

江苏省渔业协会团体标准

《阳澄湖大闸蟹等级标准》编制说明

(征求意见稿)

苏州市水产技术推广站

苏州市阳澄湖大闸蟹行业协会

中国水产科学研究院淡水渔业研究中心

苏州市特色农产品发展有限公司

2025 年 7 月

《阳澄湖大闸蟹等级标准》编制说明

一、目的和意义

阳澄湖大闸蟹，学名中华绒螯蟹(*Eriocheir sinensis* H.Milne-Edwards, 1853)，又称河蟹、螃蟹，营养丰富、肉味鲜美，是我国重要的淡水养殖种类，是极具区域特色的靓丽名片，是助力乡村振兴中特色优势富民产业的典型代表。长江中下游地区河蟹以新品种多、养殖技术新、优质肥满闻名遐迩，其中又以“阳澄湖大闸蟹”最为著名，引领全国河蟹产业的发展。2020年，苏州“阳澄湖大闸蟹”凭借优质的产地环境和产品品质，获第一批国家农产品地理标志登记证书，成为全国河蟹产业示范样板。

近年来，以次充好、假冒阳澄湖大闸蟹地理标志、欺诈消费者的违法行为频发，严重影响阳澄湖大闸蟹品牌的公信力。究其原因，缺乏客观的质量判别体系和监管依据。为了规范市场秩序、实现优质优价、强化品牌信誉，本文件拟通过感官指标（如“金爪黄毛、青背白肚”）、规格和肥满度等分级指标，建立统一的质量评判体系，避免以次充好、虚假宣传等市场乱象。明确等级差异，使高品质大闸蟹获得更高市场溢价，激励养殖户提升养殖技术，推动产业从“产量竞争”向“质量竞争”转型升级。通过优质优价机制，帮助养殖户稳产增收，助力乡村振兴。

通过等级标识（如包装标志、检验报告）降低大闸蟹选购门槛，满足不同消费层次需求，保障“舌尖上的安全与品质”。以标准化分级为消费者提供选购依据，增强阳澄湖大闸蟹作为地理标志产品的公信力，巩固其“金字招牌”地位。总体而言，阳澄湖大闸蟹等级标准是产业高质量发展的基石，既保护消费者权益，又引导产业升级，最终实现“品牌增值、农民增收、市场有序”的多赢格局。

二、任务来源

《阳澄湖大闸蟹等级标准》由苏州市农业农村局提出，根据《江苏省渔业协会团体标准管理办法（试行）》规定，经江苏省渔业协会团体标准工作委员会组织专家审定，于2025年6月12日发布“关于2025年江苏省渔业协会团体标准（第一批）立项的公告”正式公示立项。

三、标准范围及编制原则

本文件适用于阳澄湖大闸蟹农产品地理标志地域保护范围内符合阳澄湖大闸蟹生产技术规范的大闸蟹等级评定，其他养殖条件类似的可参考本文件执行。本文件按照 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

四、编制过程

本文件的编制过程分四个阶段。

第一阶段：2024 年 9 月—2025 年 3 月，前期调研。在苏州市农业农村局的支持下，苏州市水产技术推广站、苏州市阳澄湖大闸蟹行业协会、中国水产科学研究院淡水渔业研究中心、苏州市特色农产品发展有限公司等单位对苏州地区阳澄湖大闸蟹相关的应用情况实地调研，取得丰富的第一手资料。

第二阶段：成立起草小组。组成人员如下：

组长：	诸葛燕	苏州市水产技术推广站	站长/高级工程师
副组长：	龚文龙	苏州市阳澄湖大闸蟹行业协会	会长
成员：	徐钢春	中国水产科学研究院淡水渔业研究中心	研究员
	张欣鄂	苏州市特色农产品发展有限公司	董事长
	张全根	苏州市阳澄湖大闸蟹行业协会	轮值会长
	方根生	苏州市阳澄湖大闸蟹行业协会	轮值会长
	陆 彬	苏州市阳澄湖大闸蟹行业协会	秘书长
	伏方明	苏州市阳澄湖大闸蟹行业协会	主任
	高建操	中国水产科学研究院淡水渔业研究中心	副研究员
	周晓东	苏州市水产技术推广站	高级工程师
	曹丽萍	中国水产科学研究院淡水渔业研究中心	副研究员
	李佳益	中国水产科学研究院淡水渔业研究中心	助理研究员
	杜金梁	中国水产科学研究院淡水渔业研究中心	副研究员

第三阶段：2025 年 4 月—2025 年 5 月，标准起草。2025 年 4 月，起草小组根据文件及标准的编制要求，制定了编制计划，结合项目实施和已有的生产数据，编制了《阳澄湖大闸蟹等级标准》（工作组讨论稿）。

第四阶段：2025 年 6 月，邀请相关领导和专家评阅，标准工作组根据意见进行修改完善，形成《阳澄湖大闸蟹等级标准》（征求意见稿）。

第五阶段：2025 年 7 月公开征求资深专家、生产一线技术员等意见。共征求 一个单位 一位专家意见，收到专家的 一条反馈意见，其中完全采纳 一条，部分采纳 一条，不采纳 一条。

五、主要内容技术指标确立

本文件规定了阳澄湖大闸蟹等级评定指标、检验方法、评定程序和等级分类判定，同时对标识方法和分级操作培训考核做出了规定。本文件适用于阳澄湖大闸蟹农产品地理标志地域保护范围内符合阳澄湖大闸蟹生产技术规范的大闸蟹等级评定。

1、等级评定指标

分为感官要求、规格评判要求和肥满度评判要求。等级评定流程和要求符合生产中的挑蟹流程，可操作性强。标准级以上的阳澄湖大闸蟹须满足表 1 中的感官要求；随后根据规格分为 A、B、C 三档，具体要求见表 2；最后，阳澄湖大闸蟹再根据肥满度分为三档，具体要求见表 3。

表 1 感官要求

项目	指标要求
整体感观	螯足步足健全，行动敏捷；一对螯足强大成钳状，掌部密生绒毛，螯足绒毛为棕色、棕黄色或灰棕色，四对步足指节和刚毛均呈金黄色或棕色；甲壳坚硬，光洁，头胸甲隆起；具有特殊的蟹腥味，无异味。
背甲（头胸甲）	背甲色泽均匀、有光泽，呈墨绿色或青色。
腹部	腹部呈白色、乳白色或淡黄色；色泽均匀且有光泽。
腹甲沟	掀开蟹腹脐，腹甲沟前缘三角区呈黄色、红色；腹甲沟后端腹脐连接处呈黄色。

表 2 规格等级评判要求

等级分类	规格（g）
A	雄：≥200，雌：≥175
B	雄：≥175，雌：≥150
C	雄：≥150，雌：≥125

表 3 肥满度等级评判要求

等级分类	第一档		第二档	第三档
肥满度	外观	第 3 步足坚硬；雄蟹腹脐第二节有两处明显凸起，腹甲沟顶端透黄色；雌蟹背部与腹部间距呈显著鼓起状，扒开腹脐可见腹甲透红色、肠线清晰	第 3 步足较硬；雄蟹腹脐第二节有两处凸起，腹甲沟顶端透淡黄色；雌蟹背部与腹部间距呈明显鼓起，扒开腹脐可见腹甲透黄色、肠线清晰	第 3 步足有一定硬度；雄蟹腹脐第二节有两处凸起，腹甲沟顶端透淡黄色；雌蟹背部与腹部间距有一定鼓起，扒开腹脐可见腹甲透淡黄色、肠线清晰
	数值	雄：≥0.66 g/cm ³ 雌：≥0.58 g/cm ³	雄：≥0.62 g/cm ³ , <0.66 g/cm ³ 雌：≥0.54 g/cm ³ , <0.58 g/cm ³	雄：≥0.58 g/cm ³ , <0.62g/cm ³ 雌：≥0.50 g/cm ³ , <0.54 g/cm ³

2、检验方法

感官检验在光线充足、无异味的环境中进行，避免外界因子的干扰。宜将阳澄湖大闸蟹置于白色搪瓷盘或不锈钢工作台上按表 1 的要求逐只进行目测检验。规格检验。使用电子秤称量蟹体重(W, 精准至 0.1g)，分别记录每只蟹体重(W)。

对满足感官和规格要求的河蟹进行肥满度检验，采取目测和称量的方式，经验丰富的挑蟹师宜目测进行肥满度分级。目测腹甲色泽、背部与腹部间距等外观情况进行肥满度初步分级；采用电子秤称量和游标卡尺测量阳澄湖大闸蟹体重和头胸甲长，计算其肥满度进行精准分级。

3、评定程序

首先进行感官判定，每只蟹的感官仅有一项不符合要求时，判定该蟹感官指标符合阳澄湖大闸蟹等级标准，进入规格和肥满度评判；每只蟹的感官多于两项指标不符合感官指标，则判定该蟹不符合阳澄湖大闸蟹等级标准。

其次，进行规格判定，每只蟹按体重大小列入 A、B、C 规格分类。

最后，进行肥满度判定。每只蟹按肥满度指标列入相应第一档、第二档和第三档分类。

4、等级分类

综合考虑规格和肥满度，将满足感官要求的阳澄湖大闸蟹分为 3 个等级，分别为精品级、优选级和标准级，精品级为最高级别，标准级为最低级别，具体判定见表 4。感官、规格与肥满度都符合相应要求时，判定该只阳澄湖大闸蟹符合相应的等级要求。等级分类符合消费市场的需求，为优质优价奠定基础。

表 4 阳澄湖大闸蟹等级分类

规格评判 \ 肥满度评判	第一档	第二档	第三档
A	精品级	优选级	标准级
B	优选级	标准级	
C	标准级		

5、标识

符合《水产品包装、标识通则 SC/T 3035》的规定。应标识阳澄湖大闸蟹商品蟹的规格与雌雄，规格与等级标识采用“等级+雌/雄（两）”表示；还应标识江苏省水产品质量安全检验合格证。通过标识为消费者提供明确的规格、等级和质量安全信息。

6、培训考核

本标准的技术内容可做为挑蟹师培训的依据，相辅相成，实现阳澄湖大闸蟹等级分类的高效性和精准性。培训考核由阳澄湖大闸蟹行业协会组织开展，培训采取理论讲授、现场演示、实践训练相结合的方式，培训课时不小于 36 课时。对参与培训人员的大闸蟹分级准确性进行考核，90%以上准确率认定考核通过，颁发技能证书。

六、与相关法律法规和国家标准、行业标准、江苏省地方标准的关系

本文件符合现行的法律、法规和国家标准、现行行业标准。

七、重大分歧意见的处理经过和依据

本文件在起草过程中无重大意见分歧。

八、贯彻推广的措施建议

本文件的推广实施将在苏州市农业农村局和苏州市阳澄湖大闸蟹行业协会的统一领导和协调下进行，以养殖生产单位为主要实施对象，合理规范利用标准，有效推进并带动阳澄湖大闸蟹产业的健康高质量发展。