

2007 年第 218 号

**关于批准对苏尼特羊肉
实施地理标志产品保护的公告**

根据《地理标志产品保护规定》，我局组织了对苏尼特羊肉地理标志产品保护申请的审查。经审查合格，现批准自即日起对苏尼特羊肉实施地理标志产品保护。

一、保护范围

苏尼特羊肉地理标志产品保护范围以内蒙古自治区锡林郭勒盟行政公署《关于确认“苏尼特羊肉”地理标志产品保护范围的函》（锡署字〔2007〕34号）提出的范围为准，为内蒙古自治区苏尼特左旗和苏尼特右旗现辖行政区域。

二、质量技术要求

（一）羊源。

1. 在苏尼特草原独特的气候、自然条件下，在纯天然、无污染的环境中自然放牧、自然选育的耐寒、耐粗、宜牧、小脂尾型肉质优良的苏尼特绵羊品种。
2. 经过初生、断乳、周岁3个年龄段的鉴定，选留的特级和一级的6月以上羔羊（体重40kg以上）、成年羯羊（体重65至80kg）和母羊（体重50kg以上）。

3. 苏尼特羊体格大，体质结实，结构匀称，公母羊均无角，鼻梁隆起，耳大下垂，眼大明亮，颈部粗短，大腿肌肉丰满，四肢强壮有力，脂尾小呈纵椭圆形，中部无纵沟，尾端细而尖且一侧弯曲。被毛为异质毛，毛色洁白，头颈部、腕关节和飞节以下部、脐带周围有有色毛。

（二）饲养管理。

1. 饲养条件以天然放牧为主，草场植被无污染、纯天然生长环境；气候特点是冬季寒冷漫长、春季干旱多风、夏季短促炎热、秋季气温剧降霜冻早；草场类型主要为荒漠草原和干草原；主要植物种类有沙葱、多根葱、小型针茅草等达477种。

2. 适时进行常规疫苗注射，实行早春驱虫和夏秋2次药浴以外，未使用其他任何抗菌剂、添加剂。
3. 环境、安全要求：饲养环境、疫情疫病的防治与控制必须执行国家相关规定。

（三）羊肉加工。

1. 按伊斯兰教风俗屠宰，屠宰厂符合GB/T17237规定，屠宰检验按NY/T467规定执行。

2. 屠宰放血完全、无淤血。
3. 剥皮、去头、蹄及内脏（包括肾脏），去羊油、大血管、乳房、生殖器，去三腺（甲状腺、肾上腺、病变淋巴结）。
4. 修割整齐、冲洗干净、无病变组织、无伤斑、无残留小片皮、无浮毛、无粪污、无胆污和泥污、无凝血块。
5. 检验合格的胴体进入排酸间，熟化预冷间室温 2°C 至 4°C ，熟化周期20小时至48小时。
6. 熟化后的胴体转入剔骨，分割包装间，称重后进行整形包装，车间温度 10°C 。
7. 薄膜包装好的肉品进行纸箱打包，在室温为 10°C 至 12°C 的另一车间进行。
8. 将装箱肉品降温到 5°C 以下，进行二次冷却。
9. 包装后的肉品置于 -35°C 下速冻。然后转入 -18°C 冷藏库贮存。

（四）质量特色。

1. 感官特征：羊肉具有香味浓郁的特点、鲜嫩多汁、无膻味、肥而不腻、色泽鲜美、肉层厚实紧凑。

（1）色泽：鲜羊肉：肌肉色泽鲜红或深红，有光泽，脂肪呈乳白色。冻羊肉：肌肉有光泽，色鲜艳；脂肪呈乳白色。

（2）弹性：鲜羊肉：肌纤维致密、坚实、有弹性、指压后的凹陷立即恢复。冻羊肉：肉质紧密，有坚实感，肌纤维韧性强。

（3）粘度：鲜羊肉：外表微干或有风干膜、不粘手。冻羊肉：外表微干或有风干膜、或湿润，不粘手。

（4）气味：鲜羊肉、冻羊肉：具有新鲜羊肉正常气味。煮沸后肉透明澄清，脂肪团聚于液面，具有香味。

2. 理化指标：苏尼特羊肉主要理化指标为pH值 ≥ 6.46 ，蛋白质含量 $\geq 19.59\%$ ，脂肪含量 $\geq 3.14\%$ 。

3. 安全要求：产品安全、卫生指标必须符合国家同类产品的相关规定。

三、专用标志使用

苏尼特羊肉地理标志产品保护范围内的出口企业，可向内蒙古出入境检验检疫局提出使用“地理标志产品专用标志”的申请；保护范围内的其他生产者可向内蒙古自治区锡林郭勒质量技术监督局提出使用“地理标志产品专用标志”的申请，由国家质检总局公告批准。

注销2004年国家质量监督检验检疫总局公告第152号公告中关于苏尼特羊系列产品（苏尼特牌）的地理标志注册。

自本公告发布之日起，各地质检部门开始对苏尼特羊肉实施地理标志产品保护措施。

特此公告。

二〇〇七年十二月二十八日