

# **The Import Guide**

## Importleitlinie

## Importgids



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.

Mehr über Ursprung von schottischem Rindfleisch g. g. A. (Scotch Beef PGI) und schotti-schem Lammfleisch g. g. A. (Scotch Lamb PGI)

Die schottische Rotfleischindustrie genießt zurecht den Ruf für das beste Rind- und Lamm-fleisch. Rinderzüchter, deren Erfahrung in der tierischen Erzeugung sich über Generationen erstreckt, verbinden die höchsten Tierschutzerwägungen mit den modernsten Verfahren der Tierhaltung.

Die Rinder und Schafe Schottlands grasen in einer sichtbar überwältigenden Naturland-schaft. Die Weideflächen liegen in Küsten- und Bergregionen sowie Flusstälern. Schottland ist ein idealer Ort für die Viehzucht, da 80% der schottischen Agrarflächen im Jahr 2020 Gras- und Weideflächen und fast 90% der landwirtschaftlich genutzten Flächen ausmachen. Inzwischen sind bei 95% der landwirtschaftlichen Betriebe in Schottland Gras- und Weideflächen vorhanden.

Die schottische Rotfleischindustrie wird durch eine unabhängige Bewertung des gesamten Lebens umspannenden Systems zur Qualitätssicherung untermauert, das sowohl hohe Tier-haltungsstandards als auch die Rückverfolgbarkeit von der Weide bis zum Teller garantiert. Die Qualitätssicherung betrifft Futtermittellieferanten, Zuchtbetriebe für Rinder und Schafe, Tiertransport und Schlachthöfe.

Die Europäische Kommission gewährte schottischem Rind- und Lammfleisch aufgrund der einzigartigen regionalen Eigenschaften den Status der geschützten geografischen Angabe (g. g. A.). Um sich für diese Gütesiegel zu qualifizieren, müssen Rinder und Schafe in Schottland geboren, gezüchtet und geschlachtet werden.

Over de beschermde streekproducten Schots rundvlees en Schots lamsvlees

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, voedzame 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.



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.

Schottlands tierische Erzeugung; Tradition und Geschichte

- 33% der landwirtschaftlichen Erzeugung Schottlands entfielen 2020 auf die Rinder- und Schafzucht. Aus diesem Grund hat sie einen weitaus wichtigeren Stellenwert für die schottische Landwirtschaft als für das Vereinigte Königreich insgesamt bzw. im Durchschnitt für die 27 EU-Mitgliedstaaten.
- Über 70% der schottischen Zuchtherde stammen von Mutterkuhrassen und über 84% der jährlich registrierten Kälber werden von einem Zuchtstier gezeugt.
- Alle Schlüsselphasen der Rinder- und Schaferzeugung erfüllen das integrierte, verti-kale Qualitätssicherungssystem. Jeder Teil davon wird nach Norm EN 45011 geprüft.

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 schapenpro-ductie voldoen aan een volledig geïnte-greerd verticaal garantiesysteem, waarvan elk onderdeel wordt gecontroleerd aan EN 45011-standaarden.



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

## Schottisches Rindfleisch g.g.A.

### BOB Schots rundvlees



# Scotch Lamb PGI

## Schottisches Lammfleisch g.g.A.

### BOB Schots lamsvlees



### 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.

### Einige der weltweit bedeutendsten Rinderrassen haben ihren Ursprung in Schottland.

Die einheimischen schottischen Rinderrassen wie Aberdeen Angus und Fleisch-shorthorn sind mittlerweile in den wichtigen rindfleischproduzierenden Ländern welt-weit vertreten.

Diese traditionellen Fleischrinderrassen werden häufig mit kontinentalen Rinderrassen eingekreuzt, wie z. B. Limousin oder Charolais. Schottische Viehzüchter kombini-eren somit die besten Eigenschaften beider Rassen.

Das Gros der schottischen Rinder wird im Rahmen der traditionellen Mutterkuhhaltung gezüchtet. Während der ersten Lebensmonate ernähren sich die Kälber von der Muttermilch. In den Sommermonaten stehen sie auf der Weide und im Winter erhal-ten sie Silofutter. In Schottland geborene hochwertige Rinder werden gewöhnlich im Alter von 18 und 26 Monaten geschlachtet.

### 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.

### 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.

### Rinder- und Schafhaltung sind ein wesentlicher Bestandteil der Landwirtschaft Schott-lands und der ökologischen Stabilität.

Schottisches Lammfleisch g. g. A. ist ein saisonales Erzeugnis. Aufgrund der Witterungsbedingungen kommen die Lämmer in Schottland zwischen März und Mai auf die Welt. Während der Sommermonate wachsen die auf den Fettweiden Schottlands heran.

Die Volumen schottischen Lammfleisches g. g. A. benötigen bis zum August, um den Höchststand des Angebots zu erreichen. Es bleibt bis zum ersten Quartal des darauffol-genden Jahres auf diesem Niveau. Im Herbst ist das schottische Lammfleisch g. g. A. am besten, und um Neujahr ist der Geschmack am ausgeprägtesten.

Zu den einheimischen schottischen Schafras-sen gehört das stark witterungsresistente Scottish Blackface. Es ist im Hochland an-zutreffen, dagegen wächst das Texelschaf er-folgreich auf den Weideflächen der Täler Schottlands heran.

### 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 Schottlands 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.

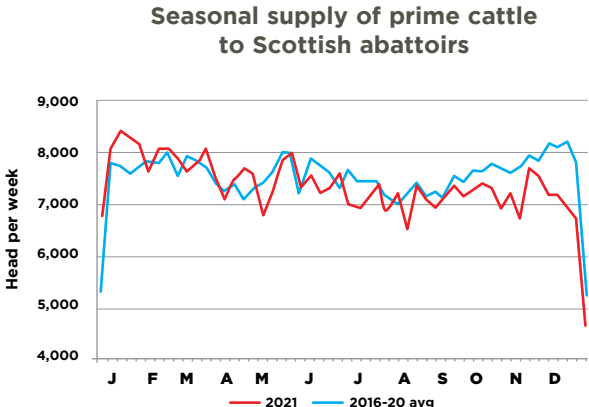
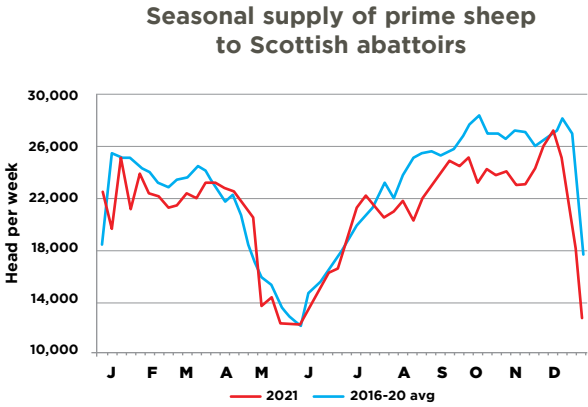
Een van de Schotse schapenrassen is de uiterst winterharde en iconische Scottish Blackface, die vooral op hogere plekken is te vinden, terwijl andere rassen zoals de Texelaar zich het best thuisvoelen in de Schotse laaglanden.

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 carcase 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

## Qualität versus Quantität

## Kwaliteit vs kwantiteit



**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.

**Die schottische Rotfleischindustrie ist mit einer Jahresgesamterzeugung von 190.400 t Rind- und Lammfleisch in 2020 klein.**

Da sie mengenmäßig nicht konkurrieren kann, legt sie den Fokus auf die Erzeugung hochwertigen Rind- und Lammfleisches.

### Geschützte geografische Angabe (g. g. A.)

Das blaue Etikett schottischen Rind- oder Lammfleisches (Scotch Beef oder Scotch Lamb) ist Ihre Garantie für Qualität, Tiergesundheit und Ursprung. Um sich für das Gütesiegel zu qualifizieren, muss das Fleisch von einem Tier stammen, das in Schottland geboren wurde, sein gesamtes Leben in einem qualitätsgesicherten Zuchtbetrieb verbrachte und in einem in Schottland befindlichen und zugelassenen Schlachthof geschlachtet wurde.

Die Etiketten schottischen Rind- und Lammfleisches g. g. A. gewährleisten, dass während jeder Phase des Erzeugungsverfahrens eine unabhängige Prüfung und Bewertung nach Quality Meat Scotland Assurance Schemes erfolgte. Diese Qualitätssicherungssysteme sorgen für hochwertige Standards hinsichtlich Futter, Transport, Schlachtung und Verarbeitung, wobei dem Tierschutz während des Lebens des Tieres besondere Bedeutung beigemessen wird.

**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.







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

T: +44 (0)131 510 7920  
E: [info@qmscotland.co.uk](mailto:info@qmscotland.co.uk)  
[www.qmscotland.co.uk](http://www.qmscotland.co.uk)

