II

(Nicht veröffentlichungsbedürftige Rechtsakte, die in Anwendung des EG-Vertrags/Euratom-Vertrags erlassen wurden)

ENTSCHEIDUNGEN UND BESCHLÜSSE

KOMMISSION

ENTSCHEIDUNG DER KOMMISSION

vom 29. März 2006

über die Vereinbarkeit eines Zusammenschlusses mit dem Gemeinsamen Markt und dem EWR-Abkommen

(Sache COMP/M.3975 — Cargill/Degussa)

(Bekannt gegeben unter Aktenzeichen K(2006) 1034)

(Nur der englische Text ist verbindlich)

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2007/783/EG)

Am 29. März 2006 nahm die Kommission gemäß der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates vom 20. Januar 2004 über die Kontrolle von Unternehmenszusammenschlüssen ([1]), insbesondere Artikel 8 Absatz 1, eine Entscheidung über einen Unternehmenszusammenschluss an. Eine nicht vertrauliche Fassung des vollständigen Wortlauts der Entscheidung in der verbindlichen Sprachfassung der Wettbewerbssache und in den Arbeitssprachen der Kommission kann auf der Webseite der Generaldirektion Wettbewerb unter folgender Adresse eingesehen werden: http://ec.europa.eu/comm/competition/index_en.html

I. ZUSAMMENFASSUNG

(1) Am 21. Oktober 2005 wurde ein Zusammenschluss im Sinne von Artikel 3 Absatz 1 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates über die Kontrolle von Unternehmenszusammenschlüssen („Fusionskontrollverordnung") bei der Kommission angemeldet.

(2) Nach Prüfung der Anmeldung kam die Kommission zu dem Schluss, dass der angemeldete Zusammenschluss unter die Fusionskontrollverordnung fällt.

(3) Am 23. November 2005 übermittelten die betreffenden Unternehmen der Kommission Verpflichtungszusagen. Am 14. Dezember 2005 kam die Kommission zu dem Ergebnis, dass der Zusammenschluss trotz der Verpflichtungszusagen erhebliche Bedenken hinsichtlich der Vereinbarkeit mit dem Gemeinsamen Markt aufwirft, und beschloss daher, ein Verfahren gemäß Artikel 6 Absatz 1 Buchstabe c der Fusionskontrollverordnung einzuleiten.

(4) Nach einer eingehenden Untersuchung gelangte die Kommission allerdings dann zu dem Schluss, dass der angemeldete Zusammenschluss keinen Anlass zu Bedenken hinsichtlich seiner Vereinbarkeit mit dem Gemeinsamen Markt gibt. Daher wurde vorgeschlagen, ihn gemäß Artikel 8 Absatz 1 der Fusionskontrollverordnung zu genehmigen.

II. DIE PARTEIEN UND DAS VORHABEN

(5) Cargill ist ein privates US-amerikanisches Unternehmen, das weltweit in der Herstellung und im Handel mit Agrarerzeugnissen, Viehfutter und damit verbundenen Finanzdienstleistungen tätig ist. Die Degussa Food Ingredients GmbH (DFI) ist ein deutsches Unternehmen, das Lebensmittelzutaten herstellt und derzeit zur Degussa AG gehört, deren größte Anteilseigner RAG und E.ON sind. Die beiden wichtigsten Geschäftsbereiche von DFI sind „DFI Lebensmittel-Texturierungssysteme" und „DFI Aromen". Der Zusammenschluss wird durch den Erwerb von sämtlichen Anteile der Degussa AG an DFI vollzogen.

III. ZUSAMMENSCHLUSS VON GEMEINSCHAFTSWEITER BEDEUTUNG

(6) Der vorgeschlagene Zusammenschluss sieht den Erwerb der Kontrolle über die gesamte DFI im Sinne von Artikel 3 Absatz 1 Buchstabe b und Artikel 1 Absatz 3 der Fusionskontrollverordnung durch Cargill vor.

([1]) ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1.

IV. SACHLICH RELEVANTE MÄRKTE

(7) In ihrer Marktuntersuchung konzentrierte sich die Kommission in erster Linie auf die Märkte von nicht genetisch verändertem („Nicht-GV") Flüssiglecithin und entöltem Nicht-GV-Lecithin (1). Weiter sind betroffen die Märkte des genetisch veränderten („GV") Lecithins, Pektins und rohem Saatöl (2).

1. Die Lecithinmärkte

(8) Lecithin wird Lebensmitteln als so genannter Emulgator zur Stabilisierung von Emulsionen zugesetzt. Emulsionen sind Gemische von hydrophilen (z. B. Wasser) und hydrophoben (z. B. Öl) Stoffen. Lecithin wird vor allem in Lebens- und Futtermitteln verwendet, aber auch in Kosmetikprodukten, Arzneimitteln und Industrieerzeugnissen (wie Unkrautvernichtungsmitteln und Leder). Zwar werden im Allgemeinen weniger als 1 % der gesamten Produktionsausgaben darauf verwendet, doch ist es für das industrielle Verfahren der Bearbeitung für den Endverbraucher von wesentlicher Bedeutung und ist ausschlaggebend für die Qualität der Endprodukte.

(9) Lecithin ist ein Nebenprodukt des Pressens von Ölsaat, in der Regel von Sojabohnen: der größte Teil des auf dem Markt angebotenen Lecithins wird aus Sojaöl gewonnen (95 %), Rapssaat und Sonnenblumensaat spielen nur eine untergeordnete Rolle. Der Gehalt an Lecithin in Sojabohnen beträgt weniger als 1 % und entspricht weniger als 5 % des Marktwertes der Sojabohnen.

a) *Lecithin und synthetische Emulgatoren gehören zu unterschiedlichen Produktmärkten*

(10) Bei Emulgatoren kann zwischen natürlichen Emulgatoren (z. B. Lecithin) und synthetischen Emulgatoren (wie Mono- und Diglyzeride) unterschieden werden. Natürliche Emulgatoren werden aus Ölsaat gewonnen, synthetische werden durch chemische Reaktionen künstlich hergestellt. Bei der Marktuntersuchung der Kommission wurde festgestellt, dass die beiden Emulgatorgruppen aus folgenden Gründen nicht zu dem gleichen Produktmarkt gehören:

(11) Hinsichtlich der Nachfrage hat der Markttest erbracht, dass Lecithin und synthetische Emulgatoren in technischer Hinsicht und aus Gründen der Qualität nicht substituierbar sind. Diese Feststellung gilt für Hersteller von Futtermitteln und von Lebensmitteln. Praktisch kein Abnehmer von Nicht-GV-Lecithin hat bisher auf synthetische Emulgatoren umgestellt, obgleich sich die Preise für Nicht-GV-Lecithin in den letzten zwei Jahren verdoppelt haben. Die überwiegende Mehrheit der Abnehmer würde auch nicht auf synthetische Emulgatoren umstellen, wenn die Lecithin-Preise um weitere 10 % steigen würden.

b) *GV- und Nicht-GV-Lecithin müssen getrennt bewertet werden*

(12) Die Marktuntersuchung hat zudem erbracht, dass es in Europa getrennte Märkte für GV und Nicht-GV-Lecithin gibt. Die Kunden in Europa lehnen (im Gegensatz zu Abnehmern anderswo) genetisch veränderte Produkte ab. Daher hat die Europäische Union 2004 mehrere Rechtsvorschriften über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von genetisch veränderten Lebensmitteln, Futtermitteln und ihren Zutaten verabschiedet (1). Lecithin muss danach nur dann nicht gekennzeichnet werden, wenn ein Zertifizierungsverfahren („Prüfpfad") für die gesamte Herstellungs- und Versorgungskette festgelegt ist, mit dem nachgewiesen werden kann, dass die Sojabohnen nicht genetisch verändert sind und dass die Zutaten für Zwischenprodukte und das Endprodukt während des Anbaus, der Ernte, der Speicherung, der Verarbeitung und der Verteilung von GV-Material getrennt wurden.

(13) Aus Sicht der Nachfrageseite sind die Herstellungskosten von Nicht-GV-Lecithin beträchtlich höher als die von GV-Lecithin. Die Versorgungskette von Nicht-GV-Lecithin ist nämlich eine andere als die für GV-Lecithin. Daher der große Preisunterschied zwischen GV- und Nicht-GV-Lecithin.

c) *Flüssiges, entöltes und fraktioniertes Lecithin müssen getrennt bewertet werden*

(14) Die Kommission hat darüber hinaus festgestellt, dass man Lecithin nach Art oder Qualität unterscheiden kann, da flüssiges Lecithin (als Ausgangsprodukt) durch ein Entölungsverfahren weiter in „entöltes" Lecithin oder durch Fraktionierung in „fraktioniertes" Lecithin verarbeitet werden kann (2). Cargill stellt kein fraktioniertes Lecithin her. Die Marktuntersuchung hat verschiedene Anhaltspunkte erbracht, die für eine Unterscheidung zwischen flüssigem, entöltem und fraktioniertem Lecithin sprechen.

(15) Fast alle Kunden gaben an, dass sie nicht von flüssigem und entöltem Lecithin auf ein anderes umstellen können, da das jeweilige Lecithin einen ganz speziellen Bedarf deckt (z. B. Geschmack, Verarbeitung usw.) und in einem bestimmten Herstellungsprozess verarbeitet wird. Aus Sicht der Anbieter erfordert die Herstellung von entöltem und fraktioniertem Lecithin zusätzliche Herstellungsanlagen, erhebliche Investitionen und anderes Herstellungs-Know-How.

2. Pektin

(16) Auch bei Pektin überschneiden sich die Tätigkeitsbereiche der beteiligten Unternehmen. Pektin wird als Geliermittel, Verdickungsmittel und Stabilisierungsmittel verwendet. Die Kommission hat eine weitere Unterteilung von Pektinarten (z. B. Apfel- und Zitruspektin und nach dem Methylgehalt) in Erwägung gezogen, konnte jedoch letztendlich auf eine Marktabgrenzung verzichten, da der Zusammenschluss den Wettbewerb in keinem Fall behindern würde.

(1) Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22. September 2003 über genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel (ABl. L 268 vom 18.10.2003, S. 1) und Verordnung (EG) Nr. 1830/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22. September 2003 über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von genetisch veränderten Organismen und über die Rückverfolgbarkeit von aus genetisch veränderten Organismen hergestellten Lebensmitteln und Futtermitteln und zur Änderung der Richtlinie 2001/18/EG (ABl. L 268 vom 18.10.2003, S. 24).

(2) Auch gibt es Formen von veränderten/besonderen „Speziallecithinen", die jedoch nur einen verschwindend geringen Marktanteil haben.

V. RÄUMLICH RELEVANTE MÄRKTE

1. Lecithin

(17) Die Kommission kam zu dem Schluss, dass zumindest die Märkte für Nicht-GV-Lecithin EWR-weit sind.

(18) Die eindeutig auf Europa beschränkte, starke Präferenz der europäischen Kunden für Nicht-GV-Produkte beeinflusst die Marktbedingungen in Europa. Insgesamt 80 % des gesamten Nicht-GV-Lecithins wird im EWR verkauft, obgleich nur 45 % des weltweit hergestellten Lecithins im EWR verkauft wird. Darüber hinaus kaufen Kunden selten direkt von nicht europäischen Anbietern, nicht nur wegen der höheren Transportkosten, sondern auch weil für viele Kunden die rechtzeitige Lieferung und Unterstützung mit Produkt- und Produktions-Know-how von wesentlicher Bedeutung sind. Die Nachfragestruktur für Lecithin im EWR unterscheidet sich erheblich von der anderswo.

(19) Bei den Märkten für GV-Lecithin (flüssiges und entöltes Lecithin) sprechen zwar offenbar einige Faktoren für einen weltweiten Markt (z. B. sind die Rechtsvorschriften der verschiedenen Länder in diesem Bereich nicht sehr unterschiedlich), doch konnte die Kommission im Zusammenhang mit dieser Entscheidung auf eine genaue Abgrenzung des räumlichen Marktes verzichten.

2. Pektin

(20) Obgleich die Marktuntersuchung Hinweise darauf ergab, dass die Märkte räumlich auf den EWR begrenzt sein könnten, konnte die genaue Marktabgrenzung offen gelassen werden, da keine wettbewerbsrechtlichen Bedenken bestehen, wie auch immer der Markt räumlich definiert wird.

VI. BEWERTUNG

1. Nicht-GV-Flüssiglecithin

(21) Bei der eingehenden Untersuchung des EWR-Marktes für Nicht-GV-Flüssiglecithin wurden sämtliche ernsthaften Bedenken hinsichtlich der Vereinbarkeit des angemeldeten Zusammenschlusses mit dem Gemeinsamen Markt ausgeräumt.

(22) Die Untersuchung zeigte, dass der Marktanteil der beteiligten Unternehmen [30—40] % hinter den Schätzungen der beiden Unternehmen zurückbleibt [40—50] %, und bestätigte, dass von anderen Wettbewerbern genügend Wettbewerbsdruck ausgeht, so dass die Position der beiden Unternehmen auf diesem Markt unter Kontrolle bleibt. So wächst der Marktanteil der Wettbewerber von Cargill, DFI und Solae stetig und erheblich an. Nicht nur etablierte Vertreiber von Lebensmittelzutaten wie Nore Ingredients (Marktanteil von [5—15] %) oder die Helm AG (Marktanteil von [0—10] %) konnten ihre Marktanteile ausbauen. Auch brasilianische und indische Wettbewerb konnten in letzter Zeit europäischen Kunden ernsthafte Alternativen bieten, da viele von ihnen (im Gegensatz zu Cargill und Degussa) direkten Zugang zu den Rohstoffen für Nicht-GV-Flüssiglecithin haben. Einige größere Lebensmittel-/Schokoladenabnehmer kaufen heute direkt bei brasilianischen Anbietern ein. Die führenden brasilianischen Hersteller haben gezeigt, dass sie ihr eigenes Vertriebs- und Logistiknetz in Europa aufbauen und mit gut etablierten Unternehmen wie dem zusammengeschlossenen Unternehmen und Solae ohne weiteres direkt konkurrieren können.

(23) Der erhebliche Preisanstieg und die attraktiven Gewinnmargen für Nicht-GV-Flüssiglecithin geben brasilianischen und indischen Herstellern weitere Anreize dazu, im Wettbewerb mit den von dem Zusammenschluss betroffenen Unternehmen auf dem europäischen Markt aggressiver aufzutreten. Da die Marktführer im EWR (Cargill, DFI, Solae) zur Zeit fast alle ihre Nicht-GV-Rohstoffe von (tatsächlichen oder zumindest potenziellen) Wettbewerbern aus Brasilien beziehen, dürfte sich das derzeitige Wettbewerbsumfeld auf dem Markt für Nicht-GV-Flüssiglecithin nicht ändern und dürfte keine erheblichen Wettbewerbshindernisse schaffen.

(24) Die Marktuntersuchung der Kommission hat ferner gezeigt, dass der Zusammenschluss nicht aufgrund koordinierter Wirkungen wettbewerbsschädigend sein wird. Das ist nicht nur auf die Asymmetrie der Marktanteile der beiden größten Unternehmen nach dem Zusammenschluss zurückzuführen. Ferner erbrachte die Marktuntersuchung klare Hinweise darauf, dass der Markt für Nicht-GV-Flüssiglecithin nicht transparent ist: Der Preis von Nicht-GV-Flüssiglecithin wird zwischen dem Anbieter und den Kunden von Fall zu Fall ausgehandelt, Preislisten gibt es nicht. Daher sind die Preise für Flüssiglecithin je nach Kunde stark unterschiedlich, auch bei Kunden vergleichbarer Größe.

2. Entöltes Nicht-GV-Lecithin

(25) Die Marktuntersuchung der Kommission konzentrierte sich vor allem auf den Markt für entöltes Nicht-GV-Lecithin, da der Marktanteil der beiden beteiligten Unternehmen zusammengenommen hier besonders groß ist. Allerdings hat die eingehende Untersuchung entgegen der Feststellung in der Anmeldung, wonach nur drei Unternehmen auf diesem Markt aktiv seien, ergeben, dass bereits mehrere Anbieter auf dem Markt vertreten sind bzw. demnächst in den Markt für entöltes Nicht-GV-Lecithin eintreten werden, was die Möglichkeiten der beiden beteiligten Unternehmen, unabhängig Entscheidungen zu treffen, einschränkt.

(26) Die Marktuntersuchung hat bestätigt, dass DFI mit einem Marktanteil von [50—60] % 2005 nach wie vor der größte Anbieter von entöltem Nicht-GV-Lecithin war. Zusammen mit dem Marktanteil von Cargill [0—10] % vom Jahr 2005 hätten die Unternehmen nach dem Zusammenschluss einen Anteil von [60—70] % am Nicht-GV-Lecithinmarkt im EWR.

(27) Darüber hinaus erbrachte die Untersuchung, dass Cargill auf dem Markt von entöltem Lecithin eine relativ schwache Position hat und dass das Verschwinden eines Wettbewerbers die Wettbewerbsstruktur des Marktes nicht erheblich verändern würde. Im Gegensatz zu seinen Wettbewerbern verfügt Cargill nämlich über keine eigenen Produktionsanlagen für entöltes Lecithin, sondern lässt es in einem Werk in Arkansas, USA, herstellen. Dieses Werk hat eine relativ begrenzte Kapazität, die wegen technischer Probleme nicht genutzt werden konnte. Darüber hinaus hat die Marktuntersuchung ergeben, dass die Niedrigpreisstrategie, die Cargill für seinen Eintritt in den Markt für entöltes Nicht-GV-Lecithin verfolgt hat, wegen des drastischen Anstiegs der Rohstoffpreise (Nicht-GV-Flüssiglecithin) auf Dauer nicht durchgehalten werden kann.

(28) Außerdem sind bereits neue Anbieter von entöltem Nicht-GV-Lecithin mit einem ausreichendem Angebotsspektrum auf dem Markt vertreten oder dürften demnächst aktiv werden. Die meisten Anbieter (z. B. Berg & Schmidt/Sternchemie, Ruchi und Matlani) haben bereits ihre eigenen Entölungsanlagen aufgebaut bzw. werden im nächsten Jahr mit der Entölung beginnen können (z.B. SG Lecitinas). Die Tatsache, dass zahlreiche neue Entölungskapazitäten installiert wurden, zeigt, dass die indischen und südamerikanischen Anbieter fest entschlossen sind, in den europäischen Markt einzutreten. Die neuen Produktionskapazitäten für entöltes Nicht-GV-Lecithin in Indien und Brasilien werden weit mehr Lecithin herstellen als auf dem EWR-Markt angeboten wird.

(29) Der Markteintritt von relativ vielen Unternehmen zeigt, dass es wohl vielleicht erhebliche Zutrittsschranken zum Markt von entöltem Lecithin gibt, dass diese jedoch nicht unüberwindbar sind: Zwar ist entöltes Lecithin keine „Ware“ und zu seiner Herstellung bedarf es Technologie und Know-How, doch haben die Wettbewerber bestätigt, dass diese Technologie auf dem Markt verfügbar ist (z. B. durch Technikunternehmen) und dass sie in der Lage sind, entöltes Nicht-GV-Lecithin von ähnlich hoher Qualität herzustellen wie die Marktführer. Ferner ist die Tatsache, dass viele Kunden von Lebensmittelzulieferern verlangen, dass sie auf dem europäischen Markt präsent sind, kein erhebliches Hindernis für diese Wettbewerber, da die meisten mit etablierten europäischen Vertreibern zusammenarbeiten, die sie über die Kundschaft und deren individuellen Bedürfnisse ausreichend informieren können. Viele Kunden haben bestätigt, dass sie an alternativen Quellen für entöltes Nicht-GV-Lecithin interessiert sind.

3. **Märkte für GV-Lecithin**

(30) Die Marktuntersuchung hat keine Hinweise auf Wettbewerbsprobleme auf den Märkten für GV-Lecithin erbracht. Für Flüssiglecithin wird ADM auch unter Annahme des Vorhandenseins europäischer Märkte mit einem Marktanteil von [40—50] % nach wie vor marktführend sein, die vom Zusammenschluss betroffenen Unternehmen nehmen den zweiten Platz ein, gefolgt von Solae und verschiedenen kleineren Wettbewerbern. Somit dürfte dem zusammengeschlossenen Unternehmen wenig Spielraum für einseitige Preiserhöhungen oder für eine anderweitige Wettbewerbsbehinderung bleiben. Darüber hinaus vermarktet Cargill sein Lecithin nicht nur auf GV-Märkten. Das Risiko abgestimmter Verhaltensweisen schätzt die Kommission aus den gleichen Gründen wie für Nicht-GV-Flüssiglecithin (keine Preistransparenz, Asymmetrie der Marktanteile usw.) als verschwindend gering ein. Bei entöltem GV-Lecithin betrüge der Marktanteil von Solae auf dem europäischen Markt [50—60] %, an zweiter Stelle würde DFI folgen, jedoch mit einem leichten Anstieg infolge der Übernahme von Cargill. Auf dem Markt sind verschiedene andere Wettbewerber tätig (z. B. ADM). Daher sind die Überschneidungen auf den Märkten für entöltes GV-Lecithin sehr gering.

4. **Pektin**

(31) Der Marktanteil der vom Zusammenschluss betroffenen Unternehmen auf dem Pektin-Markt beträgt sowohl weltweit als auch im EWR höchstens 25 %, und nur ein sehr geringer Zuwachs ist zu erwarten. Die Positionen des Marktführers, CP Kelcon, und die der derzeitigen Nummer 2 (Danisco) werden von dem Zusammenschluss nicht berührt werden. An dieser Beurteilung würde sich nichts ändern, wenn man zwischen alternativen Märkten unterscheiden würde (z. B. weltweite Märkte, Märkte für Äpfel/Zitrus oder nach Methoxylgehalt aufgeteilte Märkte), weil die Position von Cargill auf diesen Märkten sogar noch schwächer wäre.

5. **Vertikale Wirkungen (rohes Saatöl)**

(32) Auf der Grundlage einer hypothetischen Definition eines vorgelagerten Marktes für rohes Saatöl im EWR wären zwar infolge des Zusammenschluss streng genommen vertikale Wirkungen auf dem Markt festzustellen, doch wirft dies keine Bedenken auf, vor allem weil DFI und Cargill Nicht-GV-Flüssiglecithin bei Dritten fertig einkaufen und für die Produktion von Nicht-GV-Lecithin keine Nicht-GV-Rohstoffe aus eigener Herstellung verwenden.

VII. **SCHLUSSFOLGERUNG**

(33) Daher wird in der Entscheidung festgestellt, dass der Wettbewerb auf dem Gemeinsamen Markt oder auf einem wesentlichen Teil desselben durch den angemeldeten Zusammenschluss nicht erheblich behindert wird.

(34) Dementsprechend wird der Zusammenschluss mit der Entscheidung nach Artikel 2 Absatz 2 und nach Artikel 8 Absatz 1 der Fusionskontrollverordnung sowie Artikel 57 des EWR-Abkommens für mit dem Gemeinsamen Markt und dem EWR-Abkommen vereinbar erklärt.