II

(Akty přijaté na základě Smlouvy o ES a Smlouvy o Euratomu, jejichž uveřejnění není povinné)

ROZHODNUTÍ

KOMISE

ROZHODNUTÍ KOMISE

ze dne 29. března 2006,

kterým se spojení označuje za slučitelné se společným trhem a s fungováním Dohody o EHP

(Věc COMP/M.3975 – Cargill/Degussa)

(oznámeno pod číslem K(2006) 1034)

(Pouze anglické znění je závazné)

(Text s významem pro EHP)

(2007/783/ES)

Dne 29. března 2006 Komise přijala rozhodnutí ve věci spojení podniků podle nařízení Rady (ES) č. 139/2004 ze dne 20. ledna 2004 o kontrole spojování podniků ([1]), *a zejména podle čl. 8 odst. 1 tohoto nařízení. Znění celého rozhodnutí bez důvěrných informací je k dispozici v úředním jazyce případu a v pracovních jazycích Komise na internetových stránkách generálního ředitelství pro hospodářskou soutěž na adrese: http://ec.europa.eu/comm/competition/index_en.html*

I. **SHRNUTÍ**

(1) Dne 21. října 2005 obdržela Komise oznámení o navrhovaném spojení podniků podle čl. 3 odst. 1 písm. b) nařízení Rady č. 139/2004 o spojování podniků (dále jen „nařízení o spojování").

(2) Komise po přezkoumání oznámení dospěla k závěru, že oznamované spojení spadá do působnosti nařízení o spojování.

(3) Strany předložily Komisi své závazky dne 23. listopadu 2005. Komise dospěla dne 14. prosince 2005 k závěru, že i při zohlednění předložených závazků, spojení vyvolává vážné pochybnosti o slučitelnosti se společným trhem, a rozhodla proto o zahájení řízení podle čl. 6 odst. 1 písm. c) nařízení o spojování.

(4) Po důkladném šetření však Komise konstatovala, že není důvodu k obavám, že by oznámená operace nebyla slučitelná se společným trhem. Proto navrhla schválit oznámené spojení podle článku 8 odst. 1 nařízení o spojování.

II. **STRANY, ÚČASTNÉ VE SPOJENÍ**

(5) Cargill je soukromá společnost se sídlem v USA a s celosvětovou působností, specializovaná na výrobu a distribuci zemědělských produktů, krmiv a potravin a na poskytování souvisejících finančních služeb. DFI je německá společnost specializovaná na výrobu potravinářských přísad. V současnosti ji vlastní společnost Degussa AG, jejímiž hlavními akcionáři jsou společnosti RAG a E.ON. Dvěma hlavními obchodními pobočkami společnosti DFI jsou „DFI Texturant Systems" a „DFI Flavours". Spojení spočívá v nákupu 100 % akcií společnosti DFI, které v současnosti vlastní společnost Degussa AG.

III. **SPOJENÍ EVROPSKÉHO ROZMĚRU**

(6) Navrhovaným spojením získává společnost Cargill rozhodující vliv – ve smyslu článku 3 odst. 1 písm. b) a článku 1 odst. 3 nařízení o spojování – na řízení celé společnosti DFI.

([1]) Úř. věst. L 24, 29.1.2004, s. 1.

IV. **RELEVANTNÍ TRHY VÝROBKŮ**

(7) Průzkum trhu, který provedla Komise, se v tomto případě zaměřil především na trhy s *geneticky neupraveným („GNM“) tekutým lecitinem* a *geneticky neupraveným odtučněným lecitinem* (1). Ostatní relevantní trhy byly trhy s *geneticky modifikovaným („GM“) lecitinem, pektinem* a surovým rostlinným olejem (2).

1. **Různé trhy s lecitinem**

(8) Lecitin je potravinová přísada, která se používá jako tzv. „emulgátor“ pro stabilizaci emulzí, tj. směsí hydrofilních látek (například voda) a látek hydrofobních (například olej). Lecitin se používá zejména jako přísada do potravin a krmiv, ale používá se i v kosmetických, farmaceutických a průmyslových výrobcích (například herbicidech nebo při zpracování kůže). I když obvykle představuje méně než 1 % celkových výrobních nákladů, v průmyslovém procesu je často nepostradatelný a z hlediska konečných uživatelů může zásadně změnit kvalitu výrobku.

(9) Lecitin je vedlejší produkt, který vzniká při drcení olejnatých semen, obvykle sóji. Převážná většina na trhu prodávaného lecitinu se extrahuje ze sójového oleje (95 %), a pouze okrajově z ostatních zdrojů, například z řepkových a slunečnicových semen. Objemový obsah lecitinu v sóji je nižší než 1 %, zatímco hodnotový obsah se pohybuje výrazně pod 5 %.

a) *Lecitin a syntetické emulgátory nejsou obchodovány na stejném trhu výrobků*

(10) Emulgátory lze rozdělit na *přírodní* (tj. lecitin) a *syntetické* (například monoglyceridy nebo diglyceridy). Zatím co přírodní emulgátory jsou extrahovány z olejnatých semen, syntetické emulgátory se vyrábějí uměle, chemickou cestou. Průzkum trhu, který Komise provedla, prokázal, že oba druhy emulgátorů nejsou obchodovány na stejném trhu výrobků, a to zejména z těchto důvodů:

(11) Průzkum trhu z hlediska poptávky ukázal, že lecitin a syntetické emulgátory nelze vzájemně nahradit po technologické ani kvalitativní stránce. To platí pro oblast výroby krmiv a potravin. Prakticky žádný zákazník, který kupuje GNM lecitin, nezačal v minulosti používat syntetické emulgátory, a to i přes to, že ceny GNM lecitinu se v posledních dvou letech zdvojnásobily. Převážná většina zákazníků by syntetické emulgátory nezačala používat, ani kdyby se cena lecitinu zvýšila o 10 %.

b) *GM a GNM lecitin je třeba hodnotit samostatně*

(12) Průzkum trhu rovněž ukázal, že v Evropě je nutné odlišovat trh s GM lecitinem od trhu s GNM lecitinem. Evropští zákazníci (na rozdíl od zákazníků v jiných částech světa) jsou v zásadě výrazně proti geneticky modifikovaným produktům. To vedlo Evropskou unii k přijetí několika nařízení, které od roku 2004 vyžadují označování a sledovatelnost geneticky modifikovaných potravin, krmiv a jejich přísad [1]. Lecitin může být proto vyjmut z povinnosti označování pouze tehdy, existuje-li certifikační proces („revizní záznam“), vztahující se na celý výrobní a dodavatelský řetězec, kterým lze prokázat, že příslušná sója je GNM, a že vstupy pro meziprodukty a konečné produkty byly během pěstování, sběru, skladování, zpracování a distribuce uchovávány odděleně od GM materiálu.

(13) Z dodavatelského hlediska jsou náklady na výrobu GNM lecitinu výrazně vyšší než náklady na výrobu GM lecitinu. Dodavatelský řetězec GNM lecitinu se liší od dodavatelského řetězce GM lecitinu. V důsledku toho se výrazně liší i ceny GM a GNM lecitinu.

c) *Tekutý, odtučněný a frakcionovaný lecitin je třeba posuzovat samostatně*

(14) Komise též zjistila, že existují různé druhy resp. kategorie lecitinu, neboť tekutý lecitin (základní surovinu) lze dále rafinovat odtučňováním na „odtučněný“ lecitin nebo frakcionací na „frakcionovaný“ lecitin [2]. Cargill však nepůsobí v oblasti výroby frakcionovaného lecitinu. Při průzkumu trhu se objevilo několik aspektů, které dokazují, že nelze zaměňovat mezi tekutým, odtučněným a frakcionovaným lecitinem.

(15) Téměř všichni zákazníci uvedli, že nemohou přejít z tekutého na odtučněný lecitin a naopak, neboť každý druh lecitinu splňuje jiné specifické požadavky zákazníků (například na chuť, zpracování apod.) a vyžaduje odlišné výrobní procesy. Z dodavatelského hlediska vyžaduje výroba odtučněného a frakcionovaného lecitinu další výrobní zařízení, značné investice i rozdílné výrobní know-how.

2. **Pektin**

(16) Předměty podnikání stran se překrývají i v oblasti pektinu. Pektin je používán na želatinování, stabilizaci a rosolovatění potravinářských produktů. Komise posuzovala případné další dělení pektinu (např. podle původu – na jablečný a citrusový pektin nebo podle obsahu metoxylu), ale nakonec mohla ponechat definici trhu bez upřesnění, neboť spojení podniků by nenarušilo hospodářskou soutěž, ať by byla definice tohoto trhu jakákoliv.

---

[1] Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1829/2003 ze dne 22. září 2003 o geneticky modifikovaných potravinách a krmivech (Úř. věst. L 268, 18.10.2003, s. 1) a nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1830/2003 ze dne 22. září 2003 o sledovatelnosti a označování geneticky modifikovaných organizmů a sledovatelnosti potravin a krmiv vyrobených z geneticky modifikovaných organizmů (Úř. věst. L 268, 18.10.2003, s. 24).

[2] Existují rovněž další formy rafinovaného resp. jinak upraveného lecitinu označované jako „speciální lecitiny“, které však představují pouze zanedbatelný podíl na trhu.

V. **RELEVANTNÍ ZEMĚPISNÉ TRHY**

1. **Lecitin**

(17) Komise dospěla k závěru, že z hlediska rozsahu působnosti do EHP patří přinejmenším trhy s *GNM lecitinem*.

(18) Výrazné preference evropských zákazníků pro GNM produkty, což jasně platí pouze pro Evropu, ve skutečnosti vedou k rozdílným tržním podmínkám v Evropě. V rámci EHP je realizováno 80 % celkového prodeje GNM lecitinu, přičemž z celosvětového prodeje lecitinu se v EHP realizuje pouze 45 %. Zákazníci navíc pouze zřídka kupují lecitin přímo od mimoevropských dodavatelů, a to nejen kvůli nákladům na dopravu, ale i proto, že včasná dodávka, technická podpora a výrobní know-how jsou pro mnohé zákazníky rozhodujícím faktorem. Struktura poptávky po lecitinu na trhu EHP se proto výrazně liší od ostatních trhů ve světě.

(19) Pokud jde o rozsah trhů s *GM lecitinem* (tekutým a odtučněným), zdá se, že se s ohledem na jisté faktory jedná o trh celosvětový (např. požadavky na regulaci ve světě více jsou méně stejné). Komise nicméně pro účely tohoto rozhodnutí mohla ponechat definici geografického trhu bez upřesnění.

2. **Pektin**

(20) I když průzkum trhu ukázal, že geografický rozsah trhů je pravděpodobně omezen pouze na EHP, přesné vymezení geografického rozsahu nebylo nutné, neboť obavy o narušení hospodářské soutěže nevznikají, ať je vymezení trhu jakékoliv.

VI. **POSOUZENÍ**

1. **GNM tekutý lecitin**

(21) Pokud jde o trh s GNM tekutým lecitinem v EHP, výsledky hloubkového průzkumu trhu vyloučily vážné pochybnosti o slučitelnosti navrhovaného spojení se společným trhem.

(22) Průzkum ukázal, že skutečný podíl příslušných stran na trhu (30–40 %) je menší, než strany odhadovaly (40–50 %), a potvrdil, že konkurenční tlak ze strany jiných konkurentů je dostatečně silný na to, aby účinně omezoval dominantní postavení stran na tomto trhu. Podíl konkurentů společností Cargill, DFI a Solae neustále výrazně roste. Svůj podíl dokázali zvýšit nejen etablovaní distributoři potravinářských přísad, např. Nore Ingredients (5–15 % tržní podíl) nebo Helm AG (0–10 % tržní podíl). Důvěryhodnější alternativou pro evropské zákazníky se nedávno stali i brazilští a indičtí konkurenti, protože mnozí z nich mají (na rozdíl od společností Cargill a Degussa) přímý přístup k surovinám na výrobu GNM tekutého lecitinu. Někteří větší zákazníci v oblasti potravin nebo čokolády už dnes nakupují přímo z brazilských zdrojů. Největší brazilští výrobci si dokázali v Evropě vytvořit vlastní distribuční a logistickou síť a přímo konkurovat etablovaným účastníkům, jako je subjekt vytvořený předmětným spojením podniků a Solae.

(23) Výrazné zvýšení cen i atraktivní marže, které poskytuje GNM tekutý lecitin, stimulují brazilské a indické výrobce k agresivnější konkurenci podnikům na evropském trhu. Vzhledem k tomu, že průmysloví lídři v EHP (Cargill, DFI, Solae) získávají v současnosti téměř všechny své GNM suroviny od skutečných nebo alespoň potenciálních brazilských konkurentů, je nepravděpodobné, že se současné konkurenční prostředí na trhu s GNM tekutým lecitinem změní natolik, že by mohlo dojít k vytvoření významné překážky hospodářské soutěže.

(24) Průzkum trhu, který Komise provedla, rovněž prokázal, že spojení podniků nenaruší pravidla hospodářské soutěže tím, že by vedlo ke *koordinovaným účinkům*. Je to nejen v důsledku asymetrie podílů dvou hlavních účastníků na trhu po spojení. Výsledky průzkumu trhu rovněž zřetelně ukazují, že trh s GNM tekutým lecitinem nelze považovat za transparentní. O ceně GNM lecitinu dodavatel se svými zákazníky jedná individuálně, přičemž nejsou k dispozici žádné ceníky. V důsledku toho jsou ceny tekutého lecitinu účtované jednotlivým zákazníkům velmi různé, a to dokonce i u zákazníků, kteří mají srovnatelnou velikost.

2. **GNM odtučněný lecitin**

(25) Průzkum Komise se zaměřil především na trh s GNM odtučněným lecitinem, protože strany mají zvlášť vysoký společný podíl na tomto trhu. Přestože podle oznámení působí na tomto trhu pouze tři subjekty, hloubkový průzkum ukázal, že na trh s GNM odtučněným lecitinem už vstoupilo nebo se chystá vstoupit mnoho nových dodavatelů, čímž se podstatně omezí schopnost stran jednat nezávisle na svých konkurentech.

(26) Průzkum trhu potvrdil, že DFI byla i v roce 2005 největším dodavatelem GNM odtučněného lecitinu s tržním podílem (50–60 %). Společně s tržním podílem společnosti Cargill (0–10 %) v roce 2005 by subjekt vytvořený spojením měl na trhu s GNM lecitinem v EHP podíl (60–70 %).

(27) Průzkum také ukázal, že postavení Cargill na trhu s odtučněným lecitinem je poměrně slabé, a že případný odchod tohoto konkurenta by významně neovlivnil současné rozložení konkurenčních sil na trhu. Cargill na rozdíl od svých hlavních konkurentů nemá vlastní zařízení na výrobu odtučněného lecitinu, ale nechává si jej vyrábět v americkém Arkansasu. Arkansaská továrna má však poměrně omezenou výrobní kapacitu, která navíc nemohla být plně využita v důsledku vážných technických problémů. Průzkum trhu dále odhalil, že strategie „nízkých cen", kterou Cargill zvolil pro vstup na trh s GNM odtučněným lecitinem, se ukázala jako neudržitelná vzhledem na dramatické zvýšení nákladů na výrobní surovinu (GNM tekutý lecitin).

(28) Průzkum dále ukázal, že noví dodavatelé GNM odtučněného lecitinu buď již vstoupili na trh nebo na něj pravděpodobně v brzké době vstoupí, a to s poměrně velkým rozsahem činnosti. Většina těchto dodavatelů (například Berg & Schmidt/Sternchemie, Ruchi a Matlani) si již vybudovala své vlastní rafinační linky na odtučňování nebo je uvede do provozu v budoucím roce (např. SG Lecitinas). Skutečnost, že nově instalované rafinační kapacity jsou značné, ukazuje, že indičtí a jihoameričtí dodavatelé jsou pevně rozhodnuti vstoupit na evropský trh. Nově dostupná kapacita na výrobu GNM odtučněného lecitinu v Indii a Brazílii překročí objem celého trhu EHP.

(29) Vstup poměrně velkého počtu společností dokazuje, že překážky ke vstupu na trh s odtučněným lecitinem mohou být značné, ale nejsou nepřekonatelné. I když je pravda, že odtučněný lecitin není pouhé „zboží" a jeho výroba vyžaduje určitou technologii a know-how, konkurenti potvrdili, že tato technologie je na trhu k dispozici (např. díky strojírenským firmám) a že lze vyrábět GNM odtučněný lecitin v kvalitě srovnatelné s kvalitou předních výrobců na trhu. Také skutečnost, že mnoho potravinářských zákazníků vyžaduje přítomnost svého dodavatele v Evropě, není velkou překážkou pro tyto konkurenty, neboť většina z nich spolupracuje s největšími evropskými distributory, kteří mohou poskytnout potřebné know-how o zákaznících a jejich individuálních potřebách. Mnoho zákazníků také potvrdilo, že má zájem o alternativní zdroje GNM odtučněného lecitinu.

3. **Trhy s GM lecitinem**

(30) Průzkum trhu neprokázal, že by existovaly problémy v oblasti hospodářské soutěže na trzích s GM lecitinem. Pokud jde o *tekutý lecitin*, společnost ADM bude i po zohlednění evropských trhů nadále jasným lídrem na trhu s podílem (40–50 %). Po něm budou následovat uvedené strany, Solae a četní menší konkurenti. To svědčí o tom, že nový subjekt by měl malý prostor na jednostranné zvýšení cen nebo na jiné omezení hospodářské soutěže. Cargill kromě toho nezaměřuje svou obchodní strategii na trhy s GM lecitinem. Pokud jde o riziko, že spojení by mohlo vést k jednání ve vzájemné shodě, Komise se domnívá, že toto riziko je zanedbatelné, a to především ze stejných důvodů jako v případě GNM tekutého lecitinu (cenová nepřehlednost, asymetrie podílů na trhu atd.). Pokud jde o GM *odtučněný* lecitin, společnost Solae by na evropském trhu měla (50–60) % podíl, po něm by následovala společnost DFI s mírným přírůstkem tržního podílu v důsledku připojení společnosti Cargill. Na trhu existuje mnoho dalších konkurentů (například ADM). Z toho důvodu je překrývání na trhu s GM odtučněným lecitinem velmi omezené.

4. **Pektin**

(31) Společný podíl stran na trhu s pektinem nepřekročí v rámci celosvětového trhu ani v rámci trhu EHP 25 %, přičemž přírůstek bude velmi malý. Postavení společnosti CP Kelco jakožto lídra na trhu ani postavení současné dvojky na trhu (Danisco) nebude předmětným spojením nijak ovlivněno. Toto hodnocení by se nezměnilo ani v případě, že by se posuzovaly alternativní trhy zvlášť (např. celosvětové trhy, trhy s jablky a citrusy nebo trhy podle obsahu metoxylu), protože postavení Cargill na těchto trzích by bylo dokonce ještě slabší.

5. **Vertikální účinky (surový rostlinný olej)**

(32) I když navrhovaná transakce technicky podněcuje vznik vertikálně ovlivněného trhu na základě hypotetické definice alternativního trhu se surovým sójovým olejem v EHP, nevyvolává žádné vertikální důsledky, zejména proto, že společnosti DFI a Cargill nakupují hotový tekutý GNM lecitin od třetích stran a na výrobu GNM lecitinu nepoužívají GNM surovinu vlastní produkce.

VII. **ZÁVĚR**

(33) Komise ve svém rozhodnutí proto dospěla k závěru, že navrhované spojení významně neomezí účinnou hospodářskou soutěž na společném trhu ani na jeho podstatné části.

(34) Rozhodnutí proto prohlašuje předmětné spojení za slučitelné se společným trhem a s Dohodou o EHP v souladu s čl. 2 odst. 2 a čl. 8 odst. 1 nařízení o spojování a s článkem 57 Dohody o EHP.