

A photograph of onions on a dark wooden surface. In the foreground, two whole yellow onions are shown, one slightly behind the other. In the background, two more onions are visible, one of which is cut in half, revealing its white interior. A red banner with white text is overlaid on the middle of the image.

Informe de mercado para cebolla fresca en Malasia

(c) 2026 Comisión de Promoción del Perú para la Exportación y el Turismo – PROMPERÚ

Autor: Manuel Zegarra

Imágenes: Banco de imágenes de PROMPERÚ

Todos los derechos reservados. No se permite la reproducción, distribución, comunicación pública, transformación ni cualquier otra forma de utilización total o parcial del contenido de esta publicación, por cualquier medio o procedimiento, sin la autorización previa, expresa y por escrito de PROMPERÚ, salvo en los casos permitidos por la normativa vigente.

La información contenida en este documento se proporciona exclusivamente con fines informativos y referenciales, y no constituye ni sustituye asesoría técnica, comercial, legal o de cualquier otra naturaleza. El presente documento ha sido elaborado sobre la base de información considerada confiable y disponible a la fecha de su publicación. No obstante, debido a la naturaleza dinámica de los entornos normativos, técnicos, regulatorios y comerciales, PROMPERÚ no garantiza la actualización permanente de la información ni asume responsabilidad por las decisiones adoptadas exclusivamente sobre la base de su contenido. En ese sentido, se recomienda al lector verificar su vigencia y aplicabilidad ante las fuentes oficiales o autoridades competentes antes de adoptar decisiones sustentadas en dicha información.

Contenido

1. Descripción del producto.....	4
2. Tamaño del mercado	7
3. Análisis de la demanda	19
4. Presentaciones y precios	22
5. Requisitos de acceso al mercado.....	24
6. Canales de distribución.....	27
7. Contactos de interés.....	34

1. Descripción del producto

La cebolla fresca (*Allium cepa* L.) es una hortaliza bulbosa de la familia Amaryllidaceae, destinada principalmente al consumo humano en fresco y como ingrediente culinario. En el Perú, la cebolla roja concentra la producción y el consumo interno, mientras que las cebollas blancas y amarillas tienen una mayor orientación hacia mercados de exportación.

La cebolla es una de las hortalizas cultivadas más antiguas del mundo. Su centro de origen se ubica en Asia Central, en un espacio asociado históricamente con zonas de Palestina e India, aunque también se reconoce una importante diversificación secundaria en la cuenca mediterránea. Existen referencias de su cultivo desde aproximadamente 6000 a. C.; posteriormente, su uso se difundió por las civilizaciones de Egipto, Grecia y Roma, donde fue valorada tanto como alimento como por sus aplicaciones tradicionales.

Desde Asia, el cultivo se expandió hacia Europa y, con la colonización europea, llegó al continente americano. En el caso peruano, la cebolla fue introducida durante el siglo XVI por los conquistadores españoles, junto con otros cultivos y alimentos de origen europeo o mediterráneo, como el ajo, trigo, vid, arroz, leguminosas y diversas hortalizas. Su incorporación fue decisiva para el desarrollo de la cocina virreinal y, posteriormente, de la gastronomía peruana mestiza, donde la cebolla se consolidó como un insumo esencial en aderezos, guisos, ceviches, salsas y platos regionales.

En la actualidad, la cebolla es una hortaliza de gran importancia económica y alimentaria en el Perú. La oferta nacional se basa principalmente en cebolla roja producida en la costa sur, particularmente en Arequipa; a la vez, la producción de cebollas blancas y amarillas en Ica, Lima, Áncash y La Libertad se vincula en mayor medida con canales de exportación.

Fenología, crecimiento y producción

La cebolla es una planta herbácea, monocotiledónea y bulbosa. Biológicamente es bienal: durante el primer año forma el bulbo y acumula reservas; durante el segundo año, si recibe las condiciones ambientales adecuadas, emite el tallo floral, florece y produce semillas. Sin embargo, para fines comerciales de cebolla fresca, se maneja generalmente como cultivo anual y se cosecha al término de la formación y maduración del bulbo.

El órgano comercial es el bulbo, constituido por hojas modificadas o catáfilos carnosos, dispuestos en capas concéntricas. Las túnicas externas, más secas y delgadas, protegen el bulbo durante la cosecha, el curado, el almacenamiento y el transporte.

El ciclo vegetativo suele durar aproximadamente entre 4 y 6 meses, aunque puede variar según la variedad, el método de establecimiento —siembra directa o trasplante—, el fotoperiodo, la temperatura, la altitud y el manejo agronómico.

Tabla 01: Fases fenológica de la cebolla

Fase	Características principales
Germinación y emergencia	La semilla germina y se establece el sistema radicular inicial. Posteriormente emerge la primera hoja, de forma tubular.
Desarrollo vegetativo	Se incrementa el número, longitud y área foliar; las hojas son esenciales porque producen los fotoasimilados que luego se acumulan en el bulbo. Después del trasplante, pueden desarrollarse aproximadamente entre 12 y 16 hojas, según la variedad y el manejo.
Inicio de bulbificación	Se reduce o cesa la emisión de nuevas hojas y comienza el engrosamiento de las bases foliares internas. La planta moviliza azúcares y otras reservas hacia el bulbo.
Llenado de bulbo	El bulbo aumenta rápidamente de diámetro, peso y firmeza. Esta es una fase crítica para determinar calibre, rendimiento comercial y calidad.
Maduración y acame	Las hojas amarillean y se doblan; el cuello de la planta pierde turgencia. El acame natural es un indicador práctico de cercanía a cosecha.
Curado y cosecha	Se cosechan bulbos con túnicas externas formadas y cuello suficientemente seco. El curado reduce humedad superficial, favorece la conservación y disminuye riesgos de pudriciones postcosecha.

Fuente: Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego del Perú

La formación del bulbo depende especialmente de la interacción entre fotoperiodo y temperatura. Cada variedad posee un requerimiento de horas de luz determinado para iniciar la bulbificación; por ello, la selección varietal debe adecuarse a la zona productiva y al calendario de siembra. Una elección inadecuada puede generar bulbos pequeños, deformes o una bulbificación prematura.

Para el abastecimiento comercial, la producción busca uniformidad de calibre, forma, color, firmeza, bajo daño mecánico, ausencia de pudriciones y una buena condición de túnicas externas. Estos atributos son centrales para la comercialización de cebolla fresca, particularmente en operaciones de exportación de larga distancia.

Variedades cultivadas en el Perú

En términos comerciales, la cebolla puede clasificarse por el color de su bulbo: roja o morada, amarilla y blanca. En el Perú predomina claramente la cebolla roja, destinada principalmente al consumo interno; mientras que las cebollas amarillas y blancas se orientan en mayor proporción hacia mercados externos.

Tabla 02: Principales variedades de cebolla

Tipo comercial	Variedades o materiales referidos para Perú	Características y orientación
Cebolla roja o morada	Roja Arequipeña, Roja Americana, Red Globe, italiana, Red Creole, Criolla y Camaneja	Es el principal tipo producido y comercializado en el mercado interno peruano. La Roja Arequipeña y la Roja Americana son las variedades más representativas según fuentes sectoriales.
Cebolla amarilla dulce	Granex 33, Texas Early Grano 502 y Bermuda	Se asocia principalmente con mercados de exportación. Suele apreciarse por su color amarillo, sabor relativamente suave o dulce y aptitud culinaria.
Cebolla blanca	Diversos materiales adaptados a los valles de costa	Se cultiva, en Ica, Lima, Áncash y La Libertad, con orientación hacia mercados externos.

Fuente: Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego del Perú

La cebolla roja es la más comercial en el mercado peruano. La producción nacional proviene mayoritariamente de Arequipa y la cebolla roja registra los mayores volúmenes de comercialización en el Gran Mercado Mayorista de Lima Metropolitana.

Beneficios nutricionales

La cebolla es un alimento de baja densidad calórica, con contenido prácticamente nulo de grasa, sodio y colesterol. Aporta agua, carbohidratos, fibra dietaria, vitamina C, vitamina B6, folato, potasio y pequeñas cantidades de otros minerales. Una porción de 80 g de cebolla cruda aporta aproximadamente 30 kcal, 1 g de fibra, 5 mg de vitamina C y 126 mg de potasio.

Además de sus nutrientes básicos, la cebolla contiene compuestos bioactivos, principalmente flavonoides —como la quercetina— y compuestos azufrados u organosulfurados. Estas sustancias se asocian con capacidad antioxidante y con potenciales efectos antiinflamatorios y antimicrobianos. No obstante, estos atributos deben comunicarse de forma prudente en materiales comerciales: la cebolla puede formar parte de una dieta saludable, pero no debe presentarse como sustituto de prevención, diagnóstico o tratamiento médico.

Sus principales aportes nutricionales pueden resumirse así:

- Bajo aporte calórico y de grasas, útil para patrones de alimentación equilibrados.
- Fuente de fibra dietaria, que contribuye a una adecuada función digestiva.
- Aporte de vitamina C, nutriente relacionado con la función antioxidante y el funcionamiento normal del sistema inmunitario.
- Contenido de potasio, mineral relevante para funciones fisiológicas normales.
- Presencia de quercetina y compuestos organosulfurados, responsables en parte de su aroma, sabor característico y potencial antioxidante.

Para fines de promoción internacional, el mensaje nutricional más sólido sería posicionar a la cebolla fresca como una hortaliza versátil, baja en calorías, fuente de fibra y micronutrientes, y con compuestos naturales de interés antioxidante, evitando afirmaciones terapéuticas no autorizadas por la regulación del mercado de destino.

Tabla 03: Partidas arancelarias de cebolla fresca

PERU	
Partida	Descripción
07.03	Cebollas, chalotes, ajos, puerros y demás hortalizas aliáceas, frescos o refrigerados.
0703.10	Cebollas y chalotes
MALASIA	
Partida	Descripción
07.03	Cebollas, chalotes, ajos, puerros y demás hortalizas aliáceas, frescos o refrigerados.
0703.10	Cebollas y chalotes frescos o refrigerados

Fuente: SUNAT
Elaboración: PROMPERÚ

2. Tamaño del mercado

Producción nacional de cebolla fresca

La producción de cebolla fresca en Malasia es todavía muy incipiente y no constituye una fuente relevante de abastecimiento nacional. Históricamente, el país ha dependido casi por completo de importaciones de cebolla de bulbo —principalmente de India, China y Pakistán— debido a las limitaciones agronómicas del clima tropical húmedo y a la ausencia previa de materiales varietales bien adaptados. Conviene precisar que las estadísticas oficiales de Malasia distinguen entre “*big onion*” o cebolla de bulbo y “*shallot*” o cebolla pequeña/cebolla roja. La producción local que viene siendo impulsada por el Gobierno y el Malaysian Agricultural Research and Development Institute (MARDI), se concentra principalmente en cebolla roja pequeña o chalota, aunque en la comunicación comercial y periodística se suele denominar “red onion” o cebolla roja.

Producción en los últimos cinco años

No existe una serie oficial homogénea y pública de producción nacional de cebolla fresca para los últimos cinco años comparable con las estadísticas de otros cultivos hortícolas. Esta ausencia es, en sí misma, consistente con el hecho de que el cultivo no tuvo una producción comercial significativa hasta el lanzamiento reciente de programas de adaptación y escalamiento.

Tabla 04: Producción de cebolla en Malasia

Año	Producción local reportada	Situación productiva
2021	Sin producción comercial relevante reportada	Malasia dependía totalmente de la importación de cebolla roja; se reportaron importaciones de 484 867 t de cebolla roja.
2022	Producción experimental o piloto; sin serie nacional consolidada	MARDI anunció una finca piloto de una hectárea en Bachok, Kelantan, con la variedad SA02 y una capacidad proyectada de 9 t en tres campañas anuales.
2023	Sin producción nacional comercial consolidada	MARDI inició ensayos y cultivo a pequeña escala de materiales de cebolla roja para reducir la dependencia importadora.
2024	Al menos 12,4 t registradas en Perak; resultados parciales de programas piloto	En Kampung Ladang Bikam, Sungkai (Perak), se produjeron 12,4 t en 9 ha con BAW-1. Paralelamente, Selangor reportó una primera cosecha de 28 t en 3,2 ha dentro de su proyecto de cebolla roja pequeña.
2025	32,4 t de cebolla roja reportadas como producción nacional anual	La producción quedó muy por debajo de la meta gubernamental de 1000 t anuales. El programa precomercial acumulado 2024–2025 produjo 135,29 t en 155,29 ha; esta cifra acumulada no debe interpretarse como producción exclusiva de 2025.

Fuente: Malaysian Agricultural Research and Development Institute (MARDI)

La cifra más reciente oficialmente comunicada para 2025 es de solo 32,48 toneladas métricas de cebolla roja, equivalente a apenas 3,2 % de la meta anual de 1000 toneladas. Esto confirma que la producción doméstica aún no tiene capacidad para sustituir una proporción significativa de las importaciones.

El programa de producción precomercial implementado entre 2024 y 2025 abarcó 155,29 ha y generó 135,29 t. El rendimiento implícito de aproximadamente 0,87 t/ha evidencia que el programa se encontraba todavía en una fase de validación, adaptación y aprendizaje tecnológico, y no en una etapa de productividad comercial madura.

Regiones productoras y zonas piloto

La producción de cebolla se ha concentrado en proyectos piloto y precomerciales distribuidos en varios estados, priorizando zonas con condiciones relativamente más favorables, acceso a riego, capacidad técnica institucional y participación de productores organizados.

- Perak: Es la principal zona de referencia de la producción local. Destaca Kampung Ladang Bikam, en Sungkai, distrito de Batang Padang, donde se desarrolló el proyecto Bawang Perak. También se identificaron Kuala Kangsar, Muallim, Perak Tengah y Kinta para ampliar el cultivo.
- Selangor: Se desarrollan proyectos en Serdang y esquemas de cebolla roja pequeña, incluido el proyecto Ehsan Rose Onion Crop, que obtuvo 28 t en su primera fase de cosecha sobre 3,2 ha.
- Kelantan: MARDI implementó un proyecto de cebolla roja en Bachok, inicialmente con la variedad SA02; además, el estado forma parte de las zonas de ensayo de BAW-1, BAW-2 y BAW-3.
- Perlis: Registra áreas iniciales bajo organizaciones de agricultores y forma parte de los estados priorizados para el programa de desarrollo nacional.
- Penang: Se ha identificado el Agrofood Park de Ara Kuda como una zona estratégica para el desarrollo futuro de la producción de cebolla.
- Pahang: Figura entre los seis estados identificados por las autoridades para la expansión de la producción local.
- Terengganu: Participó con una hectárea dentro del programa precomercial 2024–2025.
- Johor y Sabah: Han sido considerados como zonas potenciales adicionales, aunque su desarrollo se encuentra menos avanzado que Perak, Selangor y Kelantan.

La estrategia oficial plantea ampliar el cultivo hasta aproximadamente 1347–1447 ha hacia 2030, con el objetivo de generar más de 14 000 t de cebolla y alcanzar alrededor de 30 % de autosuficiencia o de reducción de la dependencia importadora.

Variedades producidas

La investigación y la producción comercial emergente se concentran en materiales locales de cebolla roja pequeña desarrollados o evaluados por el Malaysian Agricultural Research and Development Institute (MARDI).

Tabla 05: Principales variedades de cebolla en Malasia

Variedad o denominación	Características y estado
BAW-1	Principal variedad promovida en Perak; comercialmente denominada Bawang Perak. Se cultivó en Kuala Bikam, Sungkai, y se prevé su expansión hacia otros distritos del estado.
BAW-2	Material de cebolla roja desarrollado por MARDI y empleado en proyectos piloto, incluidos los de Perak.
BAW-3	Material de cebolla roja en fase de cultivo y validación en Perak y Kelantan.
SA01, SA02, SA03, SA05 y SA08	Variedades de cebolla roja desarrolladas por MARDI. La variedad SA02 fue seleccionada para el proyecto de Bachok, Kelantan.

Fuente: Malaysian Agricultural Research and Development Institute (MARDI)

Las variedades BAW-1, BAW-2 y BAW-3 se diferencian principalmente por tamaño y vigor, mientras que la calidad se ha descrito como comparable con la de las cebollas importadas. La estrategia de MARDI busca obtener materiales adaptados al ambiente local y multiplicar semilla o bulbos con costos accesibles para los productores.

Situación, restricciones y relevancia comercial

La producción local enfrenta limitaciones estructurales importantes:

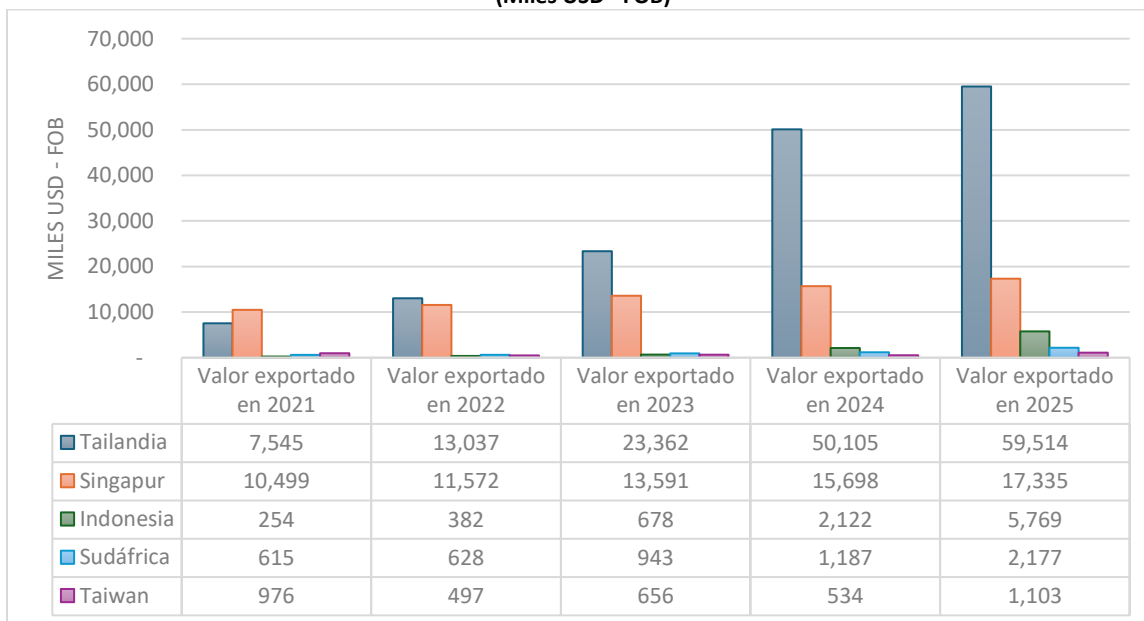
- **Condiciones tropicales húmedas:** la elevada humedad, las lluvias y temperaturas tropicales favorecen problemas fitosanitarios y dificultan el cultivo de una especie que requiere materiales adaptados y un manejo riguroso de drenaje, riego y sanidad.
- **Baja escala y productividad inicial:** los proyectos están todavía en una fase piloto o precomercial. La producción nacional de 32,48 t en 2025 fue insuficiente frente a una meta de 1000 t y frente al volumen estructuralmente importado por el país.
- **Dependencia de importaciones:** para 2023, la disponibilidad aparente de cebolla fue de 15,4 kg per cápita, reflejando una demanda elevada. Sin embargo, la cebolla no figuró entre las hortalizas con autosuficiencia superior a 100%, a diferencia del tomate, pepino, lechuga, berenjena, espinaca, ejote y okra.

- **Necesidad de semilla, bulbos y tecnología adaptada:** la producción local depende de la disponibilidad de germoplasma, semilla o bulbos adaptados, además de protocolos técnicos para lograr calibre, sanidad, rendimiento y estabilidad de oferta. Históricamente, el costo y falta de disponibilidad de bulbos adaptados fue identificado como una de las barreras para la producción comercial.
- **Objetivo de sustitución parcial, no de autosuficiencia inmediata:** la política pública no busca reemplazar en el corto plazo todas las importaciones, sino reducirlas en aproximadamente 30 % hacia 2030 mediante el desarrollo progresivo de producción doméstica.

Para este análisis, la conclusión es clara: la oferta local malasia aún no representa una competencia relevante en volumen. No obstante, el desarrollo de Bawang Perak y de otras variedades locales podría ganar importancia en el segmento de cebolla roja pequeña o chalota, especialmente si los programas públicos logran elevar rendimientos, asegurar semilla adaptada y consolidar una red de productores comerciales.

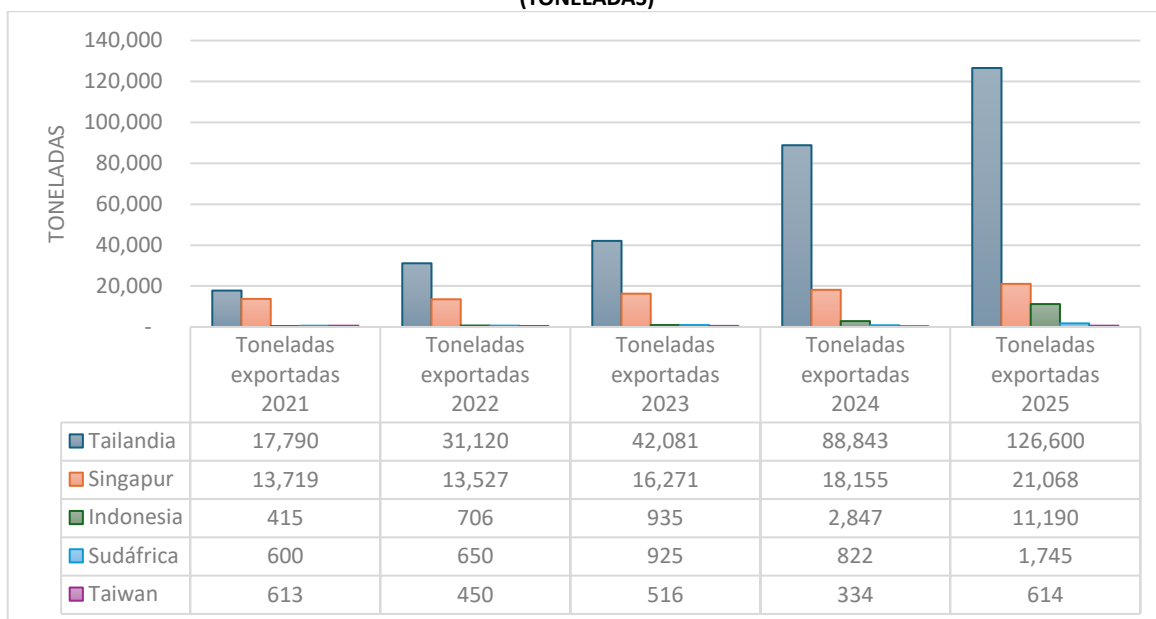
Exportaciones

FIGURA 01: EXPORTACIONES P.A 0703 CEBOLLAS, CHALOTES, AJOS... AL MUNDO, 2021 - 2025
(Miles USD - FOB)



Fuente: TRADEMAP - ITC
Elaboración: PROMPERÚ

**FIGURA 02: EXPORTACIONES 0703 CEBOLLAS, CHALOTES, AJOS... AL MUNDO, 2021 - 2025
(TONELADAS)**



Fuente: TRADEMAP - ITC
Elaboración: PROMPERÚ

Reexportaciones de la partida 0703

Las exportaciones de Malasia bajo la partida HS 0703 —que comprende cebollas, chalotes, ajos, puerros y demás hortalizas aliáceas frescas o refrigeradas— deben interpretarse principalmente como reexportaciones y redistribución regional, no como resultado de una producción local consolidada. La producción doméstica de cebolla roja recién se encuentra en una fase piloto y precomercial, mientras que Malasia mantiene una fuerte dependencia de importaciones de esta partida, abastecida principalmente desde China, India, Pakistán, Países Bajos y Tailandia, como se vera en las siguientes figuras.

Explicación de la reexportación

El primer factor que explica esta dinámica es el papel de Malasia como nodo comercial regional. El país importa grandes volúmenes de la partida 0703 y cuenta con infraestructura portuaria, operadores de comercio mayorista, servicios de almacenamiento, distribución y consolidación de carga. En 2023, Malasia importó USD 214 millones de cebollas y chalotes frescos o refrigerados, principalmente desde India, China, Pakistán, Países Bajos y Tailandia, frente a exportaciones de solo USD 12,1 millones para la subpartida 0703.10 en ese año. Esta relación confirma que el país opera primordialmente como importador neto, pero también como redistribuidor hacia mercados vecinos.

Evolución total 2021–2025

En 2021, Malasia reexportó productos de la partida 0703 por USD 19,97 millones y 33 203 toneladas. Para 2025, las reexportaciones ascendieron a USD 86,20 millones y 161 665 toneladas. En cuatro años, el valor reexportado se multiplicó por 4,3 y el volumen por 4,9.

El crecimiento del volumen fue más acelerado que el crecimiento del valor. En consecuencia, el valor unitario promedio de las reexportaciones descendió de aproximadamente USD 602 por

tonelada en 2021 a USD 533 por tonelada en 2025. Esta reducción no significa necesariamente una caída general de precios internacionales; puede reflejar cambios en la mezcla de productos dentro de la partida 0703, mayor participación de bienes de menor valor unitario, operaciones de redistribución de gran volumen y bajo margen, o un aumento relativo de destinos que demandan cebolla y chalote en presentaciones más básicas.

El comportamiento anual muestra una aceleración clara desde 2023. El valor total pasó de USD 19,97 millones en 2021 a USD 26,61 millones en 2022, USD 40,11 millones en 2023, USD 70,53 millones en 2024 y USD 86,20 millones en 2025. En términos de toneladas, la trayectoria fue de 33 203 t, 47 070 t, 61 660 t, 111 903 t y 161 665 t, respectivamente. El salto de 2023 a 2024 — cuando el volumen creció 81,5%— se explica sobre todo por la expansión de los envíos a Tailandia.

Principales destinos

La reexportación está altamente concentrada en tres destinos. En 2025, Tailandia, Singapur e Indonesia concentraron conjuntamente 95,9 % del valor y 98,3 % del volumen exportado por Malasia bajo la partida 0703.

Tailandia pasó de representar 37,8 % del valor reexportado en 2021 a 69,1 % en 2025. El valor dirigido a este mercado aumentó de USD 7,55 millones a USD 59,51 millones, mientras que el volumen se incrementó de 17 790 t a 126 600 t. Por tanto, Tailandia explica aproximadamente 78,5 % del incremento absoluto del valor reexportado por Malasia durante el período y 85,1 % del incremento del volumen. La expansión es particularmente marcada desde 2023: los envíos hacia Tailandia crecieron de 42 081 t en 2023 a 88 843 t en 2024 y 126 600 t en 2025. El crecimiento de Tailandia puede interpretarse como una combinación de oportunidades de arbitraje comercial, operaciones de redistribución y complementariedad estacional o de calidades dentro de una partida muy amplia. Tailandia no solo compra cebolla de Malasia: también es un país productor e importador de cebollas y chalotes, con aprovisionamiento desde China, Myanmar, Indonesia y Australia.

Los flujos hacia **Singapur** responden especialmente a la complementariedad logística y comercial entre ambos países. Singapur se mantuvo como el segundo destino y como un mercado más estable. El valor reexportado creció de USD 10,50 millones a USD 17,34 millones entre 2021 y 2025, y el volumen pasó de 13 719 t a 21 068 t., este país cuenta con un mercado interno reducido en superficie agrícola, alta dependencia de importaciones alimentarias, elevada actividad de reexportación y una demanda constante de productos frescos para supermercados, mercados mayoristas, restauración y *foodservice*. Malasia puede centralizar importaciones, consolidar cargas, efectuar clasificación, reenvasado y distribución terrestre de corta distancia hacia Singapur. En 2023, las importaciones singapurenses de productos 0703 desde Malasia alcanzaron USD 22,67 millones, lo que confirma la relevancia de este corredor bilateral.

Indonesia es el destino con mayor dinamismo relativo. Aunque partió de una base reducida en 2021, sus compras desde Malasia aumentaron de USD 254 mil y 415 t a USD 5,77 millones y 11 190 t en 2025. El mayor salto ocurrió entre 2024 y 2025, cuando el volumen se multiplicó por casi cuatro, desde 2847 t hasta 11 190 t. Este patrón sugiere la aparición o consolidación de canales de abastecimiento regional con mayor escala.

Los demás mercados tienen una incidencia secundaria. Sudáfrica recibió 1745 t por USD 2,18 millones en 2025, mientras que Taiwán importó 614 t por USD 1,10 millones. Aunque su participación es reducida, ambos mercados registraron valores unitarios sensiblemente más

elevados que los destinos ASEAN, lo cual puede corresponder a una mezcla de productos distinta dentro de la partida 0703, partidas de mayor calidad, formatos específicos, mayores costos logísticos o menores escalas de operación.

Factores adicionales

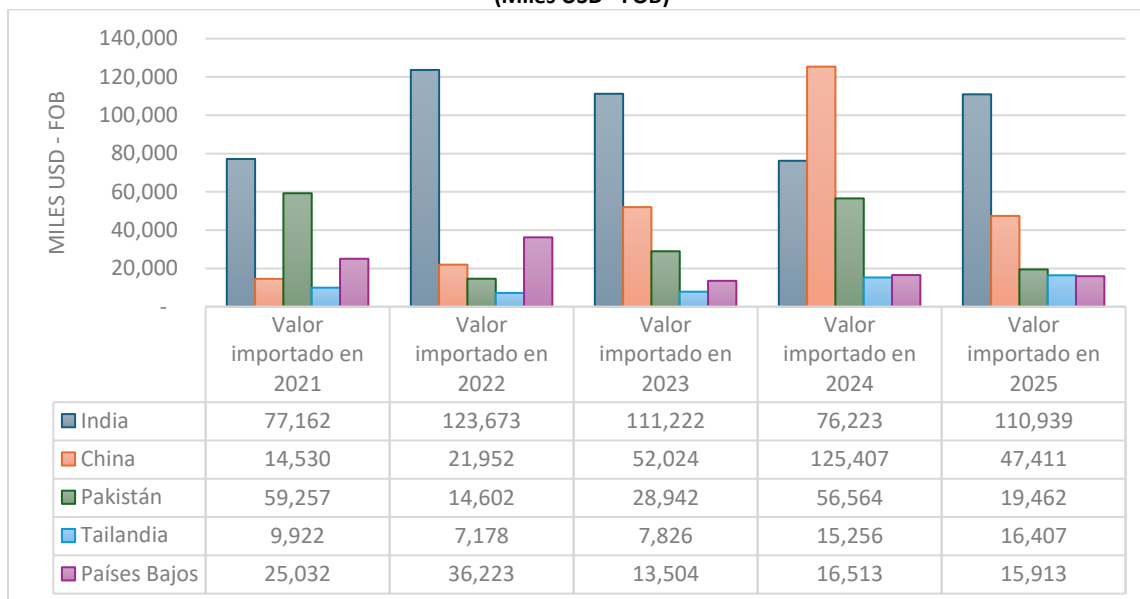
La expansión de las reexportaciones también se ve favorecida por la estructura aduanera y logística de Malasia. El país cuenta con zonas francas comerciales y depósitos aduaneros que permiten recibir mercancías importadas, almacenarlas, consolidarlas, fraccionarlas, clasificarlas, reenvasarlas y reexportarlas sin que necesariamente ingresen al mercado doméstico ni generen los mismos costos arancelarios de una importación nacional. Port Klang, los puertos de Johor y otras instalaciones actúan como plataformas de tránsito y distribución para el Sudeste Asiático.

Además, la partida 0703 incluye una canasta de productos heterogénea —cebolla, chalote, ajo, puerro y otras aliáceas— con distintos orígenes, valores unitarios, tratamientos comerciales y patrones de demanda. Por ello, el fuerte aumento registrado entre 2021 y 2025 no debe interpretarse únicamente como un incremento del comercio de cebolla fresca de bulbo. Una parte podría obedecer a mayores flujos de ajo o chalote importados y luego redistribuidos; para confirmar el peso específico de la cebolla.

En síntesis, Malasia no compite como productor de cebolla fresca en esta etapa. Su importancia comercial proviene de su papel como importador, consolidador y redistribuidor regional. Para un exportador peruano, esto sugiere dos vías de evaluación: Malasia como mercado final, con competencia de proveedores asiáticos consolidados, y Malasia como posible plataforma de distribución hacia Singapur, Indonesia o incluso Tailandia. No obstante, la viabilidad de esa segunda vía dependerá de requisitos sanitarios, costos de tránsito, régimen de reexportación, competencia de operadores establecidos y de si el uso de Malasia agrega valor logístico real frente a despachos directos desde Perú.

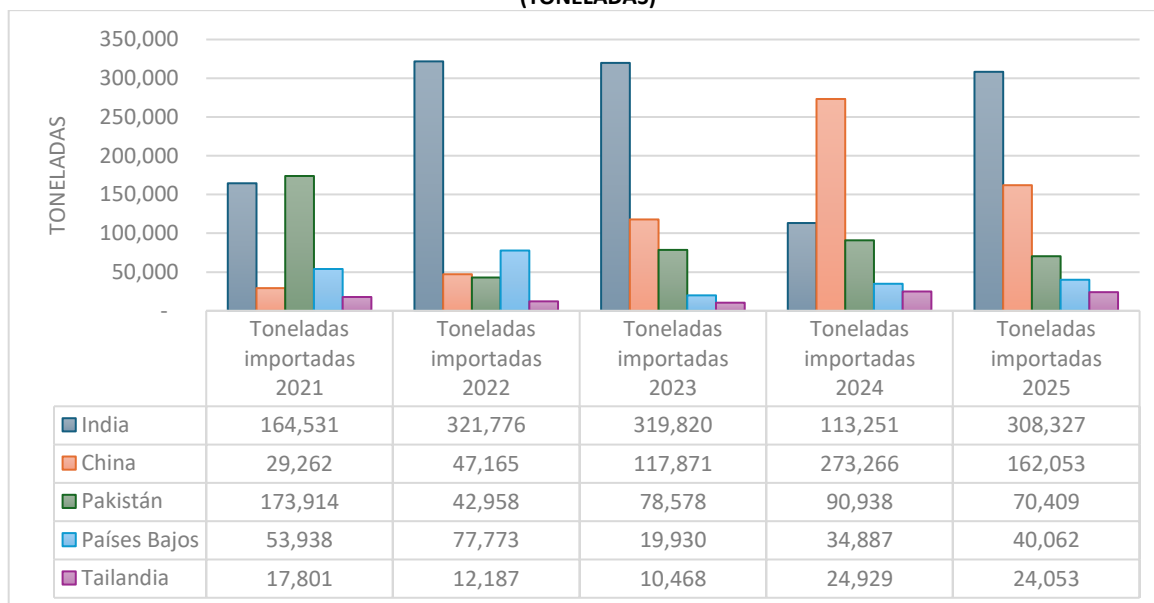
Importaciones

FIGURA 03: IMPORTACIONES P.A 0703.10 CEBOLLA DEL MUNDO, 2021 - 2025
(Miles USD - FOB)



Fuente: TRADEMAP - ITC
Elaboración: PROMPERÚ

FIGURA 04: IMPORTACIONES P.A 0703.10 CEBOLLA DEL MUNDO, 2021 – 2025
(TONELADAS)



Fuente: TRADEMAP - ITC
Elaboración: PROMPERÚ

Malasia es un mercado altamente dependiente de las importaciones de la subpartida HS 0703.10: cebollas y chalotes, frescos o refrigerados. La producción local todavía es marginal y está focalizada en programas piloto de chalota o cebolla roja pequeña; por ello, la oferta importada cumple una

función estructural para el consumo doméstico, el canal *foodservice*, la industria gastronómica y, en determinados casos, las operaciones de reexportación regional.

Entre 2021 y 2025, el volumen importado aumentó de manera sostenida, mientras que el valor mostró una evolución mucho más volátil. Esto evidencia que el mercado incrementó su abastecimiento físico, pero enfrentó variaciones relevantes en los precios internacionales, la disponibilidad estacional de los principales proveedores y la composición de los orígenes.

Evolución total: valor y volumen

En 2021, Malasia importó 484 867 toneladas de cebollas y chalotes frescos o refrigerados por un valor de USD 207,11 millones. Para 2025, las importaciones alcanzaron 629 350 toneladas por USD 221,94 millones. Por tanto, entre ambos años el volumen creció 29,8 %, mientras que el valor aumentó apenas 7,2 %.

La trayectoria anual confirma la desconexión entre valor y volumen. El volumen creció desde 484 867 t en 2021 a 525 055 t en 2022, 565 937 t en 2023, 590 650 t en 2024 y 629 350 t en 2025. En cambio, el valor importado pasó de USD 207,11 millones en 2021 a USD 215,06 millones en 2022 y USD 228,86 millones en 2023; se elevó excepcionalmente a USD 324,72 millones en 2024 y luego cayó a USD 221,94 millones en 2025.

El máximo valor de 2024 se explica principalmente por el fuerte aumento de las compras desde China, que alcanzaron USD 125,41 millones, y por valores unitarios más altos en varios orígenes. En 2025, el volumen total continuó creciendo, pero el valor se redujo 31,7 % frente a 2024. Esta evolución llevó el valor unitario medio a USD 353/t en 2025, 29,3 % por debajo del nivel registrado en 2024 y 17,4 % inferior al de 2021. El mercado importó más producto físico a precios medios inferiores, en un contexto de mayor peso de India y China, los dos proveedores de menor valor unitario entre los cinco principales orígenes.

Principales proveedores

Las compras se encuentran muy concentradas. En 2025, India, China, Pakistán, Tailandia y Países Bajos suministraron conjuntamente 94,7 % del valor y 96,1 % del volumen importado por Malasia.

India es el principal proveedor estructural. En 2025 suministró 308 327 t por USD 110,94 millones, equivalente a 49,0 % del volumen y 50,0 % del valor total importado. Entre 2021 y 2025, sus ventas a Malasia crecieron a una tasa anual compuesta de 17,0 % en volumen y 9,5 % en valor. India posee una ventaja clara por su elevada capacidad productiva, calendario de cosecha con dos ciclos, proximidad marítima relativa, especialización exportadora y una oferta apropiada para la cocina malasia, caracterizada por la utilización intensiva de cebolla roja, cebolla pequeña y chalotes. La autoridad exportadora APEDA identifica variedades indias como Agrifound Dark Red, Agrifound Light Red, NHRDF Red, Agrifound Rose, Agrifound Red, Pusa Red y Pusa White Round.

China se consolidó como el segundo proveedor y el origen de mayor crecimiento. Sus envíos pasaron de 29 262 t en 2021 a 162 053 t en 2025, con un CAGR de 53,4 % en volumen y 34,4 % en valor. Su participación en el volumen total escaló de 6,0 % a 25,8 %. El comportamiento fue particularmente notable en 2023 y 2024, años en que las importaciones desde China alcanzaron 117 871 t y 273 266 t, respectivamente. China combina gran capacidad de producción, oferta exportable durante amplios períodos del año, competitividad de precios y capacidad de abastecer mercados del Sudeste Asiático mediante logística marítima regular. Asimismo, sus exportaciones se encuentran dominadas por cebollas amarillas, aunque China también es proveedor de cebollas rojas y chalotes hacia el Sudeste Asiático.

Pakistán mantiene importancia como proveedor de volumen, pero perdió gravitación durante el período analizado. Sus embarques disminuyeron de 173 914 t en 2021 a 70 409 t en 2025; esto equivale a una caída anual compuesta de 20,2 % en toneladas y 24,3 % en valor. En 2021 era prácticamente equivalente a India como fuente de abastecimiento, con 35,9 % del volumen malasio, pero en 2025 su participación se redujo a 11,2 %. La menor participación puede asociarse a una sustitución por oferta india y china, diferencias de disponibilidad estacional, variaciones de precio, restricciones comerciales o limitaciones de oferta exportable. No obstante, Pakistán continúa siendo un origen importante para cubrir ventanas específicas de abastecimiento y para diversificar riesgos frente a la elevada dependencia de India.

Tailandia es el cuarto proveedor por valor y el quinto por volumen. En 2025 abasteció 24 053 t por USD 16,41 millones, con el valor unitario más alto entre los cinco principales proveedores: aproximadamente USD 682/t, casi el doble del promedio total de importación. Esto sugiere que Tailandia participa con una canasta de mayor valor relativo, posiblemente basada en chalotes o cebollas rojas pequeñas, producto de nicho, calibres y calidades diferenciadas, o entregas de menor escala con una cadena logística más corta. La proximidad terrestre y marítima, la integración ASEAN y la familiaridad de las variedades tailandesas con la gastronomía regional explican su presencia estable en el mercado malasio. En las clasificaciones de importación de Malasia se identifica específicamente la “small red onion” originaria de Tailandia.

Países Bajos es el principal origen europeo. Sus exportaciones a Malasia cayeron de 53 938 t en 2021 a 40 062 t en 2025, aunque se mantienen como una fuente importante de abastecimiento de cebolla de bulbo. La oferta neerlandesa es relevante por su capacidad de almacenamiento, disponibilidad durante amplios períodos, homogeneidad de calibres, calidad comercial y especialización en cebolla amarilla de gran tamaño. En la clasificación utilizada por las autoridades malasias figura la “big yellow onion” de Holanda, lo que permite inferir que Países Bajos atiende un segmento distinto al de India y Tailandia: cebollas amarillas grandes, de mayor vida postcosecha, adecuadas para supermercados, distribuidores, restauración y almacenamiento.

Importaciones desde Perú

No se registran importaciones desde Perú en la data de importaciones para los años 2021–2025. La ausencia de Perú debe considerar la fuerte competencia de proveedores más próximos. India, China, Pakistán y Tailandia pueden abastecer Malasia con fletes más bajos, tránsito marítimo más corto y productos adaptados a los hábitos de consumo regional. A ello se suma el posicionamiento histórico de la cebolla peruana en otros mercados de América y Europa, mientras que el Sudeste Asiático requiere la construcción de protocolos fitosanitarios, relaciones comerciales, reconocimiento de marca-origen y un modelo logístico competitivo.

Sin embargo, la falta de importaciones peruanas no implica necesariamente ausencia de oportunidad. El mercado está diversificado por color, calibre, vida útil, pungencia, presentación y usos culinarios. Una propuesta peruana tendría mayor viabilidad si se orienta a una ventana de desabastecimiento, a cebolla amarilla o dulce de calidad uniforme, a calibres específicos, a clientes *foodservice* o supermercados, o a programas de importación que reduzcan la dependencia frente a los principales proveedores asiáticos.

Factores explicativos de las importaciones

La demanda importadora responde, en primer lugar, a la baja producción local. El ambiente tropical húmedo de Malasia crea dificultades para la producción competitiva de cebolla de bulbo

y chalote, por lo que la oferta nacional aún no alcanza una escala capaz de reemplazar las importaciones. Las variedades desarrolladas por MARDI —BAW-1, BAW-2 y BAW-3— se encuentran en proceso de adopción y validación para condiciones de zonas bajas; por ahora, no modifican la dependencia estructural del abastecimiento externo.

En segundo lugar, el consumo de cebolla y chalote es transversal en la gastronomía malasia: forma parte de aderezos, curries, *sambal*, sopas, frituras y preparaciones de los hogares, restaurantes y servicios de alimentación. Esta demanda permanente requiere una oferta continua durante el año, objetivo que Malasia logra diversificando fuentes por temporadas de cosecha, disponibilidad de contenedores, precios y variedades.

Finalmente, la volatilidad anual de origen confirma una estrategia de abastecimiento flexible. En 2024, la menor participación de India coincidió con el fuerte aumento de China y una recuperación de Pakistán; en 2025, India recuperó preponderancia, China siguió siendo el segundo proveedor y Pakistán retrocedió. Este patrón revela que los importadores malasios ajustan compras según restricciones o aperturas de exportación en países proveedores, producción estacional, diferenciales de precios, calidad, disponibilidad de cebolla roja, amarilla o chalote y condiciones de flete. Para Perú, el desafío competitivo consiste menos en desplazar a India o China en el segmento masivo de bajo precio y más en identificar una combinación de ventana comercial, variedad, calibre, calidad y logística que ofrezca un valor diferencial al comprador malasio.

Tabla 06: Precios promedio anuales de importación miles (USD/tonelada)

País proveedor	2021	2022	2023	2024	2025
India	469,0	384,3	347,8	673,0	359,8
China	496,5	465,4	441,4	458,9	292,6
Pakistán	340,7	339,9	368,3	622,0	276,4
Tailandia	557,4	589,0	747,6	612,0	682,1
Países Bajos	464,1	465,8	677,6	473,3	397,2
Nueva Zelandia	496,0	572,5	835,9	609,4	481,2
Promedio total Malasia	427,1	409,6	404,4	549,7	352,6

Fuente: TRADEMAP - ITC

Elaboración: PROMPERÚ

India y Pakistán son los proveedores de menor precio promedio durante buena parte del período, aunque ambos registraron aumentos excepcionales en 2024. En 2025, Pakistán presentó el menor precio unitario entre los principales abastecedores, con USD 276,4/t, seguido por China con USD 292,6/t e India con USD 359,8/t. Esta estructura explica su relevancia para el abastecimiento masivo del mercado malasio.

Tailandia mantuvo sistemáticamente los precios más elevados entre los cinco principales proveedores, alcanzando USD 682,1/t en 2025. Este comportamiento es consistente con una canasta de mayor valor relativo, probablemente con mayor presencia de cebolla roja pequeña, chalote, productos de calidad diferenciada, compras de proximidad y entregas de menor escala.

Los Países Bajos y Nueva Zelandia se ubican en un segmento medio-alto. Sus precios reflejan costos logísticos más elevados por la distancia, así como la posible participación de cebolla amarilla de buena conservación, mayor homogeneidad de calibre y atributos orientados a supermercados, distribuidores y *foodservice*. En 2023, Nueva Zelandia alcanzó el mayor precio de toda la serie, con USD 835,9/t.

3. Análisis de la demanda

La demanda de cebolla fresca en Malasia es estructuralmente alta, transversal a los grupos étnicos y altamente dependiente de importaciones. La cebolla de bulbo y el chalote son insumos cotidianos de la cocina doméstica, el *foodservice*, los mercados tradicionales y la industria de alimentos preparados; la producción local continúa siendo muy reducida frente a las necesidades del país.

Perfil del consumidor

El consumidor malasio de cebolla fresca es masivo y no corresponde a un nicho demográfico específico. La demanda está sustentada por hogares, restaurantes, puestos de comida, *hawker centres*, servicios de catering, hoteles, procesadores y comercios minoristas. La cebolla es un ingrediente base de la gastronomía malaya, china e india-malasia, que en conjunto conforman los principales patrones culinarios del país.

Desde una perspectiva demográfica, el mercado abarca los hogares de los grupos bumiputera/malayos, chinos e indios, además de la población migrante. En 2025, la población total de Malasia se estimó en 34,2 millones de habitantes; los ciudadanos representaron 90,1 % y los no ciudadanos 9,9 %. La presencia de población migrante también es relevante para el consumo de productos alimentarios básicos y para la actividad de restaurantes y servicios de alimentación urbanos.

La cebolla presenta una demanda relativamente inelástica: es un producto de consumo cotidiano, de bajo costo unitario para el hogar y difícil de sustituir en los platos tradicionales. Por ello, aun cuando aumentan los precios, el efecto habitual es una sustitución entre orígenes, calibres, colores o calidades, más que una reducción pronunciada del volumen total consumido.

Geográficamente, los mayores centros de consumo se ubican en las áreas urbanas más pobladas, densas y con mayor actividad comercial y gastronómica. Selangor es el principal foco demográfico, con alrededor de 7,4 millones de habitantes en 2025; le siguen Johor, con aproximadamente 4,2 millones, y Sabah, con cerca de 3,8 millones. Kuala Lumpur es el territorio con mayor densidad poblacional —8546 habitantes por km²— y, junto con el corredor Klang Valley/Selangor, concentra supermercados, mercados mayoristas, servicios de alimentación, hoteles y redes logísticas.

Otros polos de demanda relevantes son Johor Bahru, por su cercanía e integración comercial con Singapur; Penang/George Town, por su elevada urbanización y actividad turística; así como Kota Kinabalu, Kuching, Ipoh, Melaka y Seremban. Para un proveedor extranjero, los puntos de entrada y distribución más estratégicos son Port Klang para el mercado de Klang Valley, Johor para el corredor sur y Singapur, y Penang para el norte peninsular.

Demanda aparente y consumo per cápita

Dado que la producción local de cebolla fue marginal durante el período y no existe una serie anual consolidada y homogénea, se la asume cercana a cero para fines de estimación.

Bajo esta metodología, la demanda aparente osciló entre 451 664 y 504 277 toneladas anuales, equivalente a un consumo aparente de aproximadamente 13,7 a 15,1 kg por habitante. El punto máximo se observó en 2023, con 15,1 kg/hab. A pesar de que las importaciones crecieron continuamente durante todo el período, el indicador aparente disminuye desde 2024 debido a la fuerte expansión de las reexportaciones reportadas en la partida agregada HS 0703.

Como referencia alternativa, si se utiliza únicamente el volumen importado de HS 0703.10, sin deducir exportaciones, la disponibilidad bruta pasó de 14,9 kg/hab. en 2021 a 18,4 kg/hab. en 2025. Esta segunda medida puede sobrestimar el consumo interno, pero ilustra la creciente capacidad de abastecimiento del mercado y es coherente con una estimación sectorial de consumo de cebolla de aproximadamente 14,8 kg por persona en 2022; adicionalmente, el consumo de chalotes pequeños se estimó en 1,2 kg per cápita.

Hábitos y usos

La cebolla y el chalote son ingredientes esenciales de la preparación culinaria diaria en Malasia. La cebolla de bulbo se utiliza como base aromática en *curries*, sopas, salteados, guisos, salsas, preparaciones con arroz, carnes, pescados y platos de fideos. El chalote o cebolla roja pequeña tiene una presencia especialmente importante en la cocina malaya y peranakan, donde se emplea para preparar pastas de especias, *sambal*, aderezos, frituras, guarniciones crujientes y salsas.

En la cocina malaya, las cebollas y chalotes se combinan habitualmente con ajo, jengibre, cúrcuma, chile y pasta de camarón para formar la base de platos como *rendang*, *nasi lemak*, *sambal*, *laksa* y guisos de pollo, carne o pescado. La cocina china-malasia utiliza cebolla en salteados, sopas, platos con *noodles*, rellenos y preparaciones de carne. La cocina india-malasia la demanda ampliamente para *curries*, masalas, *biryani*, *roti canai* y salsas. La diversidad culinaria amplía la demanda de distintos tipos: cebolla amarilla grande para cocción y almacenamiento, cebolla roja para sabor y color, y chalote para frituras, pasta de especias y preparaciones tradicionales.

El consumo se distribuye entre hogares y el canal fuera del hogar. Los mercados tradicionales o *wet markets* continúan siendo relevantes para la compra frecuente de cebolla, chalotes y otros frescos, especialmente por precio y flexibilidad de compra. Paralelamente, supermercados, hipermercados, tiendas de conveniencia y plataformas de compra digital ganan importancia en las áreas urbanas, donde se valora la presentación en mallas, el calibre uniforme, el etiquetado, la higiene, la vida útil y la facilidad de uso.

Tendencias de consumo

La principal tendencia es el crecimiento sostenido del volumen importado. Las compras malasias de HS 0703.10 aumentaron de 484 867 t en 2021 a 629 350 t en 2025, lo que equivale a un CAGR de 6,7 % anual. Esto sugiere una demanda dinámica, impulsada por el crecimiento poblacional, urbanización, recuperación del *foodservice* posterior a la pandemia y la elevada presencia de cebolla en la dieta cotidiana.

La segunda tendencia es la segmentación por tipo y calidad. El mercado no demanda una sola cebolla homogénea: India y Pakistán abastecen ampliamente el segmento masivo de cebolla roja y chalote a precios competitivos; China incrementó fuertemente su participación con cebolla amarilla y roja de bajo precio; Países Bajos participa en cebolla amarilla grande, de buena

conservación y calibre uniforme; y Tailandia tiene presencia en productos de mayor valor unitario, probablemente con mayor peso de chalotes o cebolla roja pequeña. Esta segmentación abre espacio para propuestas diferenciadas que no compitan únicamente por precio.

Una tercera tendencia es el aumento de la sensibilidad del mercado a la seguridad de abastecimiento y a la volatilidad de precios. En 2024, Malasia importó 590 650 t de HS 0703.10 por USD 324,7 millones, un valor promedio de USD 550/t; para 2025, el volumen creció a 629 350 t, pero el valor descendió a USD 221,9 millones, reduciendo el promedio a USD 353/t. Esta variación revela la influencia de la oferta internacional, las políticas de exportación de India, la disponibilidad de China y Pakistán, los fletes y el cambio en la composición de proveedores.

Finalmente, Malasia impulsa una producción local de chalote y cebolla roja para reducir su dependencia de importaciones. El objetivo oficial es desarrollar 1 347 ha hacia 2030 y producir hasta 14 470 t, con una cobertura estimada de 30% de la demanda local. No obstante, esa meta parece ambiciosa frente a una demanda anual cercana a 750 000 t y frente al carácter aún piloto de la producción local. En el horizonte de corto y mediano plazo, las importaciones seguirán siendo determinantes, aunque los proveedores deberán competir con una oferta local creciente en el segmento de chalote o cebolla roja pequeña.

4. Presentaciones y precios

Presentaciones de cebolla en Malasia

FOTO DE REFERENCIA	INFORMACIÓN RELEVANTE DEL PRODUCTO	
	Nombre del Producto	Cebolla roja
	Presentación	Fresca
	Marca	Jaya Grocer
	Precio	RM 3.60 (USD 0.89)
	Peso Neto	1 KG
	País de Producción	Indonesia
	País de Distribución	Malasia
	Fecha de Lanzamiento	2026
FOTO DE REFERENCIA	INFORMACIÓN RELEVANTE DEL PRODUCTO	
	Nombre del Producto	Cebolla "Gold cream"
	Presentación	Malla
	Marca	-
	Precio	RM 4.70 (USD 1.16)
	Peso Neto	500 g
	País de Producción	Australia
	País de Distribución	Malasia
	Fecha de Lanzamiento	2026

FOTO DE REFERENCIA	INFORMACIÓN RELEVANTE DEL PRODUCTO	
	Nombre del Producto	Cebolla amarilla
	Presentación	Fresca
	Marca	-
	Precio	RM 4.90 (USD 1.21)
	Peso Neto	1 KG
	País de Producción	China
	País de Distribución	Malasia
	Fecha de Lanzamiento	2026
FOTO DE REFERENCIA	INFORMACIÓN RELEVANTE DEL PRODUCTO	
	Nombre del Producto	Cebolla roja pequeña
	Presentación	Malla
	Marca	-
	Precio	RM 2.00 (USD 0.49)
	Peso Neto	500 g
	País de Producción	India
	País de Distribución	Malasia
	Fecha de Lanzamiento	2026

5. Requisitos de acceso al mercado

La cebolla fresca peruana clasifica en la subpartida HS 0703.10: cebollas y chalotes, frescos o refrigerados. Su ingreso a Malasia es viable en principio, pero requiere que el importador malasio obtenga previamente el permiso de importación de MAQIS y que cada envío vaya acompañado por un certificado fitosanitario emitido por SENASA, además de cumplir las condiciones de inspección, inocuidad, empaque, etiquetado y despacho aduanero.

Antes de realizar una operación comercial, se recomienda que el importador solicite a MAQIS la confirmación escrita de las condiciones específicas aplicables a cebolla fresca peruana, ya que el permiso de importación puede establecer requisitos adicionales por origen, producto, plagas de riesgo, tratamiento o punto de ingreso.

Autoridades competentes

La principal autoridad de control en frontera es el Malaysian Quarantine and Inspection Services (MAQIS), organismo adscrito al Ministerio de Agricultura y Seguridad Alimentaria de Malasia (*Ministry of Agriculture and Food Security*, KPKM). MAQIS administra los permisos de importación y realiza controles de cuarentena, inspección documental, inspección física, muestreo y, de corresponder, retención, tratamiento, reexportación o destrucción de productos agropecuarios que no cumplan los requisitos sanitarios o fitosanitarios.

En materia de sanidad vegetal, MAQIS actúa coordinadamente con el Department of Agriculture Malaysia (DOA), especialmente mediante su división de bioseguridad y cuarentena vegetal. El DOA evalúa el riesgo fitosanitario y define condiciones de acceso para plantas, productos vegetales y artículos reglamentados. En los territorios de Sabah y Sarawak pueden aplicar procedimientos o autoridades complementarias; por ello, el puerto y territorio de ingreso deben definirse antes del embarque.

La autoridad aduanera es el Royal Malaysian Customs Department (RMCD). Su función es verificar la declaración aduanera, clasificación arancelaria, valor, origen, tributos aplicables y levante de la mercancía. Por su parte, la Federal Agricultural Marketing Authority (FAMA) interviene en el cumplimiento de requisitos de clasificación, empaque y rotulado de productos agrícolas frescos importados.

En el Perú, la autoridad competente para emitir el certificado fitosanitario de exportación es el Servicio Nacional de Sanidad Agraria (SENASA). SENASA inspecciona el envío y certifica que el producto cumple con los requisitos fitosanitarios establecidos por la autoridad del país importador.

Requisitos arancelarios

Para cebollas y chalotes frescos o refrigerados, Malasia aplica un arancel NMF de importación de 0% en las subpartidas de HS 0703.10. Por tanto, la cebolla peruana no enfrentaría derecho aduanero de importación, aun cuando Perú no cuenta con un acuerdo comercial preferencial bilateral con Malasia.

Aunque el arancel sea cero, pueden generarse costos de inspección, manejo portuario, almacenamiento, agencia de aduana, servicios de terminal, demoras por retención fitosanitaria y, eventualmente, impuestos internos aplicables según la clasificación y régimen tributario vigente. Estos costos deben incorporarse al precio CIF y al análisis de competitividad.

Requisitos no arancelarios

El requisito central es el Permiso de Importación (Import Permit, IP) emitido por MAQIS. El permiso debe gestionarse y aprobarse antes del embarque. La normativa malasia establece que ningún producto vegetal, producto agrícola u otro artículo regulado puede ser importado sin permiso, licencia o certificado expedido conforme a la Ley MAQIS de 2011.

El importador debe estar registrado previamente en el sistema SPEED de MAQIS y tramitar el IP mediante el sistema electrónico *New ePermit* de Dagang Net. El permiso se emite por operación y contiene las condiciones específicas de ingreso, tales como producto, país de origen, cantidad, puerto de entrada, requisitos fitosanitarios y eventuales medidas de tratamiento o inspección.

Cada embarque debe estar acompañado por un Certificado Fitosanitario original, emitido por SENASA como Organización Nacional de Protección Fitosanitaria del Perú. El certificado debe declarar que el producto cumple los requisitos de Malasia y se encuentra libre de plagas cuarentenarias. Para productos vegetales regulados, Malasia exige conjuntamente el permiso de importación y el certificado fitosanitario del país exportador.

La carga será objeto de revisión documental y puede ser sometida a inspección física, muestreo y diagnóstico en el punto de entrada. Si se detectan plagas, enfermedades, tierra, residuos vegetales, organismos vivos, contaminación o incumplimientos documentarios, MAQIS puede retener, ordenar un tratamiento, reexportar o destruir la mercancía, con costos asumidos habitualmente por el importador o propietario de la carga.

En materia de condición física, las cebollas deben llegar libres de tierra, restos vegetales, humedad excesiva, pudriciones, daños mecánicos, insectos vivos y síntomas de enfermedades. Los embalajes deben ser nuevos, limpios, resistentes y adecuados para proteger el producto durante el transporte, manipulación e inspección.

El rotulado de los envases también es obligatorio. Cada caja, saco o unidad de empaque debe mostrar, en etiqueta visible, como mínimo:

- Nombre común del producto.
- Nombre y dirección comercial del importador malasio.
- Nombre y dirección del productor, empacador o distribuidor de origen.
- País de origen: Perú.
- Categoría o grado de calidad.
- Calibre o tamaño.
- Peso neto del envase.
- Identificación de lote o trazabilidad.

La regulación de FAMA establece que la etiqueta debe colocarse antes de la llegada a Malasia, tener al menos 11 cm x 7 cm, utilizar tinta permanente y contrastante, e incluir información en idioma malayo. El inglés puede acompañar al malayo, pero no debería reemplazarlo.

Tabla 07: Documentos de exportación

Documento	Carácter	Emisor o responsable	Finalidad
Permiso de Importación MAQIS	Obligatorio	Importador malasio	Debe aprobarse antes del embarque; habilita el ingreso y define condiciones fitosanitarias.
Certificado fitosanitario	Obligatorio	SENASA Perú	Acredita el cumplimiento de las condiciones fitosanitarias de Malasia.
Declaración aduanera de importación	Obligatorio	Importador/agente de aduanas en Malasia	Nacionalización y levante ante RMCD.
Factura comercial	Obligatorio	Exportador peruano	Identifica comprador, vendedor, producto, valor, Incoterm, moneda y condiciones comerciales.
Lista de empaque	Obligatorio	Exportador peruano	Precisa número de bultos, pesos, calibres, lotes y contenido de la carga.
Conocimiento de embarque marítimo o guía aérea	Obligatorio	Naviera, aerolínea o agente de carga	Acredita el contrato de transporte y permite retirar la mercancía.
Certificado de origen	Usualmente no obligatorio	Cámara de Comercio o entidad habilitada	No es necesario para obtener arancel 0%, pero puede ser solicitado por el comprador, banco, aseguradora o agente de aduanas.
Certificado de calidad, calibre o conformidad	Recomendable / comercial	Exportador, laboratorio o entidad certificadora	Facilita la verificación de especificaciones acordadas con el comprador.

Documento	Carácter	Emisor o responsable	Finalidad
Certificado o informe de residuos de plaguicidas	Recomendable; puede ser exigido por comprador	Laboratorio acreditado	Respalda cumplimiento de límites máximos de residuos y requisitos de supermercados.
Certificado de análisis microbiológico	Recomendable	Laboratorio acreditado	Más relevante si se exporta cebolla pelada, cortada o mínimamente procesada.
Certificación GlobalG.A.P.	No obligatoria legalmente	Organismo certificador	Puede ser requerida por supermercados, distribuidores premium y compradores institucionales.
Certificación orgánica	Solo obligatoria si se declara "orgánico"	Organismo reconocido	Sustenta el uso de la declaración comercial orgánica.
Seguro de carga	Recomendable; obligatorio según Incoterm o contrato	Aseguradora	Cubre pérdidas o daños durante la operación logística.

La secuencia operativa recomendada es: primero, seleccionar al importador malasio registrado en MAQIS; segundo, obtener el IP y remitirlo a Perú; tercero, alinear las condiciones del permiso con SENASA, el productor y la empacadora; cuarto, preparar y etiquetar la carga; quinto, solicitar inspección y certificado fitosanitario de SENASA; y finalmente, embarcar con la documentación comercial y de transporte completa. Esta secuencia reduce el riesgo de que la carga llegue a Malasia sin condiciones de admisibilidad o con requisitos no cumplidos.

6. Canales de distribución

El canal de comercialización de hortalizas frescas en Malasia está dominado por importadores-mayoristas y mercados mayoristas que concentran, clasifican, almacenan y redistribuyen el producto hacia mercados tradicionales, comercios minoristas, supermercados y *foodservice*. Para cebolla fresca importada, el modelo predominante es: exportador → importador con permiso MAQIS → mayorista/centro de distribución → canal minorista y HORECA → consumidor final.

La participación directa del productor en los canales modernos es limitada: un estudio de la “Federal Agricultural Marketing Authority” (FAMA) de Malasia, señala que aproximadamente 64 % de los vegetales frescos de productores locales pasa inicialmente a mayoristas, mientras que solo una proporción marginal llega directamente a hipermercados. En el caso de producto importado, la concentración es todavía más marcada, debido a que el importador debe asumir la habilitación sanitaria, el despacho aduanero, la consolidación comercial y la distribución nacional.

Estructura de comercialización

La cadena de valor de vegetales frescos puede dividirse en cinco niveles:

Tabla 08: Cadena de comercialización

Eslabón	Función principal	Aplicación para cebolla peruana
Exportador y empacadora	Producción, selección, curado, clasificación por calibre, empaque, trazabilidad y embarque	La oferta debe salir con calidad homogénea, seca, sin tierra ni plagas, y con el etiquetado requerido para Malasia.
Importador MAQIS	Gestiona el permiso de importación, recibe la carga, realiza el despacho, asume inspecciones y nacionaliza la mercadería	Es el socio comercial indispensable y normalmente compra bajo condiciones CIF o CFR a Port Klang, Penang o Johor.
Mayorista y distribuidor	Almacena, reenvasa, consolida, fracciona y distribuye la mercadería	Puede vender a mercados mayoristas, distribuidores regionales, restaurantes, procesadores y cadenas de supermercados.
Minorista y HORECA	Comercializa al consumidor final o utiliza el producto como insumo	Incluye mercados húmedos, tiendas de barrio, supermercados, hipermercados, restaurantes, hoteles, caterings y cocinas centrales.
Consumidor final	Compra para consumo doméstico o consume fuera del hogar	Demanda cebolla de uso cotidiano, con elevada sensibilidad al precio en mercados tradicionales y mayor valoración de calidad en el canal moderno.

El canal tradicional conserva un peso importante. La cebolla se moviliza generalmente desde puertos y depósitos del importador hacia los grandes mercados mayoristas durante la madrugada, para luego ser comprada por comerciantes minoristas, restauranteros, distribuidores y operadores de mercados. El canal moderno crece en las zonas urbanas y demanda mejores estándares de presentación, uniformidad, continuidad de abastecimiento y trazabilidad.

Un esquema operativo para la cebolla peruana sería:

Empacadora peruana → Naviera → Port Klang/Penang/Johor → MAQIS y Aduanas
→ Importador-mayorista → mercado mayorista / retail / HORECA

En algunos casos, el importador puede reexportar parte de la mercadería a Singapur, Indonesia o Tailandia. Malasia cuenta con una actividad relevante de reexportación de productos de la partida 0703, por lo que un importador con red regional puede utilizar el país como plataforma de distribución ASEAN.

Importadores y comercializadores

No existe un ranking oficial público y permanente de importadores de cebolla por valor o volumen. Sin embargo, los registros de embarques y los perfiles corporativos permiten identificar empresas relevantes para una primera prospección comercial. La validación final debe realizarse mediante registros de MAQIS, referencias comerciales, visita a instalaciones, capacidad de pago y experiencia con importaciones desde América Latina.

Tabla 09: Importadores y comercializadores

Empresa	Perfil y función comercial	Relevancia potencial
Keongco Malaysia Sdn. Bhd.	Importador, mayorista, comercializador y exportador de ajo, cebolla, chalotes, papas, ají seco, legumbres, frutos secos y especias.	Es uno de los principales operadores especializados en alimentos culinarios y una contraparte prioritaria para cebolla de volumen.
Poo Trading Import & Export Sdn. Bhd. / PLANTIE	Importador y mayorista de vegetales y frutas frescas; atiende B2B, procesadores, supermercados y tiendas. Fres Partner distribuye vegetales al por mayor a nivel nacional.	Declara abastecer a cadenas como Cold Storage y Jaya Grocer, por lo que es relevante para canal moderno y distribución nacional.
Ping Thye Trading	Mayorista regional de ajo, cebolla, papa, ají, jengibre y otros alimentos básicos.	Operador para Penang y el norte peninsular.

Empresa	Perfil y función comercial	Relevancia potencial
Sure Supply Sdn. Bhd.	Importador, distribuidor y mayorista de frutas y vegetales frescos, incluido ajo, jengibre, cebolla y zanahoria.	Alternativa para distribución en Kuala Lumpur y el centro del país.
Sin Min Agro (M) Sdn. Bhd.	Mayorista y proveedor de vegetales, frutas y otros alimentos para <i>caterers</i> y comercios minoristas. Opera en Pasar Borong Selangor.	Útil para penetrar el canal HORECA y el mercado mayorista de Klang Valley.
NSK Trading / NSK Grocer	Importador y operador de retail/mayoreo, con presencia en comercio moderno y de precio competitivo.	Potencial comprador directo o canal de entrada vía un distribuidor habilitado.
AEON Retail Malaysia	Operador de hipermercados y supermercados de gran escala.	Relevante para cebolla con empaque, calibre, trazabilidad y abastecimiento programado.
Jaya Grocer	Cadena de supermercados orientada a consumidores urbanos y de mayor poder adquisitivo.	Opción para cebolla premium, amarilla, dulce o en presentaciones diferenciadas; normalmente se accede a través de proveedor/importador local.

Los datos privados de inteligencia comercial disponibles para 2023–2024 identifican a Keongco Malaysia, TMC Trading y Heiwado como importadores activos de cebolla; estas tres compañías habrían concentrado cerca de 39 % de los embarques registrados en ese período. Esta referencia es útil para identificar prospectos, pero no equivale a una participación exacta de mercado, porque se basa en número de embarques y no necesariamente en toneladas o valor CIF.

Para un exportador peruano, la estrategia inicial más realista es trabajar con un importador-mayorista especializado en cebolla, ajo, papas y especias, con permiso MAQIS vigente, experiencia de importación marítima, acceso a depósitos secos y clientes en mercados mayoristas. El acceso directo a grandes cadenas minoristas debe considerarse una segunda etapa, salvo que se cuente con un importador que ya sea proveedor homologado de dichas cadenas.

Mercados y puntos de venta

Los mercados mayoristas son fundamentales porque conectan los importadores con miles de minoristas y compradores del canal HORECA. El principal núcleo de demanda y distribución es Klang Valley, que incluye Kuala Lumpur, Selangor y sus ciudades satélites.

Tabla 10: Puntos de venta al consumidor final

Tipo de punto de venta	Principales ejemplos	Características
Mercados mayoristas	Pasar Borong Selayang, Pasar Borong Selangor, Chow Kit Wholesale Market	Son centros de formación de precios y distribución para detallistas, restaurantes, distribuidores y pequeños comercios. Pasar Borong Selayang opera predominantemente de madrugada y primera hora de la mañana.
Mercados tradicionales o <i>wet markets</i>	Mercados municipales y de barrio en Kuala Lumpur, Selangor, Penang, Johor Bahru, Ipoh, Kota Kinabalu y Kuching	Principal canal para hogares sensibles al precio; predominan compras a granel, cebolla sin marca o en malla, y alta rotación.
Mercados de agricultores	Pasar Tani y Pasar Tani Kekal, apoyados por FAMA	Espacios de venta directa o semidirecta de productos frescos; pueden reunir hasta 100 puestos según la ubicación.
Hipermercados y supermercados masivos	Lotus's, AEON, Mydin, Eonsave, Giant, NSK Grocer	Alto volumen, exigencia de continuidad, negociación centralizada y sensibilidad a precio.
Supermercados premium	Jaya Grocer, Village Grocer, Cold Storage, Ben's Independent Grocer, Mercato	Requieren mayor consistencia de calidad, calibre, empaque, inocuidad y etiquetado.
Tiendas de proximidad y comercio independiente	Tiendas de barrio, <i>mini markets</i> , verdulerías y puestos ambulantes	Cobertura territorial amplia, abastecimiento usualmente vía mayoristas y mercados tradicionales.

Tipo de punto de venta	Principales ejemplos	Características
HORECA y <i>foodservice</i>	Restaurantes locales, cocinas centrales, hoteles, caterings, hospitales, universidades, cadenas de comida	Alto consumo recurrente; priorizan precio, uniformidad, rendimiento culinario y entregas frecuentes.
Comercio electrónico	GrabMart, HappyFresh y plataformas de los supermercados	Crece en áreas urbanas; se concentra en producto seleccionado, en mallas o presentaciones de peso fijo.

El mercado mayorista de Selayang, situado en el entorno metropolitano de Kuala Lumpur, es el principal referente para introducir producto en el centro del país. Pasar Borong Selangor, en Seri Kembangan/Shah Alam, también es un nodo importante de distribución hacia Klang Valley. Chow Kit es relevante como punto mayorista urbano de menor escala.

En el norte, Penang/Butterworth funciona como un centro de distribución para Kedah, Perlis y Perak. En el sur, Johor Bahru abastece Johor y puede conectarse con operadores que venden o reexportan hacia Singapur. Para Malasia Oriental, Sabah y Sarawak requieren cadenas propias, generalmente mediante puertos locales y distribuidores regionales, debido a la separación geográfica respecto de la península.

Logística de entrada

La principal puerta de entrada marítima para vegetales importados es Port Klang, en Selangor, debido a su proximidad al mercado de Klang Valley y a la concentración de importadores, depósitos, agentes de carga, operadores logísticos y puestos de inspección MAQIS. Penang Port es una opción funcional para atender el norte peninsular, mientras que los puertos de Johor — incluido Tanjung Pelepas o Pasir Gudang— son estratégicos para el sur y para operaciones vinculadas con Singapur.

La secuencia de ingreso de un contenedor de cebolla fresca es la siguiente:

1. El importador registra la operación y obtiene el Import Permit de MAQIS antes de la salida de la mercancía desde Perú.
2. La carga se embarca en contenedor marítimo, normalmente seco y ventilado para cebolla curada, con control de condensación, ventilación y protección frente a humedad. El uso de contenedor refrigerado dependerá de la variedad, condición de curado, tiempo de tránsito, recomendación técnica del proveedor y acuerdo con el comprador.

3. Antes de la llegada, el importador o agente transmite la documentación comercial y de transporte: permiso MAQIS, certificado fitosanitario de SENASA, factura comercial, lista de empaque, conocimiento de embarque y declaración aduanera.
4. Al arribar, MAQIS realiza la inspección documental y física. Para productos vegetales regulados, el permiso de importación y el certificado fitosanitario son obligatorios; la autoridad puede tomar muestras si observa indicios de plagas o incumplimiento.
5. Tras la conformidad de MAQIS, el importador gestiona el levante final con Royal Malaysian Customs Department, paga tributos o cargos si fueran aplicables y traslada la mercancía hacia su depósito o mercado mayorista.
6. Finalmente, la cebolla se clasifica o reenvasa según cliente, se comercializa a granel o en mallas, y se distribuye mediante camiones hacia mayoristas regionales, supermercados, mercados húmedos y compradores HORECA.

El principal riesgo operativo es la demora en puerto. La cebolla debe embarcarse adecuadamente curada, seca, firme, libre de tierra y pudriciones, con buena ventilación y embalajes que resistan la humedad tropical. El importador debe disponer de un plan de retiro inmediato y de almacenamiento seco y ventilado, pues una retención por documentación incompleta, plagas o mala condición del producto puede generar condensación, brotación, pudrición y pérdida de valor comercial. MAQIS indica que los productos no conformes pueden ser tratados, reexportados o destruidos a costo del importador.

Conclusión

Malasia es un mercado atractivo para la cebolla fresca debido a su elevada demanda culinaria y su dependencia estructural de las importaciones, que alcanzaron 629 mil toneladas en 2025, abastecidas principalmente por India, China, Pakistán, Tailandia y Países Bajos. La producción local todavía es marginal, por lo que Perú podría explorar oportunidades, especialmente en cebolla amarilla, dulce o de calidad homogénea, orientada a ventanas de menor oferta asiática, supermercados y *foodservice*, evitando competir exclusivamente por precio en el segmento masivo. La entrada requerirá cumplir el permiso de importación de MAQIS, certificación fitosanitaria de SENASA, requisitos de empaque y etiquetado, y trabajar con un importador-mayorista malasio con capacidad de distribución en los principales centros de consumo y, potencialmente, de reexportación regional.

7. Contactos de interés

- Department of Statistics Malaysia (DOSM): [Current Population Estimates, Malaysia, 2025](#).
- Department of Statistics Malaysia (DOSM): [Population Table: States](#).
- Department of Statistics Malaysia (DOSM): [Supply and Utilization Accounts: Selected Agricultural Commodities, Malaysia, 2019–2023](#).
- World Integrated Trade Solution (WITS): [Importaciones de Malasia de cebollas y chalotes frescos, HS 0703.10](#).
- Malaysian Quarantine and Inspection Services (MAQIS): [Portal institucional de MAQIS](#).
- MAQIS: [Malaysian Quarantine and Inspection Services Act 2011, Act 728](#).
- World Trade Organization (WTO): [Requisitos de licenciamiento para plantas, productos vegetales y artículos regulados en Malasia](#).
- WTO Import Licensing Notification Portal: [Procedimiento de importación de productos vegetales en Malasia](#).
- Department of Agriculture Malaysia (DOA): [Phytosanitary Requirements for Horticultural Exports](#).
- Ministry of Agriculture and Food Security, Malaysia: [Procedimientos de importación y sistema MAQIS e-Permit](#).
- Federal Agricultural Marketing Authority (FAMA): [Requisitos de clasificación, empaque y etiquetado de productos agrícolas](#).
- SENASA Perú: [Obtención del certificado fitosanitario de exportación o reexportación](#).
- SENASA Perú: [Consulta de requisitos fitosanitarios](#).
- SENASA Perú: [Medidas fitosanitarias para la exportación de productos vegetales](#).
- Free Malaysia Today / MARDI: [Malaysia needs to grow nearly 1,500 ha of onions to reduce imports](#).
- Bernama: [MARDI to develop red onion farm in Bachok](#).
- Bernama: [Perak to expand onion cultivation to more districts](#).
- Bernama: [Kelantan cultivating onions to reduce reliance on imports by 2030](#).
- FreshPlaza: [Malaysia's strategy to reduce onion imports with local shallot production](#).
- Fruitnet: [Malaysian government invests in local onion production](#).
- New Straits Times: [Malaysia missed red onion output target by 97% in 2025](#).
- Malay Mail: [How much onions do Malaysians eat and why is it affecting the national import bill](#).
- FAMA: [An Overview of the Supply Chain Management of Malaysian Vegetable and Fruit Industries](#).
- FAMA: [New Agri-food Marketing System for Fresh Fruits and Vegetables in Malaysia](#).
- Keongco Malaysia: [Keongco Malaysia – importador y mayorista de cebolla, ajo, papa y especias](#).
- PLANTIE / Fres Partner: [Operaciones comerciales y distribución de vegetales frescos](#).
- Ping Thye Trading: [Ping Thye Trading – mayorista de ajo, cebolla, papa y productos alimenticios](#).
- Sure Supply: [Sure Supply – importador, distribuidor y mayorista de frutas y vegetales](#).
- Sin Min Agro: [Sin Min Agro Malaysia – mayorista de frutas y hortalizas frescas](#).
- Jaya Grocer: [Onions and Garlic – Jaya Grocer Online](#).
- Jaya Grocer: [Red Onion / Bawang Besar Merah](#).
- Lotus's Malaysia: [Lotus's Shop Online](#).
- MyGroser: [Onions, Garlic and Bulbs](#).

