

# 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