



MINISTÉRIO DA FAZENDA
Secretaria de Acompanhamento Econômico

Parecer nº 06020/2003/ DF COGPA/SEAE/MF

Em 25 de fevereiro de 2003.

Referência: Ofício nº 3631/2002/SDE/GAB, de 12 de agosto de 2002.

Assunto: ATO DE CONCENTRAÇÃO n.º
08012.005486/2002-15

Requerentes: Bunge Limited e Cereol Societé Anonyme.

Operação: Trata-se da aquisição, pela Bunge Limited, de 54,69% das ações da Cereol S.A., de propriedade da Edison S.p.A.

Recomendação: Aprovação sem restrições
VERSÃO PÚBLICA

O presente parecer técnico destina-se à instrução de processo constituído na forma da Lei nº 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 visa 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 procedimento da espécie pela Secretaria de Acompanhamento Econômico - SEAE, em benefício da transparência e uniformidade de condutas.

A Secretaria de Direito Econômico do Ministério da Justiça solicita à SEAE, nos termos do Art. 54 da Lei n.º 8.884/94, parecer técnico referente ao ato de concentração entre as empresas Bunge Limited e Cereol Societé Anonyme.

I. Das Requerentes

I.1 – Bunge Limited

2. Sociedade com sede em Bermuda, integrante do grupo Bunge. Este grupo iniciou suas atividades na América Latina em 1884, na Argentina, tendo expandido sua atuação para o restante do continente, além da Europa, Oceania, Estados Unidos e Ásia. Dedicar-se principalmente ao comércio de grãos, processamento de óleos comestíveis, produção e comercialização de alimentos primários e industrializados, pecuária, produtos minerais industrializados (fertilizantes) e produtos têxteis de fibras naturais e sintéticas.

3. A atuação do grupo Bunge no Brasil teve início em 1908 e concentra-se nas empresas Bunge Alimentos S.A., Bunge Fertilizantes S.A. e nas seguintes subsidiárias: Santista Alimentos, no ramo alimentício; Serrana S.A., em fertilizantes e mineração; Ceval, no setor produtivo de derivados da soja; Seara, no ramo de carnes, e Santista Têxtil, na fabricação de produtos têxteis.

I.2 – Cereol Societé Anonyme

4. Sociedade de nacionalidade francesa, controlada pela empresa Edison S.p.A., do grupo de nacionalidade italiana Edison. Com participação mais expressiva na Europa e nos Estados Unidos, dedica-se ao processamento de sementes oleaginosas (principalmente soja, nabo, girassol e canola) e na fabricação, distribuição e venda de óleos comestíveis, refeições para nutrição animal e outros ingredientes processados como proteínas e lecitinas. No Brasil, a empresa atua na aquisição de soja em grão e na comercialização de lecitinas e proteínas de soja, produzidas em unidades situadas fora do país.

5. O grupo Edison atua principalmente na produção e comercialização de energia elétrica, gás e telecomunicações. Atua secundariamente nos seguintes setores: açúcar e derivados, rações, medicamentos como cefalosporina e penicilina, engenharia, construção naval e processamento de óleos vegetais.

II. Da Operação

6. Trata-se de operação mundial com reflexos no Brasil e consiste na aquisição, em 21.07.2002, de 54,69% das ações da Cereol pela Bunge. O ato envolveu a aquisição dos ativos físicos da Cereol e subsidiárias, nos EUA, Europa e Canadá, além de ativos intangíveis tais como patentes, marcas comerciais, *know-how*, registros de invenções e direitos autorais.

7. A operação enquadra-se no § 3º do art. 54 da Lei nº 8884/94 e foi apresentada ao Sistema Brasileiro de Defesa da Concorrência em 09.08.2002, dentro do prazo legal.

8. Além do Brasil, este ato foi apresentado junto às autoridades de defesa da concorrência dos EUA e Comunidade Européia.

III. Definição do Mercado Relevante

III.1 Dimensão Produto

9. A Bunge opera em âmbito mundial e está verticalmente integrada na cadeia produtiva da soja, atuando como *trading*, na originação do grão e no subsequente processamento, concentrando suas atividades produtivas principalmente na América Latina. A Cereol atua principalmente no processamento de sementes oleaginosas, incluindo a soja, com participação mais expressiva na Europa e nos Estados Unidos.

10. No Brasil, a Bunge possui unidades de esmagamento de soja, produção de farelo e óleo e produção de derivados de maior valor agregado (lecitina líquida e proteínas de soja dos três tipos: texturizada, concentrada e isolada), para comercialização tanto no mercado interno quanto no externo. As operações da Cereol no Brasil restringem-se à aquisição de soja em grão para consumo próprio e à venda de lecitina em pó e proteína concentrada de soja, produzidas em unidades situadas fora do País.

11. A Tabela 1, a seguir, contém as linhas de produto de atuação das requerentes no mercado brasileiro, no último exercício. Observa-se sobreposição entre as atividades das requerentes apenas nos mercados de lecitinas e proteína concentrada de soja.

12. De acordo com o professor José Carlos Gomes¹, estão disponíveis no mercado brasileiro três tipos de proteína de soja - texturizada, concentrada e isolada - cujos processos produtivos podem ser descritos da seguinte forma:

- Proteína texturizada de soja (cerca de 50% de proteína) – após a remoção do óleo da soja para obtenção do farelo desengordurado, este é submetido ao processo de extrusão termoplástica, secagem, aromatização e coloração, sendo obtido um produto expandido de textura crocante. Este último pode ainda passar por um processo de moagem para obtenção de um pó de diversas granulometrias. É utilizada na

¹ Professor Titular da Universidade de Viçosa, licenciado em Química, MS e PhD em Ciência dos Alimentos e Nutrição Humana.

preparação de *hamburguers*, embutidos de carnes (lingüiça), sopas desidratadas, em função da propriedade de absorção de soluções e emulsões aquosas;

- Proteína concentrada de soja (cerca de 68% de proteína) – obtida pela extração de minerais e açúcares do farelo desengordurado de soja por meio de lavagem com álcool, solução aquosa (pH=4,5) ou água quente. O produto obtido é desidratado em secadores *spray driers*. Este tipo de proteína é utilizado para enriquecimento de farinhas e em produtos cárnicos;
- Proteína isolada de soja (cerca de 88% de proteína) – obtida pela extração das proteínas do farelo desengordurado de soja por meio de lavagem em soluções aquosas ligeiramente alcalinizadas e posterior precipitação isoelétrica em pH de 4,5. Após passar por alguns processos como neutralização e hidrólização, o produto obtido é desidratado em secadores *spray driers*. Entre os três tipos de proteína de soja, este é considerado o mais nobre e elaborado, devido a características funcionais como solubilidade, capacidade de absorção e retenção de água, viscosidade, gelificação, emulsificação, aeração e adesividade. Pode ser utilizada na preparação de bebidas, produtos cárnicos embutidos, sopas, molhos, queijos e como substituto de produtos lácteos na produção de sorvetes, coberturas para alimentos e produtos de chocolate.

Tabela 1 – Linhas de produto comercializados pelas requerentes no Brasil

PRODUTOS	BUNGE	CEREOL
Comercialização, estocagem e exportação de grãos	X	
Farelo de soja	X	
Óleo de soja bruto (degomado)	X	
Óleo de soja refinado a granel	X	
Óleo de soja refinado engarrafado/enlatado	X	
Reflorestamento e produção de lenha		
Embalagens metálicas		
Gorduras	X	
Óleo para massa frágil	X	
Margarinas	X	
Maioneses	X	
Farinha de trigo	X	
Misturas para bolo	X	
Alimentos de trigo	X	
Pré-misturas	X	
Crems	X	
Trituração de milho	X	
Proteínas isoladas de soja	X	
Proteínas texturizadas de soja	X	
Proteínas concentradas de soja	X	X
Lecitinas	X	X
Massas secas	X	
Coberturas	X	

Fonte: Requerentes

13. Quanto à possibilidade de substituição do ponto de vista da oferta entre os três tipos de proteína, conforme informações obtidas junto ao mercado, as máquinas, instalações e equipamentos utilizados na produção de cada um destes não são os mesmos, embora alguns equipamentos possam ser compartilhados. Segundo o professor acima citado, uma empresa que produz proteína texturizada de soja, por exemplo, não poderá passar rapidamente a produzir proteína isolada de soja.

14. Do ponto de vista da demanda, embora as requerentes tenham afirmado que os vários tipos de proteína de soja são substituíveis entre si, isto é, possuem as mesmas características funcionais, tendo portanto aplicações semelhantes, na prática, isso não se verifica. Caso se utilize a proteína isolada na fabricação de um determinado produto, o fabricante certamente não conseguiria substituí-la pela proteína texturizada sem comprometer a qualidade do produto. A propósito, a maior parte das empresas consultadas por esta Secretaria consome apenas um tipo de proteína em cada formulação.

15. As lecitinas, líquida e em pó, funcionam como agentes emulsionantes, estabilizantes e antioxidantes na fabricação de determinados produtos como cremes vegetais, leite de côco, margarina, chocolate, massa para pães, biscoitos, ração animal e em aplicações industriais (fabricação de tintas e tratamento de couro). A lecitina líquida é obtida do processo de refino de óleos vegetais e apresenta-se como um líquido escuro, altamente viscoso. Já a lecitina em pó, é obtida por desidratação a partir da lecitina líquida e diferencia-se da primeira principalmente pela camada protetora que recebe em volta das estruturas moleculares.

16. Ao contrário das proteínas, as lecitinas (líquida e em pó) são substituíveis entre si nas formulações onde são empregadas sem comprometer a qualidade do produto final, havendo necessidade apenas de determinados ajustes no processo produtivo. Do ponto de vista da oferta, a substituição não é tão fácil. Uma empresa produtora de lecitina líquida terá de fazer grandes investimentos para produzir lecitina em pó. A situação inversa é perfeitamente viável, ou seja, uma empresa que produz lecitina em pó poderá passar a produzir rapidamente lecitina líquida, bastando apenas saltar algumas etapas do processo produtivo.

17. Diante do exposto acima, define-se como produtos relevantes da presente operação os seguintes: (i) proteínas concentradas de soja e (ii) lecitinas.

III.2 Dimensão Geográfica

18. Embora a maior parte do consumo de proteínas concentradas de soja, no Brasil, seja atendido por produto importado, de acordo com informações obtidas junto ao mercado, a aquisição é feita por meio de empresa importadora ou distribuidora local.

19. Quanto às lecitinas, apenas 7% da demanda interna é atendida por importação, que é constituída basicamente de lecitina em pó. No entanto, a maior parte do consumo brasileiro deste produto é atendido pela produção interna de lecitina líquida, que, conforme visto acima, possui os mesmos tipos de aplicação da lecitina em pó e, em função do processo produtivo mais simples, é mais barata.

20. Diante disso, considera-se como mercado relevante, na sua dimensão geográfica, o território nacional para ambos os produtos.

IV. Possibilidade de Exercício de Poder de Mercado

21. A Tabela 2 mostra as participações de mercado das requerentes e empresas concorrentes no mercado brasileiro de proteínas concentradas de soja, em 2001.

Tabela 2 – Oferta de proteína concentrada de soja no Brasil, em 2001

Empresas	Participação (%)
Cereol	82,03
ADM	16,66
Bunge	1,30
Total	100,00

Elaborada pela SEAE/COGPA, com base em dados fornecidos pelas empresas.

22. Como pode ser observado na tabela acima, a Cereol já responde pela quase totalidade da oferta de proteína concentrada de soja, no mercado brasileiro. O acréscimo resultante da presente operação é insignificante, o que dispensa maiores considerações sobre este mercado.

23. A Tabela 3 mostra as participações de mercado das requerentes e empresas concorrentes no mercado brasileiro de lecitinas de soja, em 2001.

Tabela 3 – Oferta de lecitina de soja no Brasil, em 2001

Empresas	Participação (%)
Bunge	47,36
Perdigão	17,87
Imcopa	11,08
Oleoplan	8,43
Cereol	5,68
Zaffari	5,63
Braswey	3,68
Orlândia	0,27
Total	100,00
C4	84,74

Elaborada pela SEAE/COGPA, com base em dados fornecidos pelas empresas.

24. Após a presente aquisição, as duas empresas passam a deter juntas 53% do mercado brasileiro de lecitinas de soja (Tabela 3), com um acréscimo de cerca de 6%. É importante lembrar que, conforme visto acima, a Bunge comercializava anteriormente, no Brasil, apenas lecitina líquida e a Cereol, lecitina em pó. Além disso, enquanto a Bunge concentrava a maior parte das vendas de lecitina no Brasil, a Cereol possuía uma participação no mercado mundial bem mais expressiva que a primeira (cerca de 25% de acordo com as requerentes²).

25. Ressalte-se que a Cargill entrou recentemente no mercado brasileiro de lecitinas, não figurando, por isso, qualquer participação dessa empresa neste mercado em 2001. Trata-se, portanto, de mais um concorrente de peso, com potencial para competir com as requerentes.

26. Um último aspecto que merece ser considerado, é a participação conjunta da Bunge e Cereol na aquisição de soja em grão, no Brasil. Vale acrescentar que apenas a Bunge atua como *trading* no mercado de soja. De acordo com informações fornecidas pelas requerentes, enquanto a Bunge detinha cerca de 20% da demanda total de soja em grão, no Brasil, em 2001, a Cereol detinha apenas 3% do mesmo. É possível concluir, portanto, que a presente operação não deverá resultar em aumento significativo do poder de compra da Bunge no mercado brasileiro de soja em grãos.

² Conforme as requerentes, a Bunge detinha apenas 8% do mercado mundial de lecitinas.

V. Probabilidade de exercício de poder de mercado

V.1 Importações

27. No mercado de lecitinas de soja, observa-se tanto a possibilidade de exercício unilateral quanto coordenado de poder de mercado. No entanto, as importações de lecitinas de soja, que em 2001 representaram apenas 7% do consumo nacional, podem ser um remédio efetivo contra uma eventual tentativa de exercício de poder de mercado por parte das empresas, haja vista que não existem barreiras à importação deste produto. De acordo com as requerentes, a alíquota do imposto de importação de lecitinas de soja no Brasil é igual a zero.

VI. Recomendação

28. Conforme o exposto acima, após a presente operação as requerentes passaram a deter 53% do mercado brasileiro de lecitinas de soja e 83% do mercado brasileiro de proteínas concentradas de soja, sendo que, neste último, o acréscimo produzido pela operação é de aproximadamente 1%, o que configura ausência denexo causal entre a mesma e o controle de parcela substancial de mercado. Já no mercado de lecitinas, além das linhas de produto das empresas (Bunge e Cereol) serem complementares, a atuação da Cereol, no mercado brasileiro, não era significativa antes da operação e as importações são viáveis, podendo impedir qualquer tentativa de exercício de poder de mercado por parte das empresas. Acrescente-se, ainda, a recente entrada da Cargill no mercado nacional de lecitinas, competidor este com incontestável potencial de crescimento.

29. Diante disso, recomenda-se a aprovação da operação sem restrições.

À apreciação superior.

HELTON VARGAS FERREIRA
Assistente Técnico

NILMA M. DE ANDRADE
Coordenadora

CARLOS ROBERTO FONSECA
Coordenador-Geral de Produtos Agrícolas e Agroindustriais, Substituto

De acordo.

MARCELO BARBOSA SAINTIVE
Secretário-Adjunto