II

(Retsakter vedtaget i henhold til traktaterne om oprettelse af Det Europæiske Fællesskab/Euratom, hvis offentliggørelse ikke er obligatorisk)

AFGØRELSER OG BESLUTNINGER

KOMMISSIONEN

KOMMISSIONENS BESLUTNING

af 29. marts 2006

om en fusions forenelighed med Fællesmarkedet og EØS-aftalen

(Sag COMP/M.3975 — Cargill/Degussa)

(meddelt under nummer K(2006) 1034)

(Kun den engelske udgave er autentisk)

(EØS-relevant tekst)

(2007/783/EF)

Den 29. marts 2006 traf Kommissionen en beslutning i en fusionssag i medfør af Rådets forordning (EF) nr. 139/2004 af 20. januar 2004 om kontrol med fusioner og virksomhedsovertagelser ([1]), særlig artikel 8, stk. 1, i denne forordning. En ikke-fortrolig version af hele beslutningen på det autentiske sprog findes på Generaldirektoratet for Konkurrences hjemmeside på følgende adresse: http://ec.europa.eu/comm/competition/index_da.html

I. RESUMÉ

(1) Den 21. oktober 2005 modtog Kommissionen en anmeldelse af en planlagt fusion efter artikel 3, stk. 1, litra b), i Rådets forordning (EF) nr. 139/2004 om kontrol med virksomhedssammenslutninger (»fusionsforordningen«).

(2) Efter at have gennemgået anmeldelsen har Kommissionen konkluderet, at den anmeldte transaktion falder ind under fusionsforordningen.

(3) Den 23. november 2005 afgav parterne tilsagn til Kommissionen. Den 14. december 2005 konkluderede Kommissionen, at den selv under hensyntagen til de givne tilsagn havde alvorlige betænkeligheder ved fusionens forenelighed med fællesmarkedet og besluttede derfor at indlede proceduren efter artikel 6, stk. 1, litra c), i fusionsforordningen.

(4) Efter en grundig undersøgelse har Kommissionen imidlertid konkluderet, at den anmeldte transaktion må betragtes som forenelig med fællesmarkedet. Den agter derfor at godkende den anmeldte transaktion efter artikel 8, stk. 1, i fusionsforordningen.

II. PARTERNE OG TRANSAKTIONEN

(5) Cargill er en privatejet virksomhed med hjemsted i USA, der er aktiv på verdensplan inden for fremstilling og salg af landbrugsråvarer, foderstoffer og fødevarer samt af finansielle tjenester i forbindelse hermed. DFI er en tysk fødevareingrediensvirksomhed, der p.t. ejes af Degussa AG, hvis hovedaktionærer er RAG og E.ON. DFI's to hoveddivisioner er »DFI Texturant Systems« og »DFI Flavours«. Ved transaktionen overtages 100 % af aktiekapitalen i DFI, som p.t. ejes af Degussa AG.

III. FUSION MED FÆLLESSKABSDIMENSION

(6) Ved den planlagte transaktion erhverver Cargill kontrol over hele DFI som omhandlet i artikel 3, stk. 1, litra b), og artikel 1, stk. 3, i fusionsforordningen.

([1]) EUT L 24 af 29.1.2004, s. 1.

IV. **RELEVANTE PRODUKTMARKEDER**

(7) Kommissionens markedsundersøgelse i den foreliggende sag fokuserede især på markederne for *ikke-genetisk modificeret flydende lecitin* og *ikke-genetisk modificeret, afolieret lecitin* (1). Andre berørte markeder er *genetisk modificeret lecitin, pektin* og rå frøolie (2).

1. **De forskellige markeder for lecitin**

(8) Lecitin er en fødevareingrediens, der som emulgator anvendes til at stabilisere emulsioner, dvs. en blanding af hydrofile substanser (f.eks. vand) og hydrofobiske substanser (f.eks. olie). Lecitin anvendes overvejende i fødevarer og foderstoffer, men også i kosmetik, lægemidler og industriprodukter (f.eks. ukrudtsmidler og læder). Selv om det gennemgående tegner sig for under 1 % af de samlede fremstillingsomkostninger, er det normalt afgørende for den endelige forbruger i den industrielle forarbejdning, og det kan betyde en væsentlig forskel for slutproduktets kvalitet.

(9) Lecitin er et biprodukt, der frembringes, når oliefrø, overvejende sojabønner, bliver knust. Det meste lecitin, der sælges på markedet, udvindes af sojaolie (95 %), mens andre kilder som raps og solsikker kun dækker en lille del. Lecitin udgør mindre end 1 % af sojabønnens indhold i volumen og godt under 5 % procent af værdien.

a) *Lecitin og syntetiske emulgatorer er ikke på samme produktmarked*

(10) Emulgatorer kan være *naturlige* (f.eks. lecitin) og *syntetiske* (f.eks. mono- eller diglycerider). Mens førstnævnte udvindes af frøolie, fremstilles sidstnævnte kunstigt ved brug af kemiske reaktioner. Kommissionens markedsundersøgelse viser, at disse to typer emulgator ikke tilhører samme produktmarked, især af følgende grunde:

(11) Set fra efterspørgselssiden viser markedstesten, at lecitin og syntetiske emulgatorer ikke er substituerbare, af både teknologiske og kvalitetsmæssige årsager. Dette gælder både foderstof- og fødevareproducenter. Der er stort set ingen eksempler på brugere af ikke-genetisk modificeret lecitin, der tidligere er gået over til syntetiske emulgatorer, selvom prisen på ikke-genetisk modificeret lecitin er fordoblet i de seneste to år, og langt de fleste vil ikke gå over til syntetiske emulgatorer, selvom prisen på lecitin skulle stige med 10 % fremover.

b) *Genetisk modificeret og ikke-genetisk modificeret lecitin skal vurderes særskilt*

(12) Markedsundersøgelsen har også vist, at der i Europa skal sondres mellem markedet for henholdsvis genetisk modificeret og ikke-genetisk modificeret lecitin. Europæiske kunder er (i modsætninger til kunder i andre verdensdele) stærkt imod genetisk modificerede produkter. Derfor har Den Europæiske Union vedtaget forskellige forordninger, der siden 2004 kræver mærkning af og sporbarhed for genetisk modificerede fødevarer, foderstoffer og deres ingredienser (1). Lecitin kan derfor kun undtages kravet om mærkning, hvis der foreligger en fastlagt certificeringsproces (»revisionsspor«), der dækker hele fremstillings- og forsyningskæden, og som beviser, at den anvendte soja ikke er genetisk modificeret, og at ingredienserne i halvfabrikata og færdigvarer opbevares adskilt fra genetisk modificeret materiale under udplantning, oplagring, forarbejdning og distribution.

(13) Set fra udbudssiden er fremstillingsomkostningerne ved ikke-genetisk modificeret lecitin væsentligt højere end omkostningerne ved genetisk modificeret lecitin. Der er også forskellige forsyningskæder for henholdsvis ikke-genetisk modificeret og genetisk modificeret lecitin. Der er derfor væsentlige prisforskelle mellem genetisk modificeret og ikke-genetisk modificeret lecitin.

c) *Flydende, afolieret og fraktioneret lecitin skal vurderes særskilt*

(14) Kommissionen har derudover konstateret, at der kan sondres mellem forskellige typer eller grader af lecitin, da flydende lecitin (som grundprodukt) kan raffineres yderligere ved en afolieringsproces, der giver »afolieret« lecitin, eller ved fraktionering, der giver »fraktioneret« lecitin (2). Cargill beskæftiger sig ikke med fremstilling af fraktioneret lecitin. Markedsundersøgelsen viser adskillige elementer, der taler for en sondring mellem flydende, afolieret og fraktioneret lecitin.

(15) Næsten alle kunder har anført, at de ikke kan skifte mellem flydende og afolieret lecitin, da de forskellige lecitintyper opfylder særdeles specifikke kundebehov (f.eks. smag, fremstilling m.v.) og bygger på forskellige fremstillingsprocesser. Set fra udbudssiden kræver fremstillingen af afolieret og fraktioneret lecitin forskellige produktionsanlæg og væsentlige investeringer samt forskellige former for knowhow i produktionsleddet.

2. **Pektin**

(16) Parternes virksomhed overlapper også inden for pektin. Pektin bruges også som gelatinerings-, stabiliserings- og fortykningsmiddel. Kommissionen har overvejet en yderligere sondring mellem forskellige typer pektin (f.eks. æble- og citruspektin og i forhold til methoxylindholdet), men kunne i sidste ende lade spørgsmålet om markedsafgrænsning stå åbent, da transaktionen uanset markedsafgrænsningen ikke har konkurrencebegrænsende virkning.

(1) Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1829/2003 af 22. september 2003 om genetisk modificerede fødevarer og foderstoffer (EUT L 268 af 18.10.2003, s. 1) og Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1830/2003 af 22. september 2003 om sporbarhed og mærkning af genetisk modificerede organismer og sporbarhed af fødevarer og foder fremstillet af genetisk modificerede organismer og om ændring af direktiv 2001/18/EF (EUT L 268 af 18.10.2003, s. 24).

(2) Der findes ligeledes visse former for modificeret eller tilpasset »særlig lecitin«, som imidlertid kun udgør en ubetydelig del af markedet.

V. **RELEVANTE GEOGRAFISKE MARKEDER**

1. **Lecitin**

(17) Kommissionen kunne konkludere, at i hvert fald markedet for *ikke-genetisk modificeret lecitin* omfatter EØS.

(18) Da det tydeligvis mest er europæiske forbrugere, der klart foretrækker ikke-genetisk modificerede produkter, er der anderledes markedsbetingelser i Europa. 80 % af alt ikke-genetisk modificeret lecitin afsættes inden for EØS, men på verdensplan afsættes kun 45 % af alt lecitin inden for EØS. Desuden køber kunderne kun sjældent fra leverandører uden for Europa, ikke kun fordi transportudgifterne er en relevant faktor, men også fordi rettidig levering samt produkt- og fremstillingskendskab er af afgørende betydning for mange kunder. Efterspørgselsstrukturen for lecitin inden for EØS er derfor væsensforskellig fra resten af verden.

(19) Hvad angår markederne for *genetisk modificeret lecitin* (flydende og afolieret), synes visse faktorer ganske vist at tale for et globalt marked (f.eks. er lovgivningskravene ikke udpræget forskellige på verdensplan), men Kommissionen kan i denne beslutning lade spørgsmålet om afgrænsningen af det nøjagtige geografiske marked stå åbent.

2. **Pektin**

(20) Selv om markedsundersøgelsen synes at antyde, at markederne geografisk er afgrænset til EØS, kan man lade spørgsmålet om den nøjagtige geografiske markedsafgrænsning stå åbent, da der ikke foreligger betænkeligheder ved konkurrencen under nogen af afgrænsningsmulighederne.

VI. **VURDERING**

1. **Ikke-genetisk modificeret flydende lecitin**

(21) Hvad angår markedet i EØS for ikke-genetisk modificeret flydende lecitin, har resultaterne af den grundige markedsundersøgelse reelt fjernet betænkelighederne ved den foreslåede transaktions forenelighed med fællesmarkedet.

(22) Undersøgelsen har vist, at parternes faktiske markedsandel ([30-40] %) er lavere end parternes egen estimering ([40-50] %), og bekræftede, at konkurrencepresset fra andre markedsdeltagere er tilstrækkeligt til effektivt at begrænse parternes markedsstilling. Cargills, DFI's og Solaes konkurrenters markedsandel er faktisk støt stigende. Ikke blot etablerede distributører af fødevareingredienser som Nore Ingredients (markedsandel på [5-15] %) eller Helm AG (markedsandel på [0-10] %) har kunnet øge deres markedsandel. Også brasilianske og indiske konkurrenter er i den senere tid blevet mere troværdige alternativer for de europæiske forbrugere, da mange af dem (i modsætning til Cargill og Degussa) har direkte adgang til råvarerne for ikke-genetisk modificeret flydende lecitin. Der findes allerede eksempler på større fødevare/chokoladekunder, der køber direkte fra brasilianske kilder. De førende brasilianske producenter har vist sig i stand til at etablere egne distributions- og logistiknet i Europa og til at konkurrere direkte med veletablerede markedsdeltagere som den fusionerede virksomhed og Solae.

(23) De væsentlige prisstigninger og gode fortjenstmargener for ikke-genetisk modificeret flydende lecitin ansporer yderligere brasilianske og indiske producenter, der måtte ønske at konkurrere mere aggressivt med parterne på det europæiske marked. Da de førende deltagere i EØS (Cargill, DFI, Solae) p.t. aftager næsten alle deres ikke-genetisk modificerede råvarer fra faktiske eller potentielle brasilianske konkurrenter, er det usandsynligt, at det nuværende konkurrencemiljø på markedet for ikke-genetisk modificeret flydende lecitin ændrer sig, så der lægges væsentlige hindringer i vejen for konkurrencen.

(24) Kommissionens markedsundersøgelse viste også, at fusionen ikke vil have konkurrencebegrænsende virkninger som følge af *samordnet praksis*. Dette skyldes ikke alene, at de to væsentligste markedsdeltagere vil have asymmetriske markedsandele efter fusionen. Desuden er der klare tegn i markedsundersøgelsen, der taler for, at markedet for ikke-genetisk modificeret flydende lecitin, ikke kan betragtes som gennemsigtigt. Prisen for ikke-genetisk modificeret lecitin forhandles af leverandøren og kunderne individuelt uden nogen listepris. Prisen på flydende lecitin kan derfor variere væsentligt mellem individuelle kunder, selv kunder af sammenlignelig størrelse.

2. **Ikke-genetisk modificeret afolieret lecitin**

(25) Kommissionens undersøgelse fokuserede delvis på markedet for ikke-genetisk modificeret, afolieret lecitin, da parterne samlet har en særlig høj andel af dette marked. Mens der ifølge anmeldelsen imidlertid kun var tre aktive deltagere på dette marked, viste den grundige undersøgelse, at en række nye leverandører allerede er eller venter på at indtræde på markedet for ikke-genetisk modificeret og afolieret lecitin, hvilket reelt vil mindske parternes mulighed for at optræde uafhængigt af konkurrencen.

(26) Markedsundersøgelsen bekræftede, at DFI i 2005 stadig var den største leverandør af ikke-genetisk modificeret afolieret lecitin med en markedsandel på [50-60] %. Sammen med Cargills markedsandel på [0–10] % i 2005 vil den fusionerede virksomhed tegne sig for på [60-70] % af markedet for ikke-genetisk modificeret lecitin i EØS.

(27) Derudover viste undersøgelsen, at Cargills stilling på markedet for afolieret lecitin er forholdsvis svag, og at markedets nuværende konkurrencestruktur ikke vil blive ændret væsentligt, hvis virksomheden forsvinder som konkurrent. I modsætning til de væsentligste konkurrenter fremstiller Cargill ikke selv afolieret lecitin, men får den produceret på en virksomhed i den amerikanske delstat Arkansas. Denne fabrik har forholdsvis begrænset kapacitet, som ikke kan udnyttes fuldt ud på grund af væsentlige tekniske problemer. Markedsundersøgelsen viste desuden, at den lavprisstrategi, som Cargill brugte for at komme ind på markedet for ikke-genetisk modificeret afolieret lecitin, ikke var holdbar på grund af den drastiske stigning i prisen på råvarer (ikke-genetisk modificeret flydende lecitin).

(28) Derudover afslørede undersøgelsen, at de nye leverandører af ikke-genetisk modificeret afolieret lecitin allerede er på markedet eller snart vil komme ind på det med et tilstrækkeligt forretningsvolumen. De fleste af disse leverandører (f.eks. Berg & Schmidt/Sternchemie, Ruchi og Matlani) har allerede åbnet egne anlæg for afoliering eller vil have dem klar til drift fra næste år (f.eks. SG Lecitinas). Disse nye afolieringskapaciteter er betydelige, hvilket viser, at de indiske og sydamerikanske leverandører er meget interesserede i at komme ind på det europæiske marked. Denne nye produktionskapacitet for ikke-genetisk modificeret afolieret lecitin i Indien og Brasilien vil være større end hele markedet i EØS.

(29) Det forholdsvis store antal virksomheder viser, at der muligvis er væsentlige adgangshindringer på markedet for afolieret lecitin, men at de ikke er uoverstigelige. Ganske vist gælder det, at afolieret lecitin ikke er en råvare som sådan, og at der kræves teknologi og knowhow i fremstillingen, men konkurrenterne har bekræftet, at denne teknologi allerede fandtes på markedet (f.eks. via ingeniørvirksomheder), og at de har kunnet fremstille ikke-genetisk modificeret afolieret lecitin af samme kvalitet som markedslederne. At mange fødevarekunder forventer, at deres leverandør befinder sig i Europa, er heller ingen væsentlig hindring for disse konkurrenter, da de fleste samarbejder med etablerede europæiske distributører, som kan levere den nødvendige viden om kunderne og deres individuelle behov. Mange kunder har faktisk bekræftet, at de er interesseret i alternative kilder for ikke-genetisk modificeret afolieret lecitin.

3. **Markeder for genetisk modificeret lecitin**

(30) Markedsundersøgelsen har ikke bekræftet konkurrenceproblemer på markederne for genetisk modificeret lecitin. Hvad angår *flydende lecitin*, er ADM fortsat, selv hvis kun de europæiske markeder tages i betragtning, klart den største markedsdeltager med en markedsandel på [40-50] % efterfulgt af parterne, Solae og en række mindre konkurrenter. Dette antyder, at den nye virksomhed kun vil have ringe mulighed for at øge priserne ensidigt eller på anden vis hæmme konkurrencen. Desuden har Cargill ikke fokuseret sin markedsføringsstrategi for lecitin på markedet for genetisk modificerede produkter. Hvad angår risikoen for samordnet praksis, finder Kommissionen, at denne risiko er minimal overvejende af samme årsager som for ikke-genetisk modificeret flydende lecitin (ingen prisgennemsigtighed, asymmetriske markedsandele m.v.) På markedet for genetisk modificeret *afolieret* lecitin vil Solae have en andel på [50-60] % af det europæiske marked, efterfulgt af DFI, men med en begrænset stigning på grund af Cargill. Der er en række andre konkurrenter på markedet (f.eks. ADM). Der er derfor en meget begrænset overlapning på markedet for genetisk modificeret afolieret lecitin.

4. **Pektin**

(31) Parternes samlede markedsandel overstiger ikke 25 %, hverken globalt eller i EØS, og denne andel stiger kun lidt. Markedsledernes (CP Kelco efterfulgt af Danisco) stilling vil ikke blive påvirket af fusionen. Denne vurdering forbliver uændret, selv hvis der sondres mellem alternative markeder (f.eks. globale markeder, markeder for æbler/citrus eller markeder i forhold til methoxylindholdet), fordi Cargills stilling på disse markeder er endnu svagere.

5. **Vertikale virkninger (rå frøolie)**

(32) På grundlag af en hypotetisk afgrænsning af et opstrømsmarked for rå sojafrøolie i EØS giver den påtænkte transaktion ganske vist en teknisk mulighed for, at markedet påvirkes vertikalt, men det giver ikke anledning til betænkeligheder, overvejende fordi DFI og Cargill køber færdig, flydende og ikke-genetisk modificeret lecitin fra tredjemand og ikke anvender ikke-genetisk modificerede materialer af egen produktion til at fremstille ikke-genetisk modificeret lecitin.

VII. **KONKLUSION**

(33) Det må derfor konkluderes, at den påtænkte fusion ikke i væsentlig grad vil hindre den effektive konkurrence på fællesmarkedet eller en væsentlig del af det.

(34) Fusionen erklæres derfor forenelig med fællesmarkedet og EØS-aftalen i henhold til fusionsforordningens artikel 2, stk. 2, og artikel 8, stk. 1, og EØS-aftalens artikel 57.