



**MINISTÉRIO DA FAZENDA**  
**Secretaria de Acompanhamento Econômico**

Parecer Técnico nº 06160/2003/RJ      COINP/COGPI/SEAE/MF

Rio de Janeiro, 11 de julho de 2003.

**Referência:** Ofício nº 2591/02 SDE/GAB, de 04 de junho de 2002.

**Assunto:** ATO DE CONCENTRAÇÃO n.º  
**08012.003596/2002-42**

**Requerentes:** Mauri Brasil Industria Comercio e Importação Ltda. Produtos Alimentícios Fleischmann e Royal S.A.

**Operação:** aquisição pelo Grupo Burns Philp de certos negócios do ramo da panificação pertencente ao Grupo Philip Morris, em países da América Latina.

**Recomendação:** aprovação, sem restrições

**Versão:** Versão Pública.

---

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 **Mauri Brasil Industria Comercio e Importação Ltda. Produtos Alimentícios Fleischmann e Royal S.A.**

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.

## 1. Das Requerentes

### 1.1. Mauri Brasil Indústria, Comércio e Importação Ltda.

A Mauri Brasil Indústria, Comércio e Importação Ltda. ("Mauri") é uma empresa brasileira integrante do Grupo australiano Burns Philp, que possui como atividade principal a fabricação e comercialização de fermento biológico. Como atividade secundária, fabrica e comercializa misturas para pães e bolos, gorduras, óleos vegetais e animais, margarinas, condicionadores de massas para pães, cremes para recheios e coberturas, extratos de malte e levedura, emulsificantes, antimoho, melhorador de farinha, condimentos, temperos, vinagre e fermento químico, além de serviços de armazenagem de cargas e líquidos.

Os únicos acionistas da Mauri são: Mauri Fermentation Brazil PTY Limited, com 99,99% de participação e Burns Philp Food Overseas Holding Limited, que detém 0,01%. No Brasil, o Grupo atua através da Mauri, fabricando e comercializando fermento biológico, fermento químico e condicionador de massas para pães.

Em 2001, a Mauri obteve, no Brasil, um faturamento de cerca de **Confidencial**. No Mercosul (excluindo-se o Brasil), a empresa faturou cerca **Confidencial** e, no mundo, aproximadamente **Confidencial**.

No ano de 2001, o faturamento do Grupo Burns Philp foi de **Confidencial** no Brasil, **Confidencial**, no Mercosul, e **Confidencial** no mundo<sup>1</sup>. Nos últimos três anos, o Grupo Burns Philp não participou de ato de concentração algum notificado ao Sistema Brasileiro de Defesa da Concorrência.

### 1.2. Produtos Alimentícios Fleischmann e Royal S.A.

A Produtos Alimentícios Fleischmann e Royal S.A. (Fleischmann) é uma empresa brasileira pertencente ao Grupo norte-americano Philip Morris Companies (Grupo Philip Morris), que atua na indústria alimentícia, de bebidas e de cigarro.

Os acionistas da Fleischmann são: KFI-USLLC II, com 62,14% de participação, Airco IHC, Inc., que detém 37,85% de participação e Nabisco Royal Inc., que possui 0,01%. O Grupo Philip Morris atua no Brasil através de oito subsidiárias.

O faturamento do Grupo, em 2001, foi de **Confidencial** no Brasil (referente apenas à divisão de alimentos) e **Confidencial** no mundo<sup>2</sup>.

Nos últimos três anos, o Grupo Philip Morris submeteu ao Sistema Brasileiro de Defesa da Concorrência o ato de concentração em que adquiriu a Nabisco Holding Corp. (AC n.º 08012.002799/00-50).

## 2. Da Operação

Trata-se da aquisição mundial pelo Grupo Burns Philp do negócio de fermento biológico, fermento químico (segmento destinado à indústria), melhoradores de farinha, antimoho, misturas para pães e bolos e cremes para recheios e coberturas (denominado como "Negócio") pertencentes ao grupo Philip Morris, nos seguintes países da América Latina: Brasil, Uruguai, Colômbia, Venezuela, Peru, Equador, Guatemala, El Salvador, Honduras, Costa Rica e Nicarágua.

<sup>1</sup> Convertido pela taxa de câmbio R\$/US\$ (venda), média de 2001 (R\$ 2,35/US\$ 1,00). Fonte: www.bcb.gov.br - Site do Banco Central do Brasil, elaboração da SEAE.

<sup>2</sup> Idem.

No Brasil, esta operação ocorreu com a transferência do Negócio, detido pela Fleischmann, para a Mauri. O contrato que estabelece a presente operação se concretizou apenas em outubro de 2002, pelo valor de cerca de **Confidencial**<sup>3</sup>.

O presente ato de concentração foi submetido à autoridade antitruste da Colômbia e pode vir a ser submetido às autoridades do Peru, Equador e Uruguai.

Segundo as Requerentes, a presente operação possibilita ao Grupo Burns Philp ampliar e consolidar suas vendas de fermento biológico na América Latina. Para o Grupo Philip Morris, esta operação tem como objetivo focar sua atuação em produtos destinados ao consumidor final, ao invés do segmento industrial.

### 3. Definição do Mercado Relevante

#### 3.1- Dimensão Produto

O Quadro I lista os produtos que são ofertados no Brasil pelas Requerentes:

**Quadro I - Produtos ofertados pelas Requerentes no Brasil**

Produtos	Mauri	Negócio Adquirido da Fleischmann
<b>Fermento Biológico</b>		
- Fresco	X	X
- Seco		X
- Instantâneo	X	X
<b>Fermento Químico p/ Industria</b>	X	X
Condicionadores de massa para pão	X	
Antimofo		X
Biscoitos e bolachas recheadas		X
Crems para recheios e coberturas		X
Melhorador de farinha		X
Misturas para pães e bolos		X

Fonte: Requerentes (ofício n.º 6127/2002/RJ).

De acordo com o quadro acima, verifica-se a existência de sobreposição horizontal nos mercados de (i) fermento biológico e de (ii) fermento químico.

Os fermentos biológico e químico não podem ser considerados substitutos nem pelo lado da oferta nem pelo lado da demanda. Enquanto o fermento químico é apenas uma mistura de três pós, o fermento biológico é obtido através da procriação incentivada e controlada de microorganismos unicelulares vivos, o que caracteriza que os processos produtivos são completamente distintos. Quanto à aplicação de cada um, o biológico é destinado à produção industrial, artesanal ou doméstica de pães e a alimentos assemelhados. Já o fermento químico é próprio para o insuflamento de massas leves, de baixa resistência mecânica e moldáveis em formas como o bolo. Dessa forma, pode-se verificar que tais fermentos não possuem substitutibilidade pelo lado da demanda.

Diante do exposto, pode-se afirmar que o fermento biológico e o fermento químico fazem parte de mercados distintos, cabendo, de agora em diante, analisá-los de forma separada.

#### 3.1.2. Fermento Biológico

O fermento biológico é um organismo unicelular vivo, da família das leveduras. Estes organismos, quando agregados à massa do pão (ainda fora do forno), se alimentam do

<sup>3</sup> Idem.

açúcar contido na massa, respiram o oxigênio do ar e emitem gases gerados a partir de seu processo digestivo, os quais irão insuflar a massa. O fermento biológico é próprio para o insuflamento de massas pesadas e de alta resistência mecânica. Estas massas são bastante rígidas, justamente para dar ao pão a textura e a resistência desejadas. Assim sendo, podem ser modeladas de forma a adquirirem a apresentação geométrica desejada, dispensando o uso de fôrmas e mesmo a necessidade de serem assadas para que ganhem liga.

Da adição do fermento biológico, além do insuflamento da massa sobre a mesa de modelagem dos pães (portanto ainda antes de levar a massa ao forno), resulta ainda a formação do aroma e do sabor característicos dos pães. Aos pães não se agregam saborizantes dominantes como no caso dos bolos, ainda que sal e açúcar sejam agregados, dado que neles se busca justamente o sabor neutro e mais agradável que o fermento biológico empresta ao processo de panificação.

Vale ressaltar que, conforme o Quadro I, existem três tipos principais de fermento biológico no mercado: (i) fresco, (ii) seco e (iii) instantâneo. A diferença em termos das características físico-químicas entre eles refere-se ao grau de concentração de matéria-seca existente em cada produto. O fermento fresco possui 32% de matéria-seca, o seco, 90% e o instantâneo, 96%.

Além dessas segmentações, o fermento fresco possui duas formas de comercialização: a líquida ou a sólida. O fermento biológico fresco no estado sólido pode ser comercializado em forma de flocos (para embalagens em sacos) ou em barras (para embalagens em caixas). Já o fermento fresco no estado líquido é comercializado em forma de creme, entregue em caminhões tanque. Este último tipo foi introduzido, no Brasil, pela Mauri entre os anos de 1997 e 1998, para atender a demanda de panificadores de grande porte que quisessem iniciar a implementação de linhas totalmente automatizadas de panificação.

A proporção no uso entre os três principais tipos de fermento é a seguinte: uma porção de fermento instantâneo equivale a três porções de fermento fresco e uma porção de fermento seco equivale a duas porções de fermento fresco.

Outra diferença entre os tipos de fermento refere-se à vida útil de cada um, pois o fermento fresco, mantido sob refrigeração, pode ser guardado por no máximo 45 dias e mesmo assim acaba perdendo poder fermentativo. Enquanto o fermento seco tem prazo de validade de seis meses na temperatura ambiente e o fermento instantâneo, que é embalado a vácuo, possui uma vida útil de dois anos.

Um outro ponto a se destacar é a evolução da participação de cada tipo de fermento no mercado nacional:

**Quadro II – Evolução da Composição do Mercado Nacional de Fermento (volumes expressos em quantidade de fermento fresco equivalente)**

Ano	Mercado	Participação do Fermento Instantâneo	Participação do Fermento Seco	Participação do Fermento Fresco
1991	94.123	2%	ND	ND
1992	96.304	5%	ND	ND
1993	98.676	11%	ND	ND
1994	100.196	18%	ND	ND
1995	101.454	20%	ND	ND
1996	102.961	23%	1,26%	75,27%
1997	100.873	28%	1,25%	70,49%
1998	100.169	33%	1,07%	66,28%
1999	99.699	34%	0,98%	65,39%

2000	100.640	36%	0,79%	63,62%
2001	97.619	37%	0,66%	62,65%

Fonte: Estatísticas de Importação do Governo Brasileiro e Dados das Requerentes.

Conforme o quadro, a tendência que se faz presente nos últimos anos é o desaparecimento do fermento seco do mercado e a sua substituição pelo instantâneo, tendo em vista o melhor rendimento deste último. O que se percebe também é tanto o rápido crescimento na participação do fermento instantâneo desde 1991, quanto a diminuição deste ritmo de crescimento desde 1998. Tal comportamento possivelmente denotaria que aqueles produtores que poderiam substituir o fermento usado pelo instantâneo já o fizeram e para o restante essa substituição não seria um processo simples, seja por causa do custo ou pela necessidade de mudança de antigos hábitos.

Ainda com relação à retração do mercado de fermento seco, as Requerentes levantam três importantes fatores que auxiliam a explicar este movimento, são eles: o desenvolvimento do fermento biológico instantâneo, que possui algumas vantagens competitivas em relação ao fermento seco, em termos de maior produtividade na panificação e de menor preço unitário; e o fato de o único ofertante de fermento biológico seco no Brasil ser a Fleischmann que, em razão da crescente utilização do fermento instantâneo no país e para não perder competitividade, acabou, nos últimos anos, substituindo sua oferta de fermento seco pela de fermento instantâneo. Considerando-se essas razões expostas, a partir deste momento, para efeito da análise, o mercado de fermento seco será considerado conjuntamente com o de instantâneo.

A seguir, nas duas próximas seções, serão analisadas a substitubilidade pela oferta e pela demanda entre os tipos de fermento biológico, para se definir qual será o mercado relevante na dimensão produto.

### 3.1.2.1. Substituição pelo lado da oferta

O fermento biológico é obtido através da procriação incentivada e controlada de microorganismos unicelulares vivos. Um substrato rico em açúcares e sais minerais, como o melaço de cana-de-açúcar, é esterilizado e admitido dentro de um tanque. Uma cultura dos microorganismos é inseminada neste substrato, que é mantido a 32 graus e fica permanentemente em contato com o ar soprado dentro do tanque. Os microorganismos se reproduzem continuamente enquanto houver açúcar para sua alimentação e ar para sua respiração. Em determinado ponto ótimo do processo, a alimentação é interrompida e separa-se a massa de microorganismos (o fermento propriamente dito) do substrato esgotado. O fermento é então desidratado em vários níveis, embalado e armazenado para venda. Destes diferentes níveis de desidratação é que surgem os três tipos de fermento biológico<sup>4</sup>.

Os equipamentos para a produção do fermento biológico fresco incluem tanques para a armazenagem do melaço, tanques para a esterilização do melaço, tanques fermentadores para a procriação dos microorganismos, turbo compressores para soprar ar nos fermentadores, separadoras centrífugas para separar a massa de microorganismos do melaço esgotado, filtros rotativos para separar a água da massa de microorganismos, prensas extrusoras para conformar a massa de microorganismos e máquinas de embalagem para empacotar o produto extrudado.

No caso do fermento tipo seco ou instantâneo, soma-se a tudo isso um secador desidratador. Sendo assim, uma fábrica produtora de fermento fresco pode passar a produzir fermento instantâneo, bastando para isso adquirir os equipamentos necessários para agregar uma etapa adicional ao seu processo produtivo – uma secadora e

<sup>4</sup> O fermento biológico fresco possui cerca de 70% de água em sua composição, o seco possui 10% e o instantâneo cerca de 4%.

equipamento de embalagem. Tal secadora pode ser dimensionada para que a planta pré-existente possa produzir diferentes proporções entre os fermentos de tipo fresco e instantâneo.

Segundo estimativas das Requerentes, uma secadora capaz de fabricar cerca de **Confidencial** de fermento instantâneo exige um investimento total de **Confidencial** e pode ser instalada em menos de **Confidencial**.

Já a Itaiquara (única empresa que fabrica fermento biológico fresco no Brasil, exceto as Requerentes) informou que o custo de tal secadora, com uma capacidade de 2 mil toneladas, é de cerca de R\$ 7,2 milhões<sup>5</sup> (US\$ 2,5 milhões) e levaria em torno de 18 meses para a instalação do equipamento. Entretanto, destacou que atualmente existe apenas um fornecedor deste maquinário, uma empresa espanhola. Já a SAF do Brasil afirmou que a tecnologia necessária tanto para a produção quanto para a secagem do fermento de uma forma eficiente e dentro dos padrões atuais de qualidade, não está disponível no mercado, mas sim pertence a um grupo limitado de companhias, ou seja, é uma tecnologia desenvolvida internamente por cada grupo.

Diante do exposto, pode-se afirmar que a possibilidade de substituição pelo lado da oferta entre o fermento fresco e o instantâneo existe, entretanto esta substituição atualmente está restrita. De acordo com as informações, o acesso à tecnologia para a substituição da linha de produção não é tão simples, podendo até tornar inviável tal procedimento.

### 3.1.2.2. Substituição pelo lado da demanda

Conforme as Requerentes, as informações técnicas sobre os três tipos de fermento biológico indicam que se trata, na verdade, de um mesmo produto em três apresentações diferentes. Os consumidores poderiam utilizá-los na panificação de forma plenamente intercambiável. As únicas diferenças entre os fermentos seriam com relação à proporção no uso e a durabilidade de cada um.

Segundo as informações apresentadas, tanto para as panificadoras brasileiras quanto para os consumidores artesanais e domésticos, a substituição de um tipo de fermento por outro não requer qualquer mudança mais profunda de hábitos, apenas uma modificação das quantidades físicas de fermento utilizadas em cada receita.

Da perspectiva do comprador, segundo as Requerentes, não se verificam especificidades passíveis de obstaculizar a referida substituição em casos de aumentos de preços "significativos e não transitórios", fossem especificidades de caráter tecnológico, comercial ou mesmo regulatório.

Outra justificativa para a substituição entre os três tipos de fermento seria as evidências históricas da contínua migração da demanda do fermento fresco e seco para o tipo instantâneo. A razão principal da referida tendência à migração está na maior disponibilidade das fontes de fornecimento de fermento do tipo instantâneo, devido especialmente à sua facilidade no transporte.

A conclusão das Requerentes, quanto à dimensão produto, é que a análise deveria englobar em um mercado, os fermentos fresco e instantâneo, excluindo-se o seco em virtude da queda no seu consumo e à sua tendência ao desaparecimento do mercado. Tal agrupamento seria justificado pelos argumentos expostos sobre a substituição pela demanda e pela oferta.

---

<sup>5</sup> Idem.

Diante deste posicionamento, esta Secretaria consultou diversos clientes das Requerentes para confirmar as informações prestadas com relação à existência de substitutibilidade pelo lado da demanda entre os três tipos de fermento biológico.

Entre os clientes consultados estão as indústrias de panificação, panificadoras comerciais e alguns distribuidores. Na grande maioria das respostas, esta Secretaria constatou que não seria fácil nem simples substituir o uso do fermento fresco pelo instantâneo e seco ou vice-versa e alguns clientes afirmam que esta substituição seria inviável. As principais alegações apresentadas foram:

- (i) A substituição do fresco pelo instantâneo requer um tempo considerável e estudos porque o poder fermentativo precisa ser adequado ao padrão utilizado. Um cliente também afirmou que não é possível substituir porque as linhas de produção são altamente automatizadas e não estão preparadas para as alterações que são necessárias. A substituição implicaria em investimentos e mudanças no processo produtivo. O custo para substituir uma linha de produção de fermento fresco por uma de fermento instantâneo foi estimado em cerca de R\$ 185 mil, porém o tempo para a modificação das linhas de produção é de 9 meses;
- (ii) Para muitos, a importação do fermento fresco é inviável por motivos técnicos (produto perecível, 45 dias, perda de qualidade e do poder fermentativo) e econômicos (custo de transporte muito alto em comparação ao preço do produto);
- (iii) Clientes afirmaram que já realizaram estudos sobre a troca de fornecedores e que entre todos os testados nenhum apresentou o mesmo resultado do fermento que é utilizado pela empresa, seja o fresco ou o instantâneo;
- (iv) A inexistência de outros fabricantes com as condições técnicas necessárias para atender as especificações do produto;
- (v) Alguns clientes reconhecem a melhor performance do fermento instantâneo mas em função do custo de substituição não o aprovam;
- (vi) Contrariando o que foi apresentado pelas Requerentes, clientes informaram que existem diferenças no efeito de cada tipo de fermento e, por isso, a adaptação e a substituição são difíceis. Técnicos em panificação também percebem diferenças no sabor;
- (vii) Quando os clientes foram questionados sobre qual o fator mais relevante no momento da compra, a grande maioria respondeu que em primeiro lugar está a qualidade do produto. Este fator se torna uma barreira no momento em que se cogita a substituição entre os tipos de fermento biológico e até mesmo entre as marcas de um mesmo tipo.

Consideradas estas alegações<sup>6</sup>, esta Secretaria optou por não considerar o fermento biológico fresco como substituto do seco e do instantâneo, do ponto de vista da demanda. Esta segmentação é uma alternativa conservadora, adotada por esta Secretaria, que busca captar de forma específica os efeitos desta operação em cada um desses mercados. Tal posição se justifica principalmente pelas informações apresentadas pelos clientes quanto à dificuldade e os custos que incorreriam em substituir a aplicação de um tipo de fermento por outro. Estas argumentações devem ser levadas em conta porque o cliente é quem dispõe das condições mais adequadas para avaliar a possibilidade de substituição e as dificuldades que enfrentaria em tal procedimento.

---

<sup>6</sup> Em documento protocolado no dia 30 de junho de 2003, as Requerentes apresentaram uma série de esclarecimentos sobre algumas manifestações de concorrentes e clientes, justificando porque tais argumentos não estariam corretos e diferentes daquilo que as Requerentes haviam apresentado. Para que fosse verificado quem estaria correto, teria que se contatar novamente todos os concorrentes e clientes mencionados e verificar seus posicionamentos e justificativas. Entretanto, como a conclusão obtida pela análise desta operação independe da definição de dimensão produto adotada (seja somente fermento biológico ou separado entre seus tipos), resolveu-se por não fazer tais consultas e, assim, abreviar o possível a análise nesta Secretaria.

### 3.1.2.3. Conclusão

Conforme o que foi exposto, define-se os mercados relevantes de fermento biológico de forma separada, ou seja, **(i) o mercado de fermento biológico fresco e (ii) o mercado de fermento biológico instantâneo e seco**<sup>7</sup>.

### 3.1.3. Fermento Químico

O fermento químico é uma mistura de pós (basicamente compostos de pirofosfato ácido de sódio, de bicarbonato de sódio e de fécula de mandioca) que reagem quimicamente quando submetidos ao calor de um forno. Esta reação química gera a formação de gases que insuflam a massa do bolo. Deste insuflamento resulta o crescimento do bolo dentro do forno e sua estrutura alveolar uniforme, compacta e frágil.

O fermento químico é próprio para o insuflamento de massas leves, como os bolos, de baixa resistência mecânica e moldáveis em fôrmas. Estas massas são muito mais fluidas e líquidas que a massa de pão justamente para que dêem aos bolos sua textura tenra. Elas devem ser contidas por uma forma a fim de que mantenham a apresentação geométrica determinada, necessitando assar no forno para que ganhem a liga mecânica necessária para conter os gases de insuflamento. Este tipo de fermento é aplicado em bolos e não em pães, pois da reação química gerada do aquecimento do fermento químico aplicado na massa de bolos não há a formação de qualquer sabor ou aroma próprio. Estas características (sabor e aroma) do bolo são produzidas quando se agrega às massas de bolo saborizantes dominantes, tais como o chocolate e baunilha.

A produção do fermento químico se dá a partir de um processo de mistura mecânica simples de três ou mais componentes, todos em pó. Os equipamentos de produção resumem-se a silos para a guarda das matérias-primas, a misturadores mecânicos e a máquinas de embalagem para o empacotamento dos produtos. Os componentes são comprados em geral diretamente de fabricantes de produtos químicos. O produto é então embalado e armazenado para venda.

É importante ressaltar mais uma vez que o negócio de fermento químico envolvido na operação corresponde apenas ao produto que é destinado aos panificadores industriais. Desta forma, a Fleischmann, após a operação, continuará fabricando e comercializando fermento químico destinado ao consumidor.

### 3.1.4. Conclusão

Conforme o exposto acima, definem-se os seguintes mercados quanto à dimensão produto: (i) fermento fresco; (ii) fermento instantâneo e seco<sup>8</sup>; e (iii) fermento químico para o segmento industrial.

## 3.2- Dimensão Geográfica

### 3.2.1. Fermento Biológico Fresco

O fermento biológico fresco tem uma durabilidade de 45 dias, mas precisa ser mantido sob refrigeração para que não perca o seu poder fermentativo. Tal condição faz com que o frete tenha uma participação significativa no preço final do produto, o que torna pouco vantajosa a sua aquisição quando o cliente está muito distante da fábrica.

---

<sup>7</sup> Esta agregação do fermento instantâneo e o seco justifica-se pela já mencionada migração daqueles que antes demandavam fermento seco para o fermento instantâneo, em função das vantagens deste último, dentre elas, o melhor rendimento e a durabilidade maior.

<sup>8</sup> A partir deste momento, tal mercado será denominado somente de fermento instantâneo.



As Requerentes estimaram em 3.500 Km o raio economicamente viável para plantas produtoras de fermento biológico do tipo fresco, afirmando que fábricas situadas nos países do Cone Sul poderiam facilmente abastecer uma parcela significativa dos consumidores brasileiros com este tipo de produto. Alegam ainda que o fato de não serem cobradas tarifas alfandegárias para venda entre países do Mercosul, facilitaria as importações advindas destes países.

Entretanto, conforme a análise feita por esta Secretaria, as duas empresas restantes que ofertam o fermento biológico fresco para o Brasil (exceto as Requerentes e a Itaiquara), são distribuidoras exclusivas de fabricantes localizados em países do Mercosul. Destaca-se que tais distribuidores conseguem atender grande parte do território nacional.

Dessa forma, a totalidade da oferta nacional deste tipo de fermento provém ou de produtores nacionais ou de importações dependentes. Sendo assim, define-se como nacional o mercado de fermento biológico fresco do ponto de vista da dimensão geográfica.

### **3.2.2. Fermento Biológico Instantâneo**

De acordo com as Requerentes, aos consumidores nacionais (principalmente indústrias fabricantes de pães e bolos e padarias) é possível e, de fato, freqüente, o consumo de fermento biológico instantâneo proveniente de outros países.

A grande maioria das importações brasileiras de fermento biológico é de fermento instantâneo visto que: (i) as características do fermento tipo instantâneo facilitam o seu transporte a longas distâncias (raio superior a 3.500 Km, aliado à mencionada tendência à migração da demanda por fermento biológico para panificação dos tipos fresco e seco para o tipo instantâneo); (ii) inexistência de barreiras tarifárias para vendas entre os países do Mercosul.

Em relação ao item (ii), cabe dizer que o fermento do tipo instantâneo pode ser transportado de qualquer parte do mundo para qualquer mercado consumidor, em razão de dispensar a refrigeração no transporte e possuir uma vida útil de até dois anos. Os custos de transporte são baixos comparativamente ao preço do produto e não existem restrições de quaisquer naturezas que possam afetar negativamente o acesso dos produtos importados ao consumidor local.

De fato, os fabricantes (exceto as Requerentes) não estão localizados no Brasil. Entretanto, aqueles mais significativos possuem distribuidores exclusivos no país (importações independentes). Dessa forma, a dimensão geográfica do mercado de fermento biológico instantâneo é nacional.

### **3.2.3. Fermento Químico para o Segmento Industrial**

Em 2001, não houve importações para o Brasil de fermento químico. Os prováveis motivos pelos quais não é vantajoso adquirir este produto no mercado internacional estão elencados abaixo:

(i) é um produto de mínimo conteúdo tecnológico. O fermento químico é uma simples mistura de pós de produtos químicos comerciais usuais, basicamente compostos de pirofosfato ácido de sódio, de bicarbonato de sódio e de fécula de mandioca. É obtido a partir de processos fabris simplórios, onde é feita uma mistura das matérias primas em misturadores mecânicos elementares;

(ii) sua comercialização no Brasil está sujeita a margens de lucro extremamente reduzidas. De fato, as matérias-primas para sua produção estão amplamente disponíveis no mercado nacional e são adquiridas diretamente de inúmeras empresas químicas instaladas no país. Além disso, existem no Brasil mais de 20 fabricantes de fermento químico, sendo que o

investimento mínimo inicial para instalação de planta para a produção de fermento químico não deve passar de R\$ 288 mil<sup>9</sup> (US\$ 100 mil).

Da mesma forma, os concorrentes informaram que não é viável para o panificador adquirir o fermento químico no mercado internacional pelas exigências na legislação de importação, pelo frete e pelo volume mínimo para importar, já que a maioria não consome grandes volumes de fermento.

Com essas informações apresentadas pode-se concluir definitivamente que o mercado geográfico do fermento químico não é internacional. Resta agora definir se ele é nacional ou regional.

De acordo com as Requerentes e seus concorrentes, a maioria das empresas produtoras de fermento químico vende seus produtos a distribuidores localizados em diversas regiões do país, o que garante o abastecimento de todo território nacional. Sendo assim, conclui-se que dimensão geográfica para o mercado de fermento químico para o segmento industrial é a nacional.

#### 4. Possibilidade de Exercício de Poder de Mercado

##### 4.1- Fermento Biológico Fresco

No Quadro III, apresenta-se as participações das principais empresas que compõem o mercado nacional de fermento biológico fresco, nos últimos três anos.

**Quadro III - Mercado Nacional de Fermento Biológico Fresco (em toneladas)**

	2000		2001		2002	
	Vol. em ton	%	Vol. em ton	%	Vol. em ton	%
Mauri	Confidencial	32,35%	Confidencial	31,58%	Confidencial	32,32%
Fleischmann	Confidencial	52,03%	Confidencial	49,79%	Confidencial	47,40%
<b>Subtotal</b>	Confidencial	<b>84,39%</b>	Confidencial	<b>81,37%</b>	Confidencial	<b>79,72%</b>
SAF	Confidencial	1,35%	Confidencial	3,40%	Confidencial	4,11%
Levapan	Confidencial	4,46%	Confidencial	4,76%	Confidencial	5,06%
Itaiquara	Confidencial	9,80%	Confidencial	10,47%	Confidencial	11,12%
<b>Total</b>	Confidencial	<b>100%</b>	Confidencial	<b>100%</b>	Confidencial	<b>100%</b>

Fonte: Elaboração SEAE.

Conforme os dados apresentados no quadro acima, verifica-se a possibilidade de exercício unilateral de poder de mercado por parte das Requerentes. É importante se destacar que apesar de alta a concentração, o volume de fermento biológico fresco vem diminuindo aos longos destes três anos e que a Fleischmann, a empresa adquirida, vem perdendo a sua participação de mercado.

Quanto à análise do C4, pode-se observar que as quatro empresas com maior *market share* detinham 95,9% do mercado e passarão a deter 100%, o que indica que o exercício coordenado já era possível anteriormente à operação. Entretanto, é preciso seguir para a próxima etapa da análise, tendo em vista a possibilidade de que seja exercido o poder de mercado de forma unilateral.

##### 4.2. Fermento Biológico Instantâneo

<sup>9</sup> Valor convertido pela taxa de câmbio de fechamento do dia 27 de junho de 2003: R\$ 2,88/US\$ 1.  
Fonte: Banco Central do Brasil.

O quadro abaixo descreve a estrutura de oferta do fermento biológico instantâneo no Brasil, nos últimos dois anos.

#### Quadro IV - Mercado Nacional de Fermento Biológico Instantâneo (em toneladas)

	2001		2002	
	Vol. em ton	%	Vol. em ton	%
Mauri	Confidencial	28,76%	Confidencial	28,76%
Fleischmann	Confidencial	24,99%	Confidencial	31,31%
<b>Subtotal</b>	Confidencial	<b>53,75%</b>	Confidencial	<b>60,07%</b>
SAF	Confidencial	31,77%	Confidencial	28,10%
Levapan	Confidencial	0,68%	Confidencial	0,92%
Jmacedo	Confidencial	12,14%	Confidencial	10,77%
Importações Independentes <sup>10</sup>	Confidencial	1,66%	Confidencial	0,14%
<b>Total</b>	Confidencial	<b>100,00%</b>	Confidencial	<b>100,00%</b>

Fonte: Elaboração SEAE.

De acordo com o Quadro IV, após a operação, as Requerentes irão deter pouco mais de 61% do mercado nacional de fermento biológico instantâneo, o que gera condições para o exercício unilateral de poder de mercado. Já o exercício coordenado era possível mesmo antes da operação.

Diante do exposto, torna-se necessária a análise da probabilidade de exercício de poder de mercado.

#### 4.3. Fermento Químico

O Quadro V apresenta a estrutura parcial do mercado nacional de fermento químico para panificação. Destaca-se que a elaboração desta estrutura de oferta foi realizada por esta Secretaria, mediante consulta aos fabricantes de fermento químico que eram de conhecimento desta SEAE, conforme lista apresentada pelas Requerentes. Entretanto, sabe-se que existem outras empresas que produzem este fermento e que não foram consultadas. Desta forma, a estrutura de oferta abaixo apresentada é parcial na medida em que não contempla todos os participantes do mercado, mas sim aqueles que esta Secretaria foi informada da existência. Por fim, como poderá ser observado, o fato de ser uma estrutura parcial não prejudicará a conclusão a ser adotada.

#### Quadro V - Estrutura de Oferta Parcial do Mercado Nacional de Fermento Químico

Empresa	Produção em Toneladas					
	1999		2000		2001	
Mauri	Confidencial	5,97%	Confidencial	2,96%	Confidencial	5,66%
Fleischmann	Confidencial	55,10%	Confidencial	55,84%	Confidencial	56,32%
<b>Subtotal</b>	Confidencial	<b>61,07%</b>	Confidencial	<b>58,81%</b>	Confidencial	<b>61,98%</b>
Usina Itaquara	Confidencial	17,47%	Confidencial	16,49%	Confidencial	15,14%
Puratos	Confidencial	0,81%	Confidencial	1,63%	Confidencial	2,65%
Festpan	Confidencial	4,94%	Confidencial	4,42%	Confidencial	3,59%
Adimix	Confidencial	0,54%	Confidencial	2,13%	Confidencial	2,73%
Adinor	Confidencial	5,16%	Confidencial	7,51%	Confidencial	7,14%
Emulzint	Confidencial	9,61%	Confidencial	8,68%	Confidencial	6,64%
Zimase	Confidencial	0,40%	Confidencial	0,33%	Confidencial	0,12%
<b>Total</b>	Confidencial	<b>100,00%</b>	Confidencial	<b>100,00%</b>	Confidencial	<b>100,00%</b>

<sup>10</sup> É importante se destacar que possivelmente existe um pequeno volume de importações independentes que não está contemplado no quadro, em virtude da impossibilidade de consulta a todos os que importam fermento instantâneo, sem exclusividade.

Fonte: Elaboração SEAE.

Conforme o quadro acima, a quantidade vendida pela Mauri tem se mantido em torno de 10% do total vendido pela Fleischmann, o que caracteriza ausência denexo causal entre a operação e a possibilidade de exercício unilateral de poder de mercado. Quanto ao exercício coordenado, este já era possível mesmo antes da operação, já que o C4 era 85,2% e passará a ser 90,9%.

Conforme o exposto acima, não é necessário dar prosseguimento à análise deste mercado.

## 5. Probabilidade de Exercício de Poder de Mercado

### 5.1. Fermento Biológico Fresco

#### 5.1.1. Condições de Entrada Através da Instalação de um Novo Produtor

Nesta seção, serão analisadas as condições de entrada no mercado de fermento biológico fresco de um novo fabricante, através da instalação de uma planta produtiva no Brasil. Primeiramente, serão apresentadas todas as informações prestadas pelas Requerentes e, após, as estimativas feitas pelos concorrentes.

Conforme as Requerentes, a escala mínima eficiente para a produção de fermento biológico fresco é de **Confidencial**. Tal linha de produção seria composta por dois fermentadores pequenos, duas separadoras, um filtro e uma linha de empacotamento, sendo que o custo total de investimento da ordem de **Confidencial**. O tempo necessário para a instalação dessa linha produtiva não ultrapassa **Confidencial**. As Requerentes também esclareceram os seguintes pontos sobre diferenciação de produto, marcas e canais de distribuição que serão expostos logo a seguir.

As Requerentes também esclareceram os seguintes pontos sobre diferenciação de produto, marcas e canais de distribuição que serão expostos logo a seguir.

O fermento biológico fresco, do ponto de vista de suas características intrínsecas, deve ser caracterizado como um produto homogêneo, visto que não há diferenciação de produto capaz de se caracterizar como uma barreira à entrada no mercado de fermento fresco.

No que se refere às marcas, ainda que os produtos sejam comercializados em embalagens que identificam marcas mais ou menos conhecidas pelos consumidores, existem indícios de que estas marcas não determinam a presença de barreiras à entrada significativas, dado que o fermento não parece ser objeto de campanhas publicitárias caras e frequentes. As informações das Requerentes indicam que os produtores de fermento investem relativamente pouco em publicidade e promoção de vendas - em média, cerca de **Confidencial**, o que provavelmente reflete o fato de que a fixação da marca não é um fator decisivo para a concorrência neste mercado. Além disso, cerca de 90% das vendas de fermento biológico são para as panificadoras e não para os consumidores domésticos. É um fato conhecido que usuários industriais, que utilizam um produto como insumo em seus próprios processos de fabricação, tendem a ser pouco sensíveis ao apelo de marcas e tomam suas decisões baseadas em preço e qualidade.

Quanto aos canais de distribuição, as Requerentes informaram que cerca de 80% da demanda brasileira de fermento biológico é atendida por meio de distribuidores independentes especializados no atendimento a panificadoras e empresas atacadistas, o que significa que um eventual entrante pouco precisa investir na estruturação de canais de distribuição para garantir o escoamento de sua produção. Tanto os distribuidores independentes quanto os atacadistas são empresas que distribuem uma ampla variedade de produtos e possuem uma considerável capacidade de barganha junto aos produtores de

fermento, estando sempre mais dispostos a comercializar aquela marca de fermento que ofereça melhores condições de preço. Tendo em vista também que a distribuição da maior parte de sua produção poderia ficar a cargo dos canais já existentes, um eventual entrante poderia implementar uma estratégia gradual de montagem de um sistema de distribuição próprio para atender diretamente a uma parcela das panificadoras, especialmente as de maior porte, e aos supermercados e mercados de conveniência.

A conclusão das Requerentes é a de que, seja porque a indústria de fermento apresenta uma organização do sistema de distribuição de seus produtos baseada principalmente em empresas independentes, seja pela inexistência de qualquer vínculo de exclusividade entre distribuidores e fabricantes, o controle de canais de distribuição não constitui uma barreira à entrada significativa no mercado relevante da operação sob análise.

As Requerentes informaram também que a tecnologia envolvida na fabricação dos vários tipos de fermento é madura e difundida, e que os equipamentos necessários para montar uma planta tecnologicamente atualizada podem ser facilmente adquiridos. Assim, afirmam não existir barreiras à entrada de natureza tecnológica no mercado de fermento biológico.

Quanto ao histórico de empresas que entraram no mercado de fermento biológico, as Requerentes esclareceram que **Confidencial** foram construídas nos países do Mercosul, no período entre 1991 e 2001, das quais quatro corresponderam à entrada de um novo competidor. Adicionalmente, deve-se notar que a ocorrência de novas entradas no futuro não é um evento improvável, visto que pelo menos seis empresas de porte internacional – Pakmaya, Akmaya, Lallemand, Puratos, Bruggeman e Azteca – já realizam exportações para os países do mercado relevante e podem ser consideradas entrantes potenciais capazes de gerar uma pressão competitiva sobre as empresas já estabelecidas.

#### **Quadro VI - Construção de Novas Fábricas e Entradas no Mercado de Fermento Biológico no Mercosul**

##### **Confidencial**

A conclusão que foi apresentada pelas empresas Requerentes é a de que as evidências disponíveis, tanto aquelas oriundas de uma análise das características estruturais do mercado de fermento biológico, quanto as que emergem da observação da efetiva ocorrência do ingresso de novos competidores, indicam que as barreiras à entrada em tal mercado são reduzidas. Deste modo, a presente operação não produziria efeitos de natureza anticompetitiva capazes de prejudicar os consumidores dos produtos envolvidos.

Para confirmar todas as informações prestadas pelas Requerentes, foram consultados todos aqueles concorrentes que possuem algum tipo de representação no Brasil e que, portanto, poderiam fornecer os dados necessários. Entretanto, poucos puderam fornecer as informações completas, já que a grande maioria não tem um contato próximo com a fábrica. De qualquer forma, apresentaremos aquilo que foi fornecido.

A Itaiquara, único fabricante brasileiro de fermento biológico (somente o fresco), com exceção das Requerentes, informou que a escala mínima para produzir este tipo de fermento é de **Confidencial**, sendo que o investimento para a instalação desta linha produtiva é da ordem **Confidencial**. O tempo necessário estimado para a montagem de uma linha de produção de fermento fresco, desde o projeto até a disponibilização do produto aos clientes, é de **Confidencial**.

A Itaiquara considera **Confidencial**.

Já a empresa Levapan, quando consultada sobre as condições de entrada no mercado nacional de fermento fresco, não pôde prestar as informações solicitadas, por ser importador e não ter conhecimento sobre os dados de produção.

A empresa SAF do Brasil considera viável uma produção mínima anual de 24 mil toneladas de fermento biológico fresco, sendo que o custo para a instalação desta planta produtiva varia entre R\$ 144 milhões e R\$ 172,8 milhões<sup>11</sup> (US\$ 50 a US\$ 60 milhões). A SAF estima que sejam necessários 30 meses para colocar o produto no mercado a partir do início do projeto. A empresa informou também que a tecnologia necessária para a produção de fermento biológico, tanto fresco quanto instantâneo, de uma forma eficiente de dentro dos padrões atuais de qualidade, não está disponível no mercado e sim pertence a um grupo limitado de companhias. Quanto aos canais de distribuição utilizados no Brasil, a empresa afirma que possui um grupo de distribuidores atendendo semanalmente aos pequenos clientes em todo território nacional e uma equipe de vendas diretas, com frequência variável, atendendo aos grandes clientes.

Todos os dados apresentados tanto pelas Requerentes quanto pelos concorrentes estão resumidos no quadro a seguir:

**Quadro VII - Condições de Entrada  
(em toneladas de fermento biológico fresco)**

Empresa	EMV (ton)	Custo (US\$)	Tempo (meses)	Acesso Tecnologia	Canais Distribuição
Requerentes	<b>Confidencial</b>				
SAF	24 mil	60 mi	30	Não está disponível no mercado Pertence a um grupo limitado Tecnologia desenvolvida internamente.	Distribuidores para pequenos consumidores; Equipe de vendas diretas para grandes clientes.
Itaiquara	<b>Confidencial</b>				

Fonte: Elaboração SEAE.

Diante de todas as informações coletadas, verifica-se que não existe um consenso entre os dados apresentados, de forma que se pudesse garantir que as condições de entrada seriam capazes de impedir o exercício unilateral de poder de mercado. Comparando-se qualquer uma das escalas mínimas apresentadas com o total do mercado nacional de fermento biológico fresco observa-se que a entrada desse mercado não é provável.

Além disso, conforme o quadro VII, as Requerentes informam que o custo de instalação de uma linha de produção de fermento fresco seria em torno de **Confidencial**. Tal valor é mais do que a metade do faturamento de fermento biológico da Mauri, no Mercosul. Isto demonstra que mesmo o investimento informado pelas Requerentes tornaria a entrada no mercado em questão improvável.

Sendo assim, é necessário se prosseguir com análise do mercado de fermento biológico fresco.

### 5.1.2. Entrada Através de um Distribuidor Já Existente

Os principais distribuidores consultados afirmam que não há dificuldades em se adquirir o fermento biológico fresco das outras marcas existentes no mercado. Foi ressaltado que, em caso de aumento de preço dos produtos ofertados pelas Requerentes, seria possível passar a fornecer o fermento fresco de outros fabricantes, já que tais empresas possuem subsidiárias (distribuidores exclusivos) no Brasil. Destaca-se que este fator é importante na medida em que os distribuidores acabam tendo uma função de inibir ou de tornar menos vantajosa qualquer tentativa de abuso de poder de mercado pelas Requerentes, dada a possibilidade de troca de fabricante.

<sup>11</sup> Idem.

Como opções, têm-se as seguintes empresas que atuam no Mercosul que poderiam fornecer (ou que já fornecem e poderiam ofertar ainda mais) fermento fresco, através de distribuidores já presentes no mercado nacional:

#### Quadro VIII – Alternativas de Fornecedores de Fermento Fresco

<b>Empresa</b>	<b>Localização</b>	<b>Capacidade atual (tons)</b>
Levapar	Paraguai	<b>Confidencial</b>
DSM	Argentina	<b>Confidencial</b>
Lesaffre (SAF)	Argentina	<b>Confidencial</b>
Levapan	Paraguai	<b>Confidencial</b>
Copalsa	Paraguai	ND

Fonte: Requerentes.

Além disso, percebe-se, nos últimos 3 anos, as empresas que importam fermento fresco para o Brasil (SAF e da Levapan) aumentaram suas participações no mercado. Mesmo com o consumo caindo, a oferta dessas empresas têm crescido ou se mantido estável.

Corroborando a idéia de que as empresas citadas acima poderiam fornecer fermento fresco, a grande parte dos distribuidores também apresentou este posicionamento. Para ilustrar, apresenta-se uma das respostas obtidas, onde o distribuidor Dispropan afirma que as limitações derivadas das características físicas do fermento biológico fresco não impedem a sua comercialização nos países do Mercosul, citando como exemplo o fermento da Levapan, que é fabricado no Paraguai e distribuído em quase todo o Brasil.

Um outro fator que inibe o exercício de posição dominante pelas Requerentes é o fato dos concorrentes terem informado que não haveria dificuldades em produzir ou importar mais fermento biológico fresco, caso ocorra um aumento nas suas demandas, em função de um descolamento dos consumidores aos seus produtos.

Das informações apresentadas, ou seja: (i) da rivalidade existente entre os distribuidores de fermento; (ii) da existência de fornecedores alternativos; e (iii) da possibilidade de se produzir ou importar mais fermento fresco no caso de um aumento na demanda; pode-se concluir que tais fatores são fundamentais para coibir um provável exercício unilateral de poder de mercado.

#### 5.1.3. Outros Fatores - Posicionamento dos Concorrentes e Consumidores Finais

Em consulta aos concorrentes da Mauri e da Fleischmann de fermento biológico fresco, questionou-se o posicionamento de cada um quanto aos aspectos positivos e negativos que envolvem a operação entre as Requerentes.

A Itaiquara informou que **Confidencial**.

A SAF do Brasil informou que **Confidencial**.

Corroborando a posição dos concorrentes, a Associação Brasileira da Indústria de Panificação e Confeitaria informou que também não veria problemas com esta operação, pois as Requerentes não teriam condições de exercer poder de mercado unilateralmente.

Um outro fator que não torna vantajoso o exercício de posição dominante pelas Requerentes é o fato de todas as empresas concorrentes não terem apresentado possíveis dificuldades em aumentar o volume produzido ou importado no caso de um aumento de suas demandas, em virtude de um possível deslocamento dos consumidores para adquirir seus produtos.

### 5.1.4. Conclusão

Conforme o que foi exposto, pode-se verificar que, apesar da concentração existente no mercado de fermento biológico fresco, o exercício de posição dominante por parte das Requerentes é improvável. Além disso, poucos serão os incentivos de um eventual aumento no preço do produto, já que os distribuidores podem trocar de fornecedor e os clientes têm outras opções de fabricantes mesmo que optem por não trocar pelo fermento biológico instantâneo. Sendo assim, não é necessário dar prosseguimento à análise deste mercado.

## 5.2. Fermento Biológico Instantâneo

### 5.2.1. Condições de Entrada

Conforme as informações prestadas pelas Requerentes, a escala mínima viável para a produção de fermento biológico instantâneo é de **Confidencial**. O custo para instalação desta planta produtiva é de cerca de **Confidencial**, sendo necessário um período de **Confidencial** para a implementação de todo projeto. A tecnologia necessária para a implantação da linha de produção de fermento biológico instantâneo é madura e está amplamente difundida no mercado.

Quanto às demais questões sobre os canais de distribuição, a diferenciação de produto e as marcas, deve-se considerar as mesmas afirmações feitas no caso do fermento biológico fresco, já que não foram apresentadas informações segmentadas por tipo de fermento.

O único concorrente que pôde fornecer dados sobre as condições de entrada no mercado em análise foi a empresa SAF do Brasil. Segundo tal empresa, a escala mínima viável de linha de produção de fermento biológico instantâneo é de 8 mil toneladas, com um custo de R\$ 172,8 milhões<sup>12</sup> (US\$ 60 milhões). O tempo necessário para a completa instalação do processo produtivo foi estimado em 30 meses. Conforma a SAF, o acesso à tecnologia para a produção do produto em questão é difícil, pois ela não está disponível no mercado já que é desenvolvida internamente por cada grupo. Por fim, quanto aos canais de distribuição, a foi informado que a produção pode ser vendida por meio de distribuidores, para pequenos clientes, e através de uma equipe de vendas direta, para aquelas clientes maiores.

Todas as informações sobre as condições de entrada das Requerentes e da SAF estão apresentadas de forma resumida no quadro abaixo:

**Quadro X - Condições de Entrada**  
(em toneladas de fermento biológico instantâneo)

Empresa	EMV (ton)	Custo (US\$)	Tempo (meses)	Acesso Tecnologia	Canais Distribuição
Requerentes	<b>Confidencial</b>				
SAF	8 mil	60 mi	30	Não está disponível no mercado Pertence a um grupo limitado Tecnologia desenvolvida internamente.	Distribuidores para pequenos consumidores; Equipe de vendas diretas para grandes clientes.

Fonte: Elaboração SEAE.

Como pode ser percebido pelo quadro acima, tanto a escala mínima viável quanto o investimento necessário propostos pelas Requerentes foram muito diferentes daqueles informados pela SAF. Ressalte-se também que outros concorrentes foram consultados, mas não tiveram condições de apresentar os dados solicitados. Entretanto, mesmo que se considere a estimativa das Requerentes (que é a menor) ainda assim, se comparada ao total do mercado, a escala mínima é muito alta.

<sup>12</sup> Idem.



Dessa forma, não se pode afirmar que as condições de entradas são fáceis para o mercado de fermento biológico instantâneo e torna-se necessário prosseguir para a próxima etapa da análise.

### 5.2.2. Condições de Entrada para um Novo Distribuidor

Serão analisadas, neste item, as condições de entrada no mercado de fermento biológico instantâneo para aqueles fabricantes que ainda não estão presentes no Brasil ou que atuam somente via importação independente. O intuito aqui é verificar se existe possibilidade dessas empresas entrarem no mercado nacional via montagem de um distribuidor exclusivo que escoe a produção para todo país (o que ocorrerá provavelmente via pequenos ou grande distribuidores) ou via o estabelecimento de uma subsidiária brasileira que teria também a mesma função do distribuidor. Destaca-se que existem mais de **Confidencial** fabricantes de fermento biológico instantâneo no mundo, listadas no Anexo I, que ainda não atuam no mercado brasileiro.

Inicialmente, convém destacar que as informações foram obtidas com as Requerentes, concorrentes e grande parte daqueles que distribuem os fermentos da Fleischmann e da Mauri. Conforme estimativas apresentadas, estes distribuidores correspondem a quase 80% da demanda de fermento biológico, em geral.

Das respostas apresentadas, pôde-se verificar que a estrutura de um distribuidor é extremamente flexível. Sendo assim, uma empresa que viesse se instalar no Brasil poderia montar uma estrutura pequena e aos poucos, conforme o seu desempenho no mercado, fosse aumentando a sua capacidade de distribuição. Com certeza, o custo para a montagem dessa estrutura inicial seria menor do que aquele necessário para o estabelecimento de um distribuidor de grande porte, que tenha na sua carteira um elevado número de produtos. A estrutura se assemelharia a um pequeno distribuidor, já que mesmo que a empresa fabrique muitos produtos de panificação, não irá oferta-los na sua totalidade logo que entrar no mercado nacional.

Conforme as Requerentes, **Confidencial**.

A Itaiquara estima que o custo para montar um distribuidor de fermento biológico fresco na região sudeste do país seria em torno de R\$ 50,00 por 1.000 habitantes. Não soube informar, já que não tem penetração nacional, o custo de distribuição para todo o Brasil.

A Levapan informou que o custo aproximado para um pequeno distribuidor considerando que tenha seu próprio depósito e uma pequena área de atuação é de R\$ 40 mil.

A SAF informou que o custo para montagem de um distribuidor é diretamente proporcional ao tamanho do mercado a ser atendido, bem como a dispersão dos clientes nesse mercado.

A Puratos afirmou se difícil estimar o custo de montagem de um distribuidor de fermento biológico instantâneo visto que, normalmente, nenhum distribuidor ofertará apenas fermento, mas sim outros insumos de panificação. Para um distribuidor deste porte, acreditam que os investimentos para a abertura de um distribuidor seriam entre R\$ 500 mil a R\$ 1 milhão.

Diante do exposto, percebe-se que uma empresa que pretenda se instalar no Brasil através da montagem de um distribuidor pode iniciar sua atuação com uma estrutura pequena que se ajuste ao longo do tempo, conforme for o crescimento nas suas vendas. De qualquer forma, as informações apresentadas esclarecem que os custos não são significativos e não se necessita de uma grande estrutura, ao menos inicialmente, para se iniciar uma atuação no mercado nacional de fermento biológico instantâneo. Essas condições podem ser consideradas necessárias para inibir um possível exercício de posição dominante por parte das Requerentes. Conforme o que será destacado na próxima seção, se verificará que os

principais concorrentes também apresentaram posicionamentos contrários que tornassem a operação passível de reprovação.

### **5.2.3. Atuação dos Distribuidores**

Todos os distribuidores consultados informaram que no caso de um aumento no preço do fermento biológico instantâneo ofertado tanto pela Mauri quanto pela Fleischmann, seria possível adquirir de outros fabricantes tal produto para ser revendido. Além disso, sempre citaram no mínimo três fornecedores como possíveis alternativas.

As empresas SAF, Levapan e Emulzint também informaram que, no caso de um aumento no preço do fermento instantâneo das Requerentes, teriam condições de suprir um eventual descolamento da demanda para os seus produtos, através da importação de um volume maior do produto. Tal posição dos concorrentes é fundamental para coibir qualquer tentativa de abuso de posição dominante que possa ocorrer por parte das Requerentes.

As posições apresentadas tanto pelos distribuidores quanto pelos concorrentes são fundamentais para tornar pouco vantajoso um possível exercício de poder de mercado por parte das Requerentes, impedindo assim aumentos abusivos no preço do fermento biológico instantâneo.

### **5.2.4. Outros Fatores – Posicionamento dos Concorrentes e Consumidores Finais**

O posicionamento da SAF (já destacado) **Confidencial**.

A empresa Colombo informou que **Confidencial**.

A Associação Brasileira da Indústria de Panificação e Confeitaria (ABIP) também informou que também não veria problemas com esta operação, pois acredita que as Requerentes não teriam como aumentar seus preços de forma abusiva.

Diante dos posicionamentos obtidos por esta Secretaria, percebe-se que não foram apresentadas objeções à operação que inviabilizassem a sua concretização.

### **5.2.5. Conclusão**

Conforme o que foi apresentado, verifica-se que também no mercado de fermento biológico instantâneo não existe probabilidade de exercício unilateral de poder de mercado por parte das Requerentes. Sendo assim, não é preciso dar prosseguimento à análise.

## **6. Recomendação**

Diante do exposto, conclui-se que a operação não acarreta efeitos anticompetitivos e sugere-se a sua aprovação, sem restrições.

À apreciação superior.

LUCIANA PINTO DE ANDRADE  
Técnica

MARCELO SOUZA AZEVEDO  
Técnico

ISABEL RAMOS DE SOUSA  
Coordenadora da COINP

CLAUDIA VIDAL MONNERAT DO VALLE  
Coordenadora-Geral de Produtos Industriais

De acordo.

LUIS FERNANDO RIGATO VASCONCELLOS  
Secretário-Adjunto

De acordo.

JOSÉ TAVARES DE ARAUJO JUNIOR  
Secretário de Acompanhamento Econômico