

DB63

青 海 省 地 方 标 准

DB63/T XXXX—XXXX

地理标志产品 贵南黑藏羊

Geographical indication product GuiNan black Tibetan sheep

(报批稿)

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

青海省市场监督管理局

发布

目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 地理标志产品保护范围	1
5 生产技术要求	2
6 质量特色	2
7 试验方法	3
8 标志、标签、包装、贮存和运输	3
附录 A（规范性附录） 贵南黑藏羊地理标志产品保护范围	5

前 言

本标准根据国家质量监督检验检疫总局颁布的《地理标志产品保护规定》和GB/T 17924-2008《地理标志产品标准通用要求》制定。

本标准按照GB/T 1.1-2009的规则编写。

本标准由青海省市场监督管理局提出并归口。

本标准起草单位：贵南县农牧和水利局、贵南县黑羊场。

本标准起草人：旦正才旦、旦正杰、杨振珍、王小红、李元海、旦正巷前。

地理标志产品 贵南黑藏羊

1 范围

本标准规定了地理标志产品贵南黑藏羊的术语、定义、产品保护范围、生产技术、产品质量、检验方法、标志、标签、包装、储存和运输等技术要求。

本标准适用于国家质量监督检验检疫行政主管部门根据《地理标志产品保护规定》批准保护的贵南黑藏羊的生产、加工、销售及产品质量监管。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 9961 鲜、冻胴体羊肉

GB 12694 食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范

GB/T 22210 肉与肉制品感官评定规范

GB/T 28640 畜禽肉冷链运输管理技术规范

SB/T 10659 畜禽产品包装与标识

DB63/T 435 牛、羊规模饲养防疫技术

DB63/T 1185 羊屠宰检疫技术规范

地理标志产品保护规定（国家质量监督检验检疫总局令第78号）

关于发布地理标志保护产品专用标志比例图的公告（国家质量监督检验检疫总局2006年第109号公告）

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

贵南黑藏羊

在地理标志产品保护范围内，按本标准要求进行饲养管理、屠宰加工、生产所取得的质量符合本标准要求的羊肉。

4 地理标志产品保护范围

保护范围为青海省海南藏族自治州贵南县现辖行政区域内茫曲镇、过马营镇、塔秀乡、森多镇、茫拉乡、沙沟乡。保护范围见附录A。

5 生产技术要求

5.1 品种

贵德黑裘皮羊。

5.2 生产条件

饲养环境在海拔3200m~4500m之间的高寒草地。

5.3 饲养管理

5.3.1 饲养方式

夏季放牧饲养。冬季放牧饲养为主，舍饲为辅。

5.3.2 季饲养管理

将天然草地划分成冬春牧场和夏秋牧场分别进行围栏轮牧。养殖期间白天于天然草地放牧，归牧后补饲适量精饲料，为期50天~60天。

5.3.3 饲草料条件

主要以天然牧草为主，每天每只羊补饲精料200g~400g，精料由当地产青稞、燕麦、油菜籽粕以及矿物质等组成。

5.4 防疫要求

饲养防疫技术要求按照DB63/T 435执行。

5.5 出栏要求

年龄为12~18月龄，活体重25kg~30kg。

5.6 屠宰加工

5.6.1 羊源

来自地理标志产品保护范围内，符合本文件5.1-5.5要求的健康羊只。

5.6.2 屠宰要求

屠宰前24小时停止放牧和给料，宰前2小时禁水。屠宰检疫技术要求按照DB63/T1185规定执行。屠宰加工卫生要求按照GB 12694规定执行。

6 质量特色

6.1 感官要求

贵南黑藏羊肉感官要求应符合表1的规定。

表1 地理标志保护产品贵南黑藏羊肉感官指标

项目	鲜羊肉	冻羊肉（解冻后）
色泽	肌肉呈红色，有光泽，脂肪呈白色	肌肉呈红色，有光泽，脂肪呈白色
组织状态	纤维清晰有坚韧性	纤维清晰有坚韧性
弹性	弹性好，指压后的凹陷立即恢复	弹性好
粘度	外表湿润不粘手，切面湿润	外表微干或湿润，不粘手
气味	具有鲜羊肉特有气味，无臭味，无异味	解冻后具鲜羊肉特有气味，无异味
肉汤状态	清明透彻，脂肪团聚于表面，具有香味	清明透彻，脂肪团聚于表面，具有香味

6.2 理化指标

贵南黑藏羊肉理化指标应符合表2的规定。

表2 地理标志保护产品贵南黑藏羊肉理化指标

检测项目	指标
胴体重 (Kg)	12~15
肌肉蛋白质含量 (g/100g)	19~24
肌肉脂肪含量 (g/100g)	≤3.0

6.3 安全指标

产品安全和微生物指标应当符合GB/T 9961。

7 试验方法

7.1 感官测定

按照GB/T 22210规定的方法进行测定。

7.2 脂肪测定

按照GB 5009.6规定的方法进行测定。

7.3 蛋白质测定

按照GB 5009.5 规定的方法进行测定。

7.4 安全指标

安全和微生物指标按照GB/T 9961规定的方法进行测定。

8 标志、标签、包装、贮存和运输

8.1 标签

产品标签应符合GB 7718的规定。产品标签所标注内容应符合国家相关规定，还应标注地理标志产品名称“贵南黑藏羊”产地，以及其他需要标注的内容。

8.2 标志

地理标志产品专用标志应符合国家质量监督检验检疫总局2006年第109号公告的要求，使用应符合《地理标志产品保护规定》的要求。

8.3 包装

包装应符合SB/T 10659的规定。

8.4 贮存

地理标志保护产品黑贵南黑藏羊鲜肉在相对湿度75~85%、0℃~4℃的条件下贮存；冻羊肉在相对湿度90~100%、-18℃的条件下贮存，冷藏温度一昼夜升降幅度不超过1℃。

8.5 运输

按照GB/T 28640规定执行。

附录 A
(规范性附录)
贵南黑藏羊地理标志产品保护范围

图A.1给出了贵南黑藏羊的保护范围。



图A.1 贵南黑藏羊地理标志产品保护范围示意图