

II

(Actos aprovados ao abrigo dos Tratados CE/Euratom cuja publicação não é obrigatória)

DECISÕES

COMISSÃO

DECISÃO DA COMISSÃO

de 29 de Março de 2006

que declara uma concentração compatível com o mercado comum e o funcionamento do Acordo EEE

(Processo COMP/M.3975 — Cargill/Degussa)

[notificada com o número C(2006) 1034]

(Apenas faz fé o texto em língua inglesa)

(Texto relevante para efeitos do EEE)

(2007/783/CE)

Em 29 de Março de 2006 a Comissão adoptou uma decisão sobre um projecto de concentração de empresas, em conformidade com o Regulamento (CE) n.º 139/2004 do Conselho, de 20 de Janeiro de 2004, relativo ao controlo das concentrações de empresas⁽¹⁾, nomeadamente o n.º 1 do artigo 8.º. Existe uma versão não confidencial da decisão integral na versão linguística autêntica na página internet da Direcção-Geral da Concorrência: http://ec.europa.eu/comm/competition/index_en.html

I. RESUMO

- (1) Em 21 de Outubro de 2005, a Comissão recebeu uma notificação de um projecto de concentração, nos termos do n.º 1, alínea b), do artigo 3.º do Regulamento (CE) n.º 139/2004 do Conselho relativo ao controlo das concentrações de empresas («Regulamento das concentrações»).
- (2) Após o exame da notificação, a Comissão concluiu que a operação notificada era abrangida pelo Regulamento das concentrações.
- (3) Em 23 de Novembro de 2005, as partes apresentaram compromissos à Comissão. Em 14 de Dezembro de 2005, a Comissão concluiu que a concentração, mesmo tendo em conta os compromissos apresentados, levantava sérias dúvidas relativamente à sua compatibilidade com o mercado comum e decidiu por conseguinte dar início a um procedimento em conformidade com o n.º 1, alínea c), do artigo 6.º do Regulamento das concentrações.
- (4) Contudo, no seguimento de uma investigação aprofundada, a Comissão concluiu que a operação notificada não

coloca problemas relativamente à sua compatibilidade com o mercado comum. Por conseguinte, foi proposto autorizar a operação notificada nos termos do n.º 1 do artigo 8.º do Regulamento das concentrações.

II. AS PARTES E A OPERAÇÃO

- (5) A Cargill é uma empresa privada com sede nos EUA que desenvolve, a nível mundial, actividades de produção e comercialização de produtos agrícolas, géneros alimentícios e alimentos para animais, bem como serviços financeiros conexos. A DFI é uma empresa alemã de ingredientes alimentares, actualmente propriedade da Degussa AG, cujos accionistas principais são a RAG e a E.ON. Os dois ramos de actividade principais da DFI são os «Sistemas de Textura DFI» e «Sabores DFI». A operação consiste na aquisição de 100 % das acções da DFI, actualmente propriedade da Degussa AG.

III. CONCENTRAÇÃO COM DIMENSÃO COMUNITÁRIA

- (6) A operação proposta consiste na aquisição pela Cargill do controlo exclusivo da DFI na acepção do n.º 1, alínea b), do artigo 3.º e do n.º 3 do artigo 1.º do Regulamento das concentrações.

⁽¹⁾ JO L 24 de 29.1.2004, p. 1.

IV. OS MERCADOS DOS PRODUTOS RELEVANTES

- (7) A investigação de mercado efectuada pela Comissão no presente caso concentrou-se principalmente nos mercados da *lecitina fluida não geneticamente modificada* («não-GM») e da *lecitina isenta de óleo não-GM* (1). Outros mercados afectados são os da *lecitina geneticamente modificada* («GM»), *pectina* e *óleo de sementes em bruto* (2).

1. Os diversos mercados da lecitina

- (8) A lecitina é um ingrediente alimentar que, tal como os «emulsionantes», é utilizado para estabilizar emulsões, ou seja, uma mistura de substâncias hidrófilas (água, por exemplo) e hidrófobas (óleo, por exemplo). A lecitina é utilizada principalmente em aplicações para alimentação humana e animal, mas igualmente em cosméticos e em produtos farmacêuticos e industriais (como herbicidas e couro). Embora em geral represente menos de 1 % dos custos totais de produção, é normalmente essencial para o processo industrial dos utilizadores finais e pode alterar radicalmente a qualidade dos produtos finais.

- (9) A lecitina é um subproduto gerado no processo de prensagem de sementes oleaginosas, em geral sementes de soja; a grande maioria da lecitina vendida no mercado é extraída de óleo de soja (95 %) enquanto que outras fontes como colza e girassol continuam a ser marginais. A lecitina representa menos de 1 % do conteúdo dos grãos de soja em volume e bastante menos de 5 % em valor.

a) *A lecitina e os emulsionantes sintéticos não pertencem ao mesmo mercado do produto*

- (10) Os emulsionantes podem ser divididos em *emulsionantes naturais* (por exemplo, lecitina) e *emulsionantes sintéticos* (como monoglicéridos ou diglicéridos). Enquanto que os primeiros são extraídos de sementes oleaginosas, os segundos são produzidos artificialmente através de reacções químicas. A investigação de mercado da Comissão estabeleceu que os dois tipos de emulsionantes não pertencem ao mesmo mercado do produto, principalmente pelas seguintes razões:

- (11) Do ponto de vista da procura, a avaliação de mercado mostrou que a lecitina e os emulsionantes sintéticos não são substituíveis por motivos tecnológicos e de qualidade. Este princípio aplica-se à fabricação de géneros alimentícios e alimentos para animais. Praticamente nenhum cliente de lecitina não-GM mudou para emulsionantes sintéticos no passado, apesar de os preços da lecitina não-GM terem duplicado nos últimos dois anos, e a vasta maioria não mudaria para emulsionantes sintéticos se o preço da lecitina aumentasse 10 % no futuro.

b) *A lecitina GM e a lecitina não-GM devem ser avaliadas separadamente*

- (12) A investigação de mercado também mostrou que há que distinguir mercados distintos na Europa para a lecitina GM e a lecitina não-GM. Com efeito, os clientes europeus (ao contrário dos clientes de outras regiões do mundo) opõem-se firmemente aos produtos geneticamente modificados. Este facto levou a União Europeia a adoptar diversos regulamentos que, desde 2004, exigem a rotulagem e a rastreabilidade dos géneros alimentícios e ali-

mentos para animais, bem como dos respectivos ingredientes (1). Deste modo, a lecitina apenas pode ser isenta da obrigação de rotulagem se houver um processo de certificação estabelecido («pista de controlo») que abranja toda a cadeia de produção e de abastecimento e que demonstre que a soja em questão não é geneticamente modificada e que os ingredientes utilizados nos produtos intermédios e nos produtos acabados foram mantidos separados do material GM durante a plantação, colheita, armazenagem, tratamento e distribuição.

- (13) Do ponto de vista do abastecimento, os custos de produção da lecitina não-GM são bastante mais elevados que os da lecitina GM. Com efeito, as cadeias de abastecimento da lecitina não-GM e da lecitina GM são diferentes; em consequência, os preços respectivos diferem significativamente.

c) *As lecitinas fluida, isenta de óleo e fraccionada devem ser avaliadas separadamente*

- (14) A Comissão constatou além disso que podem distinguir-se diversos tipos ou graus de lecitina, dado que a lecitina fluida (como produto básico) pode ser refinada por um processo de «retirada do óleo», dando lecitina «isenta de óleo», ou por fraccionamento dando lecitina «fraccionada» (2). A empresa Cargill não fabrica lecitina fraccionada. A investigação de mercado identificou diversos elementos que levam a distinguir entre lecitina fluida, isenta de óleo e fraccionada.

- (15) Quase todos os clientes indicaram que não podem alternar lecitina fluida e lecitina isenta de óleo, uma vez que cada tipo de lecitina responde a necessidades muito específicas (sabor, processamento, etc.) e implica um processo de produção diferente. Do ponto de vista da oferta, a produção de lecitina isenta de óleo e fraccionada requer instalações de produção adicionais, um investimento significativo e técnicas de produção diferentes.

2. Pectina

- (16) As actividades das partes sobrepõem-se igualmente no que diz respeito à pectina. Esta substância é utilizada como espessante, estabilizador e gelificante dos produtos. A Comissão considerou outra distinção entre diferentes tipos de pectina (por exemplo, pectina de maçã e citrinos de acordo com o conteúdo de metoxil), mas poderia em última análise deixar a definição do mercado em aberto, uma vez que a operação não impede a concorrência, independentemente da definição.

(1) Regulamento (CE) n.º 1829/2003 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 22 de Setembro de 2003, relativo a géneros alimentícios e alimentos para animais geneticamente modificados (JO L 268 de 18.10.2003, p. 1); Regulamento (CE) n.º 1830/2003 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 22 de Setembro de 2003, relativo à rastreabilidade e rotulagem de organismos geneticamente modificados e à rastreabilidade dos géneros alimentícios e alimentos para animais produzidos a partir de organismos geneticamente modificados e que altera a Directiva 2001/18/CE (JO L 268 de 18.10.2003, p. 24).

(2) Há igualmente algumas formas de «lecitinas especiais» modificadas para fins especiais que, no entanto, representam uma parte insignificante do mercado.

V. MERCADOS GEOGRÁFICOS RELEVANTES

1. Lecitina

- (17) A Comissão chegou à conclusão de que pelo menos os mercados da *lecitina não-GM* abrangem todo o EEE.
- (18) Com efeito, a forte preferência dos clientes europeus por produtos não-GM, que se limita claramente à Europa, conduz a condições diferentes de mercado na Europa. 80 % de todas as vendas de *lecitina não-GM* realizam-se no EEE, apesar de apenas 45 % das vendas mundiais de *lecitina* se realizarem no EEE. Por outro lado, os clientes raramente compram directamente a fornecedores fora da Europa, não apenas porque os custos de transporte são um factor importante, mas também porque a entrega pontual e o apoio em termos de conhecimento técnico do produto e de produção são fundamentais para muitos clientes. Por esse motivo, a estrutura da procura de *lecitina* no EEE difere significativamente da estrutura no resto do mundo.
- (19) No que respeita aos mercados de *lecitina GM* (fluida e isenta de óleo), embora alguns factores pareçam indicar que existe um mercado mundial (por exemplo, as exigências regulamentares não diferem significativamente), a Comissão pode, para efeitos da presente decisão, deixar em aberto a definição exacta do mercado geográfico.

2. Pectina

- (20) Embora a investigação de mercado indique que o âmbito geográfico dos mercados se pode limitar ao EEE, a definição geográfica exacta do mercado pode ser deixada em aberto, uma vez que nenhum dos casos coloca problemas de concorrência.

VI. APRECIACÃO

1. Lecitina fluida não-GM

- (21) No que respeita ao mercado de *lecitina fluida não-GM* do EEE, os resultados da investigação de mercado pormenorizada dissiparam as sérias dúvidas relativamente à compatibilidade da operação proposta com o mercado comum.
- (22) A investigação mostrou que a quota real de mercado das partes (30 %-40 %) é inferior à calculada pelas partes (40 %-50 %) e confirmou que a pressão competitiva proveniente de outros concorrentes é suficientemente forte para restringir de forma eficaz a posição das partes neste mercado. Com efeito, a quota dos concorrentes da Cargill, DFI e Solae aumenta constantemente e de forma significativa. Não só os distribuidores de ingredientes alimentares estabelecidos como a Nore Ingredients (5 %-15 % de quota de mercado) ou a Helm AG (0 %-10 % de quota de mercado) puderam aumentar a sua quota, como também os concorrentes brasileiros e indianos se tornaram recentemente uma alternativa mais credível para clientes europeus, uma vez que muitos deles têm (contrariamente à Cargill e Degussa) acesso directo à

matéria-prima para a *lecitina fluida não-GM*. Alguns dos grandes clientes produtores de alimentos e de chocolates já compram directamente ao Brasil, dado que os mais importantes fabricantes brasileiros demonstraram que podem estabelecer a sua própria rede de distribuição e logística na Europa e competir directamente com empresas bem estabelecidas como a entidade resultante da concentração e a Solae.

- (23) O significativo aumento de preços e as margens atractivas para a *lecitina fluida não-GM* são outro incentivo para que fabricantes brasileiros e indianos concorram de forma mais agressiva com as partes no mercado europeu. Dado que as principais empresas do EEE (Cargill, DFI, Solae) adquirem actualmente quase toda a sua matéria-prima não-GM a concorrentes brasileiros, reais ou pelo menos potenciais, não é provável que o ambiente concorrencial actual no mercado da *lecitina fluida não-GM* se altere de forma a criar um impedimento substancial à concorrência.
- (24) A investigação de mercado da Comissão mostrou igualmente que a concentração não terá efeitos anticoncorreciais devido a *efeitos coordenados*. Este facto não se deve apenas à assimetria das quotas de mercado das duas principais empresas após a concentração. Também os resultados da investigação de mercado indicam claramente que o mercado da *lecitina fluida não-GM* não pode ser considerado transparente: o preço da *lecitina não-GM* é negociado entre o fornecedor e os seus clientes numa base individual, sem quaisquer tabelas de preços. Consequentemente, os preços da *lecitina fluida* variam consideravelmente conforme os clientes, mesmo entre clientes de dimensão comparável.

2. Lecitina não-GM isenta de óleo

- (25) A investigação da Comissão centrou-se particularmente no mercado da *lecitina não-GM isenta de óleo*, uma vez que as partes possuem uma quota de mercado combinada particularmente elevada neste mercado. Contudo, embora, segundo a notificação, apenas três empresas estejam activas neste mercado, a investigação aprofundada revelou que alguns novos fornecedores entraram ou estão prestes a entrar no mercado da *lecitina não-GM isenta de óleo*, o que limitaria de facto a capacidade das partes para terem um comportamento independente em relação aos seus concorrentes.
- (26) A investigação de mercado confirmou que, em 2005, a DFI ainda era o grande fornecedor de *lecitina não-GM isenta de óleo*, com uma quota de mercado de 50 %-60 %. Juntamente com a quota de mercado da Cargill de 0 %-10 % em 2005, a entidade resultante da concentração ficaria com 60 %-70 % do mercado da *lecitina não-GM* no EEE.

- (27) Por outro lado, a investigação mostrou que a posição da Cargill no mercado da lecitina isenta de óleo é relativamente fraca e que o seu desaparecimento como concorrente não alteraria substancialmente a estrutura concorrencial actual do mercado. Com efeito, contrariamente aos seus concorrentes principais, a Cargill não tem instalações próprias para a produção de lecitina isenta de óleo, obtendo-a de uma fábrica situada no Arcansas, EUA. Essa fábrica tem uma capacidade relativamente limitada, que não pode ser utilizada devido a sérios problemas técnicos. Além disso, a investigação de mercado revelou que a estratégia de «baixos preços» que a Cargill escolheu para entrar no mercado da lecitina não-GM isenta de óleo não é viável, dado o aumento drástico dos custos da matéria-prima (lecitina fluida não-GM).
- (28) A investigação demonstrou ainda que entraram no mercado, ou poderão entrar em breve, novos fornecedores de lecitina não-GM isenta de óleo, com um âmbito de actividades significativo. A maioria deles (por exemplo, Berg & Schmidt/Sternchemie, Ruchi e Matlani) montou as suas próprias linhas de remoção do óleo ou tê-las-á operacionais já no próximo ano (por exemplo, SG Lecitinas). O facto de as capacidades destas novas instalações serem significativas demonstra que os fornecedores indianos e sul-americanos estão altamente interessados em entrar no mercado europeu. A capacidade de produção de lecitina não-GM isenta de óleo recentemente disponível na Índia e no Brasil excederá o volume de todo o mercado do EEE.
- (29) A entrada de um número relativamente grande de empresas demonstra que as barreiras de entrada no mercado da lecitina isenta de óleo podem ser significativas, mas não são intransponíveis. Embora seja verdade que a lecitina isenta de óleo não é um «produto básico» e a sua produção envolve tecnologia e conhecimentos técnicos, os concorrentes confirmaram que essa tecnologia estava disponível no mercado (por exemplo, através de empresas de engenharia) e que conseguiram produzir lecitina não-GM isenta de óleo com um nível de qualidade comparável ao dos líderes do mercado. Também o facto de muitos clientes do sector alimentar exigirem uma presença europeia do seu fornecedor não constitui um obstáculo significativo para estes concorrentes dado que a maioria deles coopera com distribuidores europeus estabelecidos que podem fornecer aos clientes os conhecimentos técnicos necessários adaptados às suas necessidades individuais. Com efeito, muitos clientes confirmaram que estão interessados em fontes alternativas de lecitina não-GM isenta de óleo.

3. Mercados da lecitina GM

- (30) A investigação de mercado não confirmou a existência de problemas de concorrência nos mercados de lecitina GM. No que se refere à *lecitina fluida*, a ADM, mesmo na

hipótese dos mercados europeus, continuará a ser o líder incontestável do mercado com uma quota de 40 %-50 %, seguida das partes nesta operação, da Solae e de diversos concorrentes menores. Este facto sugere que a nova entidade teria pouca margem para aumentar unilateralmente os preços ou impedir de outra forma a concorrência. Além disso, a Cargill não concentra a sua estratégia de comercialização de lecitina nos mercados GM. Quanto ao risco de a concentração dar origem a um comportamento coordenado, a Comissão considera que é insignificante, principalmente pelas mesmas razões que no caso da lecitina fluida não-GM (falta de transparência de preços, assimetria de quotas de mercado, etc.). Relativamente à lecitina GM *isenta de óleo*, a Solae deteria 50 %-60 % do mercado europeu, seguida da DFI, mas com um incremento limitado através da incorporação da Cargill. Existem outros concorrentes no mercado (por exemplo, a ADM). Consequentemente, a sobreposição nos mercados da lecitina GM isenta de óleo é muito limitada.

4. Pectina

- (31) A quota de mercado combinada das partes em relação à pectina não excede 25 %, nem a nível mundial nem no EEE, com um incremento muito limitado. A posição do líder do mercado, a CP Kelco, e do número 2 actual (Danisco) não será afectada pela concentração. Esta avaliação não se modificaria caso se distinguíssem mercados alternativos (por exemplo, mercados mundiais, mercados de maçãs e citrinos ou mercados de acordo com o conteúdo de metoxil), dado que a posição de Cargill nestes mercados seria ainda mais fraca.

5. Efeitos verticais (óleo de sementes em bruto)

- (32) Embora, com base numa definição hipotética de um mercado a montante para o óleo de soja em bruto no EEE, a operação proposta dê tecnicamente lugar a um mercado verticalmente afectado, não levanta quaisquer preocupações neste sentido, sobretudo porque a DFI e a Cargill compram lecitina fluida não-GM pronta a terceiros e não utilizam matéria-prima não-GM da sua própria produção para produzir lecitina não-GM.

VII. CONCLUSÃO

- (33) A decisão, por conseguinte, conclui que a concentração proposta não é susceptível de entrar de modo significativo uma concorrência efectiva no mercado comum ou numa parte substancial do mesmo.
- (34) Por conseguinte, a decisão declara a concentração compatível com o mercado comum e com o Acordo EEE, em conformidade com o n.º 2 do artigo 2.º e o n.º 1 do artigo 8.º do Regulamento das concentrações, bem como o artigo 57.º do Acordo EEE.