

Bon appétit 法国

肉制品







www.laviande.fr

www.interbev.fr (Association Nationale Interprofessionnelle du Bétail et des Viandes)

(Interprofession Nationale Porcine) www.leporc.com

(Fédération Française des Industriels Charcutiers Traiteurs)

www.label-viande.com (FIL Rouge - Fédération Interprofessionnelle des Label Rouge)

www.volaille-française.fr (Association pour la Promotion de la Volaille Française)

www.synalaf.com (Syndicat National des Labels Avicoles de France)

www.pouletbresse.com (Comité Interprofessionnel de la Volaille de Bresse)

www.franceagroalimentaire.com



MINISTÈRE





法国肉制品:

美味的世界

法国的肉类与肉制品带您进入美味与多样性的世界。无论是在家中还是在餐厅,不同的味道、做法与产品都能保证品尝的愉悦体验和产品的品质。在法国,牛、猪和禽类均由专业人员饲养,该行业一贯注重产品质量、动物生活条件,环境保护以及产品的可追溯性。

对品质的一贯追求和丰富的美味使法国成为全世界最大的肉类生 产国和出口国之一,且产品种类仍在创新和扩充。



产品总览:

- ●鲜肉、冻肉
- ●整扇、半扇、分割肉、其他可食用的非肉成分(如心、肝、肾、舌、蹄、皮、脂肪、肠)
- ●牛肉、小牛肉、猪肉、羊肉、羔羊肉、禽肉(鸡、火鸡、鸭、鹅、珍珠鸡、阉鸡)、兔肉、肉制品和香肠
- ●蛋、蛋制品、鹅肝。



法国肉制品的一些数据*



世界领先的牛肉生产国,占 欧洲产量的五分之一

存栏数1 970万头(牛)

1 300万公顷草场

25种牛, 其中肉牛11种

法国牛肉产量的35%用于出口



欧洲领先的禽肉生产国,产量近200万吨



欧洲第三大猪肉出口国

*2011年数据

欧盟

第2大

肉类加工产业

第五大

结合了品质、愉悦、欢宴与方便的400种传统式创新的产品:风干火腿与熟火腿、香肠与腊肠、肉罐头、肉冻、扁平小灌肠、肉馅糕饼、煮肉酱、蒸肉酱、熏肠和内脏香肠、白香肠和猪血香肠·····

肉制品,品质与美味的秘诀

法国的肉与肉制品:

品质与美味

有保障的品质与安全

- ■法国政府、专业人士和消费者协会的意愿与努力,保证了产品质量。
- ■现代化的养殖与加工,农场主和企业负起责任。
- ■各个环节(生产、加工、储存、运输、销售、进口、出口)都有监管



原产地与品质的官方标志





很多产品有IGP(地理保护标志),它是欧洲原产地与品质的官方标志。仅举几个例子: 巴约纳火腿、摩尔托香肠、勒泰勒白肠、阿韦龙小牛肉、普瓦图夏朗德羊羔肉…… 有AOP(注定产区)的产品、布雷斯家禽、布雷斯火鸡肉、卡

有AOP(法定产区)的产品:布雷斯家禽、布雷斯火鸡肉、卡马格公牛肉、曼思和夏洛思的牛肉、索姆湾滨海牧场羊肉···

VBF和VPF保证这些动物产自法国, 从农场一直到餐桌。









红标 (Label Rouge)

种类繁多的产品受到红标的 认证包括牛肉、小牛肉、羔 羊肉、猪肉、家禽、肉制品 等,这些受到认证的产品品 质优质,生长周期长。在统 一的官方品质认证下,特点 和味道各不相同。