



The Import Guide

Importguiden

Importguide



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.

Skotlands kilde til skotsk okse- og lammekød med skyttet Geografisk Betegnelse (BGB)

Den skotske kødindustri kan godt være stolt af sit velfortjente ry for at levere det ypperste okse- og lammekød. Det produceres af dyreavlere med adskillige generationers opdrætsekspertise, forenet med høj dyrevelfærd og de mest moderne husdyrholdsteknikker.

I Skotland græsser kvæg og får i smukke naturlandskaber, som spænder fra kystnære græsgange til grønne bjergsider og floddale. Herved bliver græs til en næringsrig proteinkilde af høj kvalitet. Skotland er ideelt til husdyrproduktion, da græsmarker og naturlige græsarealer i 2020 udgjorde 80 % af Skotlands landbruksareal og næsten 90 % af det udnyttede landbruksareal. Samtidigt havde 95 % af Skotlands landbruksbedrifter omfatter imidlertid græsmarker og naturlige græsarealer.

Den skotske kødindustri er bakket op af en uafhængigt evalueret livsgarantiordning, som garanterer høj dyrevelfærd og sporbarhed helt fra græsning og frem til forbrugerens tallerken. Det er en garanti, som omfatter både foderleverandører, kvæg- og fåregårde, dyretransport og slagterier.

Tack vare det skotska nöt- och lammköttets unika karaktär har det erhållit SGB-status av EU. För att kvalificeras för dessa varumärken, måste boskap och får födas, uppfödas och slaktas i Skottland.

Om det skotska ursprunget för skotskt nötkött SGB och skotskt lamm SGB

Den skotska nötköttsindustrin åtnjuter ett välförtjänt rykte för allra bästa nötkött och lamm, producerad av bönder med flera generationers produktionsexpertis, kombinerat med höga krav på hälsospekter och de modernaste metoderna för djurhållning.

Skottlands nötboskap och får betar i ett fantastiskt landskap, som strækker sig från kustens strandängar till bergssidornas floddalar, gräs förvandlas till en högkvalitativ proteinkälla rik på näringssämnen. Skotland passar bra för animalieproduktion eftersom 80 % av Skottlands jordbruksareal 2020 utgörs av gräs och naturlig betesmark och nästan 90 % av den utnyttjade jordbruksarealen. Samtidigt hade 95 % av Skottlands jordbruksföretag en areal med gräs och naturlig betesmark.

Den skotska köttdelen understøds af et øberoende kvalitetssäkringsystem som täcker hela livscykeln och garanterar hög standard på hälsospekter och spårbarhet från jord till bord. Kvalitetssäkringen täcker foderleverantörer, boskaps- och fåruppfödning, djurtransport och slakterier.

Tack vare det skotska nöt- och lammköttets unika karaktär har det erhållit SGB-status av EU. För att kvalificeras för dessa varumärken, måste boskap och får födas, uppfödas och slaktas i Skottland.



Scotland's livestock production tradition

- Opdræt af kvæg og får udgjorde 33 % af Skotlands landbruksproduktion i 2020 og er derved en langt væsentlig del af den skotske landbruksøkonomi end det er tilfældet i Storbritannien samlet set eller gennemsnitligt blandt de 27 EU-lande.
- Over 70 % af den skotske dyrebesætning kommer fra kødracer, der ammes og over 84 % af kalvene, der registreres hvert år er avlet på kødracetyper.
- Alle hovedfaserne af skotsk kvæg- og fåreavl følger en fuldt integreret vertikal garantiordning, hvor hver del auditeres i henhold til standard EN 45011.

Dyreopdræt i Skotland - tradition og historie

Skottlands boskapsproduktion; tradition och historia

- Boskaps- og fårproduktion uppgick till 33% av den skotska jordbruksproduktionen under 2020 och är därmed en mycket viktigare del av den skotska jordbrukssektorn än vad den är för Storbritannien som helhet eller genomsnittligt för samtliga 27 EU:s medlemsstater.
- Över 70% av den skotska avelsbesättningen härstammar från skotsk dikoboskapsbesättning och mer än 84% av kalvarna som registreras varje år är fallna efter nötköttstjurar.
- Alla nyckelskedden i boskaps- och fårproduktion uppfyller en fullständigt vertikalt integrerad kvalitetssäkring, där varje del genomgår en revision enligt EN 45011 standarder.



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

Skotsk BGB-oksekød Skotskt nötkött SGB



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.

Nogle af verdens mest ikoniske kødracer stammer fra Skotland.

Indfødte skotske racer som Aberdeen Angus og Beef Shorthorn findes i dag i hovedparten af verdens kødproducerende lande.

Disse traditionelle kødracer krydses ofte med kontinentale kødracer, fx Limousin eller Charolais. Derved kan de skotske dyreavlere kombinere de bedste kvaliteter fra begge racer.

Størstedelen af det skotske kvæg opdrættes som en del af et traditionelt produktionssystem med amning, dvs. at kalvene dier ved deres moder i de første levemåneder og græsser i stor udstrækning hele sommeren, hvorefter de fodres med ensilage om vinteren. Skotsk født førsteklasses kvæg slagtes normalt, når dyrene er mellem 18 og 26 måneder.

Några av världens mest kända nötkreatursraser härstammar från Skottland.

Ursprungligen infödda skotska raser såsom Aberdeen Angus och Beef Shorthorn finns numera i alla stora köttproducerande länder i världen.

Dessa traditionella nötkreatursraser korsas ofta med raser från på kontinenten såsom Limousin eller Charolais så att skotska bönder kan kombinera de bästa kvaliteterna hos båda. Majoriteten av skotsk boskap föds upp som en del av ett traditionellt produktionssystem för dikobesättningar, där kalvar diar sin modersmjölk de första månaderna i livet, betar mycket under alla sommarmånader och utfodras med ensilage under vintern. Skotskfödd prima boskap slaktas vanligtvis när den uppnått en ålder på mellan 18 och 26 månader.

Scotch Lamb PGI

Skotsk BGB-lammekød Skotskt lamm SGB



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.

I lighed med kvægopdræt, udgør fåreavl en essentiel del af Skotlands landbrugsøkonomi og miljømæssige stabilitet.

Skotsk BGB-lammekød er en sæsonvare. På grund af vejrfordelene fødes Skotlands lam normalt mellem marts og maj, og lammen har således gavn af at græsse på Skotlands frødige græsarealer hele sommeren.

Mængden af skotsk BGB-lammekød når først sit højdepunkt i august og bevarer dette leveranceniveau et godt stykke ind i det første kvartal året efter. Skotsk BGB-lammekød er allerbedst i efteråret og synes at have en kraftigere smag ved nyttår.

Indfødte skotske fårracer omfatter den ekstremt hårdføre Scottish Blackface, som findes i højlandet, mens kontinentale racer såsom Texel trives på Skotlands lavliggende græsningsområder.

Precis som nötboskap, är fåruppfödning en väsentlig del av Skottlands jordbrukskonomi och miljöstabilitet.

Skotska lamm SGB är en säsongsprodukt. På grund av väderet föds de skotska lammen vanligtvis mellan mars och maj och lammen har därmed fördelen av att kunna beta i det frödiga skotska landskapet under sommarmånaderna.

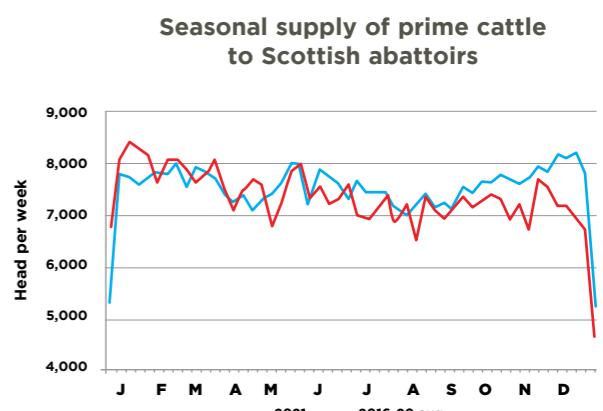
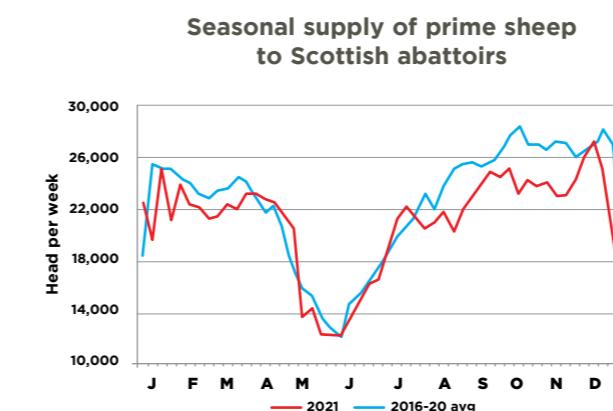
Volymen av skotska lamm SGB når inte sin kulmen förrän i augusti, och den nivån bibehålls till första kvartalet på nästkommande år. Skotska lamm SGB är som bäst under hösten och tenderar att få en kraftigare smak under det nya året.

Infödda skotska fårraser omfattar den extremt hårdiga och kända Scottish Blackface, som finns i högländerna medan de kontinentala raserna, såsom Texel, frödas i de skotska lågländerna.

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%

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: BCMS; QMS calculations





Quality vs Quantity

Kvalitet versus kvantitet

Kvalitet vs kvantitet



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 guarantees that 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.

Den skotske kødindustri er relativt lille med en årsproduktion af okse- og lammekød, der tilsammen udgjorde 190.400 t i 2020.

Da man ikke kan konkurrere på kvantitet, må den skotske kødindustri fokusere på at producere okse- og lammekød af høj kvalitet.

Beskyttet Geografisk Betegnelse (BGB)

Det blå Scotch Beef- eller Scotch Lambmærke er din garanti for kvalitet, dyrevelfærd og oprindelse. For at være berettiget til at benytte det blå mærke, skal kødet komme fra et dyr, som er født i Skotland, tilbragt sit liv på en gård, der deltager i garantiordningen og slagtet på et godkendt slagteri i Skotland.

Mærkerne Scotch Beef og Scotch Lamb garanterer, at hver eneste fase i produktionsprocessen er blevet uafhængigt inspicered og evalueret i henhold til Quality Meat Scotlands garantiordninger. Disse ordninger sikrer høje standarder hvad angår fodring, transport, slagtning og bearbejdning og altid med dyrevelfærd som et vitalt element i dyrenes fulde levetid.

Den skotska köttindustrin är liten med en årsproduktion av nötkött och lamm som totalt uppgick till 190 400 t under 2020.

Den skotska köttindustrin kan inte konkurrera vad gäller kvantitet och fokuserar därmed på att producera nötkött och lamm av hög kvalitet.

Skyddad geografisk beteckning (SGB)

Den blå etiketten Scotch Beef (Skotskt nötkött) eller Scotch Lamb (Skotskt lamm) är en garanti för kvalitet, god djurhållning och ursprung. För att kvalificeras för varumärkningen måste köttet komma från ett djur som är fött i Skottland, tillbringat hela livet på en kvalitetssäkrad gård och har slaktats i ett godkänt slakteri i Skottland.

Etiketterna Scotch Beef och Scotch Lamb SGB garanterar att varje skede i produktionsprocessen genomgår en oberoende inspektion och kvalitetssäkring under Quality Meat Scotland Assurance Schemes. Dessa kvalitetssäkringar säkerställer en hög standard på foder, transport, slakt och bearbetning, där god djurhållning är av yttersta vikt under hela djurets liv.





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

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

