

NY

海南名牌农产品标准

DBHN/012—2014

海南名牌农产品 海南黑山羊

2014-12-15 发布

2015-1-1 实施

海南省农业厅 发布

前 言

本标准依据GB/T 1.1制定。

本标准的附录A为规范性附录。

本标准由海南省农业厅提出。

本标准由海南大学、海南省农业科学院畜牧兽医研究所起草。

本标准主要起草人：王凤阳、吴科榜、满初日嘎、郑心力。

1 范围

本标准规定了海南名牌农产品海南黑山羊的保护范围、术语和定义、要求、检验方法、检验规则、标志与标签、包装、贮存、运输和销售。

本标准适用于海南名牌农产品海南黑山羊的产品质量评定与管理。

2 规范性引用文件

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

- GB 2707-2005 鲜(冻)畜肉卫生标准
- GB/T 2709 冻羊肉卫生标准
- GB/T 4456 包装用聚乙烯吹塑薄膜
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB/T 5009.3 食品中水分的测定方法
- GB/T 5009.5 食品中蛋白质的测定方法
- GB/T 5009.6 食品中脂肪的测定方法
- GB/T 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB/T 5009.14-2003 食品中锌的测定
- GB/T 5009.15 食品中镉的测定
- GB/T 5009.17 食品中总汞及有机汞的测定
- GB/T 5009.44 肉与肉制品卫生标准的分析方法
- GB/T 5009.90 食品中铁、镁、锰的测定
- GB/T 5009.92-2003 食品中钙的测定
- GB/T 5009.93-2010 食品中硒的测定
- GB/T 5009.116 畜、禽肉中土霉素、四环素、金霉素残留量的测定（高效液相色谱法）
- GB/T 5009.123 食品中铬的测定
- GB/T 5009.124-2003 食品中氨基酸的测定
- GB 9687 食品包装用聚乙烯成型品卫生标准
- GB/T 9961-2008 鲜、冻胴体羊肉
- GB 11680 食品包装用原纸卫生标准
- GB 16549 畜禽产地检疫规范标准
- GB/T 20759 畜禽肉中十六种磺胺类药物残留量的测定 液相色谱-串联质谱法

GB/T 20797 肉与肉制品中喹乙醇残留量的测定

GB/T 21320 动物源食品中阿维菌素类药物残留量的测定 液相色谱-串联质谱法

NY/T 468 动物组织中盐酸克伦特罗的测定 气相色谱/质谱法

DB46/T 110 地理标志产品 东山羊

DB 469006/T 0015 万宁东山羊饲养管理技术规程

农业部958号公告-3-2007 动物源食品中莱克多巴胺残留量的测定 高效液相色谱法-质谱法

农业部农医发（2010）20号 反刍动物产地检疫规程

农业部农医发（2010）27号 羊屠宰检疫规程

3 海南名牌农产品保护范围

海南省现辖行政区域，见附录A。

4 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

4.1

海南黑山羊

海南黑山羊是肉用型地方优良山羊品种，可分为东山羊、塞羊和乌烈羊。原产于海南省万宁市、海口市和昌江黎族自治县，目前在海南省各市县均有饲养。

4.2

种公羊

指10月龄后配种的公山羊。

4.3

种母羊

指8月龄后配种生产的母山羊。

4.4

乳羊

指出生后3个月内的羔羊。

4.5

育成羊

指断奶后至第一次配种前的山羊。

4.6

阉羊

性成熟以前去势的公羊。

4.7

放牧

放牧是指让山羊在野外自由采食的饲养方式。

4.8

舍饲

是指山羊的生活、生长、繁殖和生产等均在羊舍里进行的饲养方式。

4.9

鲜羊肉

活羊屠宰加工后，不经冻结处理或经 0℃~4℃处理后的羊肉。

4.10

冻羊肉

活羊屠宰加工后，经低温（-25℃~-35℃）冻结处理后的羊肉。

5 要求

5.1 自然环境

5.1.1 气候

海南省具有热带海洋气候特色，全年暖热，雨量充沛，干湿季节明显，台风活动频繁，气候资源多样。海南岛年日照时数为 1750~2550 h，年平均气温在 23~26℃之间，全年无冰霜。全岛降雨充沛，年平均降雨量在 1600 mm 以上，东多西少，中部和东部相对湿润，西南部沿海相对干燥。降雨季节分配不均匀，冬春雨少，夏秋雨多。

5.1.2 地貌

海南岛位于东经 108°37'~111°03'，北纬 18°10'~20°10'之间，地形中间高，四周低，呈穹隆状。山地和丘陵是海南岛地貌的主要特征，占全岛总面积的 38.7%。土壤类型主要有砖红壤、赤红壤、黄壤、水稻土等 15 种。

5.2 体型外貌

海南黑山羊毛色多为黑色，极少数为麻色及褐色。麻色羊除毛被黄色毛外，被线、尾及四肢多为黑色或黑黄色，也有少部分面部有相间黑白纵纹，或者腹部与四肢后部呈现白色。体型清秀，可分为高脚种和矮脚种两个类型：高脚种体型较高，腹部紧，好走动，喜登高采食灌木树叶；矮脚种体形较矮，骨骼较细，腹大，生长快，采食安定，不择食。全身被毛短密而有光泽，无绒毛，额、背部、股部、尾部等处的毛略长。肤色为灰白色。头中等大小，头直，面平，额稍凸，公母均有角，公羊角较大，角呈镰刀型，向后方伸展并向两侧张开，耳中等大，向两侧竖立张开，颌下有须。颈细长，颈部与头相接处较狭，颈后与胸部相连处逐渐增大，极少数麻色及褐色羊颈下有肉垂。肩胛稍隆起，背腰平直，也有腰部稍拱起者，十字部高，臀部多为短狭而倾斜。胸稍窄，臀部膨大而不垂。

5.3 饲养管理

根据DB46/T 110和DB 469006/T 0015中的规定执行。

5.3.1 种羊选择及引进和使用

种羊应选体格大，健康无病，生产性能高，种用价值大，系谱清楚，亲本生长繁育指标良好，具有明显的海南黑山羊体型特征的山羊。种羊从无疫病的地区引进，引进后应在隔离场（区）观察饲养45天，经检疫合格后，方可转入生产群。配种的同群公母羊不能有近亲关系，种羊适宜初配年龄为：公羊为10月龄，母羊为8月龄，种羊利用年限为：公羊4~6年，母羊7~8年。

5.3.2 饲料

放牧饲养以采食野草和野生灌木为主，有条件可补饲一些牧草、秸秆类农副产品，在母羊产羔、饲草缺乏时补饲少量的玉米、豆粕和木薯等精饲料。舍饲饲养主要饲喂人工种植的牧草和秸秆类农副产品，同时补饲配合精料。

5.3.3 饲养管理

5.3.3.1 放牧饲养管理

5.3.3.1.1 分群

根据放牧地区的植被情况和地理条件合理分群，为便于管理和配种。放牧山羊群体不宜过大，农区一般每群30只以内，牧区和丘陵山岭地带一般60只以内，配种公羊和母羊比例为1:30。放牧饲养的羊群一般各类羊同群混合，有条件者可以按照种羊群和商品羊群将羊分类放牧。

5.3.3.1.2 放牧地和时间

放牧地应避免在近期发生过对山羊影响的传染病的疫区和用过农药的牧地，放牧时根据实际情况和羊群的类型及数量对放牧地进行合理的划区轮牧。每个牧区牧养3-6天为宜，每隔30-40天轮回一次。一般以晚出晚归为原则，即早上出牧不宜过早，应待太阳出来，牧地露水散失后才能出牧。雨天不宜放牧，应在舍内割草饲养。

5.3.3.1.3 配种

放牧海南黑山羊一般采用自然配种，鼓励采取人工辅助方式配种或人工授精方式配种。

5.3.3.1.4 种公羊的饲养管理

配种任务较重的公羊收牧后要单独饲养，补饲一定的精料和鲜嫩饲草。

5.3.3.1.5 生产母羊的饲养管理

临产母羊和产羔一周内的母羊不放牧，人工割草饲喂。产羔 1 周后与羔羊一起在羊舍附近放牧，2 周后才跟随羊群放牧。体况较差的临产母羊和哺乳期母羊可以每天补饲 50~200g 的精料。

5.3.3.1.6 乳羊的饲养管理

初生乳羊要人工断肚脐，方法是离肚脐 2~3cm 处剪断并消毒。羔羊出生后要尽量让其在 2~3 小时内吃上初乳，如没有母乳或母乳较少，要用保姆羊饲喂，没有保姆羊用羊奶或脱脂牛奶人工哺乳，每天饲喂 5~6 次，每隔 3~5 小时一次，夜间可以延长时间，人工哺乳时奶的温度保持在 25~30℃。

乳羊 20 日可以饲喂鲜嫩饲草和日喂 50~150g 的代乳料。乳羊一般在 3 月龄或独立采食饲草时断奶，断乳时将母羊隔离 3~5 天。

非留种公乳羊要手术去势，去势以 2~3 周龄为宜，避免乳羊断奶期或发病期去势。

5.3.3.2 舍饲饲养管理

5.3.3.2.1 饲喂方法

海南黑山羊上下午各饲喂饲草一次，中间或晚上补饲精料一次。用水盆、水槽和自动饮水器让山羊自由饮水。

5.3.3.2.2 不同生长阶段的饲养管理

5.3.3.2.2.1 种公羊饲养管理

每群 5~6 只，配种期公羊单独饲养，每只公羊日喂饲草 5~6kg，精料 250~400g。配种期公羊增加精料量，并添加优质牧草和胡萝卜等饲料，精料增减要逐渐变化。

要加强运动，每天 5 小时以上。每配种 4 天休息 1 天。

5.3.3.2.2.2 种母羊的饲养管理

5.3.3.2.2.2.1 配种期母羊的饲养管理

配种期母羊包括刚断奶的母羊和初配母羊。每群 20~25 只，每只日喂饲草 3~4kg，精料 150g。母羊采取自然交配或人工辅助交配，鼓励采取人工授精。配种后 17~24 天观察母羊是否再次发情，对再次发情母羊应补配。配种期的管理重点是加强抓膘，使母羊发情整齐，受胎率高。

5.3.3.2.2.2.2 妊娠期母羊的饲养管理

每群 20~25 只，每只日喂饲草 3~4kg，妊娠前期 2 个月日喂精料 150g，后期 3 个月日喂精料 200g。喂料定时定量，避免山羊受惊应激发生流产。

5.3.3.2.2.2.3 哺乳母羊的饲养管理

每群 10~15 只，每只日喂饲草 3~4kg，母羊产后 3 天内，少喂精料，每天饲喂 100g，1 周后逐渐过度到日喂精料 200~300g。产前或产后母羊注意防止便秘。

5.3.3.2.2.2.4 乳羊的饲养管理

按 5.3.3.1.6。

5.3.3.2.2.2.5 育成羊的饲养管理

4~5 月龄的育成羊每群 20~25 只，每只日饲喂饲草 1~1.5kg，精料 100g。6~8 月龄的育成羊、肉羊和后备母羊每群 20~25 只，后备公羊每群 10~15 只，日饲喂饲草 2~2.5kg，精料 150g。饲养过程中，根据体格和健康情况随时调群，体弱者要单独加强饲养，注意保暖和通风。后备种羊公母要分开饲养。

5.3.4 疫病防治

5.3.4.1 防疫

5.3.4.1.1 消毒

5.3.4.1.1.1 环境消毒

每月定期消毒一次，不同种类的消毒液要轮换使用。在羊场、羊舍入口设消毒池并定期更换消毒液。

5.3.4.1.1.2 人员消毒

人员进入生产区，更换工作服、工作鞋、并经紫外线照射消毒方可进场。

5.3.4.1.1.3 羊舍消毒

每月一次带羊对羊舍喷雾消毒。从场外进羊前一周或每批羊只出栏后，要彻底清扫羊

舍，采用喷雾、熏蒸等方式进行消毒。

5.3.4.1.1.4 用具消毒

定期对工作服、补料槽、草架、饲料车、料桶等消毒。

5.3.4.2 免疫接种和驱虫

5.3.4.2.1 免疫接种

对羊快疫、羊猝狙、羊肠毒血症和羔羊痢疾、羊痘、山羊传染性胸膜肺炎等进行免疫接种，各场可根据具体情况调整免疫程序。

5.3.4.2.2 驱虫

5.3.4.2.2.1 口服或肌肉注射驱虫

产后5天母羊、2月龄羔羊各驱虫一次，种公羊和育成羊春季和秋季各驱虫一次。

5.3.4.2.2.2 药浴驱虫

药浴的时间可根据具体情况而定，在疥癣病常发生的地区，一年可进行两次药浴。药浴常用药物为1%敌百虫溶液。羊群规模较大时，药浴应在专设的药浴池内进行。羊少的饲养户可使用缸浴、桶浴或药浴器。

药浴时间治疗为2~3分钟，预防为1分钟；在晴朗暖和天气的上午进行，使其在药浴后迅速晾干水分；药浴前先用2~3只羊作安全试验，确认羊无中毒现象时才可按计划进行全群药浴；药浴时，应在浴前8小时停止放牧和饲喂，浴前2小时让羊充分饮水，防止药浴时羊口渴误饮药液中毒；边浴边测药液温度，温度保持20~30℃，防止过冷过热，引起不良后果。

5.3.4.3 兽药使用

驱虫药、消毒药、治疗药和保健药等兽药使用应符合NY5148的规定。屠宰前停药期应符合国家有关规定。

5.3.5 疫病控制和扑灭

羊场发生疫病或疑似疫病时，应按照《中华人民共和国动物防疫法》和GB 16548有关规定及时处置。对可疑病羊应隔离观察、确诊，对有使用价值的病羊应隔离饲养、治疗，彻底治愈后才能归群。

5.3.6 废弃物处理

对羊场粪便等污染物进行无害化处理，污染物排放应符合GB 18596的规定。

5.3.7 档案管理

羊场应建立完整的档案记录，内容主要包括引种记录、生产记录、生产资料使用记录、免疫记录和销售记录等，记录应准确、完整。档案应保存2年以上。

5.3.8 人员管理

工作人员应定期进行健康检查，有人畜共患传染病者不得从事饲养工作，场内兽医人员不应对外诊疗动物，配种人员不对外开展羊的配种工作。

5.3.9 活羊运输

商品羊运输前，应经动物防疫监督机构根据 GB16549 及国家有关规定（农业部农医发〔2010〕20号 反刍动物产地检疫规程）进行检疫，并出具动物检疫合格证明，合格者方可运输。运输车辆在运输前和使用后应用消毒液彻底消毒。

5.3.10 屠宰加工要求

按照国家有关规定（农业部农医发〔2010〕27号 羊屠宰检疫规程）进行屠宰检疫。做到放血完全。褪毛，去头、蹄、尾、内脏、体腔全部脂肪和生殖器官。去除甲状腺、肾上腺、病变淋巴结。修割整齐、冲洗干净，无病变组织，无伤斑、无浮毛，无粪污、无胆污、无泥污、无凝血块。

5.4 生产性能

表1 8-9月龄海南黑山羊阉羊产肉性能

项目	指标
空腹体重 (kg)	≥ 19.40
胴体重 (kg)	≥ 10.31
屠宰率 (%)	≥ 52
净肉率 (%)	≥ 37
肉骨比	≥ 3.13
大腿肌肉厚度(cm)	2.22±0.21
腰部肌肉厚度(cm)	1.87±0.11
眼肌面积 (cm ²)	8.75±1.57
胴体瘦肉率 (%)	36~49

注：胴体重为去头、蹄、尾和内脏器官静置30分钟后的重量，包括肾脏、板油和皮；

屠宰率=（胴体重+内脏脂肪）/空腹活重；

净肉率=（净肉重+皮重）/空腹活重；

肉骨比=（净肉重+皮重）/骨重。

5.5 感官要求

表2 海南黑山羊鲜、冻羊肉感官要求

项目指标规格	鲜羊肉	冻羊肉
色泽	肌肉有光泽，色鲜红或深红；脂肪呈乳白或淡黄色	肌肉色鲜艳，有光泽；脂肪呈乳白色
粘度	外表微干或有风干膜，不黏手	外表微干或有风干膜，或湿润不黏手
弹性（组织状态）	指压后的凹陷立即恢复	肌肉结构紧密，有坚实感，肌纤维韧性强
气味	具有鲜肉正常的气味	具有羊肉正常的气味
煮沸后的肉汤	透明澄清，脂肪团聚于表面，具有香味	澄清透明，脂肪团聚于表面，有羊肉汤固有的香味和鲜味

5.6 肉质指标

根据 GB/T 5009.3、GB/T 5009.5 和 GB/T 5009.6 测定阉羊背最长肌主要营养成分含量；根据 GB/T 5009.124-2003 测定氨基酸含量；根据 GB/T 5009.14-2003、GB/T 5009.90、GB/T 5009.92-2003、GB/T 5009.93-2010 测定矿物质含量

表3 8-9月龄海南黑山羊阉羊背最长肌主要营养成分含量、酸碱度、嫩度指标

项目	水分 (%)	蛋白质 (%)	脂肪 (%)	酸碱度 (PH)	嫩度 (牛顿)
规格	≤76.0	≥17.0	4.0~8.0	5.0~6.0	25.0~53.0

表4 8-9月龄海南黑山羊阉羊羊肉中的氨基酸含量

项目	指标
天冬氨酸 (g/100g)	1.74±0.08
苏氨酸 (g/100g)	0.84±0.04
丝氨酸 (g/100g)	0.75±0.03
谷氨酸 (g/100g)	0.75±0.03
甘氨酸 (g/100g)	0.89±0.05
丙氨酸 (g/100g)	1.10±0.04
缬氨酸 (g/100g)	0.89±0.04
蛋氨酸 (g/100g)	0.51±0.02
异亮氨酸 (g/100g)	0.84±0.03
亮氨酸 (g/100g)	1.52±0.08
酪氨酸 (g/100g)	0.66±0.02
苯丙氨酸 (g/100g)	0.86±0.05
组氨酸 (g/100g)	0.52±0.06
赖氨酸 (g/100g)	1.68±0.08
精氨酸 (g/100g)	1.21±0.05
脯氨酸 (g/100g)	0.76±0.04

表5 8-9月龄海南黑山羊阉羊羊肉中的矿物质含量

项目	指标
锌 (mg/kg)	32.2±13.1
硒 (mg/kg)	0.08±0.01
铁 (mg/100g)	1.58±0.61
钙 (mg/100 g)	4.57±0.42
磷 (%)	0.18±0.02

5.7 卫生指标

根据 GB 2707-2005 和 GB/T 2709 执行。

表6 海南黑山羊肉卫生指标

项目	指标
挥发性盐基氮 (mg/100 g)	≤ 15
总汞 (以Hg计) (mg/kg)	≤ 0.05
镉 (以Cd计) (mg/kg)	≤ 0.1

铅（以Pb计）（mg/kg）	≤0.2
铬（以Cr计）（mg/kg）	≤1
无机砷（以As计）（mg/kg）	≤0.05
金霉素（mg/kg）	≤0.1
土霉素（mg/kg）	≤0.1
磺胺类（以磺胺类总量计）（mg/kg）	≤0.1
伊维菌素（脂肪中）（mg/kg）	≤0.02
噻乙醇	不得检出
盐酸克伦特罗	不得检出
莱克多巴胺	不得检出
沙门氏菌	不得检出
鲜羊肉菌落总数（cfu/g）	≤1×10 ⁶
鲜羊肉总大肠菌群（MPN/100 g）	≤1×10 ⁴
冻羊肉菌落总数（cfu/g）	≤1×10 ⁵
冻羊肉总大肠菌群（MPN/100 g）	≤1×10 ³

6 检验方法

6.1 体型外貌

目测。

6.2 生产性能

按GB/T 9961-2008规定执行。

6.3 感官指标

6.3.1 色泽：目测。

6.3.2 组织状态、粘度：手触、目测。

6.3.3 气味：嗅觉检验。

6.3.4 煮沸后肉汤：按 GB/T 5009.44 规定方法检验。

6.4 肉质指标

按GB/T 9961-2008 规定执行。

6.5 卫生指标

6.5.1 挥发性盐基氮

按 GB/T 5009.44 规定执行。

6.5.2 总汞

按 GB/T 5009.17 规定执行。

6.5.3 镉

按GB/T 5009.15规定执行。

6.5.4 铅

按 GB 5009.12 规定执行。

6.5.5 铬

按GB/T 5009.123规定执行。

6.5.6 无机砷

按 GB/T 5009.11 规定执行。

6.5.7 金霉素、土霉素

按 GB/T 5009.116 规定执行。

6.5.8 磺胺类

按GB/T 20759规定执行。

6.5.9 伊维菌素

按GB/T 21320规定执行。

6.5.10 喹乙醇

按GB/T 20797规定执行。

6.5.11 盐酸克伦特罗

按NY/T 468规定执行。

6.5.12 莱克多巴胺

按农业部958号公告-3-2007规定执行。

6.5.13 沙门氏菌

按GB 4789.4规定执行。

6.5.14 菌落总数

按GB 4789.2规定执行。

6.5.15 总大肠菌群

按GB 4789.3规定执行。

7 检验规则

7.1 组批

同一饲养条件，同时出栏的为一批。

7.2 抽样

7.2.1 活羊

从同一批产品中随机抽取3%，每批抽样数不得少于3头。

7.2.2 冷鲜、冷冻羊肉

据抽样数量要求，每一批次随机多点抽取样品3份，一份由被抽样单位保存，其于两份供检测单位留样和检测分析。

7.3 检验类别及项目

出场检验

每批羊出场前，按5.2体型外貌的要求逐头检验，合格后方可出场。

型式检验

下列任何一种情况下，应进行型式检验：

- a) 每年首批羊出栏前；
- b) 饲养方法有较大变更或喂养饲料配比有较大变化时；
- c) 屠宰加工条件或工艺发生变化时；
- d) 国家质量监督机构提出型式检验要求时。

型式检验项目为：体型外貌、生产性能、感官指标、肉质指标、卫生指标。

7.4 判定规则

7.4.1 合格品判定

出场检验：体型外貌符合本标准规定，为合格产品。

型式检验：体型外貌、生产性能、感官指标、肉质指标、卫生指标均符合本标准规定，为合格产品。

7.4.2 不合格品判定

7.4.2.1 体型外貌不符合本标准规定，为不合格品。

7.4.2.2 体型外貌符合规定，但生产性能、感官特征、肉质指标和卫生指标中有一项不符合本标准规定。不合格项可进行复验（微生物指标除外）。

7.4.2.3 复验抽样数为初次检验的2倍。

7.4.2.4 首次复验结果仍有不合格项目，允许再次复验。再次复验为终验。再次复验的抽样数与首次复验相同。

7.4.2.5 复验结果全部达到规定要求，方可判为合格品。

8 标志与标签、包装、贮存和运输

8.1 标志与标签

8.1.1 标志

产品标志应符合海南名牌农产品品牌标志使用管理规定。标志应贴在产品的显著部位。

8.1.2 标签

产品标签应包含产地、批次等信息。必须具备食品名称、配料表、净含量及固形物重、厂名、批号、日期标志及贮藏指南、食（使）用方法指导、质量等级和产品标准代号等内容。

8.2 包装

包装材料按GB/T 4456、GB 9687和GB 11680规定执行。

8.3 贮存

8.3.1 冷鲜羊产品贮存温度为0℃~4℃；冻羊产品贮存在-18℃以下的冷库，库温最高不得超过-15℃。

8.3.2 产品贮存地须清洁、无毒、无任何有害残留，防止在贮存过程中受其它物质的污染。不同级别、不同类别、不同批次产品应单独分区存放，并有醒目的标识。

8.4 运输

8.4.1 产品运输时使用符合食品卫生要求的冷藏车（船）或保温车，不得与有毒、有害、有气味、易污染的物品混装、混运。

8.4.2 活羊的运输工具应清洁、卫生，温度、湿度、饮水、通风等环境条件适宜，减少对羊的应激。

8.4.3 运输前进行产品质量核查，在产品标签、生产批号（日期）、动物检疫合格证明均齐全的情况下方可起运，填写运输单据的项目齐全、内容准确。

8.5 销售

海南黑山羊销售应符合活羊流通条件，加工产品销售应符合食品流通条件。

附录 A
(规范性附录)
海南名牌农产品海南黑山羊保护范围图

海南名牌农产品海南黑山羊保护范围见图 A。



图A 海南名牌农产品海南黑山羊保护范围图