

II

(Akty przyjęte na mocy Traktatów WE/Euratom, których publikacja nie jest obowiązkowa)

DECYZJE

KOMISJA

DECYZJA KOMISJI

z dnia 29 października 2006 r.

uznająca koncentrację za zgodną ze wspólnym rynkiem i funkcjonowaniem Porozumienia EOG

(Sprawa COMP/M.3975 – Cargill/Degussa)

(notyfikowana jako dokument nr C(2006) 1034)

(Jedynie tekst w języku angielskim jest autentyczny)

(Tekst mający znaczenie dla EOG)

(2007/783/WE)

W dniu 29 marca 2006 r. Komisja przyjęła decyzję w sprawie połączenia przedsiębiorstw na mocy rozporządzenia (WE) nr 139/2004 z dnia 20 stycznia 2004 r. w sprawie kontroli koncentracji przedsiębiorstw⁽¹⁾, w szczególności art. 8 ust. 1 tego rozporządzenia. Wersja tej decyzji nieopatrzona klauzulą poufności jest dostępna w autentycznej wersji na stronie internetowej Dyrekcji Generalnej ds. Konkurencji, pod następującym adresem: http://ec.europa.eu/comm/competition/index_pl.html

I. STRESZCZENIE

- (1) W dniu 21 października 2005 r. Komisja otrzymała zgłoszenie w sprawie planowanej koncentracji zgodnie z art. 3 ust. 1 lit. b) rozporządzenia Rady (WE) nr 139/2004 w sprawie kontroli koncentracji przedsiębiorstw („rozporządzenia w sprawie kontroli łączenia przedsiębiorstw”).
- (2) Po przeanalizowaniu zawiadomienia Komisja stwierdziła, że zgłoszona koncentracja wchodzi w zakres rozporządzenia w sprawie kontroli łączenia przedsiębiorstw.
- (3) W dniu 23 listopada 2005 r. strony przedstawiły Komisji swoje zobowiązania. W dniu 14 grudnia 2005 r. Komisja uznała, że koncentracja ta, nawet z uwzględnieniem złożonych zobowiązań, wzbudza poważne wątpliwości co do jej zgodności ze wspólnym rynkiem, w związku z czym podjęła decyzję o wszczęciu postępowania na mocy art. 6 ust. 1 lit. c) rozporządzenia w sprawie kontroli łączenia przedsiębiorstw.
- (4) Po przeprowadzeniu szczegółowego badania Komisja stwierdziła jednak, że zgłoszona koncentracja nie budzi wątpliwości co do jej zgodności ze wspólnym rynkiem.

Dlatego też zaproponowano przeprowadzenie zgłoszonej transakcji zgodnie z art. 8 ust. 1 rozporządzenia w sprawie kontroli łączenia przedsiębiorstw.

II. STRONY I DZIAŁANIA

- (5) Przedsiębiorstwo Cargill jest prywatną firmą z siedzibą w Stanach Zjednoczonych, prowadzącą na całym świecie działalność w dziedzinie produkcji towarów rolnych, pasz zwierzęcych i żywności oraz handlu nimi, a także w dziedzinie świadczenia usług finansowych powiązanych z tymi operacjami. Przedsiębiorstwo DFI jest niemiecką firmą wytwarzającą dodatki do żywności, będącą obecnie własnością przedsiębiorstwa Degussa AG, której głównymi akcjonariuszami są RAG i E.ON. Dwoma podstawowymi działami przedsiębiorstwa DFI prowadzącymi działalność podstawową są „DFI Texturant Systems” i „DFI Flavours”. Operacja polega na nabyciu 100 % akcji DFI będących aktualnie w posiadaniu spółki Degussa AG.

III. KONCENTRACJA O WYMIARZE WSPÓLNOTOWYM

- (6) Planowana transakcja polega na przejściu przez przedsiębiorstwo Cargill całkowitej kontroli nad przedsiębiorstwem DFI w rozumieniu art. 3 ust. 1 lit. b) i art. 1 ust. 3 rozporządzenia w sprawie kontroli łączenia przedsiębiorstw.

⁽¹⁾ Dz.U. L 24 z 29.1.2004, str. 1.

IV. WŁAŚCIWE RYNKI PRODUKTOWE

- (7) Badanie rynkowe Komisji koncentrowało się w niniejszym przypadku zwłaszcza na rynkach niemodyfikowanej genetycznie płynnej lecytyny i niemodyfikowanej genetycznie lecytyny odolejonej (1). Innymi rynkami, na które koncentracja wywarła wpływ, były rynki modyfikowanej genetycznie lecytyny, modyfikowanej genetycznie pektyny i oleju surowego (2).

1. Różne rynki lecytyny

- (8) Lecytyna jest dodatkiem do żywności, który jako tzw. emulgator jest stosowany do stabilizacji emulsji stanowiących mieszaninę substancji hydrofilowych (np. woda) i hydrofobowych (np. olej). Lecytyna jest stosowana przede wszystkim w produkcji żywności i pasz, jednak również jako składnik kosmetyków, wyrobów farmaceutycznych i produktów przemysłowych (takich jak środki chwastobójcze i skóra). Chociaż zazwyczaj stanowi mniej niż 1 % całkowitych kosztów produkcji, jest na ogół niezbędna do procesu technologicznego użytkowników końcowych i może radykalnie zmieniać jakość produktów końcowych.

- (9) Lecytyna jest produktem ubocznym wytwarzanym w procesie wyciskania oleju z nasion roślin oleistych, głównie z nasion soi: znaczną większość lecytyny sprzedawanej na rynku ekstrahuje się z oleju sojowego (95 %), natomiast inne źródła, takie jak nasiona rzepaku i słonecznika, ciągle odgrywają jedynie marginalną rolę. Lecytyna stanowi poniżej 1 % zawartości objętościowej i znacznie poniżej 5 % zawartości wartościowej nasion sojowych.

a) Lecytyna i emulgatory syntetyczne nie znajdują się na tym samym rynku produktowym

- (10) Emulgatory można podzielić na emulgatory naturalne (tzn. lecytynę) i emulgatory syntetyczne (takie jak mono- lub diglicerydy). Pierwsze z nich ekstrahuje się z nasion roślin oleistych, a drugie wytwarza się w reakcjach chemicznych. W badaniu rynku Komisja ustaliła, że oba rodzaje emulgatorów nie należą do tego samego rynku produktowego, głównie z powodów wskazanych poniżej.

- (11) Badanie rynkowe przeprowadzone z perspektywy popytu wykazało, że lecytyna i emulgatory syntetyczne nie są wzajemnie zastępowalne ze względów zarówno technologicznych, jak i jakościowych. Dotyczy to producentów pasz i żywności. Chociaż ceny niemodyfikowanej genetycznie lecytyny uległy w ciągu ostatnich dwóch lat podwojeniu, prawie żaden z odbiorców niemodyfikowanej genetycznie lecytyny nie przestawił się w przeszłości na emulgatory syntetyczne, a znaczna większość nie przestawiłaby się na emulgatory syntetyczne, gdyby doszło w przyszłości do wzrostu ceny lecytyny o 10 %.

b) Lecytynę zmodyfikowaną i niemodyfikowaną genetycznie należy rozpatrywać oddzielnie

- (12) Badanie rynkowe wykazało również, że należy rozróżnić oddzielne rynki lecytyny zmodyfikowanej i niemodyfikowanej genetycznie w Europie. Europejscy klienci (w odróżnieniu od klientów w innych częściach świata) są zdecydowanie przeciwni produktom zmodyfikowanym genetycznie. Doprowadziło to Unię Europejską do przyjęcia kilku rozporządzeń wymagających etykietowania i śledzenia żywności i pasz zmodyfikowanych

genetycznie oraz ich składników od 2004 r. ⁽¹⁾ Zgodnie z tymi rozporządzeniami lecytynę można zwolnić z obowiązku etykietowania, jeżeli istnieje ugruntowany proces certyfikacji („ścieżka audytu”) obejmujący cały łańcuch produkcji i dostaw, dowodzący, że odpowiednia uprawa soi nie jest zmodyfikowana genetycznie i że stosowane półprodukty oraz wyrób gotowy były przechowywane oddzielnie od materiału zmodyfikowanego genetycznie w trakcie sadzenia, zbiorów, przechowywania, przetwarzania i dystrybucji.

- (13) Z perspektywy łańcucha zaopatrzeniowego koszty produkcji niemodyfikowanej genetycznie lecytyny są znacznie większe niż koszty produkcji lecytyny modyfikowanej genetycznie. W rzeczywistości łańcuch zaopatrzeniowy w lecytynę niemodyfikowaną genetycznie różni się od odpowiedniego łańcucha w przypadku lecytyny zmodyfikowanej genetycznie. W rezultacie istnieją istotne różnice pomiędzy cenami lecytyny zmodyfikowanej genetycznie a cenami lecytyny niemodyfikowanej genetycznie.

c) Należy oddzielnie oceniać płynną, odolejoną i frakcjonowaną lecytynę

- (14) Ponadto Komisja stwierdziła, że należy dokonać rozróżnienia pomiędzy różnymi rodzajami lub gatunkami lecytyny, ponieważ płynna lecytyna (jako produkt podstawowy) może być dalej rafinowana w procesie odolejania z uzyskaniem „odolejonej” lecytyny lub w procesie frakcjonowania z uzyskaniem „frakcjonowanej” lecytyny ⁽²⁾. Przedsiębiorstwo Cargill nie prowadzi produkcji frakcjonowanej lecytyny. W badaniu rynkowym zidentyfikowano szereg elementów przemawiających za dokonaniem rozróżnienia pomiędzy płynną, odolejoną a frakcjonowaną lecytyną.

- (15) Prawie wszyscy klienci stwierdzili, że nie mogą się przestawić ze stosowania lecytyny płynnej na jej stosowanie w postaci odolejonej i odwrotnie, ponieważ wybrany typ tej substancji spełnia ich bardzo ściśle określone potrzeby (np. smak, przetwarzanie itp.) i wymaga zastosowania odmiennego procesu produkcji. Z perspektywy łańcucha dostaw produkcja lecytyny odolejonej i frakcjonowanej wymaga dodatkowych urządzeń produkcyjnych i znacznych inwestycji oraz wiąże się z odmiennym produkcyjnym *know-how*.

2. Pektyna

- (16) Działalność stron pokrywa się również w dziedzinie pektyny. Pektynę stosuje się do żelatynizacji, stabilizacji i żelifikacji produktów. Komisja rozważyła konieczność dokonania dalszego rozróżnienia pomiędzy różnymi rodzajami pektyny (np. pektyny jabłkowa i cytrusowa, a także rozróżnienia na podstawie zawartości metoksyłu), jednak ostatecznie mogła pozostawić kwestię definicji rynkowej otwartą, ponieważ transakcja nie wpłynie na konkurencję na rynku określanym według obu tych definicji.

⁽¹⁾ Rozporządzenie (WE) nr 1829/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22 września 2003 r. w sprawie genetycznie modyfikowanej żywności i paszy (Dz.U. L 268 z 18.10.2003, str. 1) i rozporządzenie (WE) nr 1830/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22 września 2003 r. dotyczące możliwości śledzenia i etykietowania organizmów zmodyfikowanych genetycznie oraz możliwości śledzenia żywności i produktów paszowych wyprodukowanych z organizmów zmodyfikowanych genetycznie i zmieniające dyrektywę 2001/18/WE (Dz.U. L 268 z 18.10.2003, str. 24).

⁽²⁾ Istnieją również pewne formy modyfikowanych/dostosowanych do potrzeb klientów „specjalnych lecytyn”, które jednak odpowiadają jedynie za pomijalną część rynku.

V. WŁAŚCIWE RYNKI GEOGRAFICZNE

1. Lecytyna

- (17) Komisja uznała, że przynajmniej rynki *niezmodyfikowanej genetycznie lecytyny* obejmują swoim zakresem cały obszar EOG.
- (18) Silna preferencja europejskich klientów w stosunku do produktów *niezmodyfikowanych genetycznie*, która jest wyraźnie ograniczona do Europy, prowadzi do różnicowania warunków rynkowych w Europie. Europejski Obszar Gospodarczy odpowiada za 80 % całkowitej sprzedaży *niezmodyfikowanej genetycznie lecytyny*, jednak za jedynie 45 % ogólnoświatowej sprzedaży lecytyny. Co więcej, klienci rzadko kupują lecytynę bezpośrednio od dostawców spoza Europy, nie tylko ze względu na to, że istotnym czynnikiem są koszty transportu, lecz również dlatego, że sprawę kluczową dla wielu klientów stanowi terminowość dostaw oraz wsparcie w aspekcie wiedzy na temat produktu i produkcji. Dlatego struktura popytu na lecytynę w obrębie EOG różni się istotnie od struktury popytu w pozostałej części świata.
- (19) Jeżeli chodzi o rynki *zmodyfikowanej genetycznie lecytyny* (płynnej i odolejonej), chociaż niektóre czynniki wydają się przemawiać za istnieniem rynku ogólnoświatowego (np. wymagania przepisów nie różnią się istotnie w różnych częściach świata), dla celów niniejszej decyzji Komisja może pozostawić dokładną definicję rynku geograficznego otwartą.

2. Pektyna

- (20) Nawet jeżeli w badaniu rynkowym uzyskano dane wskazujące na to, że zasięg geograficzny rynków może być ograniczony do EOG, dokładną definicję rynku geograficznego można pozostawić otwartą, ponieważ nie istnieją żadne problemy związane z konkurencją na rynku niezależnie od jego definicji.

VI. OCENA

1. Niezmodyfikowana genetycznie płynna lecytyna

- (21) Jeżeli chodzi o rynek EOG *niemodyfikowanej genetycznie płynnej lecytyny*, wyniki dogłębnego badania rynkowego ostatecznie usunęły poważne wątpliwości co do zgodności proponowanej transakcji ze wspólnym rynkiem.
- (22) Badanie wykazało, że rzeczywisty udział rynkowy stron ([30–40] %) jest mniejszy niż szacowany przez strony ([40–50] %) i potwierdziło istnienie na tyle silnej presji konkurencyjnej ze strony innych konkurentów, która skutecznie ograniczy pozycję stron na tym rynku. W rzeczywistości udział rynkowy konkurentów przedsiębiorstw Cargill, DFI i Solae ulegał stalemu, istotnemu wzrostowi. Nie tylko dystrybutorom dodatków do żywności o ugruntowanej pozycji, takim jak Nore Ingredients ([5–15] % udziału w rynku) lub Helm AG ([0–10] % udziału w rynku), udało się zwiększyć swój udział rynkowy. Bardziej wiarygodną alternatywą dla europejskich klientów stali się również konkurenci brazylijscy i indyjscy, ponieważ wielu z nich ma (w odróż-

żeniu od przedsiębiorstw Cargill i Degussa) bezpośredni dostęp do surowca do produkcji *niezmodyfikowanej genetycznie płynnej lecytyny*. Już teraz niektórzy więksi klienci z sektora żywności/czekolady zaopatrują się bezpośrednio u źródła brazylijskiego. Wiodący producenci brazylijscy dowiedli, że są w stanie ustanowić własną sieć dystrybucyjną i logistyczną w Europie i konkurować bezpośrednio z uczestnikami rynku o ugruntowanej pozycji, takimi jak podmiot powstały wskutek połączenia i Solae.

- (23) Innym czynnikiem skłaniającym brazylijskich i indyjskich producentów do bardziej agresywnego konkurowania z podmiotami na rynku europejskim jest znaczny wzrost cen i atrakcyjne marże na sprzedaży *niezmodyfikowanej genetycznie płynnej lecytyny*. Ponieważ wiodący uczestnicy rynku EOG (Cargill, DFI, Solae) pozyskują obecnie prawie cały swój *niezmodyfikowany genetycznie surowiec* od istniejących lub co najmniej potencjalnych konkurentów brazylijskich, ich obecne otoczenie konkurencyjne na rynku *niemodyfikowanej genetycznie płynnej lecytyny* nie powinno się na tyle zmienić, aby powstały istotne utrudnienia konkurencji.
- (24) Badanie rynkowe Komisji wykazało również, że połączenie to nie doprowadzi do zmniejszenia konkurencyjności w wyniku *efektów skoordynowanych*. Nie wynika to wyłącznie z asymetrii udziałów rynkowych dwóch głównych uczestników rynku na skutek połączenia. Również wyniki badania rynkowego zdecydowanie wskazują na to, że rynek *niezmodyfikowanej genetycznie płynnej lecytyny* nie można uważać za przejrzysty: Cena *niemodyfikowanej genetycznie lecytyny* jest negocjowana pomiędzy dostawcą a jego klientami na bazie indywidualnej, bez dostępności odpowiednich cenników. W rezultacie istnieją istotne różnice cen *płynnej lecytyny* dla poszczególnych klientów, nawet tych o porównywalnej wielkości.

2. Niemodyfikowana genetycznie odolejona lecytyna

- (25) Badanie przeprowadzone przez Komisję koncentrowało się zwłaszcza na rynku *niemodyfikowanej genetycznie odolejonej lecytyny*, ponieważ strony mają szczególnie wysoki łączny udział w tym rynku. Jednak chociaż zgodnie z zawiadomieniem na tym rynku działały tylko trzy podmioty, dogłębne badanie wykazało, że na rynek *niemodyfikowanej genetycznie odolejonej lecytyny* wszedł już lub zamierza wejść szereg nowych dostawców, co skutecznie obniży zdolność stron do postępowania w sposób niezależny od konkurentów.
- (26) Badanie rynkowe potwierdziło, że w 2005 r. największym dostawcą *niezmodyfikowanej genetycznie odolejonej lecytyny* pozostawała spółka DFI, z udziałem rynkowym w wysokości [50–60] %. Łącznie z udziałem rynkowym przedsiębiorstwa Cargill na poziomie [0–10] % w 2005 r., podmiot powstały w wyniku połączenia będzie posiadał [60–70] % udziału w rynku *niezmodyfikowanej genetycznie lecytyny* w obszarze EOG.

- (27) Ponadto badanie wykazało, że pozycja przedsiębiorstwa Cargill na rynku odolejonej lecytyny jest względnie słaba, przy czym jej zniknięcie jako konkurenta nie zmieni istotnie obecnej struktury konkurencyjnej rynku. W odróżnieniu od swoich głównych konkurentów, Cargill nie posiada własnych zakładów produkcji odolejonej lecytyny, tylko zleca jej wytwarzanie w fabryce w Arkansas, USA. Fabryka ta dysponuje względnie ograniczonymi mocami produkcyjnymi, których nie będzie można w pełni wykorzystywać ze względu na poważne problemy techniczne. Co więcej, badanie rynkowe wykazało, że strategia „niskiej ceny” wybrana przez przedsiębiorstwo Cargill do wejścia na rynek niezmodyfikowanej genetycznie odolejonej lecytyny okazała się niemożliwa do utrzymania ze względu na drastyczny wzrost kosztów surowca (niezmodyfikowanej genetycznie płynnej lecytyny).
- (28) Badanie wykazało również, że weszli już na rynek lub mogą na niego wkrótce wejść nowi dostawcy niezmodyfikowanej genetycznie odolejonej lecytyny, ze znacznym zakresem działalności. Większość tych dostawców (np. Berg & Schmidt/Sternchemie, Ruchi i Matlani) zbudowała już własne linie odolejania lub uruchomią je w przyszłym roku (np. SG Lecitinas). Znaczna wielkość mocy produkcyjnej nowo zainstalowanych urządzeń odolejających wskazuje na to, że dostawcy indyjscy i południowoamerykańscy podjęli znaczne wysiłki w celu wejścia na europejski rynek. Nowo dostępna moc produkcyjna niezmodyfikowanej genetycznie odolejonej lecytyny w Indiach i Brazylii przekroczy wolumen całego rynku EOG.
- (29) Wejście na rynek względnie dużej liczby przedsiębiorstw dowodzi, że bariery wejścia na rynek odolejonej lecytyny mogą być istotne, jednak nie są niemożliwe do pokonania. Chociaż faktem jest, że odolejona lecytyna nie jest „towarem” i jej produkcja wymaga stosowania określonych technologii i *know-how*, konkurenci potwierdzili, że technologia ta jest dostępna na rynku (np. za pośrednictwem firm technologicznych) i że mogą wyprodukować niezmodyfikowaną genetycznie odolejoną lecytinę o poziomie jakościowym porównywalnym do oferowanego przez liderów rynkowych. Również wymaganie przez wielu klientów z branży spożywczej, aby ich dostawca był obecny na rynku europejskim, nie stanowi dla tych konkurentów istotnej przeszkody, ponieważ większość z nich współpracuje z europejskimi dystrybutorami o ugruntowanej pozycji, którzy mogą zapewnić niezbędną wiedzę na temat klientów i ich indywidualnych potrzeb. Wielu klientów potwierdziło, że są zainteresowani alternatywnym źródłem odolejonej niezmodyfikowanej genetycznie lecytyny.

3. Rynki lecytyny zmodyfikowanej genetycznie

- (30) Badanie rynkowe nie potwierdziło istnienia problemów konkurencyjnych na rynkach lecytyny zmodyfikowanej genetycznie. Jeżeli chodzi o *płynną lecytinę*, nawet przy rozpatrywaniu wyłącznie rynków europejskich wyraźnym liderem rynkowym pozostanie przedsiębiorstwo ADM z udziałem [40–50]%, a następane pozycje będą

zajmować strony, spółka Solae i szereg mniejszych konkurentów. Sugeruje to, że nowy podmiot będzie miał niewielkie możliwości jednostronnego podwyższenia cen lub innego ograniczenia konkurencji. Co więcej, przedsiębiorstwo Cargill nie koncentruje swojej strategii marketingowej odnoszącej się do lecytyny na rynkach tej substancji zmodyfikowanej genetycznie. Jeżeli chodzi o ryzyko spowodowania na skutek połączenia zachowania skoordynowanego, Komisja uważa, że tego typu ryzyko jest pomijalne, głównie z takich samych powodów, jak w odniesieniu do niezmodyfikowanej genetycznie płynnej lecytyny (brak przejrzystości cen, asymetria udziałów w rynku itp.). Jeżeli chodzi o zmodyfikowaną genetycznie *odolejoną* lecytinę, przedsiębiorstwo Solae będzie posiadać udział [50–60] % w rynku europejskim, a następną pozycję będzie zajmować przedsiębiorstwo DFI, przy czym połączenie ze spółką Cargill w bardzo niewielkim stopniu zwiększy jej udział rynkowy. Istnieje również szereg innych konkurentów na rynku (np. ADM). W związku z tym stopień nakładania się działalności na rynkach genetycznie zmodyfikowanej odolejonej lecytyny jest bardzo ograniczony.

4. Pektyna

- (31) Łączny udział stron w rynku pektyny nie przekracza 25 % w skali ogólnoswiatowej i w skali EOG. Ulegnie on bardzo ograniczonemu wzrostowi. Połączenie nie wpłynie na pozycję lidera rynkowego przedsiębiorstwa CP Kelco i pozycję obecnego numeru dwa (przedsiębiorstwa Danisco). Ocena ta nie zmieni się w przypadku wyróżnienia rynków alternatywnych (np. rynków ogólnoswiatowych, rynków pektyny jabłkowej/cytrusowej lub rynków według zawartości metoksyłu), ponieważ pozycja przedsiębiorstwa Cargill na tych rynkach byłaby jeszcze słabsza.

5. Efekty wertykalne (olej surowy)

- (32) Chociaż na podstawie hipotetycznej definicji rynku pozyskiwania i produkcji surowego oleju sojowego w obrębie EOG proponowana transakcja technicznie wpływa na rynek wertykalnie, nie budzi jednak zastrzeżeń od tej strony, głównie dlatego, że przedsiębiorstwa DFI i Cargill kupują gotową płynną niezmodyfikowaną genetycznie lecytinę od podmiotów trzecich i nie stosują surowca niezmodyfikowanego genetycznie ze swojej własnej produkcji do wytwarzania lecytyny niezmodyfikowanej genetycznie.

VII. WNIOSK

- (33) W świetle powyższego w decyzji stwierdza się, że planowana koncentracja nie utrudnia znacząco skutecznej konkurencji na obszarze wspólnego rynku lub znacznej jego części.
- (34) W związku z powyższym decyzja ta uznaje, że koncentracja jest zgodna z zasadami wspólnego rynku i Porozumienia EOG zgodnie z art. 2 ust. 2 i art. 8 ust. 1 rozporządzenia w sprawie kontroli łączenia przedsiębiorstw oraz art. 57 Porozumienia EOG.