

有用的 地址



www.franceagrimer.fr (法国农渔业局)
www.laviande.fr (法国国家肉类信息网)
www.interbev.fr (法国国家畜牧及肉类行业协会)
www.leporc.com (法国国家猪业行业协会)
www.fict.fr (法国猪肉制品商、熟食商和肉类加工商工业联合会)
www.label-viande.com (法国红标联合会)
www.volaille-francaise.fr (法国国家家禽认证公会)
www.synalaf.com (布雷斯禽肉行业委员会)
www.pouletbresse.com (法国禽肉推广协会)

www.faguoshipin.com

by **sopexa**

www.alimentation.gouv.fr



Photos non contractuelles
Conception et réalisation : Agence Heidi - Crédits photos : Thinkstock - Photothèque Sopexa



Bon
appétit

法国 肉制品



by **sopexa**

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。

欧盟
第2大
肉类加工产业

法国
第五大
食品产业

肉制品，品质与美味的秘诀

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……



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

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。例如：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（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……



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秀，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。

VBV和VPF标志保证这些动物产自法国，从农场一直到餐桌。

