

The Import Guide

Importgids

Guide à l'importation



September 2022



About Scotland – the source of Scotch Beef PGI and Scotch Lamb PGI

The Scottish red meat industry enjoys a well-deserved reputation for the very finest beef and lamb, produced by farmers with generations of livestock production expertise, which they combine with high welfare considerations and the most modern techniques of animal husbandry.

Scotland's cattle and sheep graze a visually stunning natural landscape, ranging from coastal pastures to mountain sides and their river valleys, converting grass into a high quality source of protein rich in nutrients. Scotland is ideally suited for livestock production, with grass and rough grazing accounting for 80% of Scotland's agricultural area in 2020 and nearly 90% of the utilised agricultural area. Meanwhile, there was an area of grass and rough grazing present on 95% of Scotland's agricultural holdings.

The Scottish red meat industry is underpinned by an independently assessed whole of life assurance scheme which guarantees high welfare standards and traceability from pasture to plate. Assurance covers feed suppliers, cattle and sheep farms, animal transport and abattoirs.

The unique regional characteristics of Scotch Beef and Scotch Lamb have earned Protected Geographical Indication (PGI) status from the European Commission. To qualify for these brands, cattle and sheep must be born, reared and slaughtered in Scotland.

Over de beschermde streekproducten Schots rundvlees en Schotslamsvlees

De Schotse roodvleessector geniet een welverdiende reputatie voor rund- en lamsvlees van de beste kwaliteit, geproduceerd door veehouders die de ervaring van vele generaties combineren met strenge welzijnseisen en de modernste veeteelttechnieken.

De koeien en schapen van Schotland grazen in prachtige landschappen – van weilanden aan de grillige kustlijn tot steile bergflanken en afgelegen riviervalleien – waar zij het gras omzetten in een smakelijke, voedzake bron van eiwitten. Aangezien 80% (in 2020) van het agrarisch gebied in Schotland en bijna 90% van de cultuurgrond bestaat uit grasland en heidegrond is Schotland ideaal voor de productie van vee. Tegelijkertijd beschikken 95% van de agrarische bedrijven in Schotland over grasland en heidegrond.

De Schotse roodvleessector wordt ondersteund door een onafhankelijk beoordeeld garantiesysteem, dat niet alleen het welzijn van het vee waarborgt, maar ook de traceerbaarheid van het vlees over het gehele traject van de boerderij naar het etensbord. Deze kwaliteitsgarantie geldt voor de leveranciers van het veevoer, de veehouderijen, het veeervoer en de slachthuizen.

De unieke regionale kenmerken van zowel het Schotse rundsvlees als het Schotse lamsvlees hebben voor beide vleessoorten het Europese label Beschermde Oorsprongsbenaming (BOB) opgeleverd. Om voor dit label in aanmerking te komen, moeten de koeien en schapen in Schotland zijn geteeld en geslacht.

A propos des sources de bœuf écossais IGP et de l’agneau écossais IGP

L'industrie écossaise de la viande rouge jouit d'une réputation bien méritée tant pour son bœuf que pour son agneau de la plus haute qualité, produits par des éleveurs se reposant sur des générations d'expertise dans la production de bétail. De plus cette expertise est renforcée par des conditions de bien-être élevées ainsi que par des techniques de pointe d'élevage.

Le bétail bovin et ovin écossais paît dans un environnement naturel visuellement exceptionnel allant de pâtures côtières à des flancs de montagne et leurs vallées sillonnées de rivières qui font de l'herbe une source de nourriture riche en protéines et nutriments. L'Écosse est une terre parfaitement adaptée à l'élevage du bétail, l'herbe et les pâtures maigres représentant 80 % de sa surface agricole et près de 90 % de la surface agricole utilisée en 2020, tandis que 95 % des propriétés agricoles d'Écosse possèdent des parcelles d'herbe et de pâturage maigre.

L'industrie écossaise de la viande rouge est accompagnée d'une assurance tout au long de la vie, évaluée de manière indépendante, qui garantit des conditions de bien-être élevées et une traçabilité du pâturage au consommateur. L'assurance concerne les fournisseurs d'aliments pour animaux, les élevages d'ovins et de bovins, le transport des animaux et les abattoirs.

Les caractéristiques régionales uniques du bœuf écossais et de l'agneau écossais leurs valent le statut d'Indication Géographique Protégée (IGP) de la Commission européenne. Pour accéder à cette appellation, les ovins et bovins doivent être nés, élevés et abattus en Ecosse.



Scotland’s livestock production tradition

- Cattle and sheep production accounted for 33% of Scottish agricultural production in 2020 and is therefore a much more important part of the Scottish agricultural economy than is the case for the UK as a whole (21%) or on average across the 27 EU Member States (8%).
- In 2021, 70% of the Scottish breeding herd came from suckler beef breeds and 84% of the calves registered were sired by a beef bull.
- All key stages of cattle and sheep production comply with a fully integrated vertical assurance scheme, each part of which is audited to EN 45011 standards.

De veeteelt in Schotland: traditie en geschiedenis

- In 2020 nam de koeien- en schapenteelt 33% van de Schotse landbouwproductie voor zijn rekening. Het vormt dus een groter aandeel van de Schotse landbouweconomie dan het geval is voor het hele Verenigd Koninkrijk of het gemiddelde van de 27 EU-lidstaten.
- Meer dan 70% van het Schotse fokvee is afkomstig van zoograssen en meer dan 84% van de kalveren die ieder jaar worden geregistreerd, zijn verwekt door een vleesstier.
- Alle stadia van de runder- en schapenproductie voldoen aan een volledig geïntegreerd verticaal garantiesysteem, waarvan elk onderdeel wordt gecontroleerd aan EN 45011-standaarden.

La production écossaise de bétail, tradition et histoire

- La production d'ovins et de bovins a constitué 33 % de la production agricole écossaise en 2020 et pèse, en conséquence, beaucoup plus lourd en Ecosse que dans le Royaume-Uni dans son ensemble ou qu'en moyenne dans les 27 Etats-Membres de l'UE.
- Plus de 70 % du troupeau reproducteur écossais provient de races nourries au pis et plus de 84 % des veaux sont engendrés par des taureaux à viande.
- Toutes les étapes de la reproduction ovine et bovine sont en accord avec un plan d'assurance vertical dont toutes les parties sont auditées au niveau EN 45011.



Global production of beef and lamb			
Region	Beef & Veal 2021 ('000 tonnes)	Region	Sheepmeat 2021 ('000 tonnes)
Scotland	164	Scotland	23
UK	888	UK	267
EU27	6,870	EU27	521
USA	12,734	China (2020)	2,747
Brazil	9,500	Australia	663
China	6,980	New Zealand	443
Argentina	3,000	Algeria (2020)	336
Mexico	2,150	India (2020)	281



Sources: Defra; EU Commission; FAOSTAT; MLA; Scottish Government; Statistics NZ; USDA FAS; QMS calculations

Scotch Beef PGI

BOB Schots rundvlees

IGP Bœuf écossais



Scotch Lamb PGI

BOB Schots lamsvlees

IGP Agneau écossais



Some of the world’s most iconic beef breeds originated in Scotland.

Native Scottish breeds such as Aberdeen Angus and Beef Shorthorn are now found throughout the major beef producing countries of the world.

These traditional beef breeds are often crossed with continental beef breeds such as Limousin or Charolais so that Scottish farmers can combine the best qualities of both.

The majority of Scottish cattle are reared as part of a traditional suckler beef production system, with calves suckling their mothers’ milk in the first few months of their lives, grazing extensively throughout the summer months and foraging on silage during the winter. Scottish born prime cattle are most commonly slaughtered at between 17 and 26 months of age.

Sommige van de meest iconische runderrassen zijn afkomstig uit Schotland.

Schotse rassen zoals Aberdeen Angus en Beef Shorthorn zijn nu verspreid over de grootste rundvleesproducerende landen ter wereld te vinden.

Deze traditionele Schotse vleesrassen worden vaak gekruist met vleesrassen uit andere EU-landen, zoals Limousin of Charolais, voor een combinatie van de beste eigenschappen van de verschillende rassen.

De meeste Schotse runderen worden geteeld in het kader van een traditioneel productieproces voor zoogrunderen, waarbij de kalveren in de eerste maanden van hun levens bij hun moeders zogen, in de zomermaanden uitgebreid grazen, en in de winter worden gevoerd met kuilvoer. In Schotland geboren runderen worden gewoonlijk geslacht als ze tussen de 18 en 26 maanden oud zijn.

Certaines des races de bovins les plus célèbres du monde sont originaires d’Ecosse.

Les races endémiques d’Écosse telles que l’Aberdeen Angus et le Shorthorn Beef sont désormais retrouvés dans les élevages bovins majeurs des pays producteurs de bœuf du monde.

Ces races traditionnelles écossaises sont souvent croisées avec des races de bœufs continentales telles que les Limousines ou les Charolais afin que les éleveurs écossais puissent profiter des qualités des deux races.

La majeure partie des veaux du bétail écossais sont élevés au pis de leur mère pour les premiers mois de leur vie et paissent ensuite abondamment durant l’été et se nourrissent de fourrage ensilé durant l’hiver. Le cheptel de qualité né en Écosse est en général abattu à un âge d’entre 18 et 26 mois.

Like cattle rearing, sheep breeding is an essential part of Scotland’s agricultural economy and environmental stability.

Scotch Lamb PGI is a seasonal product. Due to the weather, Scotland’s lambs are normally born between March and May and the lambs will then benefit from grazing Scotland’s rich pastures during the summer months.

Volumes of Scotch Lamb PGI take until August to approach peak supplies, holding at this level until into the first quarter of the following year. Scotch Lamb PGI is at its best during the autumn period and tends to have a stronger flavour in the New Year.

Native Scottish sheep breeds include the extremely hardy and iconic Scottish Blackface, which is found in the uplands while continental breeds, such as the Texel, thrive on Scotland’s lowland pastures.

Net als de runderteelt maakt de schapenteelt een essentieel deel uit van de landbouweconomie en de ecologische stabiliteit van Schotland.

Schots lamsvlees is een seizoensproduct. Lammeren in Schotland worden wegens het weer gewoonlijk geboren tussen maart en mei en grazen gedurende de zomermaanden in Schotlands grazige weiden.

In augustus bereikt het aanbod van Schots lamsvlees een piekniveau, dat wordt aangehouden tot het eerste kwartaal van het volgende jaar. Schots lamsvlees is op zijn best in het najaar en heeft vaak een sterkere smaak in het nieuwe jaar.

Een van de Schotse schapenrassen is de uiterst winterharde en iconische Scottish Blackface, die vooral op hogere plekken is te vinden, terwijl andere rassen zoals de Texelaar zich het best thuisvoelen in de Schotse laaglanden.

A l’instar de l’élevage bovin, l’élevage ovin joue un rôle prépondérant dans l’économie agricole écossaise et dans la stabilité environnementale.

L’Agneau écossais IGP est un produit saisonnier. Du fait du climat écossais, les agneaux écossais naissent généralement entre le mois de mars et le mois de mai et profitent ensuite des riches pâturages écossais durant les mois d’été.

Les volumes d’Agneau écossais IGP connaissent leur pic d’approvisionnement en août et maintiennent le même niveau jusqu’au premier trimestre de l’année suivante. L’agneau écossais IGP est à son apogée durant l’automne et prend un goût plus prononcé pour le Nouvel An.

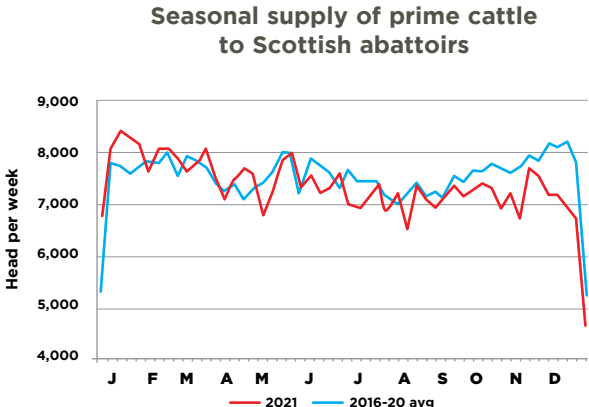
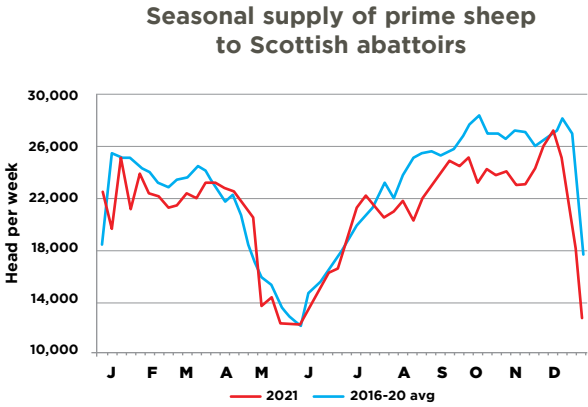
Parmi les races endémiques d’Écosse, on compte le très célèbre et extrêmement robuste Scottish Blackface que l’on retrouve sur des terrains plus élevés alors que les races continentales telle que le Texel s’épanouissent plus dans les pâturages de plaines.

Breed prevalence within the Scottish cattle herd		
Breed	Proportion of total calf registrations	
	2015	2021
Aberdeen Angus	16%	23%
Limousin	22%	18%
Charolais	15%	13%
Simmental	13%	11%
Dairy	19%	16%
Native Beef Breeds (ex. AA)	7%	9%

Source: BCMS; QMS calculations

Average carcass weights at Scottish abattoirs (kg)		
	2020	2021
Steer	381	380
Heifer	347	347
Young bull	366	369
Cow	350	350
Lamb	20.35	20.49

Source: Scottish Government; QMS calculations





Quality vs Quantity

Kwaliteit vs kwantiteit

Qualité vs Quantité



The Scottish red meat industry is small with annual abattoir production of beef and lamb totalling a combined 187,200t in 2021.

Unable to compete on quantity, the Scottish red meat industry has to focus on producing high quality beef and lamb.

Protected Geographical Indication (PGI)

The blue Scotch Beef or Scotch Lamb label is your guarantee of quality, animal welfare and origin. To qualify for the brand the meat must come from an animal that has been born in Scotland, spent its entire life on an assured farm and has been slaughtered in an approved abattoir located in Scotland.

The Scotch Beef and Scotch Lamb PGI labels guarantee that at every stage of the production process has been independently inspected and assessed under the Quality Meat Scotland Assurance Schemes. These schemes ensure a high standard of feed, transportation, slaughter and processing, with animal welfare of paramount importance throughout the animal's life.

De Schotse roodvleessector is vrij klein: in 2020 besloeg de jaarlijkse productie van rund- en lamsvlees tezamen 190.400 ton.

De Schotse roodvleessector kan niet concurreren op het gebied van hoeveelheden en richt zich daarom op de productie van rund- en lamsvlees van goede kwaliteit.

Beschermde oorsprongsbenaming (BOB)

De blauwe etiketten met de tekst 'Scotch Beef' of 'Scotch Lamb' zijn kwaliteitslabels die kwaliteit, oorsprong en dierenwelzijn garanderen. Om voor het label in aanmerking te komen, moet het vlees afkomstig zijn van dieren die in Schotland zijn geboren, hun hele leven op een deelnemende boerderij hebben doorgebracht en in een goedgekeurd abattoir in Schotland zijn geslacht.

De BOB-labels 'Scotch Beef' en 'Scotch Lamb' garanderen dat elk stadium in het productieproces onafhankelijk is geïnspecteerd en beoordeeld. De gebruikte beoordelingsmethoden garanderen een hoge standaard voor het voer, het transport, de slacht en de verwerking, waarbij het welzijn gedurende de levensduur van het dier van het grootste belang is.

L'industrie écossaise de la viande rouge est de petite taille avec une production annuelle de bœuf et d'agneau cumulée 190,400t pour 2020.

L'industrie, inapte à concourir sur la quantité, se focalise sur la production de bœuf et d'agneau de haute qualité.

Indication Géographique Protégée (IGP)

Le label bleu Bœuf ou Agneau écossais est synonyme de garantie de qualité, de bien-être animal et d'origine. Afin de pouvoir prétendre à ce label, la viande doit provenir d'un animal né en Écosse, ayant passé l'intégralité de sa vie dans un élevage assuré et avoir été abattu dans un abattoir agréé sur le sol écossais.

Les labels bœuf écossais et l'agneau écossais IGP garantissent que tous les niveaux du processus de production, ont été inspectés et évalués de manière indépendante par Quality Meat Scotland Assurance Schemes. Il s'agit de programmes qui assurent une haute qualité de nourriture animale, de transport animal, d'abattage et transformation tout en gardant comme axiome principal le bien-être de l'animal tout au long de sa vie.





Quality Meat Scotland
The Rural Centre
Ingliston
EH28 8NZ
Scotland UK

T: +44 (0)131 510 7920
E: info@qmscotland.co.uk
www.qmscotland.co.uk

