

Haf | Summer 2021

Bwletin

Rhagair y Cadeirydd

Chair's Foreword



Wrth i ni gamu allan o'r pandemig a dechrau ar gyfnod newydd y tu allan i'r UE, bydd cynaliadwyedd yn flaenorïaeth wrth baratoi i'r dyfodol, gan adeiladu ar ein hadroddiad, 'Y Ffordd Gymreig'.

Cymru yw un o'r llefydd mwyaf cynaliadwy ar y ddaear i gynhyrchu cig coch. Caiff yr anifeiliaid eu magu yn eu hamgylchedd naturiol ar dir ymylol sy'n anaddas ar gyfer tyfu cnydau. Nid yw'n system ffermio'n ddwys, mae'n dibynnu ar laswellt a glaw, sy'n golygu bod gan ein cig ôl-troed carbon llawer is na chig nifer o wledydd eraill. Mae ffermydd Cymru'n cyfrannu at storio carbon, adfywio pridd a chynyddu bioamrywiaeth.

Am y rhesymau hynny, gallwn fod yn rhan o'r ateb i daclo newid hinsawdd.

Ond nid da lle gellir gwell. Gallwn leihau allyriadau nwyon tŷ gwydr ymhellach a thorri gwastraff mewn ffyrdd fydd yn hyrwyddo cynaliadwyedd economaidd a diwylliannol.

Gan weithio gyda Gweinidogion Llywodraeth Cymru a phartneriaid eraill, byddwn yn amddiffyn enw da ein diwydiant. Mae sawl carreg filltir i ddod yn cynnwys COP 26 a Chynhadledd Systemau Bwyd y Cenhedloedd Unedig, fydd yn rhoi sylw i gynaliadwyedd. Mae'n rhaid i'r cyhoedd ddeall nad yw pob dull o ffermio'r un fath, a gwneud y dewis cadarnhaol, Cymreig.

Catherine Smith, Cadeirydd HCC

As we emerge from the pandemic and enter a new era outside the EU, sustainability will be a top priority as we plan for the future, building on our 'Welsh Way' report.

Wales is one of the most sustainable places on earth to produce red meat. The animals are reared in their natural environment on marginal land which is largely unsuited for arable crops. Our farming systems are non-intensive and rely on abundant grass and rainfall, meaning that our meat has a lower carbon footprint than that from many other countries. Welsh farms also contribute to carbon sequestration, soil regeneration and increased biodiversity.

For those reasons, we can be part of the answer to climate change.

But there's a lot more we can do. We can further reduce greenhouse gas emissions and cut waste in ways which will promote economic and cultural sustainability.

Alongside Welsh Government Ministers and partners elsewhere, we will work tirelessly to defend our industry. Key milestones coming up include COP 26 and the UN Food Systems Summit, they will propel sustainability to the forefront of people's minds. The public must understand that not all farming methods are the same and make a positive decision to choose Welsh.

Catherine Smith, HCC Chair

Ffermwyr yn ymuno â Bwrdd HCC

Yn y Gwanwyn, penodwyd dau gyfarwyddwr newydd i Fwrdd HCC gan Lywodraeth Cymru. Dechreuodd Emlyn Roberts a Jack Evershed yn y rôl ar Ebrill 1, gan olygu bod deg aelod yn perthyn i'r Bwrdd yn ogystal â'r Cadeirydd newydd Catherine Smith. Mae Emlyn a Jack yn ffermwyr gweithgar a phrofiadol, sy'n rhannu'r un diddordeb mewn ffermio arloesol a chynaliadwy a'r economi wledig.

Farmers join the HCC Board

In the Spring, the Welsh Government appointed two new directors to the Board of HCC. Emlyn Roberts and Jack Evershed took up their positions on April 1, bringing the Board up to ten members in addition to the new Chair Catherine Smith. Both Emlyn and Jack are active farmers with a wealth of expertise, and share an interest in innovative and sustainable farming and the rural economy.

Top: Emlyn Roberts Isod/Below: Jack Evershed



Newyddion a Data News & Data

Cadw llygad ar y farchnad

Gwelwyd prisiau da am gig oen ac eidion yn ystod misoedd cyntaf 2021.

Arweiniodd cyflenwad tynn yn y marchnadoedd cartref a byd-eang at gynhyrchu llai o wîn a gwartheg dethol. Roedd cyfanswm y cig dafad a gynhyrchwyd o lonawr i Ebrill 8.5% yn is na'r un cyfnod yn 2020.

Tarfyd ar batrymau masnach gan Brexit a Covid-19. Roedd lefelau allforio a mewnfiorio cig eidion, oen a phorc yn is nag arfer o ganlyniad i gryn ansicrywydd a phroblemau unigryw fel pentyrru cynnyrch cyn Brexit.

Gorfodwyd y sector gwasanaeth bwyd i gau ei drysau yn ystod cyfnodau clo, a newidiodd pobl eu patrymau siopa a bwya. Dysgodd defnyddwyr, yn cynnwys cwsmeriaid newydd, i baratoi gwledd o fwyd cartref i'r teulu, gan arwain at gynydd mewn gwariant a phrynu cig coch o safon.

Mae'n anodd rhagweld patrymau masnach dros y misoedd i ddod, ond cofiwch fod y newyddion a'r data diweddaraf o'r marchnadoedd ar gael ar wefan HCC.

Monitoring the market prices

The first months of 2021 saw strong farmgate prices for lamb and beef.

A tight supply in domestic and global markets led to lower production of lambs and prime cattle. Total production of sheep meat from January to April was 8.5% below the same period in 2020.

Trading patterns were disrupted by both Brexit and Covid-19. Export and import volumes for beef, lamb and pork were lower than usual due to the uncertainty and unique issues such as pre-Brexit stockpiling.

With much of the foodservice sector forced to close its doors during lockdowns, the pandemic meant that people changed their shopping and eating habits. Consumers, including new customers, learnt to treat the family to home-cooked meals, resulting in increased spending and purchasing of good quality red meat.

It is difficult to predict trading patterns over the coming months, but keep an eye on HCC's website for the latest updates and market data.

20.7% increase in **spend** at UK retail valued at £243.3million



20.7%
increase

16.5% increase in **volume** of UK lamb at retail

16.5%
increase

10.9% increase in **total number of buyers**

10.9%
increase

Mae porc wedi'i gynhyrchu yng Nghymru wedi'i ail-frandio a defnyddir y sillafiad Cymraeg i dynnu sylw ato. Mae'r brand newydd yn awgrymu bod ein porc yn elwa o'i darddiad a'i etifeddiaeth unigryw, gyda'r gwaith marchnata perthnasol yn canolbwytio ar y thema yma.

Cyflwynodd Wythnos Porc o Gymru'r ymgylch 'Prynu'n Lleol. Meddwl yn fydd-eang' Arweiniodd at gynyddu'r ymgysylltu gyda chwsmeriaid gan ddefnyddio gwefan newydd sbon, e-fwletinau, y cyfryngau cymdeithasol, cystadlaethau a deunydd marchnata newydd ar gyfer cynhyrchwyr a mân-werthwyr.

Pork produced in Wales has received a new, fresh identity with the point of difference highlighted with the spelling. It infers that our pork benefits from its unique heritage and origin, with related promotional activity focusing on this theme.

Porc from Wales Week introduced the 'Buy Local. Think Global' campaign. It resulted in increased engagement with consumers via a brand-new microsite, e-bulletins, social media, competitions and the creation of new marketing material for producers and retailers.



Diwygio ardoll yn golygu Bargen Decach i Gymru

Ar ôl sawl blwyddyn o aros, mae deddf newydd yn golygu nad yw'r Ardoll o anifeiliaid a fagwyd yng Nghymru ond a laddwyd dros y ffin yn cael ei golli. Golyga hyn bod yr incwm yn cael ei ailddosbarthu i HCC ac yn aros yng Nghymru o 1 Ebrill 2021 ymlaen, sy'n fwya teg a thryloyw i dalwyr-ardoll Cymreig.

Bydd yr incwm ychwanegol yn gwneud gwahaniaeth:

- Adeiladu ar ymgyrchoedd llwyddiannus a marchnata brand i Gig Oen Cymru PGI, Cig Eidion Cymru PGI a phorc o Gymru.
- Gweithio gyda llywodraethau i agor marchnadoedd tramor a datblygu masnach.
- Gwaith cydweithredol gyda chyrff tebyg yn Lloegr a'r Alban i amddiffyn enw da'r diwydiant, a rhoi hwb i'n neges amgylcheddol gadarn, y 'Ffordd Gymreig'.

Levy reform brings Fairer Deal for Wales

After many years, new legislation means that Levy from animals reared in Wales but slaughtered over the border is no longer lost. This means that, from 1 April 2021, the income is redistributed to HCC and stays in Wales, with greater transparency and equity for Welsh levy-payers.

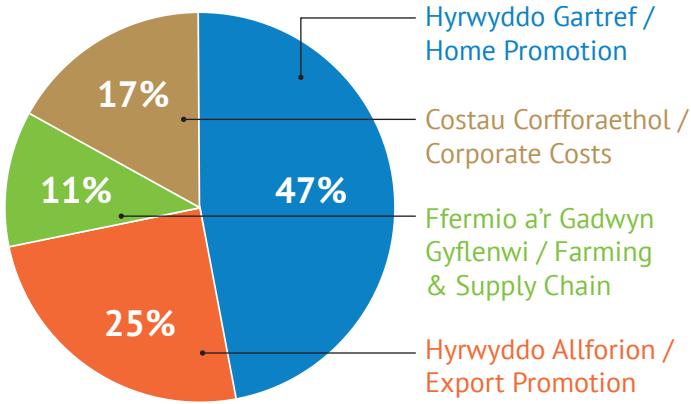
The additional income will make a real difference:

- Building on successful consumer engagement and brand marketing for PGI Welsh Lamb, PGI Welsh Beef and pork from Wales.
- Working with governments to open new markets and develop export trade.
- Collaborative work with English and Scottish levy boards to defend the reputation of the industry, and boost our positive message on the 'Welsh Way' of sustainable farming.

Crynodeb Ariannol Financial Summary

2020/21

Gwariant / Expenditure



Incwm / Income

Ariennir HCC drwy ardoll statudol ar anifeiliaid sy'n cael eu lladd yn lladd-dai Cymru. Yn ogystal, derbynia grantiau gan Lywodraeth Cymru a'r UE a ddefnyddiwyd eleni i gyllido'r Rhaglen Datblygu Cig Coch (£1.72m) a'r Gronfa Alforio Estynedig (£405,000).

HCC is funded through a statutory levy on animals slaughtered in Welsh abattoirs. It also receives grants from the Welsh Government and EU which this year were in respect of the Red Meat Development Programme (£1.72m) and Enhanced Export Funding (£405,000).

Cynnal y gwerthiant

Mae'r galw am gynnyrch o ansawdd yn gryf ers dechrau'r pandemig gyda gwerthiant Cig Oen Cymru'n cynyddu 18% ar draws sector mân-werthu'r DU, wedi'i hybu gan farchnata yn y siopau ac ar-lein a drefnwyd gan HCC. Yn wreiddiol, y bwriad oedd annog gwerthiant o doriadau cig coch drutach, gan arwain at gynnydd o bron 15,000 tunnell yng nghyfaint y stêcs cig eidion a werthwyd yn y DU.

Yn ddiweddarach, ysbrydolwyd cwsmeriaid gan ymgyrchoedd Cig Oen Cymru i roi cynnig ar rystetiau gyda dylanwad prydau o dai bwyta. Taniwyd dychymyg defnyddwyr; yn ystod y tri mis yn arwain at fis Hydref, gwelwyd cynnydd o 11% ym maint y cyfaint a werthwyd o flwyddyn i flwyddyn, oedd werth £155m.

Yn y cyfnod cyn y Nadolig, anogwyd cwsmeriaid i gyfnewid y twrci traddodiadol am Gig Oen Cymru, Cig Eidion Cymru neu borc o Gymru. Gwariodd cwsmeriaid 19.5% a 15.6% yn fwyl ar gig oen ac eidion yn ôl eu trefn yn y sector mân-werthu.

Yr her yn awr yw cynnal y twf, yn y siopau mân-werthu mawr a'r cigyddion annibynnol llai a brofodd eu gwerth i'r gymuned.

Mae HCC yn gweithio gyda nifer o'r mân-werthwyr mawr ar weithgaredd pellach yn cynnwys marchnata o fewn y siop, gwaith targedu digidol a chyfathrebu gyda'r wasg.

Mae grŵp ffocws o gigyddion wedi'i sefydlu i gynorthwyo gyda'r gwaith o greu strategaeth i helpu i gynnal eu gwerthiant hwythau.



Sustaining the sales

Demand for quality produce is strong since the start of the pandemic with retail sales of Welsh Lamb increasing by 18% across the UK, boosted by instore and online marketing supported by HCC. This was aimed initially at encouraging sales of more expensive cuts of red meat, leading to a rise of nearly 15,000t in the volume of beef steaks sold in the UK.

Later Welsh Lamb campaigns inspired consumers to try restaurant style recipes at home. This captured their imagination; volume sales in the three-month period to October increased year-on-year by 11%, worth a staggering £155m.

In the lead up to Christmas, HCC's campaigns encouraged consumers to swap the traditional turkey for locally produced Welsh Lamb, Welsh Beef or pork from Wales. Consumers spent 19.5% and 15.6% more on lamb and beef respectively at retail.

The challenge now is to maintain that growth with large retail stores and smaller independent butchers who demonstrated their key role in the community.

HCC is working with several major retailers on activity including further in-store and digital marketing, press and targeted advertising.

A focus group of independent butchers has been put together to assist with the building of a strategy to help maintain their growth in trade.

Uchafbwyntiau prosiectau'r diwydiant

- Un o ddarganfyddiadau'r prosiect **Ansawdd Cig Oen Cymru** hyd yn hyn yw'r dystiolaeth bod cig o wlyn wedi'u magu ar borfa yn cynnwys mwy o asidau amino sy'n seiliedig ar brotein a'i fod hefyd yn fwyl maethlon.
- Mae prosiect **Stoc+** yn parhau i ymgysylltu â milfeddygon a ffermwyr mewn cyfarfodydd ar-lein, fideos a gweminarau.
- Mae mwy o ddiadelloedd wedi ymuno â'r **Cynllun Hyrddod Mynydd** i fesur a chofnodi perfformiad.

Industry projects update

- The **Welsh Lamb Meat Quality Project** findings so far include evidence that meat from lambs reared on grass contain higher levels of protein-based amino acids and other nutritional benefits.
- The **Stoc+** project continues to engage with vets and farmers through online meetings, videos and webinars.
- More flocks have joined the **Hill Ram Scheme** to measure and record performance.



Hyrwyddo'n ddigidol

Buddsoddodd HCC yn helaeth mewn hyrwyddo digidol mewn ymateb i COVID. Yn sgil hyn, gwelwyd cynnydd o 38% a 22% mewn dilynwyr ar gyfer Cig Eidion Cymru a Chig Oen Cymru yn ôl eu trefn ar y cyfryngau cymdeithasol yn ystod y flwyddyn ddiwethaf, yn ogystal â chynnydd o bron 80% yn nifer y defnyddwyr ar wefan eatwelshlambandwelshbeef.com.

Mae llwyfannau digidol yn cynnig cyfleoedd diddiwedd i ymgysylltu â chynulleidfa oedd mawr wedi'u targedu ac i dynnu sylw at ddulliau cynhyrchu cynaliadwy a'r maeth mewn cig coch o Gymru. Er mwyn manteisio ar y cynnydd yma o 33% mewn gwerthiant bwyd ar-lein, hyrwyddwyd Cig Oen Cymru gan ddefnyddio baneri ar-lein, fe'i osodwyd ar frig rhestrau chwilio ar y we, a chrëwyd partneriaethau gyda mân-werthwyr mawr.

Ar hyn o bryd, mae HCC yn datblygu dau borth newydd sbon i dargedu cwsmeriaid a masnach. Byddant yn atgyfnerthu negeseuon allweddol ac yn cyflwyno Cig Oen Cymru, Cig Eidion Cymru a phorc o Gymru i gynulleidfa oedd ehangach.

Bydd marchnata digidol yn cael ei ehangu ymhellach dros y misoedd nesaf gyda grwpiau demograffig ychwanegol yn cael eu targedu i adeiladu ar lwyddiant yr ymgyrchoedd.

Promoting on digital platforms

HCC responded to COVID with a major investment in digital promotion. This saw the social media following for Welsh Beef and Welsh Lamb increase by 38% and 22% respectively during the last year, as well as a surge of nearly 80% in users on the eatwelshlambandwelshbeef.com website.

Digital platforms offer endless opportunities to engage with large, targeted audiences and to focus their attention on the sustainable production methods and nutritional benefits of red meat from Wales. To reap the maximum benefit from a rise of 33% in online grocery sales, Welsh Lamb was promoted through the use of online banners, high listings in online search engines, and partnerships with major retailers.

HCC is currently developing two new online platforms to target consumers and trade. They will reinforce key messages and present Welsh Lamb, Welsh Beef and pork from Wales to wide audiences.

Digital marketing will be expanded even further over the coming months with additional demographic groups being targeted to build on the success of the campaigns.

Welcome to Hybu Cig Cymru

Hybu Cig Cymru - Meat Promotion Wales (HCC) strives to improve quality, increase awareness and cost-effectiveness, strengthening business opportunities for PGI Welsh Lamb, PGI Welsh Beef and Pork from Wales.

Here's how we can help you

Whether you're a retailer, butcher or teacher, work in food service, public sector or worldwide distribution, we have a large network of resources available to assist you in promoting PGI Welsh Lamb, PGI Welsh Beef and Pork from Wales. Click below to discover how we can help.

Home Market | Health & Education | Food Service | World Market



Rhoi lechyd ar y Fwydlen

Mae set newydd o adnoddau ar gig coch a iechyd yn cael eu lansio yn yr haf, yn cynnwys gwybodaeth i weithwyr iechyd a theuluoedd. Mae gwefan newydd, canllaw cynhwysfawr a fideos gan y dietegydd cofrestredig Sioned Quirke wedi'u cynhyrchu i dynnu sylw at gyfraniad cig coch i iechyd.

Putting Health on the Menu

A new set of resources focused on red meat and health are being launched this summer, including information for health professionals and for families. A new website, a comprehensive guide and information videos featuring registered dietitian Sioned Quirke have all been produced to highlight red meat's contribution to health.

Gwerthiant cryf cig eidion

Drwy annog cwsmeriaid i goginio stêcs yn y cartref yn ystod 2020 gwelwyd cynnydd o £36 miliwn yng ngwerthiant toriadau premiwm ar draws y DU yn y cyfnod clo cyntaf.

Mae hyrwyddo'r maeth mewn Cig Eidion Cymru a'r cysylltiad gyda'r maes chwaraeon yn sail gadarn i farchnata HCC. Mae Rygbi'r Sgarlets yn Bartner Maeth ac anogir dilynwyr pêl-droed i gefnogi popeth Cymreig yn ystod yr Ewros drwy fwynhau byrbrydau cig coch tra'n gwyllo gemau.

Mae HCC eisoes yn gweithio gyda chyflenwyr i'r sector tai bwyta i sicrhau bod Cig Eidion Cymru ar y fwydlen unwaith eto.

A boom in beef buying

Encouraging consumers to cook steak at home paid dividends in 2020 with sales of premium cuts increasing by £36 million across the UK in the first lockdown.

Promoting the nutritional values of Welsh Beef and the association with sport is a strong foundation for HCC's marketing. Scarlets Rugby is a Nutrition Partner and football fans are encouraged to support all things Welsh during the Euros by cooking red meat snacks to enjoy at match time.

HCC is also working with restaurant suppliers to ensure that Welsh Beef is back on the menu again.



**UNIQUELY WELSH.
IT'S IN THE TASTE.**

eatwelshlamb.com

Profi Tarddiad

Mae HCC yn cydweithio gyda'r arbenigwyr technoleg bwyd, Oritain i gryfhau'r system o olrhain Cig Eidion Cymru PGI.

Yn dilyn llwyddiant y rhaglen lwyddiannus gyda Chig Oen Cymru, bydd yr un profion gwyddonol ar lefel fforensig yn cael eu defnyddio ar Gig Eidion Cymru i brofi ei darddiad ar hyd y gadwyn gyflenwi. Bydd hyn yn rhoi hyder i ffermwyr Cymru bod safon y cig maen nhw'n ei gynhyrchu'n cael ei warchod. Bydd hefyd yn rhoi sicrwydd ychwanegol i brynwyr a chwsmeriaid bod cig wedi'i labelu'n Gig Eidion Cymru'n dod o Gymru bob tro.

Testing Traceability

HCC has joined forces with food technology specialists, Oritain to enhance the traceability system for PGI Welsh Beef.

After the success of an award-winning programme with Welsh Lamb, the same forensic-level science will be applied to Welsh Beef to verify its origin at all stages of the supply chain. This means that Welsh farmers can be confident that the quality meat they produce is protected. It also adds an extra layer of reassurance to buyers and consumers that the Welsh Beef they buy is exactly what they get!



Yr Ymgrych Nesaf...

Bydd ein hymgyrch cig oen nesaf yn cael ei lansio ym mis Awst, pan fydd tymor Cig Oen Cymru yn ei anterth: **Unigryw i Gymru. Blas o'n Gwlad.**

Campaign Coming Up...

Keep an eye out for our next Welsh Lamb campaign, launching in August at the height of the Welsh Lamb season: **Uniquely Welsh...it's in the taste!**