



INFORME DEL SERVICIO DE DEFENSA DE LA COMPETENCIA

N-04028

DANISCO / RHODIA FOOD

Con fecha 26 de abril de 2004 ha tenido entrada en este Servicio de Defensa de la Competencia notificación relativa a la adquisición por DANISCO A/S del negocio mundial de aditivos alimentarios de RHODIA FOOD, propiedad del grupo RHODIA.

Dicha notificación ha sido realizada por DANISCO A/S según lo establecido en el artículo 15.1 de la Ley 16/1989, de 17 de julio, de Defensa de la Competencia por superar el umbral establecido en el artículo 14.1 a). A esta operación le es de aplicación lo previsto en el Real Decreto 1443/2001, de 21 de diciembre, por el que se desarrolla la Ley 16/1989, en lo referente al control de las concentraciones económicas.

El artículo 15 bis de la Ley 16/1989 establece que: "El Ministro de Economía, a propuesta del Servicio de Defensa de la Competencia, remitirá al Tribunal de Defensa de la Competencia los expedientes de aquellos proyectos u operaciones de concentración notificados por los interesados que considere pueden obstaculizar el mantenimiento de una competencia efectiva en el mercado, para que aquél, previa audiencia, en su caso, de los interesados dictamine al respecto".

Asimismo, se añade: "Se entenderá que la Administración no se opone a la operación si transcurrido un mes desde la notificación al Servicio, no se hubiera remitido la misma al Tribunal".

De acuerdo con lo estipulado en el artículo 15.2 de la Ley 16/1989, la notificante solicita que, en el caso de que el Ministro de Economía resuelva remitir el expediente al Tribunal de Defensa de la Competencia, se levante la suspensión de la ejecución de la operación.

En ejercicio de lo dispuesto en el artículo 6 del Real Decreto 1443/2001, el Servicio de Defensa de la Competencia requirió del notificante con fechas 18 y 20 de mayo de 2004 información de carácter necesario para la resolución del expediente. Dichos requerimientos fueron cumplimentados con fechas 18 y 24 de mayo de 2004, respectivamente.

Según lo anterior, la fecha límite para remitir el expediente al Tribunal de Defensa de la Competencia (TDC) es el **31 de mayo de 2004**, inclusive. Transcurrida dicha fecha, la operación notificada se considerará tácitamente autorizada.

I. NATURALEZA DE LA OPERACION

La operación consiste en la compra por DANISCO A/S (en adelante DANISCO) de la división de negocio de aditivos alimentarios de RHODIA FOOD, propiedad del Grupo RHODIA.

Los activos objeto de adquisición están integrados por todos los bienes muebles e inmuebles, derechos comerciales y de propiedad intelectual, contratos y otros intereses, ya sean tangibles o intangibles, que se utilizan exclusiva o fundamentalmente para llevar a cabo la actividad del negocio de aditivos alimentarios desarrollado por RHODIA FOOD a nivel mundial.

La transacción excluye los activos que RHODIA FOOD dedica a actividades ajenas al negocio de aditivos alimentarios.

La operación incluye un compromiso de venta de la participación de Rhodia Japón en la UTE que ésta tiene constituida con la sociedad [...]¹ para la venta de aditivos alimentarios en Japón. Dicho compromiso está sujeto a la aprobación de la citada [...].

El contrato de compraventa suscrito por las Partes con fecha 10 de marzo de 2004, condiciona la operación a su aprobación por las Autoridades de Defensa de la Competencia de Brasil, Estados Unidos, Reino Unido, Alemania, Francia y España.

II. RESTRICCIONES ACCESORIAS

En la sección 7.5 del contrato de compraventa se incluyen sendas cláusulas de No Competencia y No Captación. En virtud de las mismas, se impone a la vendedora la obligación de abstenerse de llevar a cabo ninguna actividad que compita con el negocio transmitido durante un período [no superior a tres años] a partir de la fecha de formalización del acuerdo. Asimismo, el grupo vendedor se compromete a no contratar durante un período [no superior a tres años] a ninguno de los empleados transferidos junto con el negocio adquirido.

El apartado 5 del artículo 15.bis de la Ley 16/1989 establece que podrán entenderse comprendidas dentro de una operación determinadas restricciones a la competencia accesorias, directamente vinculadas a la operación y necesarias para su realización.

Teniendo en cuenta los precedentes nacionales y comunitarios, así como la Comunicación de la Comisión sobre las restricciones directamente relacionadas y necesarias para las operaciones de concentración (2001/C188/03), se considera que en el presente caso la duración y contenido de los pactos de inhibición de competencia y no captación no van más allá de lo que de forma razonable exige la operación de concentración notificada y no es preciso acudir para su autorización al procedimiento regulado en los artículos 4 y 38 de la Ley 16/1989, considerándose, por tanto, como parte integrante de la operación.

III. APLICABILIDAD DE LA LEY 16/1989 DE DEFENSA DE LA COMPETENCIA

De acuerdo con la notificación, la operación no entra en el ámbito de aplicación del Reglamento (CEE) nº 4064/89, sobre el control de las operaciones de concentración entre empresas, modificado por el Reglamento (CEE) nº 1310/97, dado que no se alcanzan los umbrales previstos en su Artículo 1.

¹ Se indican entre corchetes aquellas partes del informe cuyo contenido exacto se ha declarado confidencial.

La operación notificada cumple, sin embargo, los requisitos previstos por la Ley 16/1989 para su notificación, al superarse el umbral establecido en el artículo 14.1 a) de la misma.

IV. EMPRESAS PARTÍCIPIES

IV.1 Adquirente: DANISCO A/S.

Es una sociedad danesa, matriz de un grupo de empresas que operan a nivel mundial en los sectores de producción y comercialización de aditivos, edulcorantes e ingredientes alimentarios y de nutrición animal. Cotiza en la bolsa de Copenhague y sus acciones se encuentran principalmente en manos de pequeños propietarios, siendo únicamente dos los que controlan más del 5%: el fondo de pensiones danés Hillerod (10,2%) y la sociedad LD Copenhagen (6,3%).

Su actividad se organiza en las siguientes áreas de negocio:

-*Danisco Specialities*. Produce aditivos especiales tales como enzimas, agentes antimicrobianos antioxidantes y cultivos o fermentos.

-*Danisco Emulsifiers*. Opera en la producción y venta de emulsionantes.

-*Danisco Textural Ingredients*. Produce ingredientes alimentarios espesantes, principalmente hidrocoloides.

-*Danisco Flavours*. Se dedica a la producción de aditivos saborizantes o potenciadores del sabor.

-*Danisco Functional Systems*. Elabora combinaciones de aditivos sujetas a formulaciones específica.

-*Danisco Sweetners*. Produce edulcorantes alimentarios.

-*Danisco Sugar*. Se dedica a la producción y comercialización de azúcar

-*Danisco Animal Nutrition*. Produce ingredientes para la nutrición animal.

La Adquirente posee numerosas filiales y está presente en más de 40 países. Dispone de varias plantas de producción en Europa (principalmente en Alemania), Norteamérica, Latinoamérica y Asia.

En España DANISCO no tiene plantas de producción, si bien dispone de tres filiales de venta: Danisco Cultor España, S.A., Perlaron, S.A. y Danisco Semillas, S.A.

La facturación de la Adquirente en los tres últimos ejercicios económicos, conforme al Art. 3 del R. D.1443/2001, fue la siguiente:

Volumen de ventas de DANISCO (Millones euros)			
	2001	2002	2003
Mundial	[...]	[...]	[...]
Unión Europea	[>250]	[>250]	[>250]
España	[<60]	[<60]	[<60]

Fuente: Notificación

IV.2 Negocio Adquirido: RHODIA FOOD

La vendedora del negocio objeto de la operación es RHODIA, S. A., matriz francesa del grupo multinacional del mismo nombre, especializado en la producción y comercialización de productos químicos especiales.

La actividad del negocio transferido de aditivos alimentarios es resultado de diversas adquisiciones realizadas por el grupo RHODIA, que se consolidaron en 1998 en una sola unidad de negocio denominada RHODIA FOOD. Esta unidad agrupa la totalidad del negocio de aditivos e ingredientes alimentarios del grupo, así como otras actividades no relacionadas, como fosfatos y vainillina, que no forman parte de la operación.

RHODIA FOOD está presente en más de 40 países. Su sede central se ubica en Francia y sus principales centros de producción están en Europa y Norteamérica.

El negocio de aditivos alimentarios de RHODIA FOOD se compone de cuatro líneas de producto:

- Cultivos lácteos: son cultivos utilizados en la producción de productos lácteos, cárnicos y productos asociados.
- Aditivos para la protección de alimentos: soluciones para preservar y proteger los alimentos de los procesos de descomposición e infección.
- Hidrocoloides: aditivos espesantes que proporcionan textura y densidad a los alimentos.
- Sistemas funcionales: se trata de formulaciones específicas que combinan determinados tipos de aditivos para obtener diferentes resultados.

Las sociedades de RHODIA FOOD que se incluyen en el negocio transferido son: Bonsai Francia, Biolacta, Meyhall y Rhodia Guatemala.

RHODIA FOOD no tiene fábricas de aditivos alimentarios en España, en donde únicamente está presente a través de la venta de sus productos.

La facturación del negocio Adquirido en los tres últimos ejercicios económicos, conforme al Art. 3 del R. D.1443/2001, fue la siguiente:

Volumen de ventas de RHODIA FOOD (Millones euros)			
	2001	2002	2003
Mundial	[...]	[...]	[...]
Unión Europea	[<250]	[<250]	[<250]
España	[<60]	[<60]	[<60]

Fuente: Notificación

V. MERCADOS RELEVANTES

V.1. Mercado de producto

El sector afectado por la operación notificada es el de producción y comercialización de aditivos alimentarios. Bajo esta denominación se incluyen sustancias muy diversas que cumplen distintas funciones destinadas a la elaboración y conservación de toda clase de alimentos.

Estos productos se engloban dentro del mercado más amplio de los aderezos y aditivos en general definido por la Comisión en las Decisiones recaídas en los casos McCormick/CPC/Rabobank/Ostmann y Unilever/Bestfoods². En estos casos el mercado relevante estaba formado por los condimentos, hierbas y especias, como ingredientes utilizados en la “cocina real” que, por su finalidad y tipo de consumidores finales, constituye un mercado distinto del de los aditivos alimentarios utilizados exclusivamente por la industria.

De acuerdo con la información de los notificantes, la industria distingue las siguientes categorías principales de aditivos alimentarios:

- Emulsionantes: se trata de soluciones obtenidas a partir de diferentes aceites vegetales que se utilizan para producir emulsiones, es decir, la mezcla de dos o más líquidos no miscibles entre sí (p. e. la emulsión de aceite y agua).
- Potenciadores del sabor (también llamados “saborizantes”), que se utilizan para potenciar el aroma y sabor de los alimentos.
- Sistemas funcionales: combinaciones específicas de varios tipos de aditivos, principalmente emulsionantes e hidrocoloides, utilizadas para dotar a los alimentos para los que están diseñados de determinadas características funcionales, como mayor sensación en el paladar, viscosidad y consistencia.

² Casos IV/M 330 (Decisión de 29.10.1993) y IV/M 1990 (Decisión de 28.09.2000)

- Hidrocoloides (espesantes): son agentes que pueden conferir textura y espesor a los alimentos y convertir los líquidos en sustancias viscosas o gelatinosas.
- Aditivos especiales: esta categoría incluye varios tipos de aditivos. Por sus distintos usos y propiedades, se agrupan en cuatro clases principales que constituyen mercados diferenciados:
 - Agentes antimicrobianos: destinados a la protección contra las afecciones patógenas y de los alimentos.
 - Enzimas: entre otras utilidades se usan para el tratamiento de la masa del pan.
 - Antioxidantes: previenen los procesos de descomposición por oxidación de los alimentos.
 - Cultivos lácteos: Son microorganismos que se emplean, entre otras funciones, como fermentos en los procesos de acidificación de la leche y la carne.

Ambas partícipes producen una variada gama de los diversos tipos de aditivos, si bien en España únicamente tienen una presencia con cuota conjunta superior al 25% en la venta de hidrocoloides y cultivos lácteos.

I.- Los hidrocoloides:

Son aditivos alimentarios que se utilizan como espesantes o gelidificantes. Se trata de gomas hidrosolubles o polímeros hidrófilos de origen vegetal, animal, microbiano o sintético que se disuelven fácilmente y producen un aumento de la viscosidad de los alimentos. Además, permiten la estabilización de las emulsiones y reducen la cristalización en los procesos de congelado.

En función de sus aplicaciones y cualidades específicas, se distinguen diversos tipos de hidrocoloides. Los principales son:

- Goma de algarrobo.
- Goma de Guar
- Goma de Xantano

Aunque en ocasiones es posible su uso indistinto en la fabricación de determinados alimentos, a menudo los clientes optan por un tipo de espesante determinado en razón de sus propiedades específicas, principalmente en aquellos casos en los que la sustitución de un tipo por otro compromete la calidad final del producto. Así, el uso de la goma de algarrobo como aditivo alimentario está muy extendido en la industria de los helados debido a su mayor facultad de solidificación y a sus propiedades como anticristalizante, además de proporcionar mejor gusto al paladar. Por lo que respecta a la goma de guar se diferencia de la de algarrobo en que puede disolverse en agua fría. Finalmente, la goma de xantano se obtiene por un proceso de fermentación y, debido a la especial flexibilidad que confiere a los alimentos, se usa en aliños, salsas, bebidas, repostería, etc.

Teniendo en cuenta su distinta naturaleza y las diferencias de aplicación existentes entre cada grupo de hidrocoloides, se considera que constituyen mercados de producto diferenciados.

El único mercado de hidrocoloides que se ve afectado por la operación en España es el de goma de xantano, en el que el negocio de RHODIA FOOD tiene una presencia significativa. La Adquirente únicamente está activa en el mercado de goma de xantano a través de una empresa en participación que opera principalmente en China y que, en todo caso, no vende en España. En los otros dos mercados de hidrocoloides la presencia de las Partes en España es inexistente o poco relevante.

II.- Los cultivos lácteos:

También denominados “fermentos”, consisten en una amplia gama de diferentes tipos de levaduras, mohos y bacterias, que son utilizados en la fabricación de diversos alimentos. Comprenden gran variedad de microorganismos (se estima que existen unas 100 especies distintas) y pueden distinguirse en sentido amplio diferentes especies en función de sus aplicaciones primarias. El *Streptococcus thermophilus* y el *Lactobacillus bulgaricus* son, junto con algunas especies de *Lactobacillus*, las bacterias lácticas comúnmente utilizadas por las industrias láctea y quesera en los procesos de fermentación. Otras bacterias, como la *Brevibacterium linens* se utilizan para facilitar la maduración y coloración de los quesos. Las *Bifidobacterium* se usan como cultivos probióticos en la elaboración de leches fermentadas y suplementos alimenticios. Finalmente, algunas especies de *Lactobacillus* son utilizadas por la industria cárnica en los procesos de acidificación de la carne, favoreciendo el desarrollo del aroma, sabor y textura de las carnes curadas.

Dentro de cada una de estas especies de bacterias, los productos se elaboran atendiendo a los requisitos funcionales y especificaciones de cada tipo de cliente. Además, los cultivos tienen una función bioprotectora utilizándose como conservantes y agentes antipatógenos de los diversos grupos de alimentos.

Los cultivos lácteos o fermentos se suministran a la industria alimentaria en forma concentrada. La aparición de los fermentos concentrados en la década de los setenta supuso una innovación tecnológica respecto de los fermentos “tradicionales”, cuyo proceso de obtención consistía en inocular la leche que iba a utilizarse para la fabricación de un derivado con una porción del producto ya fermentado. Los fermentos industriales concentrados simplificaron la tarea al permitir llevar a cabo la siembra directamente en las cubas de fermentación, mejorando la regularidad de la producción y disminuyendo el riesgo de contaminación.

Los cultivos lácteos tienen una limitada sustituibilidad con otros productos alternativos, como pueden ser las sustancias químicas. En general, el uso de cultivos en la producción de lácteos frescos y quesos no es sustituible en ningún caso, si bien en la curación de carnes pueden utilizarse ciertos ácidos en determinados casos.

Los cultivos lácteos pueden comercializarse en estado líquido, liofilizado o congelados, la preferencia entre estas modalidades depende básicamente de la distancia desde los centros de producción hasta los puntos de suministro, sin que el estado físico afecte básicamente a su utilidad y aplicaciones.

Desde un punto de vista tecnológico, los cultivos lácteos pueden ser de dos tipos:

- Cultivos para uso indirecto (“bulk starters”): Se utilizan en la producción de quesos y derivados lácteos. Antes de inocularse en la leche han de crecer y desarrollarse, sembrándose por el propio cliente en tanques de fermentación utilizando para ello un medio propagador. Los productores pueden usar como propagador otros cultivos industriales (como pueden ser los concentrados de proteínas de suero) o utilizar leche desnatada (generalmente en polvo). El uso como agente propagador de un cultivo industrial diferente tiene ventajas y desventajas ya que, si bien proporciona una mayor seguridad en la protección contra agentes bacterianos, es generalmente más costoso.

DANISCO y RHODIA FOOD facturan conjuntamente [...] del mercado de cultivos propagadores utilizados en la producción de quesos y derivados lácteos. No obstante, las Partes consideran que los distintos medios de propagación son sustituíbles desde el punto de vista de la demanda, ya que cumplen funciones idénticas y las variaciones de precios de ambos métodos determinan en cada caso las preferencias en la elección de uno u otro atendiendo a sus prestaciones. La información facilitada por los notificantes en tal sentido viene a reforzar dicha sustituibilidad, ya que, según manifiestan, la leche desnatada es el medio propagador que utilizan los principales fabricantes españoles, tales como Garcia Baquero, Pascual, Danone, Iparlat, Queserías Ibéricas y Angulo.

Adicionalmente, cabe señalar que CHRISTIAN HANSEN, principal operador de cultivos de uso indirecto, no comercializa cultivos propagadores.

- Cultivos para uso directo (los llamados “DVI” – *Direct Vat Inoculum*). Se utilizan en la producción tanto de productos lácteos derivados como para los suplementos probióticos y la fermentación de las carnes curadas. Tienen un grado mayor de concentración y, aunque su precio es sensiblemente más elevado, pueden ser añadidos directamente a la leche para la obtención de quesos o derivados lácteos, sin necesidad de incubación previa en tanques de fermentación.

Los notificantes manifiestan la existencia de sustituibilidad de ambos tipos de cultivos tanto por el lado de la oferta como la demanda.

Considerados desde la oferta, los cultivos DVI y los *bulk starter* tienen un procedimiento de elaboración semejante. Ambos se obtienen a partir de las mismas materias primas en un proceso de incubación que puede demorar varios meses o en algunos casos varios años. En el proceso final los cultivos pueden concentrarse (aumentando la densidad de sus células), utilizando equipos centrífugos o de ultra filtración. La diferencia principal entre ambos tipos de cultivos es que los de uso directo son más concentrados, requiriendo mayor precisión y consistencia en su producción. En todo caso el proceso no requiere una tecnología sofisticada y se basa en el uso de metodologías consolidadas y equipos relativamente asequibles.

Desde el punto de vista de la demanda, la funcionalidad de los cultivos de uso directo e indirecto es la misma. A la hora de decantarse por uno u otro tipo, los clientes sopesan en cada caso las ventajas y desventajas de unos sobre otros. Aunque los precios de los DVI son casi un 50% más elevados, los DVI ofrecen ventajas en cuanto a inmediatez de uso, menor riesgo de

contaminación por bacteriófagos y mayor flexibilidad en la elaboración de distintos tipos de producto a pequeña escala, utilizándose preferentemente los cultivos de uso indirecto en la elaboración de grandes cantidades de un mismo producto.

Las preferencias de los clientes están en buena medida vinculadas a las modificaciones en los precios de estos productos. En los últimos cinco años se ha producido una tendencia a la disminución del precio de los DVI, que ha tenido un correlato paralelo en el aumento del consumo de este tipo de cultivos.

En todo caso, los notificantes consideran que no existen obstáculos significativos que impidan el cambio en el uso de un DVI a un cultivo *bulk starter* o viceversa, pudiendo realizarse el paso de uno a otro en no más de dos semanas.

Los costes derivados de la sustitución de un tipo de cultivos por otro, tanto en términos de inversión por implantación como de costes hundidos, son fácilmente asumibles por cualquier fabricante, ya que aunque la producción de cultivos de uso indirecto necesita un tanque de fermentación adicional, el precio de los mismos es inferior a 10.000 euros. En cuanto a los costes de personal, aunque el proceso de fermentación de los *bulk starters* precisa de cierta formación especializada, los costes de la misma no son elevados puesto que no se requieren conocimientos complejos de formulación y en muchos casos esta formación se facilita por los propios suministradores de cultivos.

Según la información de las Partes, el uso de uno u otro tipo de cultivos tampoco afecta a las características del producto final en términos de acidificación, textura o sabor por lo que el paso de uno a otro no producirá un impacto en la continuidad del proceso de producción.

Consecuentemente con lo expuesto, las Partes consideran que un hipotético pequeño incremento sostenido en el precio de uno de los cultivos inducirá a los clientes a pasarse al otro tipo.

Esta sustituibilidad entre los dos tipos de cultivos parece demostrarse en la práctica del mercado, en donde tanto pequeños como grandes fabricantes han cambiado el uso de uno por otro tipo de cultivos. Los notificantes señalan distintos ejemplos al respecto³.

Teniendo en cuenta todo lo expuesto se concluye que las dos clases de cultivos de distinta tecnología, *bulk starters* y DVI, son intercambiables en la práctica del mercado, por lo que no procede establecer mercados diferenciados.

Atendiendo a su aplicación o producto a cuya elaboración van destinados, así como al tipo de cliente, los cultivos lácteos pueden clasificarse de acuerdo con las siguientes categorías:

- Cultivos para productos lácteos frescos. Transforman los carbohidratos de la leche en ácido láctico y se destinan principalmente a la producción de yogures, cuajadas, natas agrias, etc.

³ [...]

- Cultivos para quesos. Se utilizan para la fermentación de la leche en los procesos de producción, curación y coloración de los quesos.
- Cultivos para productos probióticos. Son bacterias benignas que actúan positivamente sobre el organismo. Se utilizan como ingredientes en productos lácteos frescos, bebidas probióticas y suplementos dietéticos.
- Cultivos para carnes curadas. Se utilizan en la fermentación de la carne produciendo, igual que en el caso de los derivados lácteos, la transformación de la lactosa en ácido láctico.

La notificante considera que los citados tipos de cultivos constituyen un mercado único ya que, aunque en general existen diferencias desde la demanda, algunos cultivos se utilizan indistintamente en diversas industrias alimenticias, especialmente en los sectores quesero y productos lácteos frescos.

Además, las Partes estiman que la sustituibilidad desde la oferta es elevada ya que la gran mayoría de los cultivos se producen por fermentación y pueden elaborarse utilizando los mismos equipos y *know-how*. Los principales proveedores están presentes en los cuatro segmentos principales de cultivos y cualquier fabricante puede diversificar fácilmente su producción, pasando a producir distintos tipos de cultivos en un plazo que puede ser inferior a seis meses, sin incurrir en costes o riesgos adicionales significativos. Esta sustituibilidad es más acusada en los grupos de lácteos frescos y quesos, en los que están activos simultáneamente una gran cantidad de pequeños productores.

No obstante lo expuesto por la notificante, las diferencias existentes desde el punto de vista de la demanda apuntan a la distinción de diversos mercados de cultivos, ya que se dirigen a diversas industrias alimentarias y grupos de clientes diferentes.

En consecuencia, se examinará en el contexto del mercado general de aditivos para alimentación la incidencia de la operación en los mercados de cultivos lácteos por aplicación (cultivos para lácteos frescos, quesos, probióticos y carnes) y de goma de xantano.

V.2. Mercado geográfico

De acuerdo con las Decisiones comunitarias ya citadas, y tal como se ha establecido en precedentes del Servicio,⁴ la dimensión geográfica del mercado de los aditivos alimentarios es al menos europea, teniendo en cuenta que los principales fabricantes organizan sus ventas a escala global, distribuyendo la mayoría de su producción en países en los que no tienen centros de fabricación y que los principales clientes de la industria alimentaria planifican la mayoría de sus compras a nivel regional-continental.

En el mercado de goma de xantano la dimensión geográfica relevante es mundial, ya que su comercialización se lleva a cabo en todo el mundo desde un número relativamente reducido de

⁴ Expediente N-3018 AJINOMOTO-ORSAN



plantas de producción en EEUU, Reino Unido, Francia, Austria y China. Según estimación de las Partes, en torno al 35-40% de la producción europea de goma de xantano se destina a la exportación. Además, las especificaciones técnicas de este producto son las mismas en todo el mundo y los precios de transporte transcontinental tienen un carácter marginal (entre el 1 y 3%) respecto del precio final.

En todo caso, en cumplimiento de las funciones encomendadas al Servicio de Defensa de la Competencia por la Ley 16/1989, se analizarán los efectos de la presente operación en el mercado nacional.

VI. ANÁLISIS DEL MERCADO

El mercado de los cultivos, aunque en proceso de expansión en algunos tipos de productos como los suplementos prebióticos, es un mercado maduro en el que la tecnología y *Know how* utilizados son conocidos y accesibles a cualquier operador, sin que existan prácticamente patentes que protejan la producción básica ni sea un factor de importancia la fidelidad a la marca.

La administración de la capacidad de producción es particularmente importante en estos mercados, ya que los microorganismos que se han de obtener a partir de las materias primas (básicamente casei, extracto de levadura, polvo de suero y leche desnatada), precisa para su desarrollo un proceso que puede tardar varios meses, o incluso varios años.

VI.1.- Estructura de la oferta

La oferta de estos productos está constituida por empresas multinacionales que operan en el mercado español, en el que compiten además un número indeterminado de pequeños fabricantes, que suponen en torno a un [10-20] del mercado.

La facturación total de cultivos en el mercado mundial fue de 385 millones de euros, de los que 180 corresponden al EEE.

En España el tamaño total de este mercado fue en 2003 de unos 14 millones de euros, de los que según estimación de los notificantes, algo más de la mitad (7,6 millones) se destinaron al segmento de quesos, (3,1 millones) a los productos lácteos frescos, y (3,1 millones) a los cárnicos.

En cuanto a la goma de xantano, su producción mundial alcanza las 40.000 toneladas, de las que aproximadamente 21.000 se destinan al sector alimentario. En España, la facturación por este producto fue en 2003 de 1,6 millones de euros.

El cuadro siguiente muestra las cuotas a nivel europeo y mundial del mercado total de los cultivos durante el ejercicio de 2003:

MERCADO EUROPEO Y MUNDIAL DE CULTIVOS PARA USO ALIMENTARIO Año 2003 (Cuotas en %)		
EMPRESA	Europeo	Mundial
DANISCO	[0-10]	[0-10]
RHODIA FOOD	[20-30]	[20-30]
Cuota Conjunta (DANISCO+RHODIA FOOD)	[30-40]	[30-40]
CHRISTIAN HANSEN	[30-40]	[30-40]
DEGUSSA	[10-20]	[10-20]
DSM	[0-10]	[0-10]
CSK	[0-10]	[0-10]
SACCO	[0-10]	[0-10]
CSL	[0-10]	[0-10]
GERWURZMULLER	[0-10]	[0-10]
ALCE	[0-10]	[0-10]
LALLEMAND	--	[0-10]
OTROS	[0-10]	[0-10]

Fuente: Estimación de los Notificantes

Los datos reflejados muestran que a nivel europeo la operación permite a DANISCO equipararse prácticamente al líder del mercado CHRISTIAN HANSEN.

A continuación se detallan para el ejercicio de 2003 las cuotas en España de las empresas partícipes y sus principales competidores en los distintos segmentos del mercado de cultivos alimentarios⁵ por aplicación de destino:

MERCADO ESPAÑOL DE CULTIVOS PARA USO ALIMENTARIO Año 2003 (Cuotas en %)					
Empresa	Quesos	Lácteos frescos	Cárnicos	Probióticos	Total cultivos
DANISCO	[0-10]	[10-20]	[0-10]	--	[0-10]
RHODIA FOOD	[30-40]	[10-20]	[30-40]	[10-20]	[30-40]
Cuota Conjunta (DANISCO+RHODIA FOOD)	[40-50]	[30-40]	[30-40]	[10-20]	[30-40]
CHRISTIAN HANSEN	[30-40]	[60-70]	[40-50]	n/d	[40-50]
DEGUSA	[0-10]	n/d	[10-20]	n/d	n/d
DSM	[10-20]	n/d	n/d	n/d	n/d
OTROS	[0-10]	n/d	n/d	n/d	[10-20]

Fuente: Estimación de los notificantes

A la vista del cuadro precedente, se observa que, como consecuencia de la operación, la Adquirente incrementa su cuota en el segmento del mercado español de cultivos para quesos y se posiciona como primer operador, reduciendo su distancia respecto del principal competidor en los de lácteos frescos y cárnicos y entrando en el de probióticos.

⁵ Según información de las Partes, las cuotas de los años 2001 y 2002 no varían sustancialmente respecto del 2003..

En relación con el mercado de goma de xantano, el cuadro siguiente recoge los valores correspondientes a las cuotas de los principales operadores en España y Europa.

MERCADO DE GOMA DE XANTANO PARA USO ALIMENTARIO (Cuotas en %)				
Empresa	ESPAÑA			EUROPA (año 2003)
	2001	2002	2003	
DANISCO	--	--	--	--
RHODIA FOOD	[20-30]	[20-30]	[20-30]	[30-40]
RESTO COMPETIDORES	[70-80]	[70-80]	[70-80]	[60-70]

Fuente: Estimación de los Notificantes

Hasta ahora, DANISCO no estaba presente en el mercado europeo de goma de xantano. Recientemente ha constituido una empresa en participación con un fabricante chino de goma de xantano. Esta empresa, denominada [...], tiene por objeto esencialmente el mercado chino. Según manifestación de la Adquirente, aunque es posible que dicha empresa opere en el futuro en Europa, sus ventas en el mercado español serían muy poco significativas.

Por último, cabe señalar que la participación de las Partes en el mercado general de los aditivos alimentarios en el último ejercicio fue del [0-10] % para DANISCO y del [0-10] % para RHODIA FOOD, con lo que la concentración daría lugar a una cuota conjunta del [0-10] %.

VI.2.- Estructura de la demanda.

La demanda está representada por los fabricantes de la industria alimentaria. Una buena parte de dicha industria la constituyen grupos multinacionales con un importante nivel de concentración y gran poder de negociación.

Los [...] primeros clientes de la Adquirente representan el [...] % de sus ventas en Europa, y el [...] % de su facturación en el mercado español. Los principales clientes de DANISCO en España son [...], mientras que en el mercado europeo los clientes más importantes son [...].

VI.3.- Distribución, Precios y otras condiciones comerciales.

No son necesarias en el sector redes especializadas o complejas para la distribución de estos productos. La mayoría de las ventas de DANISCO en España se llevan a cabo [...]. La distribución a través de agentes y distribuidores independientes se utiliza también por otros operadores, especialmente en el suministro a pequeños clientes.

Debido al relativo poder de la demanda, los precios finales no son siempre transparentes, ya que dependen de los procesos de negociación en cada caso.

VI.4.- Competencia actual – competencia potencial – barreras a la entrada.

Los principales competidores de las Partes en el mercado de cultivos son:

- CHRISTIAN HANSEN: primer operador en los mercados español, europeo y mundial en el sector de los cultivos para la industria alimentaria. Produce una amplia gama que comercializa en prácticamente todos los segmentos del mercado. Tiene cuatro plantas de producción en Dinamarca, Francia, Alemania y EEUU.

- DSM: operador de reciente entrada en el mercado español, su principal producción de cultivos está dirigida a los cultivos *bulk starter*, principalmente al segmento de los quesos, aunque también suministra para la producción de lácteos. Su principal planta de producción se ubica en Australia, desde donde comercializa sus cultivos en Europa y Asia.

- DEGUSSA: es una empresa multinacional líder en la industria química, que desarrolla sus actividades en diferentes mercados de la misma. En el sector de aditivos alimentarios tiene una especial presencia en el segmento de cultivos cárnicos, si bien suministra a clientes con actividades en los diversos segmentos. Tiene plantas de producción en Alemania, Francia, y EEUU.

- SACCO: es un productor italiano de cultivos con una presencia emergente en el mercado español. Recientemente ha abierto una fábrica Milán que previsiblemente doblará su capacidad de producción.

La competencia potencial está reforzada por la capacidad de los grandes clientes, como es el caso de Arla Food, que controla la farmacéutica Medipharma, de producir sus propios cultivos. Además, algunas de las principales empresas de la industria alimentaria tienen capacidad para producir su autoconsumo sin un desembolso inicial excesivo.

La notificante considera que los mayores competidores de las partes en estos mercados disponen de capacidad de producción suficiente (algunas en proceso de adquisición de capacidad adicional), que les permitiría responder a cualquier aumento de precios, en un mercado en el que la capacidad de producción es de gran importancia debido a largo proceso de fabricación de los cultivos.

No existen barreras especiales de tipo comercial, normativo o estructural para el acceso a estos mercados. Tampoco hay restricciones en el acceso a las materias primas. Los costes de los medios de transporte no son especialmente significativos y no es necesaria una inversión extraordinaria en gastos de nueva implantación. Aunque el negocio de cultivos requiere para su desarrollo unos conocimientos de formulación, no se exige la realización de inversiones elevadas en gastos tecnológicos. Además, este tipo de productos no está generalmente protegido por derechos de propiedad industrial o intelectual.

Recientemente se ha producido la entrada en el mercado español de dos nuevas empresas, DSM y SACCO. En el contexto europeo se ha producido en los últimos años el acceso de nuevos operadores, como es el caso de las empresas suecas Biogai, Probi y Medipharma.

VII.- VALORACIÓN DE LA OPERACIÓN

La operación notificada consiste en la adquisición por DANISCO del negocio de aditivos alimentarios de RHODIA FOOD. En esencia, esta concentración supone el refuerzo de DANISCO en los mercados de cultivos lácteos y la ampliación de su cartera de aditivos alimentarios al entrar en el mercado de espesantes y, en particular, de la goma de xantano.

En efecto, la adquirente no estaba presente en el mercado de goma de xantano, haciéndose mediante esta operación con las cuotas del [20-30] % y [30-40] % de la adquirida en los mercados español y europeo, respectivamente.

En el mercado de los cultivos lácteos, DANISCO pasa a ser el segundo operador, con cuotas del [30-40] % y [30-40]% en España y Europa, respectivamente, por detrás de CHRISTIAN HANSEN, que mantendrá su posición de liderazgo.

El refuerzo es especialmente reseñable en el mercado de cultivos lácteos para la elaboración de quesos, en el que DANISCO tenía en España una presencia marginal y pasa a situarse como primer operador, con una cuota del [40-50]%, seguido de CHRISTIAN HANSEN, que mantendría un [30-40]%. La adquirente también se refuerza como segundo operador en los cultivos para lácteos frescos y cárnicos, entrando en el mercado de cultivos para probióticos.

En todo caso, tal y como se ha señalado a lo largo del informe, no existen en estos mercados barreras a la entrada relevantes, se ha producido la entrada reciente de nuevos operadores y tras la operación permanecerán en el mercado español de cultivos lácteos al menos otras tres empresas importantes que operan a escala multinacional (una de ellas con gran presencia), además de varios productores locales que representan el [10-20]% de las ventas totales en España. Por otra parte, los mercados tienen ámbito superior al nacional y la demanda cuenta con un poder compensatorio importante.

En tales circunstancias, la dinámica del mercado no hace previsible que la operación resulte en una eliminación de presiones competitivas del mercado que amenacen el mantenimiento de la competencia efectiva.

VIII.- PROPUESTA

En atención a todo lo anterior, se propone **no remitir** el expediente de referencia al Tribunal de Defensa de la Competencia para su informe en aplicación del apartado 1 del artículo 15 bis de la Ley 16/1989, de 17 de julio, de Defensa de la Competencia, por lo que la operación de concentración notificada quedaría autorizada conforme al apartado 2 del mencionado artículo.