

Um
mundo de
oportunidades

Volume 8
Origem: vegetal

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

4ª edição. Ano 2025

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:

Carolina Eufemia Aquino de Sá

Ângela Pimenta Peres

Estella R. Borges de Brito

Jennifer Santos Costa

Jennya Silva Brito

Manoel Augusto Soares Junior

Marcel Moreira

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

Virginia 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 Efrem 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

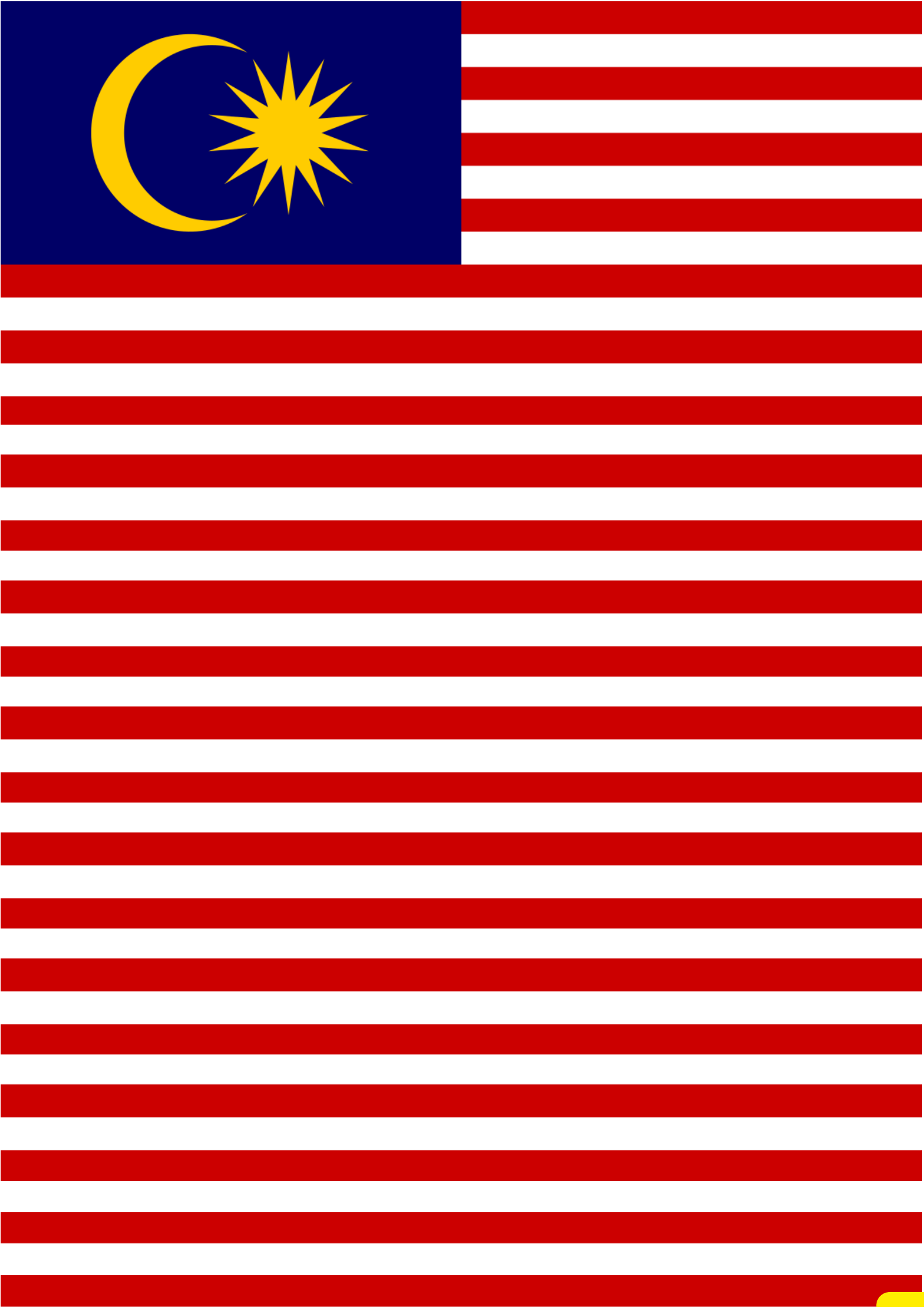
Resumo

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 PARA FEIJÕES E PULSES DO BRASIL NO MERCADO DA MALÁSIA

Data: 15/08/2025

Posto: Kuala Lumpur/Malásia

Palavras-chave: Malásia. Feijões. Pulses.

Responsável: Dalci de Jesus Bagolin

SUMÁRIO:

Este relatório analisa o significativo, porém inexplorado, potencial de mercado para feijões e pulses brasileiros na Malásia, um importador significativo onde a participação do Brasil é atualmente mínima. Apesar da forte capacidade de exportação global do Brasil, especialmente em Feijão Rajado (*Phaseolus vulgaris*), as barreiras fitossanitárias restringem o acesso, com apenas o Feijão Mungo Verde e o Feijão Caupi atualmente autorizados. A análise identifica o Feijão Rajado como uma das oportunidades, dada a sua demanda consolidada na culinária da Malásia para sobremesas como Ais Kacang e Cendol. Recomenda-se uma ação entre o setor privado e o governo brasileiro para negociar a abertura do mercado para outros pulses ainda sem autorização. A estratégia proposta visa superar os obstáculos regulatórios, priorizando os produtos de maior sinergia entre a oferta brasileira e a demanda da Malásia, para transformar o Brasil em um fornecedor chave para a indústria alimentícia do país.

SUMÁRIO EXECUTIVO

Este relatório apresenta uma análise do potencial de mercado para feijões e pulses brasileiros na Malásia, com foco específico em Feijão Rajado, Mungo Verde, Mungo Preto, Feijão Caupi e Feijão Adzuki. A Malásia representa um mercado consumidor de leguminosas secas (HS 0713) substancial, com importações totais que ultrapassaram 104 mil toneladas e US\$ 96 milhões em 2024. O mercado é atualmente dominado por fornecedores regionais como Mianmar, Índia e Austrália, que se beneficiam de proximidade geográfica, custos logísticos reduzidos e laços comerciais estabelecidos.

A oportunidade para o Brasil reside no descompasso entre sua robusta capacidade de exportação global e sua participação de mercado quase insignificante na Malásia. Em 2024, o Brasil exportou mais de US\$ 330 milhões somando apenas Feijão Rajado, Mungo e Caupi, enquanto suas vendas para a Malásia foram de US\$ 642 mil. Esta lacuna não se deve à falta de demanda da Malásia ou de oferta brasileira, mas sim a barreiras regulatórias e à ausência de uma estratégia de penetração de mercado.

Atualmente, o Brasil possui acesso autorizado para apenas dois produtos: Feijão Caupi (*Vigna unguiculata*) e Feijão Mungo Verde (*Vigna radiata*). Os requisitos fitossanitários para ambos, envolvendo fumigação e declarações específicas sobre a ausência da Mancha Foliar Sul-Americana (SALB).

Superadas as barreiras regulatórias, o Brasil está posicionado para se tornar um fornecedor estratégico de pulses para a Malásia, capturando uma fatia significativa de um mercado valioso e diversificando as fontes de abastecimento para a vibrante indústria alimentícia do país.

1. O Cenário do Mercado de Pulses na Malásia: Uma Análise Estratégica

A compreensão do mercado da Malásia de leguminosas secas é o primeiro passo para avaliar o potencial de exportação do Brasil. Esta seção analisa a dimensão do mercado, os principais concorrentes e a demanda específica para os produtos de interesse, revelando um ambiente competitivo, mas com claras oportunidades. Não foram considerados nesta análise os mercados para lentilhas e grão de bico, já que o Brasil não é um tradicional exportador destes produtos.

1.1. Dimensão e Dinâmica do Mercado (HS 0713)

Segundo dados do TradeMap, o mercado da Malásia para leguminosas secas, classificadas sob o código do Sistema Harmonizado (HS) 0713, é robusto e estruturalmente sólido. Em 2024, o valor total das importações nesta categoria foi de US\$ 96,1 milhões, enquanto o volume alcançou 104.744 toneladas. Embora esses números representem uma leve retração em relação ao pico observado em 2023, eles se mantêm em um patamar significativamente superior aos US\$ 76,1 milhões e 98.758 toneladas de 2020, confirmando a força e a escala do mercado. A demanda estrutural é impulsionada por fatores demográficos, uma cultura culinária que valoriza o uso de pulses e uma indústria de processamento de alimentos e food service bastante dinâmica.

1.2. Principais Fornecedores e Cenário Competitivo

O cenário competitivo do mercado de pulses da Malásia é caracterizado pela forte dominância de fornecedores regionais. A análise dos dados de importação revela que um pequeno grupo de países responde pela maior parte do abastecimento, criando uma barreira de entrada significativa para novos players.

Os principais fornecedores da Malásia em 2024, em termos de volume, foram:

- Mianmar: 26.853 toneladas
- Índia: 17.148 toneladas
- Ucrânia: 15.028 toneladas
- Austrália: 12.641 toneladas
- China: 3.658 toneladas

Em termos de valor, a liderança de Mianmar e Índia é ainda mais pronunciada. Em 2024, Mianmar exportou US\$ 30,6 milhões em pulses para a Malásia, enquanto a Índia alcançou US\$ 20,5 milhões. Juntos, esses dois países representaram mais de 53% do valor total importado pela Malásia.

A proeminência desses países pode ser atribuída a uma combinação de fatores estratégicos. Mianmar, Austrália e Índia gozam de proximidade geográfica, o que se traduz em custos de frete mais baixos e tempos de trânsito mais curtos, vantagens competitivas cruciais no comércio de commodities agrícolas. A Índia, além disso, possui profundos laços culturais e culinários com a Malásia, cuja população de origem indiana constitui um segmento consumidor importante. Países da ASEAN, como Mianmar, também podem se beneficiar de acordos comerciais preferenciais que facilitam o acesso ao mercado.

Neste contexto, a posição do Brasil é marginal. Em 2024, as exportações brasileiras para a Malásia totalizaram 744 toneladas, com um valor de US\$ 642 mil. Isso representa uma participação de mercado de aproximadamente 0,71% em volume e 0,67% em valor. Fica evidente que a barreira para o Brasil não é a falta de demanda na Malásia, mas sim a dificuldade em penetrar um mercado dominado por uma "gravidade regional". Para competir, o Brasil precisa de uma proposta de valor que transcenda a simples disponibilidade de produto, focando em nichos de qualidade, consistência de fornecimento ou variedades com atributos específicos que os concorrentes regionais não possam igualar.

1.3. Análise da Demanda por Produto Específico

A categoria HS 0713 engloba uma variedade de produtos, e a demanda na Malásia é altamente segmentada. A análise por subcategoria revela os principais alvos de oportunidade.

- Feijão Mungo Verde / Mungo Preto (HS 071331 - Vigna mungo/radiata): Este continua sendo o maior segmento do mercado da Malásia. Em 2024, as importações totalizaram 33.056 toneladas, avaliadas em US\$ 35,3 milhões. Apesar de uma queda em relação ao ano anterior, este segmento ainda representa mais de um terço do mercado total, tornando-o um alvo estratégico para qualquer exportador que deseje entrar no mercado em escala.

- **Feijão Adzuki (HS 071332 - Vigna angularis):** Este é um mercado de nicho, porém de alto valor. As importações em 2024 foram de 4.246 toneladas, com um valor de US\$ 5,5 milhões. O preço médio por tonelada é significativamente mais alto do que o do feijão mungo, indicando que o Adzuki é percebido como um produto premium, utilizado em aplicações de maior valor agregado.
- **Feijão Rajado (Kidney Bean - HS 071333 - Phaseolus vulgaris):** O mercado de Feijão Rajado demonstrou um crescimento robusto em 2024. A Malásia importou 1.743 toneladas, no valor de US\$ 2,4 milhões, um aumento significativo em relação ao ano anterior. Este crescimento sinaliza uma demanda consolidada e em expansão, reforçando seu potencial como oportunidade.
- **Feijão Caupi (HS 071335 - Vigna unguiculata):** O mercado para Feijão Caupi também apresentou um crescimento expressivo em 2024, com as importações saltando para 1.234 toneladas e US\$ 1,5 milhão. Embora historicamente volátil, o desempenho recente sugere um interesse crescente por este produto.

A grande disparidade de volume e valor entre os tipos de feijão reforça que eles não são intercambiáveis para os consumidores e para a indústria da Malásia. Cada um possui um papel distinto na culinária local, como será explorado na Seção 5. Portanto, uma estratégia de exportação bem-sucedida para a Malásia não pode ser genérica; ela deve ser customizada para cada tipo de feijão, com propostas de valor alinhadas às necessidades específicas dos processadores de alimentos e consumidores finais.

A tabela a seguir consolida a visão geral do mercado da Malásia para os principais produtos em 2023 e 2024, destacando a dimensão de cada segmento e os principais concorrentes.

Tabela 1: Visão Geral das Importações de Leguminosas (HS 0713) pela Malásia (2023-2024)

Código HS	Descrição do Produto	Valor Importado 2023 (US\$ mil)	Volume Importado 2023 (Ton)	Valor Importado 2024 (US\$ mil)	Volume Importado 2024 (Ton)	Principais Fornecedores (2024, por valor)
71331	Feijão Mungo Verde / Mungo Preto	50.873	50.588	35.255	33.056	Mianmar, Índia, Austrália
71332	Feijão Adzuki	6.889	5.491	5.485	4.246	China, Mianmar
71333	Feijão Rajado (Kidney)	1.988	1.418	2.352	1.743	China, EUA, Mianmar
71335	Feijão Caupi	577	518	1.480	1.234	Mianmar, Índia
Total 0713	Total Leguminosas Secas	107.803	122.995	96.142	104.744	Mianmar, Índia, Austrália, Ucrânia

2. Perfil de Exportação do Brasil e Posicionamento Competitivo

Para dimensionar a oportunidade, é fundamental contrastar o modesto desempenho do Brasil no mercado da Malásia com sua real capacidade de exportação no cenário global. Esta análise revela uma lacuna significativa, indicando que o principal desafio não é a produção, mas a conexão estratégica e regulatória com o mercado da Malásia.

O Brasil é uma potência mundial na produção e exportação de pulses, com uma capacidade de fornecimento que excede em ordens de magnitude suas vendas atuais para a Malásia. Os dados de exportação globais demonstram a força e a especialização do agronegócio brasileiro nesta categoria:

- **Feijão Rajado (Kidney Bean - HS 071333):** Este é o carro-chefe das exportações brasileiras de feijões especiais. O valor exportado apresentou um crescimento exponencial, saltando de US\$ 34,9 milhões em 2020 para um impressionante valor de US\$ 180,6 milhões em 2024. Este desempenho robusto e crescente posiciona o Brasil como um dos fornecedores globais mais importantes e competitivos para este produto.
- **Feijão Mungo (HS 071331):** O Brasil também é um exportador significativo de Feijão Mungo, com vendas que alcançaram US\$ 67,6 milhões em 2021 e, após um período de queda, se recuperaram fortemente para US\$ 88 milhões em 2024. Esta resiliência demonstra uma base produtiva sólida e a capacidade de responder a picos de demanda internacional.
- **Feijão Caupi (HS 071335):** As exportações de Feijão Caupi também são expressivas, mostrando um crescimento consistente nos últimos anos. As vendas globais do Brasil passaram de US\$ 24,8 milhões em 2020 para US\$ 65,7 milhões em 2024, consolidando o país como um player relevante para esta variedade.¹

Em contrapartida, o desempenho do Feijão Adzuki (HS 071332) serve como um importante alerta estratégico. As exportações brasileiras deste feijão sofreram uma queda drástica e contínua, despencando de um pico de US\$ 33,5 milhões em 2020 para apenas US\$ 246 mil em 2024. Esta tendência sugere uma possível perda de competitividade, problemas na cadeia produtiva ou uma mudança de foco dos produtores brasileiros para outras culturas mais rentáveis.

3. Análise de Produtos com Acesso Autorizado: Oportunidades e Requisitos

O Brasil já possui o mercado aberto na Malásia para dois produtos: o Feijão Caupi e o Feijão Mungo Verde.

3.1. Feijão Caupi (*Vigna unguiculata*)

O Feijão Caupi, conhecido no Brasil também como feijão-de-corda ou fradinho, tem um mercado de nicho na Malásia, sendo um ingrediente tradicional em sobremesas como o Bubur Cha Cha. Embora o volume de importação da Malásia seja historicamente volátil, a capacidade de exportação do Brasil para este produto é forte e crescente, como visto na seção anterior. Isso indica que, com as condições certas, o Brasil pode se tornar um fornecedor consistente para este segmento.

A exportação de Feijão Caupi do Brasil para a Malásia está sujeita a um conjunto de requisitos fitossanitários, detalhados no documento de importação da Malásia. O cumprimento estrito dessas regras é mandatório para evitar a rejeição da carga na entrada. As principais exigências são:

Documentação: A remessa deve ser acompanhada por uma Permissão de Importação (Import Permit - IP), obtida pelo importador da Malásia, e um Certificado Fitossanitário (Phytosanitary Certificate - PC), emitido pelo MAPA no Brasil. O PC deve, obrigatoriamente, referenciar o número da IP da Malásia na seção de declarações adicionais.

Tratamento de Fumigação: O tratamento pré-embarque é compulsório e deve ser realizado por um prestador de serviços credenciado pelo MAPA. As opções de tratamento são:

- Fumigação com Brometo de Metila (MB) na dose de 32 g/m³ por 24 horas, a uma temperatura igual ou superior a 21°C.
- Fumigação com Fosfina (PH₃) na dose de 2 g/m³ por 120 horas.
-

Declarações Adicionais no PC: O MAPA deve incluir declarações específicas no certificado, atestando que:

- A origem da carga (áreas de produção e beneficiamento) está localizada a um mínimo de 50 km de distância de seringueiras, sendo uma área livre da Mancha Foliar Sul-Americana (SALB - *Microcyclus ulei*).
- A carga foi inspecionada e está livre de esporos de SALB.
- A carga está livre da praga quarentenária específica *Parthenium hysterophorus*.

Quarentena Pós-Entrada (PEQ): Na chegada à Malásia, oficiais do MAQIS coletarão amostras da carga e as enviarão para a Estação Nacional de Quarentena Pós-Entrada (PEQ) para análise.

3.2. Feijão Mungo Verde (*Vigna radiata*)

O Feijão Mungo é a maior oportunidade em termos de volume no mercado da Malásia, com uso diversificado em sobremesas, bebidas e pratos salgados de influência indiana, como dhal e vada. O Brasil possui autorização para exportar a variedade verde (*Vigna radiata*), e o protocolo fitossanitário é muito semelhante ao do Feijão Caupi.

Os requisitos para o Feijão Mungo Verde são:

- Documentação: Exigência de IP e PC, com a mesma regra de referenciar o número da IP no certificado.
- Tratamento de Fumigação: As mesmas opções de tratamento com Brometo de Metila ou Fosfina são aplicáveis, sob as mesmas condições de dose, tempo e temperatura.
- Declarações Adicionais no PC: A declaração sobre a origem em área livre de SALB (a 50 km de seringueiras) e a inspeção para ausência de esporos de SALB também são mandatórias.

As principais preocupações fitossanitárias da Malásia em relação ao Brasil são claras: pragas de armazenamento (controladas por fumigação) e a SALB.

4. Avaliação Estratégica para Expansão de Acesso ao Mercado

Com uma compreensão clara do mercado e dos protocolos existentes, a próxima etapa é definir uma estratégia para expandir o portfólio de produtos brasileiros autorizados na Malásia. A priorização de esforços é crucial, direcionando recursos para os produtos com o maior potencial de retorno sobre o investimento.

4.1. Feijão Rajado (Kidney Bean - *Phaseolus vulgaris*)

A demanda por Feijão Rajado (HS 071333) na Malásia é consolidada e crescente, atingindo 1.743 toneladas e US\$ 2,4 milhões em 2024. Este feijão é um ingrediente fundamental em algumas das sobremesas mais icônicas e populares do país, como o Ais Kacang e o Cendol, onde é usado cozido e adoçado. Além disso, é amplamente utilizado na forma de pasta doce (semelhante ao anko japonês) como recheio para uma variedade de pães, bolos e doces locais, conhecidos como kuih. Esta integração profunda na cultura culinária garante uma demanda estável e contínua.

Do lado da oferta, a capacidade de exportação do Brasil para o Feijão Rajado é a mais forte entre todos os feijões analisados e está em uma trajetória de crescimento explosivo, atingindo US\$ 180,6 milhões em 2024. Esta combinação de uma demanda estabelecida e culturalmente relevante na Malásia com uma oferta massiva, competitiva e crescente no Brasil cria uma sinergia perfeita. A abertura de mercado para o Feijão Rajado não apenas atenderia a uma necessidade existente, mas também permitiria ao Brasil alavancar sua maior vantagem competitiva no setor de pulses.

4.2. Feijão Adzuki (*Vigna angularis*)

O mercado da Malásia para o Feijão Adzuki (HS 071332) representa um nicho de alto valor, com importações de 4.246 toneladas avaliadas em US\$ 5,5 milhões em 2024. A demanda é impulsionada principalmente por sobremesas de influência chinesa e japonesa, muito populares na Malásia, como mochi, dorayaki, sopas doces (oshiruko ou tong sui) e recheios de pastelaria. Apesar do mercado atrativo, a viabilidade de buscar a abertura para o Adzuki brasileiro depende de um incremento na oferta. Conforme detalhado na Seção 2.1, a capacidade de exportação do Brasil para este feijão entrou em colapso, caindo de US\$ 33,5 milhões em 2020 para menos de US\$ 250 mil em 2024.

4.3. Feijão Mungo Preto (Urad/Black Matpe - *Vigna mungo*)

Embora o Brasil ainda não tenha autorização para exportar o Feijão Mungo Preto (*Vigna mungo*, também conhecido como Urad Dal ou Black Matpe) para a Malásia, este produto representa uma oportunidade estratégica significativa que merece ser considerada em futuras negociações de acesso ao mercado. A demanda na Malásia por este feijão é robusta e multifacetada, com um potencial que vai além do seu uso como uma simples leguminosa.

- **Demanda Tradicional e Culturalmente Enraizada:** O mercado para o Urad Dal é solidamente ancorado pela diáspora sul-indiana na Malásia, que constitui cerca de 9% da população. Para esta comunidade, e para a popular culinária Mamak (indo-muçulmana), o Urad Dal é um ingrediente insubstituível. Sua propriedade única de fermentar quando moído com arroz é o que confere a textura leve e fofa a pratos icônicos e amplamente consumidos como dosa (crepes salgados) e idli (bolos de arroz cozidos no vapor). Essa função específica cria uma demanda de base inelástica e constante por parte de residências e, crucialmente, do vasto setor de food service.
- **Motor de Crescimento em Saúde e Bem-Estar:** O potencial de crescimento mais dinâmico reside na crescente conscientização sobre saúde na Malásia. O mercado de alimentos saudáveis do país está projetado para crescer a uma taxa de quase 11% ao ano, impulsionado pela adoção de dietas à base de plantas e flexitarianas. Com um perfil nutricional superior, contendo aproximadamente 25% de proteína e 18% de fibra, o Black Matpe (Urad) está perfeitamente posicionado como um ingrediente premium para este segmento. Ele atende diretamente à demanda dos consumidores urbanos por fontes de proteína alternativas, alimentos funcionais e ingredientes para dietas especiais, como as sem glúten (na forma de farinha).

4.4. Abertura de Mercado: Procedimentos e Estratégia

A abertura de mercado para novos produtos agrícolas, como o Feijão Rajado, não é uma negociação comercial entre empresas, mas um processo técnico formal conduzido entre as autoridades governamentais dos dois países. O processo de negociação se inicia com uma demanda do setor privado para o Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA)

- **Mapeamento dos Órgãos Reguladores:** Na Malásia, o processo envolve duas agências principais: o Departamento de Agricultura (DOA), que atua como a Organização Nacional de Proteção Fitossanitária (ONPF) e é responsável pela Análise de Risco de Pragas e pela definição dos requisitos, e o Serviço de Quarentena e Inspeção da Malásia (MAQIS), que é a agência de execução na fronteira, responsável pela emissão das permissões de importação (IP) e pela inspeção das cargas.
- **Início do Processo:** O processo é formalmente iniciado pelo governo brasileiro (MAPA), a pedido e com o suporte do setor privado (associações de exportadores como o IBRAFE). O MAPA contata oficialmente o DOA da Malásia para solicitar os requisitos de importação para o produto específico (ex: *Phaseolus vulgaris* do Brasil).
- **Análise de Risco de Pragas (ARP / PRA):** Como o Feijão Rajado (*Phaseolus vulgaris*) pertence a um gênero diferente dos já autorizados (*Vigna*), é provável que a Malásia exija uma Análise de Risco de Pragas (Pest Risk Analysis - PRA). Nesta etapa, o MAPA, com informações fornecidas pelo setor produtivo e pela pesquisa (Embrapa), precisará compilar e submeter um dossiê técnico detalhado. Este dossiê deve listar as pragas de importância econômica associadas à cultura do feijão no Brasil e, crucialmente, descrever as medidas de mitigação de risco já em vigor no sistema produtivo brasileiro (ex: manejo integrado de pragas, controle na armazenagem, etc.).
- **Negociação do Protocolo Fitossanitário:** Com base nos resultados da ARP, as autoridades do Brasil e da Malásia negociarão um protocolo fitossanitário. A estratégia brasileira pode utilizar os protocolos existentes para Caupi e Mungo como ponto de partida.

Este processo exige uma boa articulação público-privada. O setor privado deve fazer a solicitação e fornecer o embasamento econômico (justificando a importância da abertura do mercado), bem como os dados técnicos sobre a produção, enquanto o MAPA conduz a negociação técnica.

5. Integração Cultural e Culinária: Impulsionadores de Demanda

Compreender como os feijões são consumidos na Malásia é fundamental para alinhar a oferta brasileira com a demanda local e para direcionar as estratégias de marketing. A culinária da Malásia, uma fusão de influências malaias, chinesas e indianas, utiliza pulses de maneiras diversas, mas com padrões de consumo bem definidos. A análise revela que o principal mercado não é o consumidor final que cozinha em casa, mas sim o setor de food service e a indústria de processamento de alimentos.

5.1. O Domínio das Sobremesas

A aplicação mais visível e difundida para os feijões de interesse (vermelhos, mungo e caupi) na Malásia é em sobremesas e bebidas doces.

- Feijão Vermelho (Adzuki e Rajado/Kidney): Estes feijões são praticamente sinônimos de sobremesa na Malásia. São o ingrediente estrela em dois dos doces mais emblemáticos do país:
- Ais Kacang (ou ABC - Air Batu Campur): Uma sobremesa de gelo raspado coberta com uma variedade de toppings, onde o feijão vermelho cozido e adoçado é um componente essencial e onipresente.
- Cendol: Uma bebida/sobremesa gelada feita com leite de coco, "macarrão" de farinha de arroz tingido de verde com folha de pandan, e uma generosa calda de açúcar de palma (gula melaka). O feijão vermelho é uma adição padrão que confere textura e sabor.
- Pasta de Feijão Vermelho: Além das sobremesas geladas, o feijão vermelho é cozido até se tornar uma pasta doce e espessa, usada como recheio para uma infinidade de produtos de panificação e confeitaria, como o pão no vapor (pau), o pão de forma, o doce japonês dorayaki e a sobremesa chinesa tong sui (sopa doce).
- Feijão Mungo: Este feijão demonstra grande versatilidade. Na confeitaria, é usado de forma semelhante ao feijão vermelho para criar recheios e sopas doces. Sua aplicação, no entanto, se estende ao campo de pratos salgados onde é muito utilizado o broto de feijão, como no Char Koay Teow, tradicional na culinária chinesa de Penang.
- Feijão Caupi: O uso do Feijão Caupi é mais restrito, mas notável como o ingrediente tradicional do Bubur Cha Cha, uma sobremesa rica e cremosa feita com leite de coco, batata-doce, inhame e sagu.

Para estes usos em sobremesas, a qualidade do processamento do grão é tão importante quanto seu sabor. A indústria busca feijões que, após o cozimento, mantenham a integridade (para o Ais Kacang) ou se desfaçam em uma pasta lisa, cremosa e de cor vibrante (para recheios). Exportadores brasileiros que puderem fornecer dados técnicos sobre o desempenho de suas variedades nestes processos (ex: tempo de cozimento, textura final, estabilidade da cor) terão uma vantagem competitiva significativa.

5.2. A Influência Indiana: O Mundo do Dhal

A culinária Mamak (indo-muçulmana) é uma parte integral da paisagem gastronômica da Malásia. Nela, o dhal (também escrito dal ou dalca) é um prato fundamental. Trata-se de um curry ou guisado de pulses, temperado com especiarias, que serve como acompanhamento padrão e indispensável para o roti canai (pão achatado folhado), um dos pratos de café da manhã e lanches mais populares do país.

Embora as receitas de dhal utilizem predominantemente lentilhas (como toor dhal ou masoor dhal) e grão-de-bico (chana dhal), que não são o foco principal deste relatório, a popularidade massiva do prato demonstra uma ampla aceitação e um consumo diário de pulses em preparações salgadas. O Feijão Mungo, em particular, é frequentemente usado em pratos de inspiração indiana, como sopas e bolinhos fritos chamados vada. Isso indica um mercado substancial para pulses destinadas a curries e guisados, atendido principalmente por restaurantes e estabelecimentos de food service.

5.3. Outros Usos e Tendências

Além das sobremesas e curries, a cultura da Malásia incorpora leguminosas de outras formas, indicando uma familiaridade geral com o ingrediente. Saladas frescas e picantes conhecidas como kerabu, por exemplo, frequentemente utilizam feijões frescos como o kacang botol (feijão-alado). Embora este relatório se concentre em feijões secos, essa tradição reforça a presença de leguminosas na dieta local.

Adicionalmente, as tendências globais de saúde e bem-estar estão ganhando força na Malásia, especialmente entre os consumidores jovens e urbanos. Isso abre uma oportunidade para posicionar os feijões não apenas por seu uso tradicional, mas também como uma fonte saudável e sustentável de proteína vegetal e fibras, alinhando-se com a crescente demanda por alimentos funcionais e orgânicos.

A análise culinária deixa claro que a estratégia de entrada no mercado deve ser predominantemente B2B. O alvo não é o consumidor que compra um pacote de 1 kg no supermercado, mas sim os grandes importadores e distribuidores que fornecem para a indústria de processamento (fabricantes de pastas de feijão, enlatados) e para a vasta rede de restaurantes, hotéis e vendedores de rua que preparam esses pratos diariamente.

6.4. Perspectivas

A Malásia é um mercado estratégico com uma economia de renda média em crescimento, uma população jovem e uma crescente demanda por alimentos importados de alta qualidade. O país depende de importações para uma parcela significativa de suas necessidades alimentares, criando oportunidades para fornecedores confiáveis e competitivos.

Ao superar as barreiras fitossanitárias por meio de uma estratégia focada e de uma colaboração eficaz entre o setor público e privado, o Brasil tem o potencial de ir além de uma participação marginal e se estabelecer como um fornecedor estratégico de longo prazo para a Malásia. Isso não apenas abriria um novo e valioso mercado para os exportadores brasileiros, mas também contribuiria para a segurança alimentar da Malásia, diversificando suas fontes de abastecimento de pulses e fornecendo ingredientes de alta qualidade para sua dinâmica e rica cultura culinária.