



MINISTÉRIO DA FAZENDA
Secretaria de Acompanhamento Econômico
Coordenação Geral de Produtos Industriais

Parecer n.º 228 COBED/COGPI/SEAE/MF

Rio de Janeiro, 17 de agosto de 2001

Referência: Ofício n.º 2997 GAB/SDE/MJ, de 04 de julho de 2001.

Assunto: ATO DE CONCENTRAÇÃO n.º 08012.004138/01-40.

Requerentes: *Hershey do Brasil Ltda. e Visagis S.A Indústrias Alimentícias.*

Operação: Trata-se da aquisição das ações da empresa Cone do Brasil S.A, envolvendo os ativos referentes à fabricação de chocolates, pela Hershey do Brasil Ltda.

Recomendação: Aprovação, sem restrições.

Versão: Pública.

A Secretaria de Direito Econômico, do Ministério da Justiça, solicita à SEAE, nos termos do art. 54 da Lei 8884/94, parecer técnico referente ao ato de concentração entre as empresas HERSHEY DO BRASIL LTDA. e VISAGIS S.A INDÚSTRIAS ALIMENTÍCIAS.

O presente parecer técnico destina-se à instrução de processo constituído na forma a Lei n.º 8.884, de 11 de junho de 1994, em curso perante o Sistema Brasileiro de Defesa da Concorrência – SBDC.

Não encerra, por isto, conteúdo decisório ou vinculante, mas apenas auxiliar ao julgamento, pelo Conselho Administrativo de Defesa Econômica – CADE, dos atos e condutas de que trata a Lei.

A divulgação de seu teor atende ao propósito de conferir publicidade aos conceitos e critérios observados em procedimentos da espécie pela Secretaria de Acompanhamento Econômico – SEAE, em benefício da transparência e uniformidade de condutas.

I. Das Requerentes

I.1 Hershey do Brasil Ltda. (“HERSHEY”)

A Hershey do Brasil Ltda. é uma empresa de origem americana pertencente ao grupo Hershey que atua, mundialmente, na fabricação de doces, biscoitos e chocolates sob todas as formas. As empresas que o grupo tem participação acionária, direta ou

indiretamente são: Hershey do Brasil Ltda. e Hershey Argentina S.A. que ofertam os produtos relacionados acima, nos países: Argentina, Uruguai, Paraguai e Chile.

No mercado brasileiro, o grupo, participa somente através de exportações. Nos últimos três anos o grupo não participou de operações no território nacional. A seguir expomos o quadro I que apresenta os dados sobre a composição acionária da empresa.

Quadro I - Composição acionária

Hershey do Brasil Ltda.	Participações no capital social
Hershey International Limited	99,99%
Hershey Food Corporation	0,01%

Fonte: requerentes

I.2 Visagis S.A Indústrias Alimentícias

A Visagis S.A Indústrias Alimentícias (**“Visagis”**), empresa de nacionalidade brasileira, tem suas atividades voltadas para à indústria de alimentos ligados respectivamente à fabricação de torradas, bolos, panetones, salgadinhos (amendoins, batatas fritas) chocolates sob todas as formas, açúcares (açúcar fondant) e pães clássicos de páscoa (colomba de páscoa).

A seguir o quadro II apresenta a formação da composição acionária da **“Visagis”**.

**Quadro II
Composição acionária da Visagis**

Acionistas / Quotistas	% Part.
Findim	91,52
Findim do Brasil Emp. Imob. S.A.	8,48
Total	100

A **“Visagis”** faz parte do grupo econômico Findim Group, de origem Suíça, composto das seguintes empresas: (i) Findim Investments S.A. Participações (Brasil); (ii) Visagis S.A. Indústrias Alimentícias (Brasil); (iii) Findim do Brasil Empreendimentos Imobiliários S.A. (Brasil); (iv) Codepi Comércio e Colonização e Desenvolvimento do Piria Ltda. (Brasil); (v) Argenmilla S.A.I.C.A.YG.(Argentina); (vi) Interface Centro de Computação Ltda.(Brasil).

II Da Operação

Trata-se da aquisição da empresa Cone do Brasil S.A, recém-constituída, para transferir os ativos tangíveis e intangíveis do negócio de chocolates conhecidos tradicionalmente através da marca *“Visconti”*, pertencente a empresa Visagis S.A. Indústrias Alimentícias para Hershey do Brasil Ltda.

Os ativos envolvidos na operação prendem-se exclusivamente às linhas de fabricação de chocolates sob todas as formas produzidos na unidade industrial de São Roque, no interior de São Paulo

Os produtos em que se verificam sobreposições são os chocolates sob todas as formas (incluindo cobertura de chocolate, bombons, confeitos drageados e cremes) e ovos de páscoa. Esses produtos, para efeito de mercado da empresa Visagis, são conhecidos pelas respectivas linhas de produção, descritas no quadro abaixo:

Quadro IV – Produtos e suas Linhas de Produção

Produtos das requerentes objeto da operação	Linhas de produção
Creme de chocolate (linha IOIO)	Chocolate sob todas as formas
Confeito de chocolate (IOIO BOLA e FLOCOS)	Chocolate sob todas as formas
Ovos de Páscoa	Ovos de Páscoa
Bombons	Chocolate sob todas as formas
Coberturas	Chocolate sob todas as formas

Os produtos são comestíveis de consumo imediato, perecíveis e obedecem determinados prazos de fabricação. Ao examinarmos o processo produtivo dos chocolates nas suas diferentes formas, deparamos com as seguintes fases:

Fabricação de Chocolates

Tal fabricação passa por um processo que tem origem no cacauero, uma árvore que dá flores e frutos dourados e é conhecida no Nordeste, principalmente no sul da Bahia. O seu desenvolvimento ocorre à sombra das árvores mais altas e frondosas. Cada cacau pesa entre 300 e 600 gramas e contém uma polpa branca e viscosa.

Da colheita das favas à embalagem do produto final nas fábricas, o cacau sofre um processo de transformação rigorosa e preciso para alcançar o refinamento indispensável a um chocolate de alto padrão. A seguir, cada uma dessas etapas:

Seleção e limpeza das favas – depois da colheita manual nas fazendas, as frutas são quebradas e do seu interior são retiradas as favas do cacau. Cada fruto tem de 25 a 30 sementes (favas de cacau). Elas ficam de seis a nove dias em grandes caixas de madeira, ou cochos de fermentação natural, até que todo o líquido escorra e sobre apenas a fava. Depois, ficam expostas ao sol em amplos terreiros para secagem, sendo posteriormente ensacadas e enviadas aos armazéns.

Vem então um novo processo de seleção e limpeza: uma peneira oscilante entra em ação com um sistema de sucção e as favas são levadas por esteiras até o sistema de trituração.

Trituração – no triturador, cilindros especiais separam as favas das cascas e as reduzem a pedaços cada vez menores. O aroma fica ainda mais pronunciado. A casca e a fava são separadas por peneiras sucessivas, comandadas electronicamente, com a ajuda de um sistema de ventilação e sucção. Dessa fase em diante, só a fava será aproveitada.

Torrefação – as favas passam para a torrefação, processo que eliminará a umidade e desenvolverá o aroma peculiar do cacau. Essa operação é importantíssima e é feita

lentamente em torradores contínuos. No ponto exato de torrefação do cacau está o segredo do aroma do chocolate.

Moagem – as favas trituradas e torradas passam por um moinho que as desintegra. Sendo possuidoras de alto teor de gordura (mais de 50%), dão origem a uma **massa pastosa e perfumada, a massa de cacau.**

A partir daí. A fabricação segue por dois caminhos:

Uma vez solubilizada e prensada, a massa se transforma em produtos distintos – **a manteiga de cacau e a torta de cacau.** A manteiga segue para outras unidades, para adição no preparo de chocolates. A torta de cacau, no formato de um queijo, acrescida de açúcar, é posteriormente transformada em chocolate em pó.

Depois de resfriada e acrescida de açúcar, a torta é passada por um moinho, resultando num produto de textura fina. Graças à sua solubilidade, esse chocolate pode ser empregado no preparo de variadas bebidas quentes ou frias. Adicionado a outros ingredientes secos, como farinha e açúcar, é empregado em doces, como bolos e tortas.

Já a massa de cacau, que não passou por solubilização, segue por outro caminho: após o processo de temperagem, é moldada em tiras e passa por um túnel de resfriamento. Quebrada em pedaços irregulares, transforma-se no kibbled, tabletes de cacau integral usados no preparo de chocolates.

Depois da descrição do processo de fabricação de chocolates, destacamos que quanto à flexibilidade pelo lado da oferta, existe a fácil conversão da base produtiva pois, as máquinas e equipamentos para fabricação de chocolates são as mesmas, existindo na fabricação de cada produto uma programação de produção das diversas linhas (bombons, tabletes, ovos de páscoa etc.) tendo no processo somente a adição de vários ingredientes, o que muda são os moldes de cada linha de fabricação na etapa final do formato do produto.

Dessa forma, dada a possibilidade de substituição, pelo lado da oferta, o mercado relevante do produto foi definido como sendo o de chocolates sob todas as formas de uma maneira geral.

III.2 Dimensão Geográfica

O mercado de chocolates brasileiro é totalmente abastecido pelas grandes indústrias com plantas produtivas no país a saber: **Nestlé, Lacta e Garoto**, maiores fabricantes de chocolates do país, com participações de mercado relevantes. Durante os últimos quatro anos tivemos importações de chocolates da ordem de 2% (estimativa do SICAB)¹.

Além do mais, os preços dos produtos importados são superiores aos nacionais, os produtos comercializados pelas empresas importadoras não têm competitividade com os

¹ Fonte: Sindicato da Indústria de Produtos de Cacau, Chocolates, Balas e derivados do estado de São Paulo.

fornecedores nacionais. Existe a dificuldade do transporte dos produtos, em razão de serem perecíveis, necessitando de acondicionamentos em câmaras frias gerando um custo alto. Deste modo, os demandantes preferem adquirir o produto no mercado interno que é oferecido pelos fabricantes, através de uma rede de distribuição própria ou de terceiros, garantindo o abastecimento em todo o território nacional.

Dessa forma, o mercado relevante da presente operação foi considerado como nacional.

IV. Possibilidade de Exercício de Poder de Mercado

IV. 1 Determinação da Parcela de Mercado das Requerentes

Com o intuito de apurarmos com maior rigor as participações dos diversos produtos ofertados pelas requerentes, demonstramos no quadro V, a seguir, a estrutura da oferta nacional com base na pesquisa detalhada desenvolvida pela Nielsen no ano de 2001.

Quadro V
Estrutura da Oferta Nacional de
Chocolates sob todas as formas (%)
(Período de abril/maio de 2000 a abril/maio de 2001)

Produtos(s)	Nestlé (%)	Lacta (%)	Garoto (%)	Neugebauer (%)	Mars (%)	Arcor (%)	Ferrero (%)	Hershey (%)
Chocolates sob todas as formas	30,8	34,7	24,4	3,1	1,2	1,4	1,1	0,4
Tabletes	32,3	33,2	27,8	2,8	0,6	1,5	0,2	0,3
Confeitos	15,1	29,9	1,2	4,4	20,0	4,7	17,1Dori	0,2
Bombom Avulso	6,7	48,6	24,8	5,0		3,0	2,5	1,4
Candy Bar	73,2	10,7	4,9	1,1	1,3		2,6	0,8
Formatos Variados	11,9		78,0			8,9		0,6

Fonte: Nielsen.

Complementando o quadro, os chocolates sob todas as formas fabricados pela Visagis se apresentam no mercado com a participação percentual de 1,19%. (Informações prestadas pelas requerentes que não aparecem na pesquisa Nielsen)

No ano de 2001 a Visagis fabricou por encomenda em torno de 191 toneladas de Ovos de Páscoa comercializados sob a denominação da Hershey. Isso, no entanto, não chegou a representar 0,01% do mercado. A Visagis participa do mercado de Ovos de páscoa com o percentual de 5,90%

Agrupando-se todos os tipos de chocolates, já que existe a facilidade de conversação de base produtiva dos produtos, temos:

**Quadro VI – Participações das requerentes e concorrentes no mercado de chocolates sob todas as formas
(Período de abril/maio de 2000 a abril/maio de 2001)**

EMPRESAS	Mercado por ton.	% Part.
Nestlé	45.080	31,22
Lacta	48.451	33,55
Garoto	35.505	24,59
Neugebauer	4.467	3,10
Mars	2.263	1,57
Arcor	2.509	1,74
Ferrero	1.568	1,08
Hershey	661	0,46
Visconti	3.897	2,69
Total	144.401	100,0



Fonte: Nielsen

Observando-se os percentuais acima, temos que tanto na abertura dos produtos pesquisados pela Nielsen, como agrupando todos os tipos de chocolates ofertados pelas requerentes, as participações de mercado ficam abaixo dos 10%. Portanto, a concentração decorrente da operação em tela não gera o controle de parcela de mercado suficientemente alta capaz de viabilizar o exercício de poder de mercado por parte das requerentes.

V. Recomendação

A presente operação é passível de aprovação, dentro de um ponto de vista estritamente econômico, dado que a concentração horizontal decorrente da operação não gera o controle de parcela de mercado suficientemente alta capaz de viabilizar o exercício de poder de mercado por parte das requerentes.

À apreciação superior,

GILSON MARQUES REBELO
Técnico

CLÁUDIA VIDAL MONNERAT DO VALLE
Coordenadora da COBED

CRISTIANE ALKMIN JUNQUEIRA SCHMIDT
Coordenadora Geral

De Acordo,

CLAUDIO MONTEIRO CONSIDERA
Secretário de Acompanhamento Econômico