
Estudio de Mercado Productos Lácteos en Malasia

Junio 2012

www.prochile.cl

Documento elaborado por ProChile Malasia

pro|CHILE

INDICE

<i>I. Producto:</i>	4
1. Código Sistema Armonizado Chileno SACH:	4
2. Descripción del Producto:	4
3. Código Sistema Armonizado Local:	4
<i>II. Situación Arancelaria y Para – Arancelaria</i>	5
1. Arancel General:	5
2. Arancel Preferencial Producto Chileno (*):	5
3. Otros Países con Ventajas Arancelarias:	5
4. Otros Impuestos:	5
<i>III. Requisitos y Barreras de Acceso</i>	6
1. Regulaciones de importación y normas de ingreso	6
2. Identificación de las agencias ante las cuales se deben tramitar permisos de ingreso, registro de productos y etiquetas:	8
3. Ejemplos de etiquetado de productos (imágenes)	8
<i>IV. Estadísticas – Importaciones</i>	9
<i>V. Características de Presentación del Producto</i>	12
1. Potencial del producto.	12
1.1. Formas de consumo del producto.	13
1.2. Nuevas tecnologías aplicadas a la presentación/comercialización del producto (ventas a través de Internet, etc.)	13
1.3. Comentarios de los importadores (entrevistas sobre que motiva la selección de un producto o país de origen).	13
1.4. Temporadas de mayor demanda/consumo del producto.	13
1.5. Principales zonas o centros de consumo del producto.	13

<i>VI. Canales de Comercialización y Distribución.....</i>	<i>14</i>
<i>VII. Precios de referencia – retail y mayorista</i>	<i>16</i>
<i>VIII. Estrategias y Campañas de Promoción Utilizadas por la Competencia</i>	<i>16</i>
<i>IX. Características de Presentación del Producto.....</i>	<i>17</i>
<i>X. Sugerencias y recomendaciones</i>	<i>19</i>
<i>XI. Ferias y Eventos Locales a Realizarse en el Mercado en Relación al Producto.....</i>	<i>19</i>
<i>XII. Fuentes Relevantes de Información en Relación al Producto</i>	<i>20</i>

PRODUCTO:

1. CÓDIGO SISTEMA ARMONIZADO CHILENO SACH:

Producto	Código Armonizado
Queso	04061.01
Yogur	0403.10
Crema líquida	0401.102
Crema congelada	0401.10
Mantequilla	0405.10
Leche fresca	0401.10
Leche en polvo	0402.10

2. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Productos lácteos

3. CÓDIGO SISTEMA ARMONIZADO LOCAL:

Producto	Código Armonizado
Queso	040610100
Yogur	040310
Crema líquida	040110210
Crema congelada	040110220
Mantequilla	040510000
Leche fresca	040110110
Leche en polvo	040210000



SITUACIÓN ARANCELARIA Y PARA – ARANCELARIA

1. ARANCEL GENERAL:

Producto	Arancel de Importación %
Queso	0
Yogur	0
Crema líquida	0
Crema congelada	0
Mantequilla	0
Leche fresca	20
Leche en polvo	0

2. ARANCEL PREFERENCIAL PRODUCTO CHILENO (*):

Ha entrado en vigencia el TLC entre Malasia y Chile por lo que los quesos ingresan con tasa 0%.

3. OTROS PAÍSES CON VENTAJAS ARANCELARIAS:

Países de la Asociación de Naciones del Sudeste Asiático.

4. OTROS IMPUESTOS:

Producto	Tasa de Venta %
Queso	5
Yogur	5
Crema líquida	0
Crema congelada	0
Mantequilla	5
Leche fresca	0
Leche en polvo	0

La aplicación de los impuestos a los productos lácteos y derivados chilenos se calcula de la siguiente manera:

- A. Arancel general = Valor importación CIF x es "0"
(dependiendo del producto)
- B. IVA = [Valor importación CIF + A] x 5%
(dependiendo del producto)
- C. Valor final = Valor de importación CIF + A+ B



REQUISITOS Y BARRERAS DE ACCESO

1. REGULACIONES DE IMPORTACIÓN Y NORMAS DE INGRESO

Los productos lácteos importados requieren de un certificado veterinario expedido por la División de Alimentos y Control de Calidad del Departamento de Sanidad y por el Departamento de Veterinaria. En los primeros treinta (30) días de efectuada la importación, éste debe ser firmado o endosado por un veterinario oficial competente del Gobierno de la Autoridad Veterinaria del país de exportación que certifique que:

- 1- El país que exporta está libre de enfermedades, como: fiebre aftosa, peste bovina / peste de los pequeños rumiantes, pleuroneumonía contagiosa bovina /pleuroneumonía contagiosa caprina y bovina espongiforme encefalopatía, en los últimos doce (12) meses anteriores a la fecha de exportación.
- 2- Los productos de la leche o procedentes de animales (Bovinos y caprinos) han sido examinados, aprobados y certificados que están libres de tuberculosis y han sido domiciliados en el país de exportación en los últimos doce (12) meses anteriores a la exportación.
- 3- Los animales se encontraron sanos y libres de todo signo clínico de enfermedades infecciosas o contagiosas (Incluidos los ectoparásitos) en el momento del ordeño;
- 4- Los productos derivados de la leche o la leche fueron procesados y envasados en una planta habilitada para exportar por parte del Gobierno de la Autoridad Veterinaria del país de exportación (nombre, dirección y el establecimiento número de la planta, así como de lote / número de lote y fecha de producción debe estar claramente indicado en el certificado);

5- En los productos de la leche o la leche procesados, no deben contener ningún conservante, colorante, residuo o cualquier sustancia extraña o material nocivo para la salud y que se han adoptado todas las precauciones para evitar la contaminación durante el procesamiento, envasado, almacenamiento y manipulación antes a la exportación.

6- En el caso de la leche líquida, que haya sido sometida a pasteurización, tratamiento térmico o ultra esterilización y ha sido envasada directamente en una botella o recipiente esterilizado.

7- En el caso de la leche o productos lácteos destinados al consumo humano, que los productos derivados de la leche o la leche destinada a la exportación a Malasia son sanos y aptos para el consumo;

8- En el caso de la leche o productos lácteos destinados a fines que no sean para consumo humano, deben estar claramente identificados y etiquetados (en rojo) como "no apta para el consumo "o" no apto para el consumo humano "o" para la sanidad animal utilizar sólo "o" alimentos para animales ".

Transporte

Cada lote de leche o productos lácteos importados en Malasia se realizará por barco o avión o cualquier otro vehículo directamente al lugar de aterrizaje previsto en Malasia.

1- Todos los documentos oficiales requeridos en virtud de cada importación deberán ser entregada para la verificación por parte del Director General (DGVS) o del Director Estatal de los Servicios de Veterinaria de Malasia o ante cualquier funcionario autorizado asignado por DGVS.

Otras Condiciones

1- Todas las solicitudes de importación de leche o productos lácteos en Malasia se harán mediante comunicación escrita dirigida al Director General de Servicios Veterinarios de Malasia. Todas las importaciones deben pasar por el agente local o de la empresa registrada en Malasia.

2- El Departamento de Servicios Veterinarios (DVS) de Malasia tiene el derecho a preguntar por cualquier documento o información detallada de las partes interesadas. En el caso de que el solicitante (importador o exportador) no puede proveer o cumplir con cualquiera de los requisitos anteriores, el DVS tiene el derecho de rechazar o a no aprobar la solicitud.

3- El procesamiento o envasado vegetal deberá ser sometido a la inspección por el funcionario (s) del Departamento de Servicios Veterinarios de Malasia antes de la aprobación a medida que se considere necesario. Todos los gastos son de cargo de las partes interesadas.

4- Cada lote de leche o productos lácteos importados a Malasia será sometido a inspección veterinaria por el funcionario autorizado (s) del Departamento del Servicio de Veterinaria de Malasia en el puerto de desembarque / punto de entrada a la llegada a Malasia, se tomarán muestras de manera aleatoria que se enviarán a laboratorio y DVS tiene derecho a rechazar, destruir o detener cualquier envío adicional cuándo considere necesario.

2. IDENTIFICACIÓN DE LAS AGENCIAS ANTE LAS CUALES SE DEBEN TRAMITAR PERMISOS DE INGRESO, REGISTRO DE PRODUCTOS Y ETIQUETAS:

Departamento de Aduanas - www.customs.gov.my

Ministerio de Seguridad e Higiene de Alimentos en Malasia. Food Safety and Quality Division (FSQD) - fsq.moh.gov.my/

Servicio De Veterinaria - www.dvs.gov.my/web.guest/import_export

3. EJEMPLOS DE ETIQUETADO DE PRODUCTOS (IMÁGENES)



IV. ESTADÍSTICAS – IMPORTACIONES

Artículo: 0406, Quesos Y Requesón

Enero - Diciembre							
País Socio	Unidad	2009		2010		2011	
		USD	Cantidad	USD	Cantidad	USD	Cantidad
Australia	KG	18182555	4430744	22583792	4722360	29513847	5018265
Nueva Zelanda	KG	13310142	3507702	24600279	4394353	22140272	3713736
Estados Unidos	KG	2058416	484298	6902049	1892637	4776784	970350
Singapur	KG	1673998	328783	2144000	323377	1622878	216855
Francia	KG	1339517	142653	1316141	142197	1481603	142330
Alemania	KG	194088	25290	447188	78515	1398618	173257
Países Bajos (Holanda)	KG	473809	68234	847071	148818	1178126	171808
Subtotal	Kg	37232525	8987704	58840520	11702257	62112128	10406601
Total	KG	40168941	9595506	61677380	12211093	66481452	11109298

Artículo: 040310, Yogur

País Socio	Unidad	2009		2010		2011	
		USD	Cantidad	USD	Cantidad	USD	Cantidad
Australia	KG	365727	216002	367913	236945	1482198	735716
Estados Unidos	KG	41622	6785	175273	42487	369375	111705
Nueva Zelanda	KG	162541	63043	134660	32079	365293	77141
Suiza	KG	169025	44273	151021	38124	303316	65688
Taiwán	KG	0	0	2529	3500	173791	20014
Francia	KG	5309	1079	5691	1913	132421	38145
Reino Unido	KG	27800	12973	0	0	112227	33544
Países Bajos (Holanda)	KG	0	0	24793	5658	96686	28189
Subtotal	KG	772024	344155	861880	360706	3035307	1110142
Total	KG	818475	361114	958209	390844	3232449	1187917

Artículo: 040110210, Dairy Produce; Milk And Cream, Not Concentrated Or Sweetened, Of A Fat Content, By Weight Not Exceeding 1%,Liquid Cream

País Socio	Unidad	2009		2010		2011	
		USD	Cantidad	USD	Cantidad	USD	Cantidad
Australia	KG	16667	7856	26024	14730	61260	19775
Italia	KG	0	0	0	0	1719	494
Países Bajos (Holanda)	KG	13934	6277	0	0	0	0
Nueva Zelanda	KG	0	0	77975	21920	0	0
Alemania	KG	0	0	5176	694	0	0
Subtotal	KG	30601	14133	109175	37344	62979	20269
Total	KG	30601	14134	109175	37344	62979	20269

Artículo: 0401, Leche Y Nata (Crema), Sin Concentrar, Sin Adición De Azúcar Ni Otro Edulcorante

País Socio	Unidad	2009		2010		2011	
		USD	Cantidad	USD	Cantidad	USD	Cantidad
Singapur	KG	11238600	8362008	19133414	10035666	14906504	11295058
Nueva Zelanda	KG	3593663	3092050	7046731	4180236	9620603	2855665
Australia	KG	3561020	4336862	2996864	3123522	3553842	871945
Francia	KG	1664340	496294	1615448	491908	1858380	521552
Alemania	KG	725099	334268	1162022	474039	1335010	432811
Indonesia	KG	599536	433894	1026157	935640	1307882	938535
Bélgica	KG	436168	73116	685919	132153	1265552	263276
Subtotal	KG	21818426	17128492	33666555	19373164	33847773	17178842
Total	KG	24188562	18240210	36606557	20803269	36719225	18457667

Artículo: 0405, Mantequilla (Manteca) Y Demás Materias Grasas De La Leche; Pastas Lácteas Para Untar

País Socio	Unidad	2009		2010		2011	
		USD	Cantidad	USD	Cantidad	USD	Cantidad
Nueva Zelanda	KG	17582456	6247315	34790046	7231575	51610479	8661174
Australia	KG	11190991	4265225	18710388	4211468	18950826	3466391
Singapur	KG	2050962	857752	2507903	725169	3741208	913417
Países Bajos (Holanda)	KG	602319	183288	295368	63380	2767098	446868
Arabia Saudita	KG	711249	204554	1500497	631932	1912773	482490
Emiratos Arabes Unidos	KG	0	0	385982	393977	1702767	289097
Bélgica	KG	911624	238440	1374387	232543	1633207	224669
Trinidad y Tobago	KG	0	0	801227	114638	1403203	169156
Argentina	KG	30065	17000	566512	162830	1155365	247850
Indonesia	KG	632859	181776	672562	182561	1150961	275235
Mauricio	KG	490804	186794	1105992	225129	938848	143129
Francia	KG	557072	94420	571451	85596	702686	122490
Subtotal	KG	34760401	12476564	63282315	14260798	87669421	15441966
Total	KG	38393120	13994797	70245594	17283110	93012477	16959817

Artículo: 040210, En Polvo, Gránulos O Demás Formas Sólidas, Con Un Contenido De Materias Grasas, Inferior O Igual Al 1,5 % En Peso

País Socio	Unidad	2009		2010		2011	
		USD	Cantidad	USD	Cantidad	USD	Cantidad
Nueva Zelanda	KG	128410883	56231945	159324373	48140183	198932818	48482844
Estados Unidos	KG	21954406	9944613	51210415	18359020	86826197	25169936
Australia	KG	23705312	11547163	20584388	6645147	25948109	7197408
Francia	KG	933803	536702	7362632	2616315	16914385	4765366
Países Bajos (Holanda)	KG	5355994	2732595	9298206	3244694	15469741	4441475
Emiratos Arabes Unidos	KG	3664536	1234154	4268049	1126663	8780399	1944408
Subtotal	KG	184024934	82227172	252048063	1126663	352871649	92001437
Total	KG	204623002	89811118	296980297	94393788	404721272	105969344

Fuente: Global Trade Atlas

V ■ CARACTERÍSTICAS DE PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO

1. POTENCIAL DEL PRODUCTO.

La creciente demanda de los productos lácteos en Malasia se debe mayoritariamente a la información que la población recibe a través de los medios de comunicación sobre los beneficios de éstos para la salud.

Actualmente la industria procesadora de productos lácteos a nivel local es relativamente fuerte, y está compuesta tanto por compañías extranjeras que se han instalado en el país, como por compañías de origen malayo.

Malasia depende de las importaciones de países como Australia y Nueva Zelanda para productos como la leche fresca, leche en polvo, mantequilla, queso y yogur, ya que la producción nacional no cubre la demanda interna.

Malasia es un país comprador de materias primas, de esta forma cuando la materia prima llega al país es procesada, emvasada y después parte del producto es vendido para el consumo nacional y otra se destina a la exportación.

Algunas de las empresas que están actualmente exportando productos lácteos son¹:

Dumex Sdn Bhd., fabrican leche maternizada, leche entera en polvo, y leche entera, los países a los que exporta son; Brunei, Cambodia, Myanmar, Filipinas, Singapur, Tailandia y Vietnam. www.youngnutrition.net

ROP Dairy Enterprise Empresa líder en Malasia en exportación de leche evaporada, leche entera y en polvo, leche condensada. Su marca es LotteNidoo, y sus productos son vendidos en distintos países. www.ropesale.com

Etika Dairies Sdn Bhd Fabrica leche condensada y leche en polvo específica para café o te. Los países a los que exporta son; Bangladesh, Brunei, Indonesia, Malawi, Maldivas, Myanmar, Nueva Zelanda, Singapur y Tanzania. www.dairychamp.com

Susu Lembu Asli Sdn Bhd Fabrican leche con sabor a chocolate pasteurizada y homogenizada, leche de sabor a maíz pasteurizada y Homogenizada, zumo de grosella pasteurizada y homogenizada, lima pasteurizada y homogenizada, y zumo de guava pasteurizada y homogenizada, exporta a Singapur. www.goodday.com.my

Premier Milk Sdn Bhd Fabrican leche condensada, leche en polvo para café o te azucarada, leche evaporada. Los países a los que exportan son; Brunei, Camerún, Hong Kong, Indonesia, Costa de Marfil, Nueva Zelanda, Filipinas, Singapur, Taiwán y Vietnam.

Malaysia Milk Sendirian Berhad Fabrican leche con lactilobacilus, leche mezclada UHT, yogur, yogur líquido, bebidas en latas, zumo de frutas en lata, bebidas isotónicas, zumos de frutas pasteurizadas, bebidas UHT en tetrabrik, bebidas vitaminadas, leche condensada y leche para café o te. Exporta a Brunei y Singapur. www.mmsb.com.my

¹ Directorio de los fabricantes de Malasia.

Dutch Lady Milk Industries Berhad Fabrica productos lácteos y derivados, Leche en polvo (instantánea/regular), leche azucarada condensada, leche condensada sin azucarar, leche de crecimiento, leche pasteurizada, leche fresca esterilizada natural y con sabores. Los países a los que exporta son Hong Kong y Singapur.

1.1. FORMAS DE CONSUMO DEL PRODUCTO.

La forma de consumo varía dependiendo del producto.

1.2. NUEVAS TECNOLOGÍAS APLICADAS A LA PRESENTACIÓN/COMERCIALIZACIÓN DEL PRODUCTO (VENTAS A TRAVÉS DE INTERNET, ETC.).

La leche fresca local se puede adquirir en los supermercados o bien la distribuyen a los domicilios. El resto de los productos de la industria láctea se encuentra en los supermercados, hipermercados, tiendas de alimentación y cafeterías y restaurantes.

1.3. COMENTARIOS DE LOS IMPORTADORES (ENTREVISTAS SOBRE QUE MOTIVA LA SELECCIÓN DE UN PRODUCTO O PAÍS DE ORIGEN).

Los productos que entran en Malasia deben de ser productos con certificación Halal, ya que Malasia es un país musulmán., este certificado lo expide el centro islámico de Santiago, el cual a su vez ha sido aprobado por el Jakim de Malasia.

La procedencia del producto depende de la calidad y precio del mismo. Se aprecia una mayor presencia de leche fresca de procedencia nacional en el mercado.

1.4. TEMPORADAS DE MAYOR DEMANDA/CONSUMO DEL PRODUCTO.

Este es consumido a lo largo de todo el año.

1.5. PRINCIPALES ZONAS O CENTROS DE CONSUMO DEL PRODUCTO.

Este producto se demanda más en las grandes ciudades del país (Kuala Lumpur, Johor, Penang, Ipoh y Malacca).

VI. CANALES DE COMERCIALIZACIÓN Y DISTRIBUCIÓN

Los productos lácteos pueden adquirirse principalmente en los supermercados e hipermercados, así como en las pequeñas tiendas de comestibles.

Los hoteles son otra fuente de distribución de los productos lácteos y sus derivados.

Los mayores supermercados de Malasia son Giant, Tesco y Carrefour, después encontramos otros de menor tamaño como Cold Storage, Village Grocer y Mercato. Además se encuentran repartidas por todas las ciudades pequeñas tiendas de comestibles, donde el consumidor puede adquirir productos aunque la variedad es mucho menor y el precio es mayor al de las grandes superficies.



Hipermercado

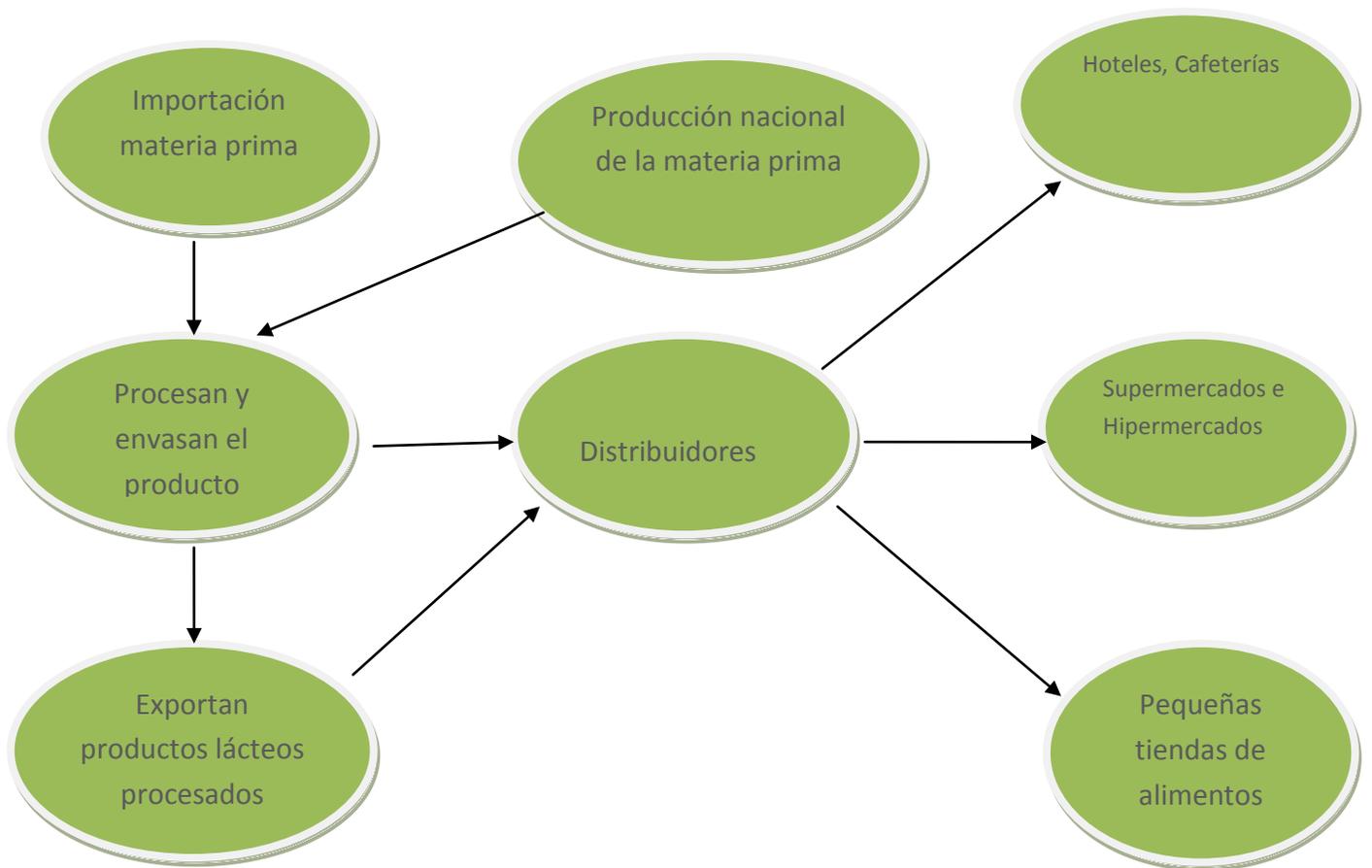
propietario (s) Dairy Farm International Holdings. Es dueño de la cadena de supermercados “Cold Storage” que va destinada al consumidor extranjero, por la cantidad de productos de importación que tienen. <http://www.giant.com.my>.



Es una cadena de hipermercado en Malasia (Ampang, Banting, Ipoh, Kajang, Klang, Melaka, Mutiara Damansara, Penang, Puchong, Shah Alam, Sungai Petani, Kuantan, Selayang). Cuenta con 16 hipermercados repartidos por toda Malasia. <http://www.tesco.com.my>



Es una cadena líder de Hipermercado en Malasia (Subang Jaya, Johor Bahru, Wangsa Maju, Sri Petaling, Penang Prai, Mid Valley, Jalan Peel, Putrajaya, Kepong, Batu Pahat). Cuenta con 23 hipermercados y 3 supermercados, repartidos por toda Malasia. <http://www.carrefour.com.my/>



VII. PRECIOS DE REFERENCIA – RETAIL Y MAYORISTA

Producto	Precio por Kilo -USD	Precio Medio USD en el Supermercado/ envase grms
Queso Parmensano	21	5.25/250 grms
Yogur individual	8	1/125grms
Crema de batir líquida	11	2.2/200 grms
Mantequilla en barra	5.3	1.3/250 grms
Mantequilla en tarrina 250 grms	18.4	4.6
Leche fresca Litro	2.3	2.3
Leche en polvo (1.2 kilos)	4.4	5.3/ 1.2 kg
Leche condensada 250 grms	4	1

VIII. ESTRATEGIAS Y CAMPAÑAS DE PROMOCIÓN UTILIZADAS POR LA COMPETENCIA

Las degustaciones es una manera de alcanzar al consumidor final. También se pueden realizar ofertas como el dos por uno, siendo uno de los productos un sabor nuevo o con un envase nuevo que se quiera introducir en el mercado.

Envases promocionales para repartirlos entre los colegios y/o guarderías con el fin de que estos nuevos productos lleguen de igual manera al consumidor final.

Los medios de comunicación son otra de las maneras de llegar al consumidor final y de hacer posible que el consumidor sea capaz de reconocer tanto el producto como sus cualidades cuando está comprando.

Exponer los productos en las distintas ferias de alimentación y hostelería que se realizan en el país.

Certificación halal para los productos lácteos y sus derivados.

IX. CARACTERÍSTICAS DE PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO

La leche fresca está envasada en tetrabrik o bote de plástico con tapón de rosca, lo mismo que la leche U.H.T.. A diferencia de la leche en polvo que está empaquetadas en bolsas de papel de aluminio.

La crema de batir está envasada en tetrabrik de 200ml, 250 ml o de litro mayoritariamente o bien en bote de metal con espray.

Los yogures pueden encontrarse envasados en vaso de plástico, con tapas de plástico o bien tapas de papel de aluminio, algunas marcas incluyen una cucharita de plástico junto con la tapa del yogur. Otro formato para los yogures son los envases de plástico de 500 grms. Generalmente y debido al precio en el mercado de este producto suele venderse de manera individual, aunque algunas marcas los venden en paquetes de 2 o 4 yogures.

El queso gouda se puede encontrar o bien en paquetes de 10 lonchas, o bien en piezas al corte.

El queso mozzarella se vende o bien en bolsa de plástico donde el queso se conserva con su propio suero, o bien se presenta como queso rallado.

En los mercados se observa que la gran mayoría de los productos lácteos llevan el sello halal, tanto de producción nacional como de importación. Esto facilita que el producto sea aceptado por todos los consumidores finales, no hay que olvidar que Malasia es un país en su gran mayoría musulmán, y para estos consumidores el sello halal es un símbolo de garantía, que a su vez los fabricantes aprovechan para poder exportar el producto tanto a países con población musulmana como a poblaciones donde el sello halal no tienen ninguna importancia para su consumo.





X. SUGERENCIAS Y RECOMENDACIONES

La degustación en el punto de venta es una manera de alcanzar al consumidor final. Además también se pueden realizar ofertas como el dos por uno, siendo uno de los productos un sabor nuevo o con un envase nuevo que se quiera introducir en el mercado.

Envases promocionales para repartirlos entre los colegios y/o guarderías con el fin de que estos nuevos productos lleguen de igual manera al consumidor final.

Los medios de comunicación son otra de las maneras de llegar al consumidor final y de hacer posible que el consumidor sea capaz de reconocer tanto el producto como sus cualidades cuando está comprando.

Exponer los productos en las distintas ferias de alimentación y hostelería que se realizan en el país.

Certificación halal para los productos lácteos y sus derivados.

XI. FERIAS Y EVENTOS LOCALES A REALIZARSE EN EL MERCADO EN RELACIÓN AL PRODUCTO

Malaysia International Food & Beverage Trade Fair (MIFB) www.mifb.com.my

En los 10 últimos años, MIFB ha pasado a ser uno de los eventos más importantes de la industria de la Alimentación en Malasia.

Epicure Malaysia www.epicuremalaysia.com

La feria Epicure va destinada a una clientela de nivel socio económico alto.

Food and hotel www.foodandhotel.com

MIHAS

Es la feria más importante del mundo de productos HALAL y está organizada por el Ministerio de Comercio e Industria de Malasia.

XII. FUENTES RELEVANTES DE INFORMACIÓN EN RELACIÓN AL PRODUCTO

Páginas Amarillas - www.yellowpages.com.my/

Ministerio de Comercio Interior - www.miti.gov.my/

Información Halal. www.halal.com.my

A continuación se adjuntan los documentos para presentar al departamento de veterinaria tanto por las empresas (Anexo I) como por el SAG de Chile (Anexo II) .



DEPARTMENT OF VETERINARY SERVICES MALAYSIA
Ministry of Agriculture and Agro-Based Industry Malaysia

Wisma Tani, Podium Block,
 Lot 4G1, Precinct 4
 Federal Government Administration Centre
 62630 PUTRAJAYA, MALAYSIA
 Tel: 603-88702000 ; Fax: 603-88885755

APPLICATION FOR EXPORT
OF MEAT, POULTRY, MILK, EGG AND PRODUCTS TO MALAYSIA

Note:

This guideline sets out the information on slaughterhouse and/or meat, milk, egg and its products; processing establishment required by Department of Veterinary Services (DVS) of Malaysia for evaluation to export meat/poultry meat/milk/egg/further processed animal products to Malaysia.

Please feel free to include any additional information and photographs to support your application

Inadequate/incomplete submissions may result in delays in processing.

All information submitted must be in English.

(A) Particulars of Establishment

(Please attach Factory Profile)

(1) Name of Establishment: _____

(2) Address: _____

Contact person _____

Contact Number _____

e-mail address _____

Faximali Number _____

(3) If Premise is on lease please provide a copy of the leasing agreement

(4) Company/Plant Registration No: _____
(Please attach Company Profile)

(5) Year Constructed: _____

(6) Total Land Area: _____
 (7) Total Built-in Area: _____

(8) Types of Products Manufactured: _____
(Please attach Product Profile)

(9) a) List of Products intended for export to Malaysia: _____
 b) Please indicate list of Products and countries products are exported besides Malaysia

(10) Source of Raw Material (Livestock/Poultry/Meat/Milk/Eggs etc): _____

*(Please attach List of Raw Materials and Suppliers of these Raw Materials.
 If imported please submit Sanitary/Health/Origin Certificates issued by the exporting country's competent authority and if the imported product is of Halal status, please attach Halal Certificates from the Approved Authority
 If raw material from local source attached accreditation certificate from competent authority for the farm freedom of diseases, practising Good Husbandary Practice, Antibiotic and chemical residue monitoring program dan result, SPS protocol practiced.)*

Provides/districts from which the livestock/poultry are obtained for slaughter (if locally obtained).

Whether company's farms, contracts farms or imported.

Brief description of the livestock/poultry and products (meat, poultry, eggs and milk) marketing system in country.

(11) Establishment Approved for Export to: _____
(List the names of countries, dates of approval, types of products approved, year of first export, dates of most recent export. Attach copy of veterinary health certificate that accompanied the last shipment to each country).

- (12) State Whether Establishment is a Service Abattoir or Used Exclusively by Company.
-

- (13) State whether you have a Quality Assurance Programme Yes/No.

If Yes please submit brief description;

- a) **Premise;** Building Exterior, Building Interior (Design, Construction and Maintenance; Lighting, Ventilation, Waste Disposal, Inedible Areas);
- b) **Sanitary Facilities;** Employee Facilities, Equipment Cleaning & Sanitising Facilities;
- c) **Water Supply,** Steam, Ice Quality & Supply;
- d) **Transportation;** Food Carriers, Temperature Control;
- e) **Storage;** Incoming Material Storage, Non-Food Chemical Receiving & Storage, Finished Product Storage;
- f) **Equipment;** Design & Installation, Maintenance & Calibration;
- g) **Personnel;** Training (Food Handling & HACCP), Hygiene & Health Requirements
- h) **Sanitation Program**
- i) **Pest Control Program**
- j) **Recall Program**

(B) Location and Layout of Establishment

- (1) Description of the Area Where Establishment is located:
(e.g. industrial, agricultural, residential and neighbouring factories etc.)
-

- (2) Layout Plan of Establishment including;

- i Location plan to be attached with application showing the nearest town.
- ii Floor plan showing Machinery Layout,
- iii Floor plan showing flow process by arrows from raw materials to finished products,

- iv Floor plan showing workers entrance, movement into plant and processed areas and exiting.
 - v Separate rooms for different operations
- (3) Materials Used & Design

Floor: _____

Walls: _____

Ceilings & Superstructures: _____

Lighting: _____

Ventilation System: _____

Footbaths for entrance into slaughter/processing rooms/areas

(C) Water Supply/Ice

(1) Source of water: _____

(2) Chlorination: (Yes/No) _____
(If yes, state level in ppm):

(3) Bacteriological examination: (method) _____
 (frequency) _____
 (records available): Yes/No _____

(4) Ice making machine available in premises: Yes/No _____

If yes, capacity of machine: _____

Ice storage and capacity: _____

(D) Manpower

(Please attach Organisation Chart showing Designation and Names of Holders)

(1) Staff Information
(List the number, qualifications and names of professional, technical, general workers, etc. employed by establishment) (Attach List)

(2) Medical Examination and History

Are employees medically examined and certified fit to work in a food

preparation establishment, prior to employment?: Yes/No _____

Annual Health Check and Records for Workers: Yes/No _____

Medical records of employee available?: Yes/No _____

(3) Uniforms/Attire

Uniforms: Yes/No _____

Boots: Yes/No _____

Gloves and face masks: Yes/No _____

Laundry (in-plant or by contract): _____

(E) Slaughtering Premises

(1) Equipment

Attach list of equipment (types, brand and manufacturer) used.

(2) Slaughtering Procedures
(Attach process flowcharts)

Livestock/poultry slaughtered: _____

Brief description _____

Line speed _____

(3) Food Safety Programmes

Whether based on HACCP concepts or equivalent: (Yes/No) _____
(If yes, to attach the HACCP plan, name of the authority that certified it.)

State whether testings done in-house or provided by a service laboratory:

If in-house, list facilities and tests:
(Attach a copy of manual)

Sampling and testing procedures: _____

Criteria for rejection/acceptance of carcasses/organs: _____

(4) Sanitation Standards Operating Procedures:
Brief description

Name and designation of individuals implementing and maintaining SSOP activities

(Attach copies of the latest daily records of cleaning and sanitizing treatment)

(5) Daily Throughout

Number of shifts: _____

Slaughter capacity (tonnes) per shift: _____

Number of working days per week: _____

(6) Capacity

Total annual slaughter capacity (tonnes): _____

(7) Meat Inspection

By Government Inspectors or Company's QC Staff: _____

Total number of inspectors, grade, qualification and training: _____

Number of inspectors per shift: _____

Inspection procedures: _____

(Attach a copy of the Inspection Manual)

Criteria of judgement: _____

(Attach a copy of the past condemnation record)

(8) Boning/Cutting Room

Temperature control features: (Yes/No) _____

If yes, state temperature: _____

Capacity: _____

(9) Storage Facilities

For packing/canning materials _____

For dry ingredients _____

For chemicals, disinfectants and other cleaning agents _____

(Attach copies of the latest records).

(10) Chillers/Freezers

Numbers, type (static, air blast, etc. ammonia or freon), capacity:

(11) Offal Handling & Cooling Procedures

(12) Waste Treatment/Disposal

System of delivery of inedible/condemned products for treatment
 System of waste treatment/disposal
 System of effluent treatment/disposal
 Designated disposal centre
 Daily frequency of disposal for waste and effluent

(F) Processing/Canning Premises

(1) Source of Raw Materials (meat/poultry)

List countries and Establishment Nos. of plants where Raw Materials are obtained for processing/canning. *(Attach list)*

*(Please attach List of Raw Materials and Suppliers of these Raw Materials.
 If imported please submit Sanitary/Health/Origin Certificates issued by the exporting country's competent authority and if the imported product is of Halal status, please attach Halal Certificates from the Approved Authority
 If raw material from local source attached accreditation certificate from competent authority for the farm freedom of diseases, practising Good Husbandary Practice, Antibiotic and chemical residue monitoring program dan result, SPS protocol practiced.)*

(2) Equipment
 Attach list of equipment (types, brand and manufacturer) used.

(3) Processing Procedures
(Please attach process flowcharts of each product)

Brief description of type of products and processing/canning methods:
 (including time and temperature of processing/canning) *(Attach List)*

(4) Food Safety Programmes

Whether based on HACCP concepts or equivalent: (Yes/No) _____
(If yes, attach the HACCP plan)
 State whether testing done in-house or provided by a service laboratory:

If in-house, list facilities and tests: _____
(Attach a copy of manual)
 Sampling and testing procedures: _____

Criteria for rejection/acceptance of products/raw materials:

(5) Sanitation Standards Operating Procedures

Brief description.

Name and designation of individuals implementing and maintaining SSOP activities

Attach copies of the latest daily records of cleaning and sanitizing treatment.

(6) Daily Throughout

Number of shifts: _____

Production (tonnes) per shift: _____

Number of working days per week: _____

(7) Capacity

Total annual production (tonnes) of each product: _____

(8) Storage Facilities

For packing/canning materials _____

For dry ingredients _____

For chemicals, disinfectants and other cleaning agents: _____

(Attach copies of the latest records)

(9) Chillers/Freezers

Numbers, type (static, air blast, etc./ammonia or freon), capacity:

(10) Waste Treatment /Disposal

System of delivery of inedible/condemned products for treatment:

System of waste treatment/disposal:

System of effluent treatment/disposal:

Designated disposal centre:

Daily frequency of disposal for waste and effluent:

(G) Welfare/Washing Facilities

Staff canteen(s) _____

Toilets _____

Lockers _____

Changing rooms _____

Shower facilities _____

Hands-free operated features for taps and toilet flush _____

Disposal towels and hand disinfectant _____

(H) Photographs, brochures, annual reports, and other relevant information on the establishment: *(To submit together with this report)*

(J) Declaration by Establishment

I declare that the information given above are true and correct. The company under-takes to comply with all requirements of the approval authority of the importing country

Signature

Name and Designation

Company Name and
Stamp

Date

Witness to Signatory

Signature

Name and Designation

Company Name and
Stamp

Date

(K) To be filled by the Veterinary / Regulatory Authority of Exporting Country

Comments :

Name : _____

Designation of Veterinary / Regulatory Authority : _____

Signature and Official Stamp

Date

(L) For Official Use Only (DVS Malaysia)

Comments :

Name : _____

Designation of DVS Officer :

Signature and Official Stamp

Date

*Veterinary Public Health Division
Department of Veterinary Services
Ministry of Agriculture and Agro-Based Industry Malaysia
Wisma Tani, Podium Block,
Lot 4G1, Precinct 4
Federal Government Administration Centre
62630 PUTRAJAYA, MALAYSIA
Tel: 603-88702000 ; Fax: 603-88885755*



DEPARTMENT OF VETERINARY SERVICES MALAYSIA

Ministry of Agriculture and Agro-Based Industry
 Wisma Tani, Podium Block 4G1
 Precinct 4
 Federal Government Administrative Centre
 62630 Putrajaya
 Malaysia
 Tel: 603 – 8870 2000 Fax: 603 – 8888 6472

QUESTIONNAIRE

INFORMATION ON ANIMAL AND VETERINARY PUBLIC HEALTH SERVICES
(To be filled by the Veterinary / Regulatory Authority of Exporting Country)

A CATTLE

PART I - GENERAL

1 Name of country

- 1.1 **Administrative organisation: veterinary service(s) responsible for animal health and public health: name(s) and address (es) and name of the D.G or C.V.O.**
- 1.2 **Dairy/Beef cattle population (list by district and general total and mention the approximate number of each category: (breeding, production).**
- 1.3 **Indicate the number of dairy/beef cattle holdings, by state and district.**

PART II - ANIMAL HEALTH

2 Veterinary Services

- 2.1 **Total number of veterinarians.**
- 2.2 **Number of veterinarians employed in Animal Health Services**
 - 2.2.1 **Number of veterinarians employed in Head Office Animal**

1

Health Services.

2.2.2 Number of veterinarians employed in district Animal Health Services (list by district the number of official veterinarians dealing, full time or part time with cattle (Dairy/Beef).

Number of dairy/beef herds per official veterinarian.

Number of para-veterinary technicians employed by the veterinary services (short organigram).

2.3 Organisation of veterinary services (short organigram).

2.4 Para-veterinary education: Indicate the number of universities and schools where study can be done their programmes and the average of annual graduates (total for the country).

3 Veterinary laboratories

3.1 Name and address of the Central Veterinary Laboratory and name of the director.

3.2 Number of other official veterinary laboratories.

3.3 Staffing of official veterinary laboratories.

3.4 Please indicate, for each of these laboratories, their capabilities for disease diagnosis.

4 Structure of dairy/beef industry

4.1 Explain the general structure(s) of the industry (Describe the production system).

4.2 Do farmers have their own veterinarians and veterinary laboratories?

4.3 Does the industry have its own animal health programmes (guidance, sanitary monitoring, vaccinations etc.

4.4 If yes, have these programmes been discussed with (and eventually approved by) the authorities.

5 Notifiable disease

- 5.1 Indicate the list of notifiable cattle diseases and describe briefly the notification procedure.
- 5.2 Which cattle diseases are notified to OIE, and eventually, to other countries? Indicate for these diseases the notification frequency (immediate, monthly, annually).

6 Disease and vaccination status

6.1 FMD

6.1.1 Number of outbreaks and serotype for each of the last 3 years. Number of animals vaccinated during each of the last 3 years.

6.1.2 Indicate by district the date of last outbreak and, eventually the date of last vaccination.

6.1.3 In the case FMD occurs (or should occur), is a stamping-out policy always applicable?

If no, describe the way of dealing with (eventual) outbreaks

6.1.4 Describe briefly the other measures in the case of outbreaks of FMD (standstill, radius of surveillance zones, epidemiological inquiry etc).

6.1.5 Which testing procedure and criteria are used to confirm a diagnosis of FMD?

6.1.6 Is vaccination against FMD allowed or regulated.

If yes, list the type of vaccines used (inactivated or attenuated, strain etc.) and the principal rules governing the distribution and use of these vaccines.

6.1.7 List the districts, which have to be considered as free from FMD.

6.2 Rinderpest

6.2.1 Number of outbreaks for each of the last 3 years - Number of animals vaccinated during each of the last 3 years.

6.2.2 Indicate by district the date of the last outbreak and eventually, the last vaccination.

6.2.3 In the case Rinderpest occurs (or should occur), is a stamping-out policy always applicable.

If not, describe the way of dealing with (eventual) outbreaks.

6.2.4 Describe briefly the other measures in the case of outbreaks of Rinderpest (standstill, radius or surveillance zones, epidemiological inquiry etc.).

6.2.5 Which testing procedure and criteria are used to confirm a diagnosis of Rinderpest? (Definition of Rinderpest in legislation).

6.2.6 Is vaccination against Rinderpest allowed or compulsory?

If so, indicate the type of vaccines used (inactive or not, strain etc.) and the principal rules governing the distribution and use of vaccines for Rinderpest control.

6.2.7 Is a monitoring for Rinderpest applied? If so, describe the headlines of this programme.

6.2.8 List the districts, which have to be considered as free from Rinderpest.

6.3 Other cattle diseases in the O.I.E. Animal Health Code

Describe disease status (number or outbreaks for the last 3 years), surveillance, monitoring, vaccination, controlling or eradication programmes. The information as far as possible should be given by district and by species wherever possible the number of animals under the programme should be stated.

6.4 Disease Situation in Contiguous Countries

Indicate if (and so in which) FMD or Rinderpest disease occur in contiguous countries.

6.5 Describe the status, surveillance, monitoring control and eradication programme of the following disease:

6.5.1 Brucellosis;

6.5.2 Anthrax;

6.5.3 Tuberculosis;

- 6.5.4 Johne's Disease;
- 6.5.5 Salmonellosis;
- 6.3.6 Genital Campylobacteriosis;
- 6.3.7 Infections bovine Rhinotracheitis;
- 6.3.8 Trichomonosis.

7 Animal Health Legislation

- 7.1 List of the official names of laws and regulations governing the prevention, control and eradication of animal diseases.
- 7.2 Do laws exist which require the reporting of cases or suspect cases of certain animal diseases to veterinary authorities? (in general).

If "yes", please list the diseases, which must be reported.
- 7.3 Do laws exist which permit veterinary authorities to:
 - (a) quarantine or isolate animals and/or premises on a suspicion of those diseases listed previously?
 - (b) establish control zones, cordons sanitaires or quarantine zones around premises containing animals infected with these disease and control movements into and out of such zones or areas?
 - (c) destroy and dispose of the carcass of animals infected with this disease?
 - (d) destroy and dispose of the carcasses of animals infected with these diseases?
 - (e) compensate owner for property destroyed by the above activities?

8 Importation Policy

- 8.1 Describe briefly the rules governing importation of live cattle, with reference to legal documents (eventual quarantine, animal health guarantees asked for, model of certificates,

testing, etc).

- 8.2 Are imports allowed from countries or regions, which are not free from the abovementioned diseases? If so, are there any additional guarantees required for such imports?

PART III PUBLIC HEALTH

9 Veterinary Public Health Services

Give the same information as asked for in point 2. If the same veterinary service is dealing with animal and public health, indicate the number of veterinarian and other staff dealing with each field.

10 Veterinary Public Health laboratories

Give the same information on the veterinary laboratories in the field of public health as asked for in point 3. If the same laboratory (ies) is (are) dealing both with animal and public health, indicate its (their) qualitative and quantitative performance with regard to analyses of animal products and mention, by laboratory, the competent staff.

11 Residue plan

Describe briefly residue control program and indicate results for the last three years.

PART IV SLAUGHTERING/PROCESSING

12 Name (s) and address (es) of Slaughterhouse/processing plant.

13 The products produced in each establishment and ingredients used in each product.

14 Layout plan of each establishment and process flow of each product indicating time-temperature treatment in the processing.

15 Describe the features of any quality control or quality assurance programme instituted by the establishment or by a competent authority.

16 Name of the country(s) currently importing products of the establishment.

Department of Veterinary Services Malaysia
Putrajaya

6

Documento elaborado por: Ana Belén Bueno abueno@prochile.gob.cl