento a recoger el producto. La Autoridad Federal de Comercialización Agrícola (FAMA) es la agencia autorizada para la comercialización y distribución de productos acuícolas en Malasia. Esta agencia ha creado el CC y el CD, que son centros de recogida y distribución en lugares estratégicos del país para ayudar a los actores del sector en su proceso de distribución, reduciendo costes y tiempo. En la actualidad hay tres centros en el país.

7.2. Distribución minorista

La distribución minorista de pescado y marisco en Malasia se reparte entre las cadenas de supermercados y los mercados tradicionales también denominados *wet markets*. La preferencia por un tipo de canal minorista u otra dependerá de la zona del país y de la etnia.

7.2.1. Supermercados

Los cuatros grupos principales de supermercados son los siguientes:

- Trendcell Sdn Bhd: Jaya Grocer
- Village Grocer Holdings Sdn Bhd
- AEON Group: AEON, MaxValu
- Dairy Farm International Holdings Ltd: Giant, Mercato, Jason Food Hall, Cold Storage

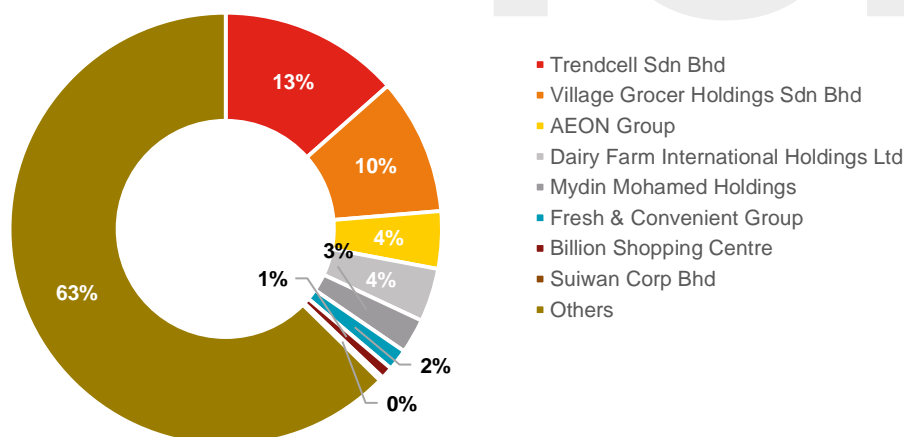
El supermercado con más establecimientos es AEON con 35 establecimientos, seguido de Jaya Grocer. Muchos supermercados del país son independientes y no pertenecen a ninguna cadena.

TABLA 13. NÚMERO DE ESTABLECIMIENTOS POR SUPERMERCADO (2020)

Supermercado	Grupo de supermercados	Nº establecimientos
AEON	AEON Group	35
Jaya Grocer	Trendcell Sdn Bhd	32
My Mydin	Mydin Mohamed Holdings	25
Giant Supermarket	Dairy Farm International	21
Village Grocer	Village Grocer Holdings	19
Cold Storage	Dairy Farm International	11
Billion	Billion Shopping Centre	10
MaxValu Prime	AEON Group	6
Otros	Others	1244
Total	Total	1403

Fuente: Euromonitor International.

GRÁFICO 12. CUOTA DE MERCADO DE LOS SUPERMERCADOS EN MALASIA (%) - 2020



Fuente: elaboración propia a través de los datos de Euromonitor

Durante 2019, los consumidores malasios se decantaban más por las tiendas de conveniencia a la hora de realizar sus compras diarias, por lo que los supermercados vieron disminuir la afluencia de consumidores notablemente. Sin embargo, los supermercados *premium* experimentaron un fuerte crecimiento durante ese año. Esto se debió principalmente a la aparición de un grupo de consumidores más sofisticados que valoraban el posicionamiento *premium* y la rápida expansión de las cadenas de supermercados en las principales zonas urbanas. Además, las numerosas

aperturas de supermercados de alta gama con marcas como MaxValu Prime, Jaya Grocer y Village Grocer contribuyeron al cambio hacia cadenas de supermercados de este tipo.

En el año 2020, los supermercados experimentaron un fuerte aumento en las ventas. Debido a la Orden de Control de Movimiento (MCO) que impuso el gobierno del país, muchas personas acudieron a estos establecimientos para abastecerse de los alimentos más esenciales. Lo mismo ocurrió cuando se establecieron cuarentenas específicas en ciertas zonas del país. Además, las medidas de distanciamiento social hicieron que la gente se animara a cocinar y comer en casa en vez de recurrir a los bares y restaurantes, y es precisamente esta razón, la que representó una gran parte del pico en el crecimiento del canal en el año 2020.

7.2.2. Wet markets

Prácticamente todas las ciudades de Malasia, independientemente del tamaño que tengan, tienen al menos un “mercado húmedo” es un edificio cubierto y situado en un lugar bastante céntrico. A pesar de que, en ciudades como Kuala Lumpur, un porcentaje alto de la población prefiere comprar los productos frescos en los supermercados, sigue habiendo una población bastante numerosa que prefiere acudir a este tipo de mercados.

La distribución a los *wet markets* la llevan a cabo distribuidores e intermediarios mayoristas. Los distribuidores más grandes suelen tener sus propias instalaciones para manipular los productos perecederos y la capacidad de reembalar y distribuir a sus clientes.

Alguno de los *wet markets* más famosos en Malasia son: Taman Tun Dr Ismail (TTDI), Chow Kit, Pasar malam y Sri Petaling.

7.2.3. E-commerce

El comercio electrónico se convirtió en una canal de distribución mucho más importante durante 2020 debido al inicio de la pandemia de COVID-19. Las tiendas no esenciales cerraron y la población malasia permanecieron en casa el mayor tiempo posible. Incluso después de que se levantaran las restricciones de movimiento impuestas en el país y que la vida volviera a tener una cierta normalidad, los consumidores siguieron siendo cautelosos y continuaron comprando sus alimentos en línea. Se espera que el comercio electrónico de alimentos y bebidas experimente un fuerte crecimiento en Malasia, con actores más grandes como Tesco que ya ofrecen entrega a domicilio a través de su tienda online. Además, aplicaciones como Shopee, Grab y FoodPanda también han empezado a permitir a sus usuarios comprar productos en línea. Es muy probable que, en el futuro cercano, todos los principales supermercados e hipermercados del país tengan presencia en estas plataformas.

La situación del año pasado unida a la mayor preocupación de cierta población por cuidarse ha tenido como resultado la aparición de negocios *online* que se dedican exclusivamente a la venta de pescado y marisco. Ejemplos de este nuevo modelo de negocio son: My Fishman, que se dedican a unir a pescadores con el consumidor final, transportando el producto hasta los hogares sin necesidad de más intermediarios. Otro ejemplo es la empresa Fresh Seafood Malaysia, que está dirigida por un grupo de cultivadores de gambas y envían sus productos directamente a los hogares. Por último, Seafood Malaysia une acuicultores y pescadores de toda Malasia con el consumidor final.

7.3. Canal HORECA

La oferta gastronómica en el canal HORECA en Malasia es muy variada, pudiendo encontrar todo tipo de cocinas, establecimientos y alternativas para todos los bolsillos, de hecho, Malasia es conocida por su oferta. Además, la comida desempeña un papel muy importante en la cultura malasia, siendo una de las principales actividades de la sociedad malasia.

Si embargo, en el año 2020 el cierre de las fronteras internacionales para los turistas frenó el crecimiento de los restaurantes *“full-service”* (no son de comida rápida). Estos establecimientos dependen de las visitas y el gasto de los turistas internacionales debido a la variedad de gastronomías que se ofrecen. De hecho, las agencias de turismo suelen asociarse con las agencias de turismo suelen asociarse con los restaurantes para ofrecer paquetes a los turistas internacionales cuando visitan Malasia. Además, y dado que los restaurantes suelen ser más caros, los consumidores malasios, especialmente las familias numerosas, se inclinaron por los restaurantes de comida rápida. La disminución de ventas en algunos de estos restaurantes ha tenido como consecuencia el cierre de algunos de sus locales, reduciéndose el número total de restaurantes del país en el último año.

TABLA 14. NÚMERO DE RESTAURANTES EN MALASIA (2017-2020)

Outlets	2017	2018	2019	2020
Asian Restaurants	9.324	9.428	9.525	8.047
European Restaurants	188	195	202	169
Latin American Restaurants	37	34	31	26
Middle Eastern Restaurants	49	54	59	49
North American Restaurants	279	284	299	253
Italian Restaurants	251	257	294	297
Others	940	962	997	925
Total	11.068	11.214	11.407	9.766

Fuente: Euromonitor International.



En cuanto a la distribución de productos del mar en el canal HORECA, es importado directamente por importadores locales especializados para su posterior distribución a hoteles, restaurantes y *caterings*. Algunos restaurantes, sin embargo, cuentan con licencia para importar este tipo de productos y son ellos mismos los que importan dichos productos.

ICEX

8. Acceso al mercado – Barreras

8.1. Regulación básica del sector

La pesca malasia se rige por la Ley de Pesca nº 317 (1985) y sus reglamentos. Los reglamentos de pesca interior y acuicultura son emitidos por las autoridades estatales, mientras que la pesca marina y la acuicultura son de competencia federal. Desgraciadamente, ni el Reglamento de Pesca del Estado de Kedah (1990) ni el Reglamento de Pesca del Estado de Perak (1992) contiene ninguna disposición sobre la acuicultura.

La principal autoridad pesquera a nivel federal es el Ministerio de Agricultura y Alimentación (MOA). En lo que respecta a la acuicultura, el Director General de Pesca, jefe del Departamento de Pesca, tiene poderes de orientación para el desarrollo de la agricultura marina y continental, en consulta con la autoridad estatal correspondiente. En particular, el fomento de la acuicultura interior puede implicar la creación de estaciones de acuicultura experimental con fines demostrativos, instalaciones de cría de peces y centros de formación.

Otro actor importante en el desarrollo de la política marítima nacional es el Instituto Marítimo de Malasia (MIMA), un instituto de investigación política creado por el Gobierno de Malasia para tratar específicamente las cuestiones marítimas nacionales, regionales y mundiales. El Centro de Investigación de la Pesca de Agua Dulce opera dentro del Departamento de Pesca del Ministerio de Agricultura, para el desarrollo de la acuicultura de agua dulce, y la conservación y gestión de los recursos acuáticos.

Como miembro de la ASEAN, Malasia ha adoptado los códigos de conducta de la Asociación. El Manual de buenas prácticas de gestión de piscifactorías de camarones de la ASEAN se adoptó en la 20ª reunión de Ministros de Agricultura y Silvicultura de la ASEAN (AMAF), celebrada en Hanoi (Vietnam) en 1998. La ASEAN también ha publicado otras dos directrices sobre la pesca, a saber, el Manual de directrices prácticas para el desarrollo de reproductores de *Penaeus monodon* de alta salud y la Armonización de la producción de criaderos de *Penaeus monodon* en los países de la ASEAN.

Las asociaciones de acuicultores se forman de acuerdo con la Ley de Asociaciones de Pescadores (1971), para la promoción de los intereses económicos y sociales del grupo. Las asociaciones de zona pueden federarse en una asociación estatal, y las asociaciones estatales pueden crear una confederación nacional. Todas las asociaciones de pescadores están registradas en la Autoridad de Desarrollo Pesquero de Malasia (LKIM), que supervisa y controla sus actividades.

8.1.1. Acuerdos internacionales

Malasia es miembro de:

- Organización Mundial del Comercio (OMC)
- Asociación de Naciones del Sudeste Asiático (ASEAN), que promueve la cooperación para el desarrollo de la acuicultura a través del Entendimiento Ministerial de la ASEAN sobre Cooperación Pesquera (1983).
- Zona de Libre Comercio de la ASEAN (AFTA)

Malasia también es parte de la Convención sobre el Comercio Internacional de Especies Amenazadas de Fauna y Flora Silvestres (CITES), y del Convenio sobre la Diversidad Biológica (CDB) y el Protocolo de Bioseguridad.

En cuanto a los acuerdos regionales, Malasia ha firmado el acuerdo sobre la Red de Centros de Acuicultura en Asia y el Pacífico (NACA) (1988), junto con Australia, Bangladesh, Camboya, China, Hong Kong, India, Corea, Myanmar, Nepal, Pakistán, Filipinas, Sri Lanka, Tailandia y Vietnam.

Además, como parte del Centro de Desarrollo Pesquero del Sudeste Asiático (SEAFDEC), Malasia participa no sólo en los diversos programas departamentales sobre acuicultura, sino también en los programas SEAFDEC-ASEAN, que incluyen promoción de una acuicultura respetuosa con los manglares y la regionalización del Código de Conducta para la Pesca Responsable.

8.1.2. Sistema de autorización

El procedimiento para dedicarse a la acuicultura marina se establece en el Reglamento de Pesca (Sistemas de Cultivo Marino). Como ya se ha mencionado, las cuestiones relativas a la acuicultura continental pertenecen a la potestad reglamentaria de los Estados.

De acuerdo con el Reglamento de 1990, la acuicultura marina está sujeta a un doble sistema de autorización: un permiso para establecer las instalaciones y una licencia para su funcionamiento. Todo el procedimiento es gestionado por el Director General de Pesca.

Las solicitudes de autorización para instalar una explotación de maricultura deben aportar la siguiente información:

- Tipo de sistema de cultivo marino
- Lugar de acuicultura propuesto
- Plano del emplazamiento elegido

El permiso solo puede concederse si, tras la investigación del Director General, la ubicación del emplazamiento no parece afectar al desarrollo de la pesca. La concesión del permiso también está sujeta al pago de una fianza que se devolverá al cesar la explotación. El contenido de la

consiguiente solicitud de permiso de explotación lo determina el Director General. Se realiza una inspección para comprobar el cumplimiento de las condiciones del permiso. Las condiciones generales de los permisos y licencias se encuentran en los anexos del Reglamento. El Director general puede establecer condiciones adicionales de forma específica. Dado que el Reglamento no especifica ninguna duración, las licencias son posiblemente continuas. Sin embargo, una licencia puede ser cancelada si se comprueba que la explotación no cumple con las condiciones durante una inspección oficial.

También es relevante para la acuicultura el Reglamento de Pesca (Conservación y Cultivo de Berberechos), en virtud del cual se establece un procedimiento de concesión de licencias para capturar berberechos y semillas de berberechos de los bancos de berberechos cultivados. Se prevén dos formularios de solicitud diferentes, en función del método de captura que se vaya a utilizar.

8.1.3. Acceso a la tierra y al agua

El Ministerio de Recursos Naturales y Medio Ambiente es la autoridad competente para los asuntos relacionados con la tierra y el agua, a nivel federal.

La Ley de Aguas nº 418 (1920, modificada) es la ley básica sobre recursos hídricos a nivel federal, y se aplica a los Estados de Negeri Sembalan, Pahang, Perak, Selangor, Malacca, Penang y el Territorio Federal. En virtud de esta ley, se requiere una licencia para la extracción y el uso del agua, pero no se hace ninguna referencia específica a la acuicultura.

Para contrarrestar el deterioro del litoral, las Directrices sobre el Control de la Erosión para los Proyectos de Desarrollo en la Zona Costera (1997) dan orientaciones para la tramitación de las solicitudes relativas a los proyectos de desarrollo que se llevan a cabo en las zonas costeras. La Circular nº5 de 1987, emitida por el Departamento del Primer Ministro, establece que las solicitudes relacionadas con cualquier proyecto de este tipo se remiten a la División de Ingeniería Costera (CED) del Departamento de Riesgo y Drenaje (DID). La CED asiste al Departamento de Medio Ambiente (DOE) en la evaluación de las solicitudes de EIA relativas a los proyectos que se van a desarrollar en las zonas costeras, donde la conservación de los ecosistemas de manglares es una de las preocupaciones principales.

8.2. Requisitos para importación de productos de alimentación

Malasia tiene aprobados los protocolos de importación para productos procedentes de España. Esto quiere decir que cualquier exportador español que lo desee sólo tendrá que completar un procedimiento estándar para llevar su producción a suelo malasio:

1. Antes de la importación:
 - a. Cumplir con los requerimientos de la ley Food Act 1983.

- b. Registrarse en el Food Safety Information System of Malaysia
- 2. Durante la importación se tendrán que declarar los productos importados al Royal Malaysian Customs Department, además de:
 - a. Notificar la importación de comida mediante el FoSIM
 - b. Aprobar la inspección del Ministerio de Salud (MOH) y de las agencias gubernamentales MAQIS (Malaysia Quarantine Inspection Services) y FAMA (Federal Agricultural Marketing Authority)

Además, en todo caso será necesario contar con un importador local.

8.3. Barreras arancelarias

En cuanto a los aranceles, la carga impositiva es del 0% para casi la totalidad de los productos analizados, con excepciones que se gravan con un 5,7 o 10% y que se especifican a continuación.

TABLA 15. BARRERAS ARANCELARIAS

Código	Producto	Arancel
03.05.32.00	Pescados de las familias Bregmacerotidae, Euclichthyidae, Gadidae, Macrouridae, Melanonidae, Merlucciidae, Moridae y Muraenolepididae	7%
03.05.39.20	Fletán negro, salados o en salmuera	7%
03.05.41.00	Salmones del Pacífico, salmones del Atlántico y salmones del Danubio	7%
03.05.42.00	Pescado ahumado: Arenques	7%
03.05.43.00	Pescado ahumado: Truchas	7%
03.05.44.00	Pescado ahumado: Tilapias	7%
03.05.49.00	Los demás: Pescado seco, incluso salado, sin ahumar, excepto los despojos. Pescado salado sin secar ni ahumar y pescado en salmuera. Aletas, cabezas, colas, vejiga natatoria y demás despojos	7%
03.05.53.00	Pescados de las familias del 03.05.32, excepto el bacalao	7%
03.05.54.00	Arenques, anchoas, sardinas, sardinelas, espadines, caballas, caballas de la India, carites, jureles, pámpanos, cobias, palometones plateados, papardas del Pacífico, macarelas, capelanes, peces espada, bacoretas orientales, bonitos, agujas, marlines, peces velas o picudos	7%
03.05.61.00	Pescado salado: Arenques	7%
03.05.62.00	Pescado salado: Bacalaos	7%
03.05.63.00	Pescado salado: Anchoas	7%
03.05.69.10	Pescado seco: bacalaos polares	7%
03.05.71.00	Aletas de tiburón	7%
03.06.95.00	Langostinos y camarones	8%
03.07.59.20	Pulpo seco	10%

9. Perspectivas del sector

Desde el Séptimo Plan de Malasia (1996-2000), la acuicultura ha sido identificada como una de las principales actividades críticas para garantizar la seguridad alimentaria en todo el país. Ya en el Octavo Plan de Malasia (2011-2005) se dio un mayor impulso al desarrollo de la acuicultura considerándolo el tercer motor de crecimiento para el país. Además, actualmente se identifica como una importante fuente potencial de ingresos por exportaciones, después de la palma de aceite y el caucho. Es uno de los sectores agrícolas más productivos en términos de ingresos por hectárea al año y rendimiento de la inversión.

En la actualidad, uno de los objetivos principales de la Política Agrícola Nacional es el fomento del desarrollo sostenible de la acuicultura con el objetivo de aumentar la producción acuícola. Sin embargo, para la expansión de la acuicultura se requiere tierra. Aunque ya se han identificado más de 400.000 hectáreas de tierra y masas de agua interiores aptas para la acuicultura, la competencia de otras actividades económicas hace muy difícil la adquisición de tierras. Desde hace unos años, el Gobierno ha dado máxima prioridad a la agricultura, incluido el desarrollo de la acuicultura, para garantizar la seguridad alimentaria y reducir la importación de alimentos.

Para superar el problema de la tierra, los gobiernos estatales han creado una Zona Industrial Acuícola (AIZ) como parte de las zonas permanentes de producción de alimentos, como medida para garantizar que se asignen suficientes tierras para el desarrollo de la acuicultura. En la actualidad, los estados han asignado unas 40.000 hectáreas para el desarrollo de la acuicultura, que están a la espera de inversiones.

Sin embargo, el aumento de los costes de producción, la falta de obra cualificada, la amenaza de enfermedades, la seguridad alimentaria y la calidad de los productos acuícolas se han convertido en problemas que dificultan el correcto desarrollo de la acuicultura.

Los productos de la acuicultura han sido identificados como el producto que puede contribuir a aumentar los ingresos de las exportaciones. La seguridad alimentaria de los productos acuícolas se ha convertido en el criterio más importante, tal y como se estipula en los Acuerdos Sanitarios y Fitosanitarios. La cuestión de los residuos de antibióticos prohibidos en los productos de la acuicultura, sobre todo en las gambas, ha provocado enormes pérdidas. Recientemente, los aspectos medioambientales y sociales también se han utilizado como criterios adicionales, además de la seguridad alimentaria, como marca de los productos acuícolas sostenibles.

10. Oportunidades

La acuicultura ha sido identificada como uno de los principales sectores de desarrollo en los próximos años, como parte de una solución global al rápido agotamiento de la población mundial de peces. En Malasia, el gobierno quiere ampliar el sector agrícola en los próximos años, concretamente la industria acuícola, para poder aumentar la ratio de autosuficiencia y así reducir las importaciones. Con vistas a cumplir con estos objetivos, el gobierno ha planteado una serie de proyectos en las áreas que ofrecen más oportunidades para la acuicultura, con una llamada a aquellas empresas del sector que ofrezcan los productos que estos proyectos demandan:

1. Fomentar la cría en jaulas en Sabah y Sarawak

La acuicultura en jaulas se ha desarrollado significativamente los últimos 20 años y se considera uno de los métodos más populares utilizados en la acuicultura, especialmente en las zonas que tienen una costa protegida o un estuario.

El sistema de cría en jaulas se ha desarrollado progresivamente debido a la creciente demanda y al problema de la disminución de la superficie adecuada para la pesca en jaulas. Para fomentar la participación de los pescadores en la acuicultura en jaulas marinas con el fin de aumentar la productividad y mejorar la producción pesquera del país, el gobierno demanda equipamiento de jaulas. Esta actividad se propone para los estados de Sabah y Sarawak, teniendo en cuenta que estos dos estados todavía están atrasados en cuanto a instalaciones de acuicultura en jaulas con respecto a otros estados de la península. El objetivo del Gobierno con este proyecto es que las especies de alto valor representen en 28% de la producción total de la acuicultura en 2020.

2. Proyecto de investigación (TEMU)

Aumentar la producción de los cultivos marinos, especialmente entre los pequeños acuicultores. También se espera que la investigación pueda ayudar al gobierno a identificar nuevos hallazgos en el campo de la acuicultura y poder identificar otras especies marinas que puedan ser rentables para los acuicultores. En la actualidad, la cría de langostino tigre, principal especie cultivada en Malasia, ya no se considera un cultivo marino rentable. Otras especies, como el langostino blanco pasará a ser el centro de atención de los investigadores.

3. Proyecto de cría de peces en Sabah

El proyecto consiste en producir y suministrar peces pequeños a los proyectos de piscicultura del gobierno y a las empresas privadas de Sabah. De esta manera, se pretende reducir la importación



de peces pequeños de países extranjeros y ayudar al desarrollo de la industria piscícola en el país, especialmente la desarrollada en jaulas como se ha mencionado anteriormente.

La ejecución de este proyecto incluirá la incubación, el suministro y la instalación de infraestructuras para la incubación. La producción de peces pequeños, además, requerirá la utilización de reproductores de peces de origen local.

4. Proyecto de cultivo de algas en Sabah

Realización de una zona especial dedicada al desarrollo de algas marinas y que esté equipada con la infraestructura básica y otros sistemas de apoyo industrial para la actividad de cultivo y la transformación de productos de valor añadido a base de algas marinas. Además, se están realizando esfuerzos para identificar nuevas zonas que tengan potencial para ser desarrolladas como zona de cultivo de algas. Este proyecto se va a poder llevar a cabo gracias al apoyo e incentivos por parte del gobierno en forma de infraestructura, incentivos fiscales, plan de financiación fácil y apoyo a la I+D-



11. Información práctica

11.1. Ferias

Feria	Contacto web	Fecha
Malaysian International Food & Beverage Trade Fair (MIFB)	www.mifb.com.my/	17 - 19 Dec 2021
AGRIMalaysia	www.agrimalaysia.com/EN/home	25-27 Nov 2021

11.2. Direcciones de interés

Organismo	Contacto	Ubicación
Ministry of Agriculture and Food Industry (MOA) – Department of Fisheries	+603 8000 8000 pro@dof.gov.my	Wisma Tani, Aras 1-6, Blok Menara 4G2, Presint 4, Pusat Pentadbiran Kerajaan Persekutuan, 62628 PUTRAJAYA
Ministry of Health Malaysia (MOH)	+603 8000 8000 kkm@moh.gov.my	Block E1, E3, E6, E7 & E10, Kompleks E Pusat Pentadbiran Kerajaan Persekutuan 62590 Putrajaya, Malaysia
Royal Malaysian Customs Department	+60 1300 888 500 ccc@customs.gov.my	Jabatan Kastam Diraja Malaysia, Kompleks Kementerian Kewangan No 3, Persiaran Perdana, Presint 2, 62596, Putrajaya

12. Bibliografía

- Fitch Solutions. 2021. Malaysia Dietary Spending Shift Analysis. Obtenido de: <https://www.fitchsolutions.com/>
- Southeast Asian Fisheries Development Center. 2018. Fisheries Country Profile. Recuperado de: <http://www.seafdec.org/>
- Fisheries Development Authority of Malaysia. 2021. Aquaculture Development. Obtenido de: <https://www.lkim.gov.my/>
- Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO). 2019. National Aquaculture Legislation Overview. Recuperado de: <http://www.fao.org/>
- Asociación Empresarial de Acuicultura en España. 2020. Informe recuperado de: <http://www.apromar.es/>
- Camara de Comercio de España. 2020. Datos sobre los códigos arancelarios. Obtenido de: <https://www.camara.es/>
- Department of Statistics Malaysia. 2020. Selected Agricultural Indicators. Obtenido de: <https://www.dosm.gov.my>
- MOH- Ministry of Health. Obtenido em: <https://www.moh.gov.my/>
- Royal Malaysian Customs Department. Obtenido de: <http://www.customs.gov.my/en>

ICEX

Si desea conocer todos los servicios que ofrece ICEX España Exportación e Inversiones para impulsar la internacionalización de su empresa contacte con:

Ventana Global

913 497 100 (L-J 9 a 17 h; V 9 a 15 h)

informacion@icex.es

Para buscar más información sobre mercados exteriores [siga el enlace](#)

www.icex.es



ICEX España
Exportación
e Inversiones