II

(Actos adoptados en aplicación de los Tratados CE/Euratom cuya publicación no es obligatoria)

DECISIONES

COMISIÓN

DECISIÓN DE LA COMISIÓN

de 29 de marzo de 2006

por la que se declara la compatibilidad de una operación de concentración con el mercado común y con el funcionamiento del Acuerdo del EEE

(Asunto COMP/M.3975 — Cargill/Degusta)

[notificada con el número C(2006) 1034]

(El texto en lengua inglesa es el único auténtico)

(Texto pertinente a efectos del EEE)

(2007/783/CE)

El 29 de marzo de 2006, la Comisión adoptó una Decisión sobre un asunto de concentración entre empresas, de conformidad con el Reglamento (CE) nº 139/2004 del Consejo, de 20 de enero de 2004, sobre el control de las concentraciones entre empresas [1], y, en particular, su artículo 8, apartado 1. Existe una versión no confidencial de la decisión completa en la versión lingüística auténtica del asunto y en las lenguas de trabajo de la Comisión en la página internet de la Dirección General de Competencia: http://ec.europa.eu/comm/competition/index_es.html

I. **RESUMEN**

(1) El 21 de octubre 2005, la Comisión recibió una notificación de una concentración propuesta, en el sentido del artículo 3, apartado 1, letra b), del Reglamento nº 139/2004 del Consejo, sobre el control de las concentraciones entre empresas (en lo sucesivo denominado «el Reglamento de concentraciones»).

(2) Después de examinar la notificación, la Comisión ha concluido que la operación notificada corresponde al ámbito del Reglamento de concentraciones.

(3) El 23 de noviembre de 2005, las partes presentaron compromisos a la Comisión. El 14 de diciembre de 2005, la Comisión concluyó que la concentración, incluso teniendo en cuenta los compromisos presentados, planteaba dudas fundadas con respecto a su compatibilidad con el mercado común y decidió por lo tanto incoar el procedimiento contemplado en el artículo 6, apartado 1, letra c), del Reglamento de concentraciones.

(4) Sin embargo, tras haber realizado una investigación en profundidad, la Comisión concluyó que la operación notificada no plantea problemas con respecto a su compatibilidad con el mercado común. Por lo tanto, se propuso aprobar la transacción notificada de conformidad con el artículo 8, apartado 1, del Reglamento de concentraciones.

II. **PARTES Y OPERACIÓN**

(5) Cargill es una empresa estadounidense de propiedad privada que desarrolla en todo el mundo actividades de producción y comercialización de productos agrícolas, piensos y comida y servicios financieros relacionados. DFI es una empresa alemana de ingredientes alimentarios, actualmente propiedad de Degussa AG, cuyos accionistas principales son RAG y E.ON. Las dos actividades empresariales principales de DFI son las de «sistemas texturantes» y «sabores». La operación consiste en la adquisición de la totalidad de las acciones de DFI actualmente en manos de Degussa AG.

III. **CONCENTRACIÓN DE DIMENSIÓN COMUNITARIA**

(6) La transacción propuesta consiste en la adquisición por Cargill del control del conjunto de DFI en el sentido del artículo 3, apartado 1, letra b), y del artículo 1, apartado 3, del Reglamento de concentraciones.

[1] DO L 24 de 29.1.2004, p. 1.

IV. **MERCADOS DE PRODUCTO DE REFERENCIA**

(7) La investigación de mercado de la Comisión en el presente asunto se centró particularmente en los mercados de *lecitina no genéticamente modificada* (en lo sucesivo denominada «*no GM*») *fluida* y de *lecitina no genéticamente modificada desaceitada* (1). Otros mercados afectados son los de *lecitina y pectina genéticamente modificadas* (en lo sucesivo denominadas «*GM*») y de aceite crudo de semillas (2).

1. **Distintos mercados de la lecitina**

(8) La lecitina es un ingrediente alimentario «emulgente» utilizado para estabilizar emulsiones, es decir, una mezcla de una sustancia hidrofílica (por ejemplo, agua) y una hidrofóbica (por ejemplo, aceite). La lecitina se utiliza principalmente en aplicaciones alimentarias, pero también en cosméticos, medicamentos y productos industriales (tales como herbicidas y cuero). Aunque en general solo supone menos del 1 % de los costes totales de producción, es básica para el proceso industrial de los usuarios finales y puede modificar radicalmente la calidad de los productos finales.

(9) La lecitina es un subproducto generado en el proceso de prensado de semillas oleaginosas, generalmente soja. La mayor parte de la lecitina vendida en el mercado se extrae del aceite de soja (95 %) mientras que otras fuentes como la colza y el girasol siguen siendo marginales. La lecitina representa menos del 1 % del contenido de las habas de soja en volumen y mucho menos del 5 % en valor.

a) *La lecitina y los emulgentes sintéticos no pertenecen al mismo mercado de producto*

(10) Los emulgentes pueden dividirse en *emulgentes naturales* (lecitina) y *sintéticos* (como los monoglicéridos o los diglicéridos). Mientras que los primeros se extraen de semillas oleaginosas, los segundos se producen artificialmente mediante reacciones químicas. La investigación de mercado de la Comisión ha establecido que ambos tipos de emulgentes no pertenecen al mismo mercado de producto, principalmente por las siguientes razones:

(11) Desde la perspectiva de la demanda, la prueba de mercado ha mostrado que la lecitina y los emulgentes sintéticos no son sustituibles por razones técnicas y de calidad. Esto es aplicable a la fabricación de piensos y alimentos. Prácticamente ningún cliente de lecitina no GM ha cambiado a emulgentes sintéticos en el pasado, aunque los precios de la lecitina no GM se han duplicado durante los dos últimos años, y la gran mayoría no cambiaría a emulgentes sintéticos en caso de que el precio de la lecitina aumentase un 10 % en el futuro.

b) *La lecitina GM y no GM deben ser evaluadas por separado*

(12) La investigación de mercado también ha mostrado que en Europa hay que distinguir los mercados separados de lecitinas GM y no GM ya que los clientes europeos (a diferencia de los de otras partes del mundo) se oponen firmemente a los productos genéticamente modificados. Esto ha llevado a la Unión Europea a adoptar varios reglamentos que desde 2004 exigen el etiquetado y la trazabilidad de los alimentos y piensos (así como de sus ingredientes) genéticamente modificados ([1]). Por consiguiente, la lecitina solo puede quedar exenta de la obligación de etiquetado si existe un proceso establecido de certificación (seguimiento) que cubra toda la cadena de producción y suministro y pruebe que la soja es no GM y que los ingredientes utilizados en los productos intermedios y acabados se han mantenido separados del material GM durante la siembra, la cosecha, el almacenamiento, el tratamiento y la distribución.

(13) Desde la perspectiva de la oferta, los precios de coste de la lecitina no GM son perceptiblemente más altos que los de lecitina GM. De hecho, las cadenas de suministro de lecitina no GM y GM son diferentes y en consecuencia los precios de la lecitina GM y no GM difieren perceptiblemente.

c) *Las lecitinas fluida, desaceitada y fraccionada deben ser evaluadas por separado*

(14) Además, la Comisión constató que pueden distinguirse varios tipos o grados de lecitina puesto que la fluida (como producto básico) puede ser refinada mediante un proceso de desaceitado (resultando la lecitina «desaceitada») o de fraccionamiento (lecitina «fraccionada») ([2]). Cargill no produce lecitina fraccionada. La investigación de mercado ha identificado varios elementos que inclinan a distinguir entre lecitina fluida, desaceitada y fraccionada.

(15) Casi todos los clientes indicaron que no pueden alternar entre lecitina fluida y desaceitada porque cada una de ellas cubre necesidades muy específicas (por ejemplo, sabor, procesamiento, etc.) y conlleva un procedimiento de producción diferente. Desde la perspectiva de la oferta, la producción de lecitina desaceitada y fraccionada requiere instalaciones adicionales de producción, una inversión importante y técnicas de producción distintas.

2. **Pectina**

(16) Las actividades de las partes coinciden también en la pectina, utilizada para espesar, estabilizar y dar consistencia gelatinosa a los productos. La Comisión consideró otra distinción entre diversos tipos de pectina (por ejemplo, pectina de manzana y de cítricos y según el contenido en metoxilo), pero en definitiva pudo dejar abierta la definición de mercado puesto que la transacción no impedirá la competencia en el mercado, independientemente de cómo se defina.

([1]) Reglamento (CE) nº 1829/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de septiembre de 2003, sobre alimentos y piensos modificados genéticamente (DO L 268 de 18.10.2003, p. 1) y Reglamento (CE) nº 1830/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de septiembre de 2003, relativo a la trazabilidad y al etiquetado de organismos modificados genéticamente y a la trazabilidad de los alimentos y piensos producidos a partir de estos, y modificado por la Directiva 2001/18/CE (DO L 268 de 18.10.2003, p. 24).

([2]) Existen también algunas formas de «lecitinas especiales» modificadas para requisitos particulares, pero que solo representan una parte insignificante del mercado.

V. MERCADO GEOGRÁFICO PERTINENTE

1. Lecitina

(17) La Comisión llegó a la conclusión de que los mercados de la *lecitina no GM* abarcan por lo menos a todo el EEE.

(18) La marcada preferencia de los clientes europeos por los productos no GM, que se limita claramente a Europa, conduce a diferentes condiciones de mercado en Europa. El 80 % de todas las ventas de lecitina no GM se realizan en el EEE, aunque el mercado del EEE solo representa el 45 % de las ventas mundiales de lecitina. Además, los clientes raramente compran directamente a proveedores de fuera de Europa, no solo porque los costes de transporte son un factor importante, sino también porque la entrega puntual y el apoyo en términos de conocimientos técnicos sobre productos y producción son cruciales para muchos clientes. Por lo tanto, la estructura de la demanda de lecitina en el EEE difiere perceptiblemente de la predominante en el resto del mundo.

(19) Por lo que se refiere a los mercados de *lecitina GM* (fluida y desaceitada), aunque algunos elementos parecen indicar que existe un mercado mundial (por ejemplo, las normativas no difieren perceptiblemente), la Comisión puede, a efectos de la presente Decisión, dejar abierta la definición exacta de mercado geográfico.

2. Pectina

(20) Aunque la investigación de mercado indicó que el alcance geográfico de los mercados puede limitarse al EEE, la definición geográfica exacta del mercado puede dejarse abierta porque en ninguno de los casos se plantean problemas de competencia.

VI. EVALUACIÓN

1. Lecitina fluida no GM

(21) Por lo que se refiere al mercado de la lecitina fluida no GM en el EEE, los resultados de la profunda investigación de mercado disiparon efectivamente las dudas fundadas sobre la compatibilidad de la transacción propuesta con el mercado común.

(22) La investigación mostró que la cuota de mercado real de las partes (30-40 %) es inferior a la calculada por las partes (40-50 %) y confirmó que la presión competitiva que suponen otros competidores es suficientemente fuerte para forzar efectivamente la posición de las partes en este mercado. Así, la cuota de los competidores de Cargill, DFI y Solae aumenta constante y perceptiblemente. No solo distribuidores establecidos de ingredientes alimentarios tales como Nore Ingredients (5-15 %) de cuota de mercado) o Helm AG (0-10 %) pudieron aumentar su cuota sino que también los competidores brasileños e indios se han convertido recientemente en una alternativa más creíble para los clientes europeos puesto que muchos de ellos (a diferencia de Cargill y Degussa) tienen acceso directo a la materia prima para la lecitina fluida no GM. Algunos clientes más grandes de alimentos y chocolate ya compran directamente a Brasil porque los principales fabricantes brasileños han demostrado que pueden establecer su propia red de distribución y logística en Europa y competir directamente con empresas bien establecidas como la entidad concentrada y Solae.

(23) El significativo incremento de los precios y los atractivos márgenes para la lecitina fluida no GM son otro incentivo para que los fabricantes brasileños e indios compitan más agresivamente con las partes en el mercado europeo. Como las principales empresas del EEE (Cargill, DFI, Solae) ya compran actualmente casi toda su materia prima no GM a competidores brasileños reales o por lo menos potenciales, no es probable que el entorno competitivo actual del mercado de la lecitina fluida no GM cambie hasta suponer un impedimento sustantivo de la competencia.

(24) La investigación de mercado de la Comisión también mostró que la concentración no conllevará efectos anticompetitivos debido a *efectos coordinados*. Esto se debe no solamente a la asimetría de las cuotas de mercado de las dos principales empresas tras la concentración. Asimismo, los resultados de la investigación de mercado indican claramente que el mercado para la lecitina no GM fluida no puede considerarse transparente ya que el precio de la lecitina no GM se negocia entre el proveedor y sus clientes de forma individual y sin basarse en listas de precios. En consecuencia, los precios de la lecitina fluida varían significativamente entre clientes individuales, incluso entre los de tamaño comparable.

2. Lecitina no GM desaceitada

(25) La investigación de la Comisión se centró particularmente en el mercado de la lecitina no GM desaceitada puesto que las partes poseen una cuota de mercado combinada particularmente alta en este mercado. Sin embargo, aunque según la notificación solo tres empresas trabajan en este mercado, la investigación reveló que varios nuevos proveedores ya se han incorporado o están a punto de hacerlo, lo que efectivamente limitaría la capacidad de las partes para comportarse de forma independiente con respecto a sus competidores.

(26) La investigación de mercado ha confirmado que en 2005 DFI aún era el mayor proveedor de lecitina no desaceitada, con una cuota de mercado del 50-60 %. Junto con la cuota de Cargill del (0-10) % en 2005, la entidad combinada supondría el (60-70) % del mercado de lecitina no GM del EEE.

(27) Además, la investigación mostró que la posición de Cargill en el mercado desaceitado es relativamente débil y que su desaparición como competidor no modificaría perceptiblemente la actual estructura competitiva del mercado ya que a diferencia de sus competidores principales, no cuenta con instalaciones de producción propia de lecitina desaceitada sino que la obtiene de una fábrica situada en Arkansas, Estados Unidos, con una capacidad relativamente limitada debido a graves problemas técnicos. Además, la investigación de mercado reveló que la estrategia de bajos precios elegida por Cargill para la entrada en el mercado de lecitina no GM desaceitada no era viable dado el fuerte incremento de los costes de la materia prima (lecitina no GM fluida).

(28) Por otro lado, la investigación mostró que ya se han incorporado al mercado (o es posible que lo hagan pronto) nuevos proveedores importantes de lecitina no desaceitada. La mayor parte de ellos (por ejemplo, Berg & Schmidt/Sternchemie, Ruchi y Matlani) han establecido sus propias líneas de desaceitado o ya las tendrán en funcionamiento el próximo año (por ejemplo, SG Lecitinas). El hecho de que las nuevas capacidades de desaceitado recientemente instaladas sean significativas demuestra que los proveedores indios y sudamericanos están muy interesados en incorporarse al mercado europeo. La capacidad de producción de lecitina no GM desaceitada recientemente disponible en la India y Brasil superará el volumen de todo el mercado del EEE.

(29) La llegada de un número relativamente grande de empresas muestra que las barreras a la entrada en el mercado de lecitina desaceitada pueden ser significativas pero no insuperables. Aunque es verdad que la lecitina desaceitada no es un «producto básico» y su producción implica tecnología y conocimientos técnicos, los competidores han confirmado que esta tecnología estaba disponible en el mercado (por ejemplo, a través de empresas de ingeniería) y que pudieron producir lecitina no desaceitada de un nivel de calidad comparable al de los líderes de mercado. También el hecho de que muchos fabricantes de alimentos requieran una presencia europea de su proveedor no es un obstáculo significativo para estos competidores, puesto que la mayoría de ellos cooperan con distribuidores europeos establecidos que pueden facilitar a los clientes los conocimientos técnicos necesarios adaptados a sus necesidades individuales. Muchos clientes han confirmado que están interesados en fuentes alternativas de lecitina no GM desaceitada.

3. **Mercados de la lecitina GM**

(30) La investigación de mercado no ha confirmado la existencia de problemas de competencia en los mercados de lecitina GM. Por lo que se refiere a la *lecitina fluida*, ADM, incluso en el supuesto de la existencia de mercados europeos, aún seguirá siendo claramente el líder de mercado, con una cuota del (40-50) %, seguido por las partes, por Solae y por varios competidores menores. Esto sugiere que la nueva entidad tendrá poco margen para incrementar los precios unilateralmente o para obstaculizar de otro modo la competencia. Además Cargill no centra su estrategia de comercialización de lecitina en los mercados GM. En cuanto al riesgo de que la concentración derivará en un comportamiento coordinado, la Comisión considera que tal riesgo es insignificante debido, principalmente, a las mismas razones que en el caso de la lecitina no GM fluida (falta de transparencia de precios, asimetría de cuotas de mercado, etc.). Por lo que respecta a la lecitina GM *desaceitada*, Solae supondría un (50-60) % del mercado europeo, seguida por DFI, gracias al limitado incremento derivado de la incorporación de Cargill. Existen otros competidores en el mercado (por ejemplo, ADM). Por lo tanto, la superposición en los mercados de la lecitina GM desaceitada es muy limitada.

4. **Pectina**

(31) La cuota de mercado combinada de las partes para la pectina no sobrepasa el 25 % ni en el mundo ni en el EEE, con solamente un incremento muy limitado. La posición del líder de mercado, CP Kelco, y del segundo (Danisco) no se verá afectada por la concentración, situación que no cambiaría si se distinguiesen los mercados alternativos (por ejemplo, mercados mundiales, mercados de manzanas y cítricos, o mercados según el contenido de metoxilo), porque la posición de Cargill en estos mercados sería incluso más débil.

5. **Efectos verticales (aceite crudo de semillas)**

(32) Aunque, sobre la base de una definición hipotética de un nivel superior del mercado de aceite crudo de soja en el EEE, la transacción propuesta dé lugar técnicamente a un mercado verticalmente afectado, no se plantea ninguna preocupación en este sentido, principalmente porque DFI y Cargill compran a terceros la lecitina no GM fluida y no utilizan materia prima no GM de producción propia para obtener la lecitina no GM.

VII. **CONCLUSIÓN**

(33) Por lo tanto, la Decisión concluye que la concentración propuesta no obstaculizará perceptiblemente la competencia efectiva en el mercado común o en una parte sustancial del mismo.

(34) En consecuencia, la Decisión declara la concentración compatible con el mercado común y con el Acuerdo EEE, de conformidad con el artículo 2, apartado 2, y el artículo 8, apartado 1, del Reglamento de concentraciones y con el artículo 57 del Acuerdo EEE.