

Um
mundo de
oportunidades

Volume 10
Origem: animal

AGRO INSIGHT



Institucional

LUIZ INÁCIO LULA DA SILVA

Presidente da República

CARLOS HENRIQUE BAQUETA FÁVARO

Ministro de Estado da Agricultura e Pecuária

IRAJÁ REZENDE DE LACERDA

Secretário-Executivo do Ministério da Agricultura e Pecuária

GUILHERME CAMPOS JÚNIOR

Secretário de Política Agrícola do Ministério da Agricultura e Pecuária

CARLOS GOULART

Secretário de Defesa Agropecuária do Ministério da Agricultura e Pecuária

LUIS RUA

Secretário de Comércio e Relações Internacionais do Ministério da Agricultura e Pecuária

PEDRO ALVES CORRÊA NETO

Secretário de Inovação, Desenvolvimento Sustentável, Irrigação e Cooperativismo do Ministério da Agricultura e Pecuária

CARLOS ERNESTO AUGUSTIN

Assessor Especial do Gabinete do Ministério da Agricultura e Pecuária

CARLA MADEIRA GONÇALVES SIMÕES DOS REIS

Chefe de Assessoria Especial de Comunicação Social do Ministério da Agricultura e Pecuária

Elaboração, distribuição, informações:

Ministério da Agricultura e Pecuária

Secretaria de Comércio e Relações Internacionais

Departamento de Promoção Comercial e Investimentos - DPR

Coordenação-Geral de Gestão dos Adidos Agrícolas

Endereço: Esplanada dos Ministérios, Bloco D - 3º andar, Sala 300

CEP: 70043-900 Brasília - DF

Tel.: (61) 3218-2821 e-mail: divulgacao.scri@agro.gov.br

Editorial:

Priscilla Burmann

João Huguenin

Coordenação:

Luís Rua

Marcel Moreira

Carolina Eufemia Aquino de Sá

Ângela Pimenta Peres

Jennifer Santos Costa

Jennya Silva Brito

Manoel Augusto Soares Junior

Filipe Guerra

Equipe técnica:

Carlos Vitor Muller

Eduardo Sampaio Marques

José Guilherme Tollstadius Leal

Adriano Perrelli Pestana de Castro

Luciana Pich Gomes

Andrea Claudia Parrilla

Daniela de Moraes Aviani

Silvio Luiz Rodrigues Testaseca

Glauco Bertoldo

Nilton Antônio de Moraes

Paulo Márcio Mendonça de Araújo

Rodrigo do Espírito Santo Padovani

Leandro Diamantino Feijó

Jean Felipe Celestino Gouhie

Clóvis Augusto Versalli Serafini

Ricardo Zanatta Machado

Priscila Rech Pinto Moser

Rafael Mohana de Carvalho Refosco

Vanessa Medeiros de Jesus

Ana Lúcia de Paula Viana

Fabiana Villa Alves

Virgínia Arantes Ferreira Carpi

Ângelo de Queiroz Maurício

Bruno Cavalheiro Breitenbach

Marlos Schuck Vicenzi

Fernanda Vanessa Mascarenhas

Magalhães

Marco Aurélio Pavarino

Dalci de Jesus Bagolin

Ellen Elizabeth Laurindo

Adriane Reis Cruvinel

Frederique Rosa e Abreu

Warley Efreim Campos

Márcio Rezende Evaristo Carlos

Marco Túlio Santiago

Luiz Cláudio de Santana e Caruso

Rafael D'Aquino Mafra

Ana Carolina Miranda Lamy

Diego Leonardo Rodrigues

Juliano Vieira

Leandro Antunes

Permitida a reprodução sem fins lucrativos, parcial ou total, por qualquer meio, se citada a fonte e o sítio da Internet onde pode ser encontrado o original (www.gov.br/agricultura).

Catálogo na Fonte

Biblioteca Nacional de Agricultura – BINAGRI

Resumo

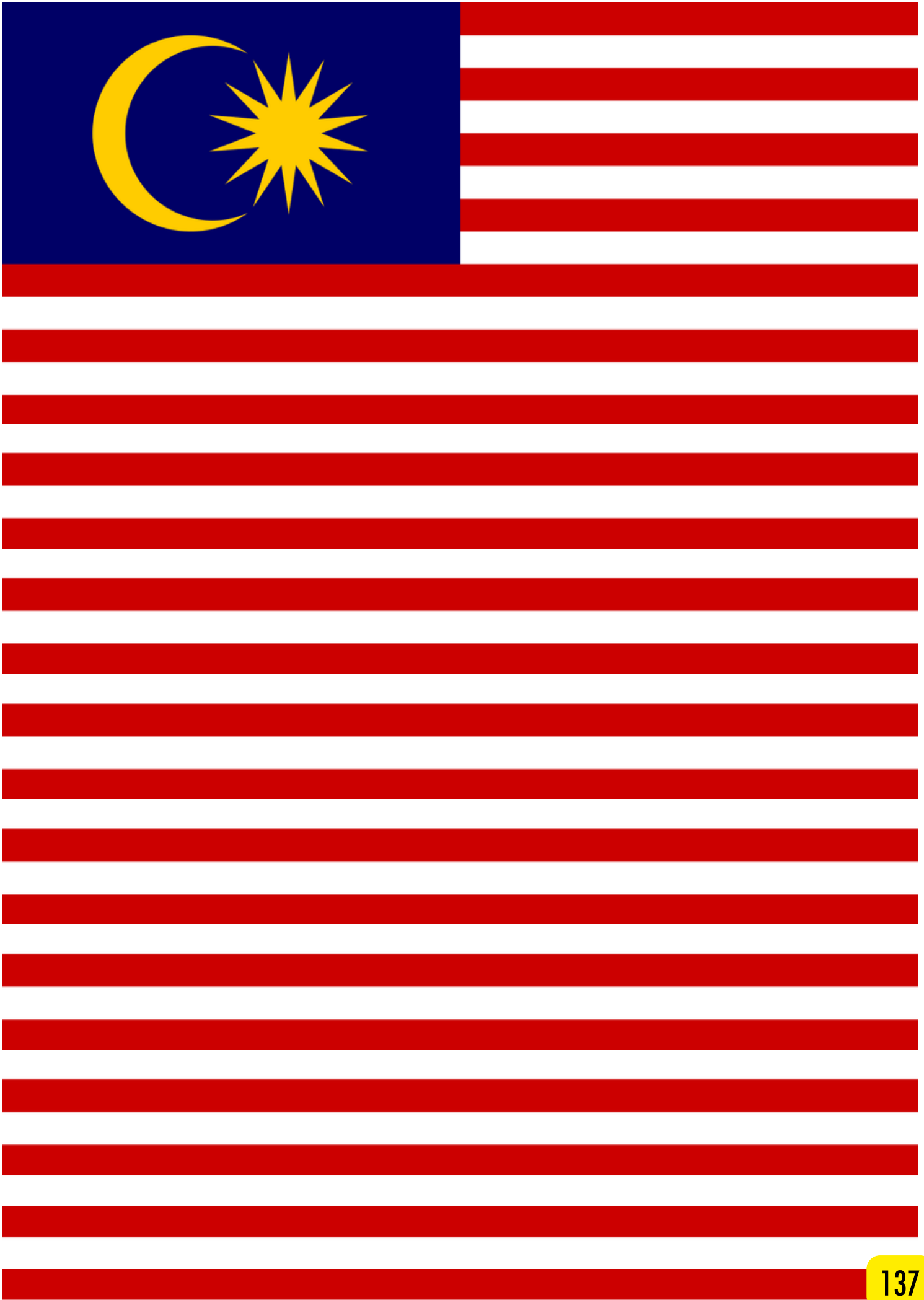


O AgrolInsight nasce do compromisso do Ministério da Agricultura e Pecuária com o fortalecimento da presença do agronegócio brasileiro no mercado internacional.

Desenvolvido pela Secretaria de Comércio e Relações Internacionais (SCRI), com apoio dos adidos agrícolas presentes em 38 países, o material reúne análises estratégicas e oportunidades de negócios para produtores, exportadores e associações setoriais que buscam crescer de forma competitiva e sustentável.

Com base nas diretrizes do ministro Carlos Fávaro e sob a liderança do secretário Luis Rua, o AgrolInsight é resultado do esforço de uma equipe dedicada que acredita no potencial do Brasil como potência agroexportadora.

Este relatório é mais do que um compilado de dados — é uma ponte entre o agro brasileiro e o mundo.



POTENCIAL ESTRATÉGICO DO MERCADO MALAIO PARA O CAMARÃO BRASILEIRO: UMA ANÁLISE DE ACESSO, CONCORRÊNCIA E OPORTUNIDADES

Data: 14/10/2025

Posto: Kuala Lumpur/Malásia

Palavras-chave: Malásia. Camarão. Aquicultura. Pesca extrativa. Exportação

Responsável: Dalci de Jesus Bagolin

SUMÁRIO:

O mercado de camarão da Malásia, avaliado em mais de USD 215 milhões e com projeções de crescimento, representa uma oportunidade estratégica para os exportadores brasileiros devido à sua forte demanda interna e dependência de importações. Embora o mercado seja dominado por fornecedores asiáticos, o Brasil pode se posicionar como um fornecedor premium, alavancando a alta qualidade de seu produto e seus rigorosos padrões sanitários, uma vantagem competitiva reforçada pela isenção de tarifas de importação de 0% para o camarão na Malásia. As negociações de acesso ao mercado avançaram significativamente, tendo o MAPA apresentado os modelos de CSI para Aquicultura e Pesca Extrativa que atendem aos requisitos da Malásia, estando aguardando a resposta final do Ministério da Saúde da Malásia.

SUMÁRIO EXECUTIVO

O mercado da Malásia representa uma oportunidade estratégica para a diversificação das exportações de camarão do Brasil, impulsionada por uma demanda interna robusta e vulnerabilidades identificadas na produção local. O mercado de camarão malásio, avaliado em USD 215,61 milhões em 2024, tem uma projeção de crescimento para USD 340,32 milhões até 2033, indicando um ambiente de expansão contínua. Atualmente, este mercado é dominado por fornecedores asiáticos, mas a qualidade superior e o rigoroso controle sanitário do produto brasileiro podem se constituir em diferenciais competitivos decisivos.

Para o camarão de aquicultura, o principal requisito sanitário é a garantia de ausência do antibiótico cloranfenicol. O Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA) já formulou e submeteu uma proposta técnica ao Programa de Segurança e Qualidade dos Alimentos do Ministério da Saúde da Malásia (MOH) e está aguardando a aprovação final.

1. O Mercado de Camarão da Malásia: Dimensão, Dinâmicas e Concorrência

1.1. Panorama Macroeconômico e Demanda por Pescado

O mercado de camarão da Malásia exibe um dinamismo notável, com um valor estimado de USD 215,61 milhões em 2024. As projeções indicam uma expansão significativa para USD 340,32 milhões até 2033, refletindo uma taxa de crescimento anual composta (CAGR) de 4,67%, de acordo com o relatório do IMARC Group. Este crescimento é sustentado por uma combinação de forte demanda doméstica e oportunidades de exportação para mercados vizinhos.

A Malásia é estruturalmente um importador líquido de produtos pesqueiros, uma característica que sublinha a oportunidade para fornecedores externos. Em 2023, as importações totais de pescado do país atingiram 627.000 toneladas, avaliadas em USD 1,49 bilhão. O consumo de pescado é profundamente enraizado na cultura local, com um consumo per capita de 34,08 kg em 2021. O camarão, em particular, é um item fundamental na dieta. Dados de 2012 já apontavam um consumo per capita de camarão de 3,91 kg, um indicador da sua popularidade. As tendências de importação confirmam essa demanda: em 2023, as importações de camarão preparado ou preservado (código HS 160520) totalizaram 28.668 toneladas, com um valor de USD 50,8 milhões. Além disso, a Malásia é um mercado crescente para camarão fresco, com picos de importação observados em períodos que antecedem festividades importantes, como o Ano Novo Lunar Chinês, evidenciando seu papel cultural e gastronômico.

Uma análise mais detalhada dos dados de importação de 2023 revela um mercado diversificado, com diferentes categorias de produtos de camarão. De acordo com o TradeMap, o segmento mais significativo é o de camarão congelado (código HS 030617), que totalizou importações de USD 112,7 milhões. Seguem-se o camarão fresco ou refrigerado (HS 030636) com USD 32,5 milhões, o camarão seco ou salgado (HS 030695) com USD 9,1 milhões, e o camarão preparado ou conservado em recipientes herméticos (HS 160529) com USD 8,6 milhões.

O camarão de água fria congelado (HS 030616) representou um nicho menor, com USD 2,4 milhões em importações. Somando-se estes valores aos do camarão preparado ou preservado (HS 160520), o valor total das importações de camarão pela Malásia em 2023 ultrapassa os USD 216 milhões, reforçando a robustez da demanda interna.

1.2. Análise da Concorrência: O Domínio Regional

O cenário competitivo no mercado malaio de camarão é intensamente dominado por exportadores da região asiática. Em 2023, analisando o segmento de camarão preparado ou preservado, os principais fornecedores foram Tailândia, Indonésia, Mianmar, China e Vietnã. A Índia também figura como um fornecedor relevante, embora com uma participação menor neste segmento específico.

A tabela abaixo detalha a participação dos principais concorrentes, evidenciando a concentração do mercado em players regionais.

Tabela 1: Principais Fornecedores de Camarão (Preparado/Preservado, HS 160520) para a Malásia em 2023

País Fornecedor	Valor da Importação (mil USD)	Quantidade (Kg)	Preço Médio (USD/Kg)	Market Share (%)
Tailândia	22.888	12.277.900	1.86	45.0%
Indonésia	8.872	4.121.330	2.15	17.4%
Mianmar	6.022	1.621.000	3.71	11.8%
China	3.582	9.244.990	0.39	7.0%
Vietnã	3.168	855.093	3.70	6.2%
Índia	1.571	220.460	7.13	3.1%
Total (Mundo)	50.835	28.668.800	1.77	100%

Fonte: Elaborado com dados do World Bank WITS.

É crucial notar, no entanto, que o cenário competitivo varia significativamente de acordo com o tipo de produto. Enquanto a Tailândia lidera no segmento de camarão preparado/preservado, o mercado de camarão congelado (HS 030617), que é o maior em valor, apresenta um conjunto diferente de players dominantes. Neste segmento, a Índia e a China são os principais fornecedores, seguidos de perto pelo Equador, como detalhado na tabela abaixo.

Tabela 2: Principais Fornecedores de Camarão Congelado (HS 030617) para a Malásia em 2023

País Fornecedor	Valor da Importação (mil USD)	Market Share (%)
Índia	33.139	29.4%
China	25.207	22.4%
Equador	18.769	16.7%
Indonésia	12.586	11.2%
Vietnã	5.523	4.9%
Paquistão	5.176	4.6%
Tailândia	2.384	2.1%
Total (Mundo)	112.661	100%

Fonte: Elaborado com dados do Trade Map

A análise dos dados revela que os principais fornecedores são vizinhos geográficos da Malásia, o que lhes confere uma vantagem logística inegável em termos de menor tempo de trânsito e custos de frete reduzidos. Essa proximidade sugere que uma estratégia competitiva para o Brasil, baseada exclusivamente em preço e logística, seria extremamente desafiadora. Um fator adicional que aumenta a atratividade do mercado malaio é a sua política tarifária favorável. A Malásia aplica uma tarifa de importação de 0% (zero) para produtos de camarão. Esta isenção tarifária, que se estende a diversas categorias de pescados e frutos do mar, elimina uma barreira de custo significativa e melhora a competitividade de preço dos produtos importados. A política de isenção está alinhada com acordos comerciais mais amplos, nos quais a Malásia se comprometeu a reduzir ou eliminar tarifas sobre uma vasta gama de produtos, incluindo frutos do mar. Contudo, a produção de camarão na Ásia enfrenta desafios sanitários e de sustentabilidade bem documentados, incluindo o uso de antibióticos e outros produtos químicos. O próprio setor malaio lida com problemas recorrentes de altas taxas de mortalidade devido à baixa qualidade das pós-larvas importadas, principalmente da Tailândia.

Este contexto cria uma abertura estratégica. A competitividade do Brasil não deve residir na disputa por volume ou preço baixo, mas sim na ocupação de um nicho de mercado de alta qualidade. O produto brasileiro pode ser posicionado como uma alternativa premium e confiável, destacando a robustez do seu sistema de controle sanitário, como o Plano Nacional de Controle de Resíduos e Contaminantes (PNCRC), e a qualidade superior do produto final.

1.3. Produção Local: Capacidade, Espécies e Desafios Estruturais

A produção doméstica de camarão na Malásia, embora relevante, apresenta vulnerabilidades que reforçam a necessidade de importação. Em 2021, a produção de camarão de aquicultura atingiu 62.628 toneladas. No ano anterior, a produção total (captura mais aquicultura) foi de 135.659 toneladas, com a aquicultura respondendo por 36% do total. No entanto, o setor demonstra volatilidade; em 2023, a produção geral da aquicultura no país registrou uma queda de 11,6%, sinalizando um potencial déficit de oferta que pode ser suprido por importações.

A carcinicultura malásia é dominada pelo camarão-de-patas-brancas (*L. vannamei*), que corresponde a quase 90% do volume cultivado, tendo substituído em grande parte a produção do camarão-tigre-gigante (*P. monodon*). Os sistemas de produção são predominantemente semi-intensivos e intensivos, o que acarreta desafios como a gestão de efluentes e a alta dependência de insumos importados, notadamente a ração, que eleva os custos de produção.

Essas fragilidades estruturais criam uma oportunidade clara para fornecedores externos confiáveis. Os principais desafios do setor local incluem:

- **Doenças e Qualidade das Pós-Larvas:** O setor enfrenta altas taxas de mortalidade, frequentemente atribuídas à baixa qualidade das pós-larvas importadas. Essa situação já resultou em escassez de produto no mercado interno e em um aumento recorde nos preços pagos aos produtores (farmgate prices).
- **Uso de Produtos Químicos:** Há preocupações significativas com o uso de antimicrobianos. Exportadores malaio já foram incluídos em alertas de importação emitidos pelos Estados Unidos devido à detecção de resíduos de cloranfenicol e nitrofuranos em seus produtos. Este fato não apenas reforça a pertinência da exigência do MOH, mas também valoriza um fornecedor como o Brasil, que pode oferecer garantias robustas sobre a ausência dessas substâncias.
- **Impacto Ambiental:** A expansão da aquicultura no passado esteve associada à conversão de ecossistemas sensíveis como os manguezais, e a gestão adequada dos efluentes dos sistemas intensivos continua a ser um desafio para o setor.

2. O Camarão na Cultura Malaia: Implicações para a Estratégia de Produto

2.1. O Papel Central do Camarão na Gastronomia

O camarão, conhecido como udang em malaio, é um ingrediente onipresente e de extrema importância na culinária multiétnica da Malásia, que funde influências malásias, chinesas e indianas. Sua versatilidade permite que seja utilizado como proteína principal em pratos emblemáticos, como acompanhamento ou mesmo como base para condimentos que definem o perfil de sabor de muitas receitas.

Entre os pratos mais populares estão o Sambal Udang, um preparo picante de camarão em molho de pimenta, e o Udang Masak Lemak Nenas, um curry cremoso de coco com camarão e abacaxi. O camarão também é um componente frequente em sopas de noodles, como a laksa, e em pratos de noodles fritos, como o char kway teow. O camarão de água doce, ou Udang Galah, é particularmente apreciado por seu tamanho e sabor, sendo comumente grelhado ou preparado em curries.

Além do consumo do crustáceo inteiro, o camarão é fundamental para a criação de bases de sabor essenciais na cozinha malaia, principalmente através de dois produtos derivados:

- **Belacan (Pasta de Camarão Fermentado):** Um bloco sólido de camarão fermentado com um aroma pungente e sabor umami profundo. É o ingrediente principal do sambal belacan, talvez o condimento mais icônico e consumido em todo o país, servido ao lado de quase todas as refeições.

- **Udang Kering (Camarão Seco):** Utilizado para infundir um sabor salgado e umami em refogados, sopas e molhos. É o ingrediente-chave em preparações como o Hae Bee Hiam, um condimento picante de camarão seco.

2.2. Preferências do Consumidor e Oportunidades de Nicho

A análise da culinária malaia revela que o camarão é consumido em uma ampla variedade de formas e tamanhos, o que se traduz em uma demanda de mercado diversificada. Pratos tradicionais como o Sambal Udang e os curries frequentemente utilizam camarão com casca e, por vezes, com cabeça, pois essas partes são valorizadas por infundir sabor nos molhos durante o cozimento. Por outro lado, o mercado de food service moderno e o consumidor final que busca praticidade impulsionam a demanda por produtos de conveniência, como camarão já descascado e devenado (P&D). Produtos de valor agregado, como o belacan e o udang kering, são geralmente produzidos a partir de camarões de menor calibre.

Essa diversidade de usos representa uma oportunidade significativa para o Brasil. A produção brasileira, focada na espécie *L. vannamei*, oferece uma gama de tamanhos que pode atender a essas diferentes necessidades do mercado malaio. Para maximizar a penetração, os exportadores brasileiros devem considerar um portfólio de produtos que inclua:

- **Camarão com cabeça e com casca (HOSO - Head-On, Shell-On):** Ideal para o segmento de food service tradicional e para consumidores que preparam pratos onde o sabor da cabeça e da casca é essencial para o molho.
- **Camarão sem cabeça e com casca (HLSO - Headless, Shell-On):** Um formato padrão de exportação, versátil para diversas aplicações culinárias.
- **Camarão descascado e devenado (P&D - Peeled and Deveined),** congelado individualmente (IQF): Direcionado ao setor de food service de alta conveniência (hotéis, restaurantes de serviço rápido) e ao varejo moderno, atendendo à demanda por praticidade.
- **Camarões de menor calibre:** Embora seja um mercado mais sensível a preço e dominado por fornecedores locais ou regionais, pode haver uma oportunidade de fornecimento para processadores malaio que produzem belacan ou udang kering, especialmente se a oferta local for instável.

3. Acesso ao Mercado: Requisitos Sanitários da Malásia

3.1. A Exigência de Cloranfenicol

O Ministério da Saúde da Malásia (MOH) estabelece uma distinção clara entre os requisitos para produtos de aquicultura e de pesca extrativa:

- **Camarão e Caranguejo de Aquicultura:** Cada remessa deve ser acompanhada por um Certificado Sanitário Internacional (CSI) que contenha uma declaração específica atestando que o produto está "livre de Cloranfenicol" ou que o resultado para a substância é "Não Detectado". Caso o CSI não contenha tal declaração, um Certificado de Análise (CoA) emitido por um laboratório acreditado é exigido como alternativa. Na ausência de ambos os documentos, a carga será submetida ao procedimento local de "Reter, Testar e Liberar" (Hold, Test and Release - HTR), o que implica custos e atrasos para o importador.

- Camarão e Caranguejo de Pesca Extrativa ("Wild Caught"): A declaração de ausência de cloranfenicol não é necessária. A única condição é que o CSI contenha a indicação explícita "wild caught".

3.3. Proposta de Certificação Sanitária

Diante da exigência específica sobre o cloranfenicol para produtos de aquicultura, o MAPA apresentou ao Ministério da Saúde da Malásia (MOH) duas propostas de CSI, para pescados de Aquicultura e de Pesca Extrativa. Os modelos de certificado estão em análise pela autoridade sanitária da Malásia.

4. Recomendações Estratégicas para o Setor Exportador Brasileiro

Tendo em vista a iminente abertura do mercado de Camarão da Malásia para o Brasil, recomenda-se que o setor, enquanto aguarda a aprovação dos CSIs, observe os seguintes pontos:

- **Portfólio Diversificado:** Conforme a análise cultural, o portfólio de produtos deve ser diversificado para atender aos diferentes segmentos do mercado malaio. A oferta deve incluir camarão com cabeça (HOSO), sem cabeça (HLSO) e produtos de conveniência como descascado e devenado (P&D), para abranger desde o food service tradicional até o varejo moderno.

- **Missões Comerciais:** Sugere-se propor à Agência Brasileira de Promoção de Exportações e Investimentos (APEX-Brasil) e às associações setoriais a organização de missões comerciais focadas em Kuala Lumpur. Essas missões devem incluir agendas de negócios pré-agendadas com os principais importadores de pescado, distribuidores e redes de hotéis e restaurantes da Malásia. A participação em feiras de alimentos relevantes na região, como a MIHAS - Malaysia International Halal Showcase e a FHM - Food and Hospitality Malaysia, pode servir como um ponto de contato crucial para encontrar esses parceiros estratégicos.

- **Parcerias Estratégicas:** A estratégia de entrada deve focar na identificação de importadores malaio que já trabalham com produtos alimentícios de alta qualidade de outras origens, como o salmão da Noruega. Esses parceiros já possuem canais de distribuição para produtos premium e podem estar mais abertos a incorporar um fornecedor de camarão que ofereça um nível similar de qualidade e segurança.