

人大常委會調研報告 為「十五五」編制獻策

【大公報訊】據新華社報道：推進基本公共服務均等化，全面實施「人工智能+」行動，促進文旅消費升級……10日，十四屆全國人大常委會第十七次會議聽取了全國人大常委會辦公廳關於「十五五」規劃綱要編制工作若干重要問題專題調研工作情況的報告。

編制「十五五」規劃綱要，是今年黨和國家的一項重要任務。全國人大常委會選取若干重要問題開展專題調研，目的是為黨中央決策和國務院編制規劃提供參考，為十四屆全國人大四次會議審查批准規劃綱要做好準備。

全國人大常委會秘書長劉奇在報告中表示，參加調研的10個專門委員會、4個工作委員會和常委會辦公廳都積極行動，結合自身職能職責精準選題，精心制定調研方案，深入開展調查研究，廣泛徵求各方面意見建議，認真撰寫調研報告，共形成26份專題調研報告，涵蓋了經濟、政治、文化、社會、生態等各個領域，體現了調研目的和任務要求。

結合調研，報告對編制「十五五」規劃綱要的總體思路、指導原則提出一些意見和建議，包括：充分認識「十五五」時期內外部環境，準確把握階段性要求；大力推進科技創新和產業創新，因地制宜發展新質生產力；全方位擴大內需，加快構建新發展格局；堅持以人民為中心，統籌推進各項事業發展；加強重點領域、新興領域、涉外領域立

法，為「十五五」時期經濟社會發展提供堅強法治保障。

劉奇表示，下一步，黨中央將提出制定「十五五」時期經濟社會發展規劃的建議，國務院將根據黨中央建議編制「十五五」規劃綱要草案，明年第十四屆全國人民代表大會第四次會議將審查批准這個規劃綱要。



陽澄湖大閘蟹豐產 9·26開捕

熟醉蟹將上港人餐桌 港商盼鮮蟹早日直供港



►在8月14日開幕的香港第35屆美食博覽展會上，陽澄湖大閘蟹吸引了大量客戶。

受訪者供圖





▲蘇州湖強農業科技有限公司董事長李自強展示生態養殖的高品質大閘蟹。

大公報記者陳旻攝

9月6日，蘇州市陽澄湖大閘蟹行業協會會長龔文龍對《大公報》表示，今年陽澄湖大閘蟹開捕日已敲定為9月26日，陽澄湖大閘蟹預計將在中秋期間集中上市。中秋之夜，持螯對月，享「一蟹上桌百味淡」的鮮腴已指日可待。

「進入9月以來，每天香港客戶來打聽陽澄湖大閘蟹開捕、供港信息的電話、微信不斷」，蘇州湖強農業科技有限公司董事長李自強開心地說，「今年陽澄湖區域氣候適宜，大規格蟹佔六成以上，公蟹普遍達4.5兩以上，母蟹超3.5兩，部分精品蟹單隻重量突破5.5兩。」「香港蟹商都急切盼着今年陽澄湖大閘蟹開捕後能直達香港。」李自強說，「但早前向海關打聽通關信息，目前海關總署對於大閘蟹鮮蟹直供香港未有定論。」

大公報記者 陳旻蘇州報道

今年8月14日至16日，由香港貿易發展局主辦的第35屆美食博覽在香港會議展覽中心舉行，來自世界各地的美食佳餚展示中，有兩家陽澄湖大閘蟹養殖企業展位，李自強的蘇州湖強農業科技有限公司就是其中之一。

已向港商寄送熟醉蟹樣品

「香港展覽上，陽澄湖大閘蟹的熱度太高！」李自強感嘆，從香港回到蘇州，公司迅速建立了20餘個香港客商微信群，「有蟹商，也有高端餐飲酒樓、大酒店。我們為每一位客戶單獨建一個群，一對一服務，現在已經向7、8家香港客商送去了熟醉蟹的產品樣品。」李自強興奮地介紹。

今年37歲的李自強，在蘇州陽澄湖養蟹19年。自2019年起，他承租了422畝高標準養殖池塘和160畝陽澄湖園網養殖水面，年產大閘蟹45噸，目前已成為當地行業翹楚。李自強的公司業務集水產品養殖、生產、加工、銷售、科研於一體，打造了一、二、三產業融合的大閘蟹全產業鏈，立志把江南獨有的美味推銷至全球餐桌。

2024年，李自強拓展國際市場，將陽澄湖大閘蟹銷往日本、馬來西亞、澳門地區，出口量達1噸左右。今年訂單接連不斷，預計總出口量將攀升至10噸。「我的目標是今年出口大閘蟹25噸至30噸。從香港回來後，與展會上認識的客商互動密切，只要蘇港兩地通關，我們就立即發貨。」李自強語氣熱切。

有意來港開熟醉蟹專賣店

「我們的熟醉陽澄湖大閘蟹本月底將登上香港市民的餐桌，這已無懸念。」據悉，李自強的公司於2023年10月取得大閘蟹出口資質，今年8月下旬，又作為首批陽澄湖大閘蟹生產企業，獲得加工食品出口資質。「這是陽澄湖大閘蟹熟製蟹產品首次獲得內地海關出口資質」，蘇州市陽澄湖大閘蟹行業協會方強調。

「我們公司是蘇州目前唯一一家能同時出口活的陽澄湖大閘蟹和熟製大閘蟹的企業。」李自強興建的標準化工廠今年9月投產，生產蟹肉鮮甜醇香的花彫熟醉大閘蟹等。9月1日，首批熟醉大閘蟹搭乘飛機，通過冷鏈運輸已發往東埔寨。「東南亞客戶格外青睞熟醉陽澄湖大閘蟹，現已接到香港、澳門、馬來西亞等多地訂單，預計今年總出口量可達5噸。」李自強補充道，在香港參展時，展位試吃區聚集了大量香港客戶，曾數度導致擁堵。「香港市民對陽澄湖大閘蟹情有獨鍾，如果熟醉蟹先行打開香港市場，我就來香港設立專賣店！」



陽澄湖大閘蟹產業規範

制成品質標準

- 陽澄湖大閘蟹質量等級標準已通過備案，由江蘇漁業協會發布，確保「優質優價」。
- 標準規定質量要求、等級評定指標、檢驗方法、評定程序及等級分類判定，共分為精品級（最高級）、優選級、標準級三個等級。



▲2024年陽澄湖大閘蟹農產品地理標誌新版防偽溯源專用標識。

大公報記者陳旻攝

升級防偽技術

- 陽澄湖大閘蟹質量等級標準已通過備案，由江蘇漁業協會發布，確保「優質優價」。
- 標準規定質量要求、等級評定指標、檢驗方法、評定程序及等級分類判定，共分為精品級（最高級）、優選級、標準級三個等級。



▲今年起陽澄湖大閘蟹將統一包裝銷售，使用醒目的「愛馬仕橙」為主色，包裝上需標註農產品地理標誌等信息。

大公報記者陳旻攝

規範統一包裝

- 規範陽澄湖大閘蟹包裝管理，嚴格授權、定點生產，確保包裝唯一性與不可複製性。
- 包裝需標註農產品地理標誌、標準代號或批准公告號、產品名稱、生產者名稱、地址、聯繫方式等信息。
- 採用「愛馬仕橙」作為高端與活力的視覺標識，成為消費者識別陽澄湖大閘蟹的象徵。
- 內地專賣店統一店鋪招牌，門頭顏色為「愛馬仕橙」。

▲熟醉陽澄湖大閘蟹本月底將登上香港市民的餐桌。

受訪者供圖

一旦獲批直供 鮮蟹可24小時抵港

業界心聲

眼下，陽澄湖大閘蟹已基本完成第五次脫殼，進入快速成長期。「馬來西亞、日本、澳門的訂單都已來了。在大閘蟹上市前，下一周我們要把大閘蟹樣品發往澳門送檢，待拿到檢測合格通知，就可知會進口商適時發貨。」常熟市金唐市水產品有限公司董事長張建龍，是今年8月赴港參展的陽澄湖大閘蟹企業參展商之一。

張建龍從事陽澄湖大閘蟹養殖銷售已接近40年，其公司從2002年至今連續17年出口大閘蟹至日本、韓國、新加坡、馬來西亞、台灣、澳門等地區。2012年至2016年，公司每年供港的陽澄湖大閘蟹有1噸左右。據悉，2016年後，陽澄湖大閘蟹暫不直供香港。「這次在香港，展位上来了很多老客戶、老朋友。我們的蟹品質好，他們都喜歡。」張建龍說，「我在香港與順豐速運方接洽，一旦能直通，我們馬上行動，確保將鮮活肥美的陽澄湖大閘蟹，在24小時左右從產地直接送達香港市民的餐桌。」

港蟹商自韓國轉銷大閘蟹

張建龍的公司在陽澄湖東湖擁有海關全程監控的中華絨螯蟹（大閘蟹）出口養殖基地670畝，2024年，張建龍公司向馬來西亞、韓國、澳門等出口了8噸陽澄湖大閘蟹。同年10月下旬，有香港蟹商果斷將張建龍公司出產的陽澄湖大閘蟹從韓國轉口銷往香港，被媒體報道為「消失8年陽澄湖蟹首再正路供港」。

「去年我向韓國先後發了4批大閘蟹，有1噸左右，其中部分被香港蟹商引入香港市場。」張建龍表示，「我們公司的蟹被拿到香港後，賣出的是香港市場上的頂級價格，供不應求。」據悉，去年陽澄湖大閘蟹入港需要經過「三重驗證」，持牌蟹商需持有三張證明，包括登記養殖場的供貨證明、內地海關的衛生證明以及韓國或日本水產部的衛生證明。

「今年的陽澄湖大閘蟹品質與產量要高於去年。」張建龍表示，今年計劃出口大閘蟹10至15噸。「我們協會自今年起加速推動陽澄湖大閘蟹出海。」龔文龍介紹，今年蘇州新增5家陽澄湖大閘蟹出口企業，具有出口資質的企業達到7家。據悉，蘇州圍繞水生動物出口相關資質、檢驗檢疫、大閘蟹行業管理和金融支持政策等內容，加強了對大閘蟹出口企業的跟蹤指導和服務，幫助陽澄湖大閘蟹力拓海外市場。

保障食安 上市前開展逾2000批次抽檢

「目前，陽澄湖區域5739家養殖戶已全部成為我們協會會員。」蘇州市陽澄湖大閘蟹行業協會會長龔文龍介紹，陽澄湖區域現有園網養殖區面積1.57萬畝，沿湖周邊高標準池塘養殖面積6.79萬畝，全部養殖面積為8.36萬畝，優化養殖技術被視作工作重中之重。

龔文龍說，今年，蘇州市圍繞陽澄湖大

閘蟹養殖關鍵環節等產業需求，加強與科研院所合作，開展「揭榜掛帥」項目徵集立項，推動實施項目成果轉化應用；推進區域性農業綜合服務中心和陽澄湖大閘蟹產業研究院建設，嚴把苗種質量關，搭建扣蟹培育基地，積極推廣「陽澄湖1號」「長江系列」等優良品種，推進陽澄湖大閘蟹產業研究院新品種研發培育，提升良種選育和應用水

平；積極推廣大閘蟹生態主養、「大閘蟹+N」多品種養殖模式，試驗示範「早上市養殖」「雌雄分養」「複合水草種植」等技術和模式3項，提升生態高效養殖水平。

此外，通過組織織密「速測+定量」的陽澄湖大閘蟹質量安全檢測網絡，聚焦重點區域和重點藥物，目前，陽澄湖大閘蟹上市前質量安全抽檢已開展2000批次以上。