II

(Akty prijaté podľa Zmluvy o ES/Zmluvy o Euratome, ktorých uverejnenie nie je povinné)

ROZHODNUTIA

KOMISIA

ROZHODNUTIE KOMISIE

z 29. marca 2006,

ktorým sa koncentrácia vyhlasuje za zlučiteľnú so spoločným trhom a s vykonávaním Dohody o EHP

(Vec COMP/M.3975 – Cargill/Degussa)

[oznámené pod číslom K(2006) 1034]

(Iba anglické znenie je autentické)

(Text s významom pre EHP)

(2007/783/ES)

Komisia 29. marca 2006 prijala rozhodnutie vo veci týkajúcej sa fúzie podľa nariadenia Rady (ES) č. 139/2004 z 20. januára 2004 o kontrole koncentrácií medzi podnikmi ([1]), a najmä článku 8 ods. 1 uvedeného nariadenia. Úplné znenie rozhodnutia, ktoré neobsahuje dôverné informácie, je možné nájsť v autentickom jazyku tejto veci a v pracovných jazykoch Komisie na internetovej stránke Generálneho riaditeľstva pre hospodársku súťaž na tejto adrese: http://ec.europa.eu/comm/competition/index_sk.html

I. ZHRNUTIE

(1) Komisia dostala 21. októbra 2005 oznámenie o navrhovanej koncentrácii v zmysle článku 3 ods. 1 písm. b) nariadenia Rady (ES) č. 139/2004 o kontrole koncentrácií medzi podnikmi („nariadenie o fúziách“).

(2) Po preskúmaní oznámenia dospela Komisia k záveru, že oznámená operácia spadá do rozsahu pôsobnosti nariadenia o fúziách.

(3) Strany predložili Komisii záväzky 23. novembra 2005. Komisia dospela 14. decembra 2005 k záveru, že aj po zohľadnení predložených záväzkov koncentrácia vyvoláva vážne pochybnosti o zlučiteľnosti so spoločným trhom, a preto rozhodla o začatí konania v súlade s článkom 6 ods. 1 písm. c) nariadenia o fúziách.

(4) Po dôkladnom prešetrení však Komisia dospela k záveru, že oznámená operácia nevyvoláva obavy týkajúce sa jej zlučiteľnosti so spoločným trhom. Preto sa navrhlo schváliť oznámenú transakciu podľa článku 8 ods. 1 nariadenia o fúziách.

II. STRANY A OPERÁCIA

(5) *Cargill* je súkromná spoločnosť so sídlom v USA pôsobiaca na celom svete ako výrobca poľnohospodárskych tovarov, krmív pre zvieratá a potravín a ako obchodník s týmito tovarmi a poskytovateľ finančných služieb súvisiacich s týmito činnosťami. *DFI* je nemecká spoločnosť s potravinárskymi prísadami, ktorú v súčasnosti vlastní Degussa AG, ktorej hlavnými akcionármi sú RAG a E.ON. Dvoma hlavnými obchodnými pobočkami DFI sú „DFI Texturant Systems“ a „DFI Flavours“. Operácia pozostáva z nadobudnutia 100 % akcií v DFI, ktoré v súčasnosti vlastní Degussa AG.

III. KONCENTRÁCIA S VÝZNAMOM PRE SPOLOČENSTVO

(6) Navrhovaná transakcia pozostáva z nadobudnutia kontroly spoločnosti Cargill nad celou DFI v zmysle článku 3 ods. 1 písm. b) a článku 1 ods. 3 nariadenia o fúziách.

([1]) Ú. v. EÚ L 24, 29.1.2004, s. 1.

IV. **PRÍSLUŠNÉ TRHY VÝROBKOV**

(7) Prieskum trhu uskutočnený Komisiou sa v tomto prípade zameral najmä na trhy s *geneticky nemodifikovaným* (ďalej len „GNM“) *tekutým lecitínom a geneticky nemodifikovaným odolejovaným lecitínom* (1). Ďalšími dotknutými trhmi boli trhy s *geneticky modifikovaným* (ďalej len „GM“) *lecitínom, pektínom a* surovým rastlinným olejom (2).

1. **Rôzne trhy s lecitínom**

(8) Lecitín je potravinová prísada, ktorá sa ako takzvaný „emulgátor“ používa na stabilizáciu emulzií, ktoré sú zmesou hydrofilných (napríklad voda) a hydrofóbnych (napríklad olej) látok. Lecitín sa používa najmä v potravinových a krmivových prípravkoch, ale aj v kozmetických, farmaceutických a priemyselných výrobkoch (napríklad herbicíd a koža). Hoci vo všeobecnosti predstavuje menej ako 1 % celkových výrobných nákladov, je pre priemyselný proces konečných používateľov obvykle nepostrádateľný a môže zásadne zmeniť kvalitu konečných výrobkov.

(9) Lecitín je vedľajší produkt, ktorý sa vytvára v procese drvenia olejnatých semien, obvykle sóje: prevažná väčšina lecitínu predávaného na trhu sa extrahuje zo sójového oleja (95 %), pričom iné zdroje, napríklad repkové a slnečnicové semená, zostávajú zanedbateľnými. Obsah lecitínu v sóji je nižší ako 1 % z hľadiska objemu a výrazne pod 5 % z hľadiska hodnoty.

a) *Lecitín a syntetické emulgátory nie sú na rovnakom trhu výrobkov*

(10) Emulgátory možno rozdeliť na *prírodné emulgátory* (t. j. lecitín) a *syntetické emulgátory* (napríklad monoglyceridy alebo diglyceridy). Zatiaľ čo prírodné emulgátory sa extrahujú z olejnatých semien, syntetické emulgátory sa vyrábajú umelo prostredníctvom chemických reakcií. Pri prieskume trhu Komisiou sa konštatovalo, že obidva druhy emulgátorov nepatria na rovnaký trh výrobkov, najmä z týchto dôvodov:

(11) Z hľadiska dopytu test trhu ukázal, že lecitín a syntetické emulgátory sa nedajú navzájom nahradiť z technologických ani kvalitatívnych dôvodov. To platí pre výrobcov krmív a potravín. Prakticky žiadny zákazník, ktorý kupuje GNM lecitín, v minulosti nezačal používať syntetické emulgátory, hoci ceny GNM lecitínu sa v posledných dvoch rokoch zdvojnásobili, a prevažná väčšina zákazníkov by syntetické emulgátory nezačala používať, ani keby sa cena lecitínu v budúcnosti zvýšila o 10 %.

b) *GM a GNM lecitín sa musia hodnotiť samostatne*

(12) Prieskum trhu taktiež ukázal, že v Európe je nutné odlišovať trh s GM lecitínom od trhu s GNM lecitínom. Európski zákazníci (na rozdiel od zákazníkov v iných častiach sveta) sú v zásade výrazne proti geneticky modifikovaným produktom. To viedlo Európsku úniu k prijatiu niekoľkých nariadení, ktoré vyžadujú označovanie a sledovateľnosť geneticky modifikovaných potravín, krmív a ich prísad od roku 2004 (1). Lecitín môže byť preto vylúčený z povinnosti označovania iba vtedy, ak je zavedený certifikačný proces (ďalej len „revízny záznam“) vzťahujúci sa na celý výrobný a dodávateľský reťazec, ktorým sa dokáže, že príslušná sója je GNM a že vstupy pre medziprodukty a konečné produkty boli počas pestovania, zberu, skladovania, spracovania a distribúcie uchovávané oddelene od GM materiálu.

(13) Z dodávateľského hľadiska sú náklady na výrobu GNM lecitínu výrazne vyššie ako náklady na výrobu GM lecitínu. Dodávateľský reťazec GNM lecitínu sa líši od dodávateľského reťazca GM lecitínu. V dôsledku toho sa ceny GM a GNM lecitínu výrazne líšia.

c) *Tekutý, odolejovaný a frakcionovaný lecitín sa musia hodnotiť samostatne*

(14) Komisia okrem toho zistila, že možno rozlišovať rôzne druhy alebo triedy lecitínu, keďže tekutý lecitín (ako základný produkt) sa môže ďalej rafinovať odolejovaním na „odolejovaný“ lecitín alebo frakcionáciou na „frakcionovaný“ lecitín (2). Cargill nepôsobí v oblasti výroby frakcionovaného lecitínu. Pri prieskume trhu sa zistilo niekoľko aspektov, ktoré hovoria v prospech rozlišovania medzi tekutým, odolejovaným a frakcionovaným lecitínom.

(15) Takmer všetci zákazníci uviedli, že nemôžu zamieňať tekutý a odolejovaný lecitín, keďže príslušný druh lecitínu spĺňa veľmi osobitné potreby zákazníkov (napríklad chuť, spracovanie atď.) a vyrába sa odlišným spôsobom. Z dodávateľského hľadiska si výroba odolejovaného a frakcionovaného lecitínu vyžaduje dodatočné výrobné zariadenia a značné investície a zahŕňa rozdielne výrobné know-how.

2. **Pektín**

(16) Činnosti strán sa prekrývajú aj v oblasti pektínu. Pektín sa používa na želatínovanie, stabilizáciu a rôsolovatenie produktov. Komisia posudzovala ďalšie rozlišovanie medzi rôznymi druhmi pektínu (napríklad jablkový a citrusový pektín a podľa obsahu metoxylu), ale nakoniec mohla ponechať definíciu trhu otvorenú, keďže transakcia by neobmedzila hospodársku súťaž pri ktorejkoľvek z definícií trhu.

(1) Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1829/2003 z 22. septembra 2003 o geneticky modifikovaných potravinách a krmivách (Ú. v. EÚ L 268, 18.10.2003, s. 1) a nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1830/2003 z 22. septembra 2003 o sledovateľnosti a označovaní geneticky modifikovaných organizmov a sledovateľnosti potravín a krmív vyrobených z geneticky modifikovaných organizmov, ktorým sa mení a dopĺňa smernica 2001/18/ES (Ú. v. EÚ L 268, 18.10.2003, s. 24).

(2) Existujú aj určité formy modifikovaných/prispôsobených „špeciálnych lecitínov“, ktoré však tvoria iba zanedbateľnú časť trhu.

V. PRÍSLUŠNÉ GEOGRAFICKÉ TRHY

1. Lecitín

(17) Komisia dospela k záveru, že z hľadiska rozsahu pôsobnosti patria do EHP prinajmenšom trhy s *GNM lecitínom*.

(18) Výrazné uprednostňovanie GNM produktov európskymi zákazníkmi, ktoré sa jasne obmedzuje na Európu, v skutočnosti vedie k rozdielnym trhovým podmienkam v Európe. V rámci EHP sa realizuje 80 % celkového predaja GNM lecitínu, pričom celosvetový predaj lecitínu tu predstavuje len 45 %. A čo viac, zákazníci iba zriedkavo nakupujú priamo od dodávateľov mimo Európy, nielen pre náklady na dopravu, ale aj preto, že včasná dodávka a podpora z hľadiska produktu a výrobného know-how sú pre mnohých zákazníkov rozhodujúce. Štruktúra dopytu po lecitíne v EHP sa preto výrazne líši od ostatného sveta.

(19) Pokiaľ ide o trhy s *GM lecitínom* (tekutým a odolejovaným), hoci sa zdá, že určité faktory pôsobia v prospech celosvetového trhu (napríklad požiadavky na reguláciu sa vo svete výrazne nelíšia), Komisia na účel tohto rozhodnutia mohla ponechať presnú definíciu geografického trhu otvorenú.

2. Pektín

(20) Hoci prieskum trhu ukázal, že geografický rozsah trhov môže byť obmedzený na EHP, presná definícia geografického trhu sa mohla ponechať otvorená, pretože v rámci akéhokoľvek vymedzenia nevznikajú žiadne obavy týkajúce sa hospodárskej súťaže.

VI. HODNOTENIE

1. GNM tekutý lecitín

(21) Pokiaľ ide o trh s GNM tekutým lecitínom v EHP, výsledky dôkladného prieskumu trhu účinne vylúčili vážne pochybnosti týkajúce sa zlučiteľnosti navrhovanej transakcie so spoločným trhom.

(22) Prieskum ukázal, že skutočný podiel príslušných strán na trhu [(30 – 40) %] je menší, ako strany odhadovali [(40 – 50)] %], a potvrdil, že konkurenčný tlak zo strany iných konkurentov je dosť silný na to, aby účinne obmedzoval postavenie strán na tomto trhu. Podiel konkurentov spoločností Cargill, DFI a Solae v skutočnosti stabilne a výrazne rastie. Svoj podiel dokázali zvýšiť nielen poprední distribútori potravinárskych prísad, napríklad Nore Ingredients [(5 – 15) % podiel na trhu] alebo Helm AG ([0 – 10] % podiel na trhu). Aj brazílski a indickí konkurenti sa nedávno stali dôveryhodnejšou alternatívou pre európskych zákazníkov, pretože mnohí z nich majú (na rozdiel od spoločností Cargill a Degussa) priamy prístup k surovinám na výrobu GNM tekutého lecitínu. Niektorí väčší zákazníci v oblasti potravín/čokolády už dnes nakupujú priamo z brazílskych zdrojov. Poprední brazílski výrobcovia ukázali, že si dokážu v Európe vytvoriť svoju vlastnú distribučnú a logistickú sieť a priamo konkurovať etablovaným účastníkom, medzi ktorých patrí subjekt vytvorený fúziou a Solae.

(23) Výrazné zvýšenie cien a atraktívne marže pre GNM tekutý lecitín sú pre brazílskych a indických výrobcov ďalšími stimulmi agresívnejšie konkurovať stranám na európskom trhu. Keďže poprední účastníci v EHP (Cargill, DFI, Solae) v súčasnosti získavajú takmer všetky svoje GNM suroviny od skutočných alebo aspoň potenciálnych brazílskych konkurentov, je nepravdepodobné, že sa súčasné konkurenčné prostredie na trhu s GNM tekutým lecitínom zmení tak, aby sa vytvorila významná prekážka hospodárskej súťaže.

(24) Prieskum trhu Komisiou taktiež ukázal, že fúzia nebude viesť k účinkom odporujúcim pravidlám hospodárskej súťaže prostredníctvom *koordinovaných účinkov*. Je to nielen v dôsledku asymetrie podielov týchto dvoch hlavných účastníkov na trhu po fúzii. Výsledky prieskumu trhu taktiež výrazne poukazujú na to, že trh s GNM tekutým lecitínom sa nemôže považovať za transparentný: o cene GNM lecitínu sa dodávateľ so svojimi zákazníkmi dohoduje individuálne, pričom nie sú k dispozícii žiadne cenníky. V dôsledku toho sa ceny tekutého lecitínu pre jednotlivých zákazníkov výrazne líšia, dokonca aj pre tých, ktorí majú porovnateľnú veľkosť.

2. GNM odolejovaný lecitín

(25) Prieskum Komisie sa zameral najmä na trh s GNM odolejovaným lecitínom, keďže strany majú zvlášť vysoký spoločný podiel na tomto trhu. Hoci podľa oznámenia pôsobia na tomto trhu iba traja účastníci, dôkladný prieskum ukázal, že na trh s GNM odolejovaným lecitínom už vstúpilo alebo sa chystá vstúpiť množstvo nových dodávateľov, čím sa účinne obmedzí schopnosť strán správať sa nezávisle od svojich konkurentov.

(26) Prieskum trhu potvrdil, že DFI bola aj v roku 2005 najväčším dodávateľom GNM odolejovaného lecitínu s podielom na trhu [50 – 60] %. Spolu s podielom spoločnosti Cargill na trhu [0 – 10] % v roku 2005 by subjekt vytvorený fúziou mal na trhu s GNM lecitínom v EHP podiel [60 – 70] %.

(27) Prieskum okrem toho ukázal, že postavenie Cargill na trhu s odolejovaným lecitínom je pomerne slabé a že jeho odchod ako konkurenta by významne nezmenil súčasnú štruktúru konkurentov na trhu. Na rozdiel od svojich hlavných konkurentov Cargill v skutočnosti nemá svoje vlastné výrobné zariadenia na výrobu odolejovaného lecitínu, ale dáva si ho vyrábať v továrni v Arkansase v USA. Táto továreň má pomerne obmedzenú kapacitu, ktorá sa nemohla využiť v dôsledku vážnych technických problémov. Prieskum trhu ďalej odhalil, že stratégia „nízkych cien", ktorú si Cargill zvolila pre vstup na trh s GNM odolejovaným lecitínom, sa ukázala ako neudržateľná vzhľadom na dramatické zvýšenie nákladov na surovinu (GNM tekutý lecitín).

(28) Prieskum ďalej ukázal, že noví dodávatelia GNM odolejovaného lecitínu už vstúpili na trh alebo je pravdepodobné, že na tento trh čoskoro vstúpia s dostatočným rozsahom činnosti. Väčšina z týchto dodávateľov (napríklad Berg & Schmidt/Sternchemie, Ruchi a Matlani) si už vybudovala svoje vlastné odolejovacie linky alebo ich uvedie do prevádzky na budúci rok (napríklad SG Lecitinas). Skutočnosť, že novonainštalované odolejovacie kapacity sú značné, poukazuje na to, že indickí a juhoamerickí dodávatelia sú pevne rozhodnutí vstúpiť na európsky trh. Nová dostupná kapacita na výrobu GNM odolejovaného lecitínu v Indii a Brazílii prekročí objem celého trhu EHP.

(29) Vstup pomerne veľkého počtu spoločností dokazuje, že prekážky vstupu na trh s odolejovaným lecitínom môžu byť značné, ale nie sú neprekonateľné: Hoci je pravda, že odolejovaný lecitín nie je „tovarom" a jeho výroba zahŕňa technológiu a know-how, konkurenti potvrdili, že táto technológia je na trhu k dispozícii (napríklad prostredníctvom strojárenských firiem) a že dokážu vyrábať GNM odolejovaný lecitín v kvalite porovnateľnej s kvalitou popredných výrobcov na trhu. Taktiež skutočnosť, že mnoho potravinárskych zákazníkov si vyžaduje prítomnosť svojho dodávateľa v Európe, nie je veľkou prekážkou pre týchto konkurentov, keďže väčšina z nich spolupracuje s poprednými európskymi distribútormi, ktorí môžu zabezpečiť potrebné know-how o zákazníkoch a ich individuálnych potrebách. Mnoho zákazníkov v skutočnosti potvrdilo, že majú záujem o alternatívne zdroje GNM odolejovaného lecitínu.

3. **Trhy s GM lecitínom**

(30) Prieskumom trhu sa nepotvrdila existencia problémov s hospodárskou súťažou na trhoch s GM lecitínom. Pokiaľ ide o *tekutý lecitín*, ADM bude aj po zohľadnení európskych trhov naďalej jasným vodcom na trhu s podielom [40 – 50] %, po ktorom budú nasledovať uvedené strany, Solae a množstvo menších konkurentov. To svedčí o tom, že nový subjekt by mal malý priestor na jednostranné zvýšenie cien alebo na iné obmedzenie hospodárskej súťaže. Cargill okrem toho nezameriava svoju obchodnú stratégiu na trhy s GM lecitínom. Pokiaľ ide o riziko, že fúzia vyvolá koordinované správanie, Komisia sa domnieva, že takéto riziko je zanedbateľné, najmä z rovnakých dôvodov ako v prípade GNM tekutého lecitínu (cenová neprehľadnosť, asymetria podielov na trhu atď.). Pokiaľ ide o GM *odolejovaný* lecitín, spoločnosť Solae by na európskom trhu mala [50 – 60] % podiel, po nej by nasledovala DFI, ale s miernym prírastkom v dôsledku pripojenia spoločnosti Cargill. Na trhu existuje množstvo ďalších konkurentov (napríklad ADM). Z toho dôvodu je prekrývanie na trhu s GM odolejovaným lecitínom veľmi obmedzené.

4. **Pektín**

(31) Spoločný podiel strán na trhu s pektínom neprekročí z celosvetového hľadiska ani z hľadiska EHP 25 %, pričom prírastok bude veľmi malý. Postavenie lídra na trhu, CP Kelco, a súčasnej dvojky na trhu (Danisco) nebude fúziou ovplyvnené. Toto hodnotenie by sa nezmenilo ani v prípade, ak by sa mali rozlišovať alternatívne trhy (napríklad celosvetové trhy, trhy s jablkami/citrusmi alebo trhy podľa obsahu metoxylu), pretože postavenie Cargill na týchto trhoch by bolo dokonca ešte slabšie.

5. **Vertikálne účinky (surový rastlinný olej)**

(32) Hoci navrhovaná transakcia technicky podnecuje vznik vertikálne ovplyvneného trhu na základe hypotetickej definície alternatívneho trhu so surovým sójovým olejom v EHP, nevyvoláva žiadne vertikálne dôsledky, najmä preto, že DFI a Cargill nakupujú hotový tekutý GNM lecitín od tretích strán a na výrobu GNM lecitínu nepoužívajú GNM surovinu vlastnej produkcie.

VII. **ZÁVER**

(33) V rozhodnutí sa preto dospelo k záveru, že navrhovaná koncentrácia významne neobmedzí účinnú hospodársku súťaž na spoločnom trhu ani na jeho podstatnej časti.

(34) V dôsledku toho sa v rozhodnutí vyhlasuje koncentrácia za zlučiteľnú so spoločným trhom a Dohodou o EHP v súlade s článkom 2 ods. 2 a článkom 8 ods. 1 nariadenia o fúziách a článkom 57 Dohody o EHP.