II

(Acte adoptate în temeiul Tratatelor CE/Euratom a căror publicare nu este obligatorie)

DECIZII

COMISIE

DECIZIA COMISIEI

din 29 martie 2006

prin care o concentrare este declarată compatibilă cu piața comună și cu funcționarea Acordului SEE

(Caz COMP/M.3975 – Cargill/Degussa)

[notificată cu numărul C(2006) 1034]

(Numai textul în limba engleză este autentic)

(Text cu relevanță pentru SEE)

(2007/783/CE)

La 29 martie 2006, Comisia a adoptat o decizie într-un caz de concentrare în temeiul Regulamentului (CE) nr. 139/2004 al Consiliului din 20 ianuarie 2004 privind controlul concentrărilor economice între întreprinderi [1]*, în special articolul 8 alineatul (1) din regulament. O versiune neconfidențială a întregii decizii în versiunea lingvistică autentică a cazului, redactată în limbile de lucru ale Comisiei, poate fi accesată pe website-ul Direcției Generale Concurență, la următoarea adresă: http://ec.europa.eu/comm/competition/index_ro.html*

I. REZUMAT

(1) La 21 octombrie 2005, Comisia a primit o notificare privind o concentrare propusă în sensul articolului 3 alineatul (1) litera (b) din Regulamentul (CE) nr. 139/2004 al Consiliului privind controlul concentrărilor economice între întreprinderi („regulamentul privind concentrările economice").

(2) După examinarea notificării, Comisia a ajuns la concluzia că operațiunea notificată face obiectul regulamentului privind concentrările economice.

(3) La 23 noiembrie 2005, părțile și-au asumat angajamente față de Comisie. La 14 decembrie 2005, Comisia a ajuns la concluzia că această concentrare, chiar ținând cont de angajamentele asumate, ridică serioase îndoieli asupra compatibilității sale cu piața comună și a decis, în consecință, să inițieze o procedură, în conformitate cu articolul 6 alineatul (1) litera (c) din regulamentul privind concentrările economice.

(4) În urma unei investigații amănunțite, Comisia a ajuns la concluzia că, totuși, operațiunea notificată nu ridică motive de îngrijorare în legătură cu compatibilitatea sa cu piața comună. De aceea s-a propus autorizarea tranzacției notificate în temeiul articolului 8 alineatul (1) din regulamentul privind concentrările economice.

II. PĂRȚILE ȘI OPERAȚIUNEA ÎN CAUZĂ

(5) Cargill este o societate privată cu sediul în Statele Unite, a cărei activitate constă în producerea și comercializarea de produse agricole de bază, de produse alimentare și furaje pentru animale, precum și în furnizarea de servicii financiare agricole în lumea întreagă. DFI este o societate germană producătoare de ingrediente alimentare, deținută în prezent de Degussa AG, ai cărei acționari principali sunt RAG și E.ON. Cele două ramuri principale de activitate ale DFI sunt „DFI Texturant Systems" și „DFI Flavours". Operațiunea constă în achiziția a 100 % din acțiunile DFI pe care le deține în prezent Degussa AG.

III. CONCENTRARE DE DIMENSIUNE COMUNITARĂ

(6) Tranzacția propusă constă în preluarea controlului de către Cargill asupra întregii societăți DFI, în sensul articolului 3 alineatul (1) litera (b) și al articolului 1 alineatul (3) din regulamentul privind concentrările economice.

[1] JO L 24, 29.1.2004, p. 1.

IV. **PIEȚELE DE PRODUSE RELEVANTE**

(7) Investigația asupra pieței efectuată de Comisie în acest caz s-a concentrat în principal asupra piețelor *lecitinei lichide și a lecitinei dezuleizate nemodificate genetic* (1). Alte piețe afectate au fost cele ale *lecitinei modificate genetic, a pectinei* și a uleiului nerafinat din semințe (2).

1. **Diferitele piețe ale lecitinei**

(8) Lecitina este un ingredient alimentar care este utilizat ca „emulsificator" pentru stabilizarea emulsiilor, adică a unui amestec de substanțe hidrofile (de exemplu, apă) și hidrofobe (de exemplu, ulei). Lecitina este utilizată în principal pentru produsele alimentare și furajele destinate animalelor, dar și în compoziția produselor cosmetice, farmaceutice și industriale (precum erbicidele și pielea). Cu toate că reprezintă mai puțin de 1 % din totalul costurilor de producție, ea este de obicei esențială în procesul industrial al utilizatorilor finali și poate schimba radical calitatea produselor finite.

(9) Lecitina este un produs secundar generat în procesul măcinării semințelor oleaginoase, în general cele de soia: cea mai mare parte a lecitinei vândute pe piață este extrasă din ulei de soia (95 %), în timp ce alte surse, precum semințele de rapiță și cele de floarea-soarelui sunt folosite mult mai puțin. Lecitina reprezintă mai puțin de 1 % din conținutul volumic al unei boabe de soia și mult sub 5 % din conținutul său valoric.

(a) *Lecitina și emulsificatorii sintetici nu sunt pe aceeași piață de produse*

(10) Emulsificatorii pot fi împărțiți în *emulsificatori naturali* (de exemplu, lecitina) și *emulsificatori sintetici* (ca, de exemplu, mono- sau digliceridele). În timp ce primii sunt extrași din semințe oleaginoase, ceilalți sunt produși artificial prin reacții chimice. Investigația asupra pieței efectuată de Comisie a stabilit că cele două tipuri de emulsificatori nu fac parte din aceeași piață de produse, în principal din următoarele motive:

(11) Din perspectiva cererii, testul pieței a arătat că lecitina și emulsificatorii sintetici nu se pot substitui unul altuia din motive tehnologice și de calitate. Această constatare se aplică producătorilor de produse alimentare și de furaje pentru animale. Practic niciun client care cumpără lecitină nemodificată genetic nu a preferat apoi emulsificatorii sintetici, chiar dacă prețul lecitinei nemodificate genetic s-a dublat în ultimii doi ani, iar marea majoritate nu ar cumpăra emulsificatori sintetici nici dacă prețul lecitinei ar crește cu 10 % în viitor.

(b) *Lecitina modificată genetic și cea nemodificată genetic trebuie evaluate separat*

(12) Investigația pieței a arătat, de asemenea, faptul că trebuie să se diferențieze între piața lecitinei modificate genetic și cea a lecitinei nemodificate genetic în Europa. Într-adevăr, clienții europeni (spre deosebire de cei din alte părți ale lumii) manifestă o opoziție puternică față de produsele modificate genetic. Acest lucru a determinat Uniunea Europeană să adopte, din 2004 (1) în prezent, o serie de regulamente care impun etichetarea și trasabilitatea hranei, a alimentelor și a ingredientelor alimentare modificate genetic. Prin urmare, lecitina poate fi scutită de obligația de etichetare doar în cazul în care există un proces de certificare („pista de audit") pentru întregul lanț de producție și aprovizionare care dovedește că recolta de soia în cauză nu este modificată genetic, iar ingredientele care stau la baza produselor semifinite și finite n-au intrat în contact cu materialele modificate genetic în timpul plantării, al recoltării, al stocării, al prelucrării și al distribuției.

(13) Din perspectiva ofertei, costurile de producție a lecitinei nemodificate genetic sunt cu mult mai mari decât cele ale lecitinei modificate genetic. De fapt, rețeaua de furnizori de lecitină nemodificată genetic este diferită de cea a furnizorilor de lecitină modificată genetic. Rezultatul este faptul că prețurile lecitinei modificate genetic și ale lecitinei nemodificate genetic diferă semnificativ.

(c) *Lecitina lichidă, cea dezuleizată și cea fracționată trebuie evaluate separat*

(14) În plus, Comisia a descoperit că se pot distinge mai multe tipuri sau categorii de lecitină, lecitina lichidă (ca produs de bază) putând fi rafinată în continuare printr-un proces de dezuleizare, în urma căruia se obține lecitina „dezuleizată", sau de fracționare, prin care se obține lecitina „fracționată" (2). Cargill nu are ca obiect de activitate fabricarea lecitinei fracționate. În urma investigației pieței, s-au identificat elemente care vin în sprijinul operării unei distincții între lecitina lichidă, cea dezuleizată și cea fracționată.

(15) Mărturiile aproape tuturor clienților au indicat faptul că nu se poate opta între lecitina lichidă și cea dezuleizată pentru că tipurile respective de lecitină răspund fiecare unor nevoi specifice ale clienților (legate, de exemplu, de gust, de prelucrare etc.) și implică procese de producție diferite. Din punctul de vedere al ofertei, producerea lecitinei dezuleizată și a celei fracționate necesită mijloace de producție suplimentare și investiții semnificative și presupune cunoștințe tehnologice diferite.

2. **Pectina**

(16) Activitățile părților se suprapun și în ceea ce privește pectina. Pectina este folosită pentru gelatinizarea, stabilizarea și gelificarea produselor. Comisia avea în vedere o distincție suplimentară între diferitele tipuri de pectină (de exemplu, pectina din mere și cea citrică, precum și după conținutul de metoxil), dar, în cele din urmă, a putut lăsa deschisă definirea pieței, pentru că tranzacția nu denaturează concurența, indiferent de definiția pe care i-o dă piața.

(1) Regulamentul (CE) nr. 1829/2003 al Parlamentului European și al Consiliului din 22 septembrie 2003 privind produsele destinate alimentației umane sau animale modificate genetic (JO L 268, 18.10.2003, p. 1) și Regulamentul (CE) nr. 1830/2003 al Parlamentului European și al Consiliului din 22 septembrie 2003 privind trasabilitatea și etichetarea organismelor modificate genetic și trasabilitatea produselor destinate alimentației umane sau animale produse din organisme modificate genetic, și de modificare a Directivei 2001/18/CE (JO L 268, 18.10.2003, p. 24).

(2) Există, de asemenea, unele forme de „lecitine speciale" modificate/adaptate cerințelor utilizatorilor, care reprezintă totuși o parte neglijabilă de piață.

V. **PIEȚELE GEOGRAFICE RELEVANTE**

1. **Lecitina**

(17) Comisia a ajuns la concluzia că, cel puțin în ceea ce privește piețele *lecitinei nemodificate genetic*, acestea cuprind teritoriul SEE.

(18) Într-adevăr, preferința marcată a clienților europeni pentru produse nemodificate genetic, limitată strict la Europa, conduce la condiții diferite de piață în Europa. 80 % din vânzările totale de lecitină nemodificată genetic sunt în cadrul SEE, față de numai 45 % din vânzările mondiale de lecitină. Mai mult, clienții cumpără rar direct de la furnizori din afara Europei, nu numai deoarece costurile de transport sunt un factor important, dar și pentru că respectarea termenelor de livrare și asistența tehnică și expertiza cu privire la produs și la procesul de producție sunt cruciale pentru mulți clienți. Structura cererii de lecitină în SEE este, prin urmare, semnificativ diferită față de restul lumii.

(19) În ceea ce privește piețele pentru *lecitina modificată genetic* (lichidă și dezuleizată), cu toate că unii factori par să pledeze în favoarea unei piețe globale (de exemplu, obligațiile de reglementare nu diferă semnificativ în lume), Comisia ar putea, în sensul acestei decizii, să lase definiția exactă a pieței geografice deschisă.

2. **Pectina**

(20) Chiar dacă investigația asupra pieței a furnizat argumente în favoarea faptului că aria geografică a piețelor poate să se limiteze la SEE, definiția exactă a pieței geografice ar putea fi lăsată deschisă, deoarece nu există preocupări privind concurența, indiferent de delimitarea efectuată.

VI. **EVALUARE**

1. **Lecitina lichidă nemodificată genetic**

(21) În ceea ce privește piața SEE pentru lecitina fluidă nemodificată genetic, rezultatele investigației amănunțite a pieței au îndepărtat eficient îndoielile serioase în ceea ce privește compatibilitatea tranzacției cu piața comună.

(22) Investigația a indicat o cotă de piață reală a părților ([30-40] %) mai mică decât cea estimată de acestea ([40-50] %) și a confirmat că există o presiune concurențială din partea altor concurenți care este destul de puternică pentru a influența poziția părților pe această piață. Într-adevăr, cota de piață a concurenților Cargill, DFI și Solae este într-o creștere continuă și semnificativă. Nu numai distribuitorii consacrați de ingrediente alimentare, precum Nore Ingredients (cu o cotă de piață de [5-15] %) sau Helm AG (cu o cotă de piață de [0-10] %), au reușit să aibă o cotă de piață mai mare. Și concurenții brazilieni și indieni au devenit recent o alternativă mai credibilă pentru clienții europeni, deoarece mulți dintre ei au (spre deosebire de Cargill și Degussa) acces direct la materiile prime pentru lecitina lichidă nemodificată genetic. Unii clienți mai mari producători de produse alimentare/ciocolată cumpără deja în prezent din surse braziliene. Cei mai importanți producători brazilieni au arătat că sunt capabili să-și creeze propria rețea de distribuție și logistică în Europa și să concureze direct cu actori bine plasați pe piață, precum entitatea economică rezultată în urma concentrării și Solae.

(23) Creșterea semnificativă a prețului și marjele atractive pentru lecitina lichidă nemodificată genetic sunt un stimulent în plus pentru producătorii indieni și brazilieni pentru a concura mai agresiv cu omologii lor de pe piața europeană. Având în vedere faptul că actorii principali din SEE (Cargill, DFI, Solae) își procură în momentul de față aproape toate materiile prime nemodificate genetic de la concurenți reali sau cel puțin potențiali din Brazilia, pare puțin probabil ca actualul mediu concurențial de pe piața lecitinei lichide nemodificate genetic să se schimbe atât de mult încât să creeze un impediment substanțial pentru concurență.

(24) Investigația pieței efectuată de Comisie a arătat, de asemenea, că fuziunea nu va avea *efecte coordonate* de natură să denatureze concurența. Acest lucru se datorează nu numai asimetriei cotelor de piață ale celor doi actori majori de pe piață în urma concentrării. De asemenea, rezultatele investigației asupra pieței au indicat cu argumente solide că piața pentru lecitina fluidă nemodificată genetic nu poate fi considerată transparentă: prețul lecitinei nemodificate genetic este negociat de furnizor și clienții săi în mod individual, fără să fie disponibile liste de prețuri. Prin urmare, prețurile pentru lecitina lichidă variază semnificativ între clienții individuali, chiar și cei de dimensiuni comparabile.

2. **Lecitina dezuleizată nemodificată genetic**

(25) Investigația Comisiei s-a concentrat în special pe piața lecitinei dezuleizate nemodificate genetic, deoarece părțile dețin împreună o cotă de piață deosebit de ridicată pe această piață. Totuși, dacă în conformitate cu notificarea numai trei actori erau activi pe această piață, investigația amănunțită a Comisiei a relevat faptul că o serie de noi furnizori au intrat sau sunt pe cale să intre pe piața lecitinei dezuleizate nemodificate genetic, restrângând astfel capacitatea părților de a se comporta independent de concurenții lor.

(26) Investigația pieței a confirmat că în 2005 DFI era încă cel mai mare furnizor de lecitină dezuleizată nemodificată genetic, cu o cotă de piață de [50-60] %. Împreună cu cota de piață a Cargill, de [0-10] % în 2005, entitatea economică rezultată în urma concentrării va deține [60-70] % din piața lecitinei nemodificate genetic în SEE.

(27) În plus, investigația a arătat că poziția Cargill pe piața de lecitină dezuleizată este relativ slabă și că dispariția sa dintre concurenți nu ar schimba semnificativ structura concurențială actuală a pieței. Într-adevăr, spre deosebire de principalii săi concurenți, Cargill nu are o unitate proprie de producție a lecitinei dezuleizate, ci produce lecitina dezuliezată într-o fabrică din Arkansas, SUA. Această fabrică are o capacitate relativ limitată, care nu poate fi folosită din cauza unor grave probleme tehnice. Mai mult, investigația asupra pieței a relevat că strategia „prețului scăzut" adoptată de Cargill pentru a intra pe piața lecitinei dezuleizate nemodificate genetic nu s-a dovedit a fi durabilă, având în vedere creșterea dramatică a costurilor cu materiile prime (lecitină lichidă nemodificată genetic).

(28) Mai mult, investigația a arătat că noi furnizori de lecitină dezuleizată nemodificată genetic, cu un domeniu de activitate suficient de larg, au intrat deja sau e posibil să intre curând pe piață. Majoritatea acestor furnizori (de exemplu, Berg & Schmidt/Sternchemie, Ruchi și Matlani) și-au construit deja propriile linii de producție de lecitină dezuleizată sau le vor pune în funcțiune anul viitor (de exemplu, SG Lecitinas). Capacitățile noilor linii de producție de lecitină dezuleizată instalate arată că furnizorii indieni și sud-americani sunt hotărâți să intre pe piața europeană. Noua capacitate de producție disponibilă pentru lecitină dezuleizată nemodificată genetic din India și Brazilia va depăși volumul întregii piețe SEE.

(29) Intrarea pe piață a unui număr relativ mare de societăți arată că barierele în calea intrării pe piața de lecitină dezuleizată pot fi semnificative, dar nu sunt insurmontabile: chiar dacă este adevărat că lecitina dezuleizată nu este o „materie primă" și producția sa implică o capacitate tehnologică importantă și un anumit nivel de expertiză, concurenții au confirmat că această tehnologie este disponibilă pe piață (de exemplu, prin intermediul întreprinderilor de inginerie) și că pot produce lecitina dezuleizată nemodificată genetic de o calitate comparabilă cu liderii de piață. De asemenea, faptul că mulți clienți din industria alimentară cer prezența europeană a furnizorului lor nu este un obstacol semnificativ pentru acești concurenți, deoarece majoritatea cooperează cu distribuitori europeni recunoscuți, care le pot furniza expertiza necesară privind clienții și cerințele lor individuale. Mulți clienți au confirmat, într-adevăr, că sunt interesați în surse alternative de lecitină dezuleizată nemodificată genetic.

3. **Piețele lecitinei modificate genetic**

(30) Investigația asupra pieței nu a confirmat existența unor probleme de concurență pe piețele pentru lecitina modificată genetic. În ceea ce privește *lecitina lichidă*, ADM va fi totuși, chiar în ipoteza piețelor europene, liderul clar de piață, cu o cotă de piață de [40-50] %, urmat de părți, Solae și o serie de concurenți mai mici. Acest lucru sugerează că este puțin probabil ca noua entitate să poată crește prețurile unilateral sau să afecteze în alt mod concurența. Mai mult, Cargill nu își bazează strategia de marketing pentru lecitină pe piețele de lecitină modificată genetic. În ceea ce privește riscul ca fuziunea să atragă după sine comportament coordonat, Comisia consideră că un astfel de risc este neglijabil, în principal din aceleași motive ca și cele invocate pentru lecitina lichidă nemodificată genetic (lipsa transparenței prețurilor, asimetria dintre cotele de piață etc.). În ceea ce privește *lecitina dezuleizată* modificată genetic, Solae ar deține [50-60] % din piața europeană, urmată de DFI, dar creșterea realizată prin încorporarea Cargill ar fi limitată. Există o serie de alți concurenți pe piață (de exemplu, ADM). Prin urmare, suprapunerea activităților pe piețele pentru lecitina dezuleizată modificată genetic este foarte limitată.

4. **Pectina**

(31) Cota totală de piață a părților pentru pectină nu depășește 25 %, nici la nivel mondial, nici la nivelul SEE, și are o creștere foarte limitată. Poziția liderului de piață, CP Kelco, și a societății aflate în prezent pe locul 2 (Danisco) nu va fi afectată de concentrare. Această evaluare nu s-ar schimba nici în cazul în care ar fi diferențiate piețe alternative (de exemplu, piețele globale, piețele pentru mere/lămâi sau piețele în funcție de conținutul de metoxil), din cauza faptului că poziția Cargil pe aceste piețe va fi chiar mai slabă.

5. **Efecte verticale (ulei nerafinat din semințe)**

(32) Cu toate că, pe baza unei definiții ipotetice a unei piețe de producție a uleiului nerafinat din semințe în SEE, tranzacția propusă dă naștere din punct de vedere tehnic unei piețe afectate vertical, acest lucru nu ridică preocupări în acest sens, în principal pentru că DFI și Cargill cumpără lecitină lichidă gata prelucrată nemodificată genetic de la terți și nu folosesc materii prime nemodificate genetic din producția proprie pentru a produce lecitină nemodificată genetic.

VII. **CONCLUZIE**

(33) Prin urmare, concluzia Deciziei este că prin concentrarea propusă nu va fi afectată semnificativ concurența eficientă pe piața comună sau într-un segment important al acesteia.

(34) Așadar, decizia declară concentrarea compatibilă cu piața comună și Acordul SEE, în conformitate cu articolul 2 alineatul (2) și cu articolul 8 alineatul (1) din regulamentul privind concentrările economice, și cu articolul 57 din Acordul SEE.