

## 獐子岛集团股份有限公司 对深圳证券交易所《关于对獐子岛集团股份有限公司的关注函》的 回复

本公司及董事会全体成员保证信息披露的内容真实、准确、完整，没有虚假记载、误导性陈述或重大遗漏。

公司于2019年12月17日收到深圳证券交易所《关于对獐子岛集团股份有限公司的关注函》（中小板关注函【2019】第423号，以下简称“关注函”），现就函中问题进行回复说明如下：

近日，有媒体刊载《“獐子岛”扇贝，撒谎了》的报道，称由于本地捕捞难以满足生产需求，你公司大量外购扇贝再加工，且存在亏钱转运的情况。

我部对此表示高度关注，请你公司核查并做出说明：

一、根据报道，记者从你公司内部员工及知情人士处获悉，你公司产品很多是“外来贝”，购自日本、韩国，加工后以你公司的名义出售。

（一）请结合你公司业务模式，说明是否存在外购扇贝再加工转卖的情况，如是，请说明具体的业务模式以及最近两年又一期该类销售额占你公司营业收入的比例。

回复：

### 1、关于公司虾夷扇贝养殖和加工业务模式及原料采购情况的说明

公司虾夷扇贝养殖分为底播增殖和浮筏养殖。公司底播虾夷扇贝养殖周期为两年以上，养成后的产成品市场价值较高，大部分以鲜活品形态销售；浮筏虾夷扇贝养殖周期为一年左右，因此通常又称为浮筏一龄贝，大部分用作加工厂加工原料。

用于加工的扇贝原料部分来源于自身浮筏养殖生产，部分来源于外购原料及半成品。公司“外采”原料用于扇贝产品加工实为企业正常经营所需，并非近年才出现的行为。公司2006

年上市招股说明书中曾对扇贝及其他水产品加工业务的原料采购情况（包括扇贝等原料的自产、外购数量、占比）进行过披露。

“全球资源、全球市场、全球流通”是公司重要的经营战略，近年来公司相继在日本、韩国、北美等地设立子公司，布局优质海产品资源基地建设，运作全球贝类、鱼类、虾类、蟹类等优质大洋渔业资源。外购原料一是为了满足加工厂产能的原料供应以及市场端的扇贝加工产品销售需求，二是可以规避上游养殖受灾的风险，保持稳定的加工利润水平，促进公司渠道销售能力附加值的提升，符合公司从食材向食品转型的战略要求。公司近两年只从日本进口少量扇贝，用于活品销售以及冻品半壳贝等产品的原材料。

2、公司最近两年及 2019 年 1-9 月外购虾夷扇贝原料加工产品销售额占公司营业收入的比例

单位：万元

年度	营业总收入	外购虾夷扇贝原料 加工产品收入	占公司营业收入比例
2017 年	320,584.60	6,242.88	1.95%
2018 年	279,799.74	7,386.72	2.64%
2019 年 1-9 月份	201,079.56	7,508.07	3.73%

为了稳定产品市场供应需求和市场份额，公司在自身加工原料不足情况下，外部采购部分原料。公司扇贝加工品整体盈利水平随市场行情波动而变化，2019 年 1-9 月虾夷扇贝加工品平均毛利约 17%，2018 年和 2017 年分别为 9%和 14%。不存在“亏钱运转”的情形。

综上，报道称“公司产品很多是‘外来贝’，购自日本、韩国”与公司实际不符。公司“外采”原料用于扇贝产品加工实为企业正常经营所需，属市场化商业行为。

**（二）请结合你公司扇贝捕捞量及销售量，说明你公司在经历扇贝大比例死亡后，存货能否满足正常需求。**

回复：

公司最近两年及 2019 年 1-9 月自养底播虾夷扇贝及浮筏虾夷扇贝采捕量及销售量、加工量情况如下：

单位：吨

年度	底播虾夷扇贝			浮筏虾夷扇贝		
	采捕量	活品销售量	加工量	采捕量	活品销售量	加工量
2017年	16,363.40	13,784.50	1,074.69	4,156.91		4,156.91
2018年	5,030.70	3,832.68	169.55	3,304.64		3,304.64
2019年1-9月份	3,869.20	3,032.37		3,860.33	987.95	2,872.38

注：底播虾夷扇贝采捕量与销售量、加工量之间的数量差异为暂养、分选过程中的自然损耗和销售过程中的让杂。2018年及2019年因扇贝外壳附着物马牙（学名“藤壶”）较多，分选过程去除附着物的损耗量增加。2017、2018年底播虾夷扇贝碎壳贝用于内部加工厂加工，2019年转变为直接对外销售。

从上表可见，2018年初公司底播虾夷扇贝遭受自然灾害后，采捕量及销售量大为减少，现有产量已无法满足公司扇贝活品经销渠道的市场供应需求，公司将加大力度整合日本及大连地区周边活贝原料资源，保障产品供应，稳定公司经销商队伍。未来，公司底播虾夷扇贝养殖业务由规模发展阶段向中试探索阶段调整，以优化适合本地生态系统条件的虾夷扇贝新技术、新良种、新模式，每年中试虾夷扇贝约10万亩，关闭养殖风险，确保实现底播虾夷扇贝业务规模适度、风险可控和稳定产出。

扇贝加工业务方面，公司近年来浮筏虾夷扇贝产量较为稳定，辅以海外优质原料资源基地采购补充，完全可以保障公司海洋味道扇贝加工品业务增长的加工厂原料需求。

**二、根据报道，记者发现你公司目前市面上销售的扇贝产品部分标明捕捞自“大连獐子岛海域”或“黄海”，部分未标明捕捞海域。另外，有渔业资深人士表示，里面扇贝肉明显是拼接的。请对你公司扇贝产品进行全面自查，说明相关产品包装标签是否符合行业规定，是否存在虚假宣传的行为。**

**回复：**

公司扇贝销售主要有活鲜品、冻品、调理食品等。公司上述扇贝产品包装标签执行食品安全国家标准《预包装食品标签通则》GB7718。产品分别执行 GB7098《罐头食品》、GB10136《动物性水产制品》、GB19295《速冻面米制品》、GB/T31814《冻扇贝》或 SC/T3111《冻扇贝》、SB/T10379《速冻调制食品》、SC/T3207《干贝》、Q/ZZD0004S《海产品罐头》、Q/ZZD 0007S《调味水产品》、Q/ZZD 0011S《速冻水产品》、Q/ZZD 0026S《即食海产品》等标准。经过自查，公司在市场上销售的扇贝产品标签标识均遵照上述标准进行了标识。标准中要求进行标

识原料生产区域情形的，公司均按照标准要求进行了标识；标准中未要求进行原料生产区域标识情形的，公司未进行标识。

蒜蓉粉丝扇贝作为一款中餐菜式工业化产品，按照产品工艺要求，扇贝壳和扇贝肉分别进行加工处理，在具体加工流程中，扇贝肉、粉丝、蒜蓉酱、贝壳等原材料是分离组合成品，扇贝原料主要有虾夷扇贝和其他扇贝，关于原料情况在包装上的配料表中有标注，同时，公司外购韧性强、壳面洁净的贝壳作为盛装扇贝肉、粉丝、蒜蓉酱等工具，更好还原餐饮经典菜系，通过标准化、工业化形态提供给终端消费者，该产品符合国家相关法规要求。

具体加工流程如下：原料验收→粉丝、蒜蓉酱、贝壳预处理→扇贝肉缓化、调味→摆放粉丝→填装调味扇贝肉→填装蒜蓉酱→填装蒜油→填装辣椒碎→速冻→内包装→外包装→检测→贮存→发运。

报道称“有渔业资深人士表示，里面扇贝肉明显是拼接的”的表述错误。扇贝肉不存在拼接，壳与肉分离是生产工艺的需要。综上所述，公司产品包装标签符合国家相关标准要求和行业规定，不存在应标识原料生产区域未标识及虚假宣传的情形。

**三、根据报道，虾夷扇贝的养殖方式主要包括浮筏养殖和底播增殖两种，你公司自产自销的是浮筏养殖虾夷扇贝。请结合你公司养殖与外购扇贝的具体方式，说明底播虾夷扇贝受灾与计提存货减值的真实性。**

**回复：**

浮筏扇贝是一种集约化、高密度养殖的方式，海上设施及人工成本较高，无需很大的养殖面积即可操作。由于筏式养殖一般在海水表层，受风浪影响较大，因此该模式多适用于低龄贝的养殖以及个体分散式养殖经营。底播虾夷扇贝是指将人工苗种或者半人工苗种投放到环境适宜水域的底质上，通过自然生长进行养殖的生产活动。选择浮筏养殖还是底播增殖的方式，一是取决于养殖海域的水深、洋流等生态环境条件；二是养殖品种的经济价值；三是养殖风险的控制。长海县的大长山岛、小长山岛、广鹿岛以近岸浮筏养殖虾夷扇贝为主，而獐子岛和海洋岛与大小长山、广鹿岛相比偏外海，水深较深，海流较大，适宜底播增殖。近年受底播虾夷扇贝多次灾害影响，底播虾夷扇贝产量及产值贡献逐渐减少。2017年、2018年及2019年1-9月，公司底播虾夷扇贝采捕量占扇贝总产量比例分别为80%、60%、50%，浮筏虾夷扇贝采捕量占扇贝总产量比例分别为20%、40%、50%。2018年度底播虾夷扇贝收入

占总收入的比重仅为 6.3%，毛利占比仅为 6.5%。

浮筏养殖和底播增殖同样会面临自然灾害等风险。2007 年至 2009 年间，长海县传统浮筏扇贝养殖遭遇大规模死亡大幅减产，底播虾夷扇贝增殖却保持稳定发展。为了应对浮筏养殖的虾夷扇贝普遍因养殖密度、气候、水温等因素影响，造成产品成活率不高的情况，长海县积极调整传统渔业养殖模式，提出由海面向海底转移、由浮筏养殖向底播增殖转移、由浅水利用向深水开发转移的思路，配套出台了《关于扶持深水海域底播增殖开发项目的有关意见》等优惠政策，推行集约化、集团化用海模式，大力发展深水底播增殖业，扩大海洋牧场规模。

公司海洋牧场三次出现重大自然灾害，底播虾夷扇贝出现大规模死亡情况，海洋环境的变化多端以及底播增殖的探索给公司发展带来了巨大的风险和挑战，为规避养殖风险，公司底播虾夷扇贝增殖规模逐渐压缩，至 2018 年，公司底播虾夷扇贝投苗面积约 32 万亩，较底播面积最高年份降幅近 80%。2019 年灾害后，公司底播虾夷扇贝养殖业务将由规模发展阶段向中试探索阶段调整，每年中试虾夷扇贝约 10 万亩。根据公司 2019 年秋季抽测结果，公司拟对底播虾夷扇贝存货成本进行核销和计提跌价准备测算。其中亩产过低区域经测算预计采捕销售收入不足以弥补采捕费等变动成本，将放弃采捕，并拟对该部分海域存货成本进行核销处理。部分区域因亩产下降，拟对该部分海域存货进行可变现净值测算，如预计采捕销售收入低于账面成本和继续养殖费用及销售费用等预计费用的合计金额，拟对其可变现净值低于账面成本金额计提跌价准备。具体核销存货成本及计提存货跌价准备金额需根据公司年终底播虾夷扇贝盘点结果计算确定，最终金额将以公司董事会、股东大会批准的结果为准。详见公司已披露公告（公告编号：2019-70）。

综上，报道称“公司自产自销的是浮筏养殖虾夷扇贝”的表述与公司事实不符，公司底播虾夷扇贝受灾与计提存货减值的情况客观、真实。

**四、请你公司对上述报道的全部内容进行核查，说明是否属实，以及是否存在需予以进一步说明的其他事项。**

**回复：**

报道的标题《“獐子岛”扇贝，撒谎了》存在主观恶意，内容有明显的错误导向。所谓“采访公司内部员工及知情人士处获悉”的情况不真实、表述不准确，报道中声称观点存在不实情况，公司没有从韩国采购扇贝，从日本采购部分扇贝是根据生产与市场需要的正常经营行

为。具体如下：

1、原料“外采”，是公司市场化商业行为，公司未违反国家、行业等相关规定。

问题一中回复公司于 2017 年、2018 年、2019 年 1-9 月外购虾夷扇贝原料加工产品销售额占公司营业收入的比例分别为 1.95%、2.64%、3.73%。此比例中涉及从日本采购原料的比例占比更少。另外，公司从来未从韩国采购过扇贝。报道称“公司很多购自日本、韩国的‘外来贝’”，“除了自己养殖的，品质很好的基本以日本进口为主”以及“獐子岛在前年和去年都有从韩国购买虾夷扇贝‘充产量’”的情况不属实。

公司根据销售产品特点的不同，建立了以自营销售为主、经销为辅，国内、国外多渠道、多层次的销售网络，在香港、台湾、韩国、日本、东南亚、美国、加拿大、澳洲等国家和地区布设终端网络，全球优采鱼、虾、贝等冻鲜活产品，蒜蓉粉丝贝等产品走进了千家万户，成为全球消费者的“幸福家宴”。

2、公司自产底播虾夷扇贝和浮筏虾夷扇贝，作为“全球贝类供应商”，公司除销售自产产品（浮筏虾夷扇贝、底播虾夷扇贝）外，还整合销售国内外其他优质资源及产品。报道称“獐子岛自产自销的是浮筏养殖的虾夷扇贝，这些扇贝仅为一年生”不属实。

3、公司按照产品工艺要求扇贝壳和扇贝肉分别进行加工处理，产品及包装标签符合国家相关标准要求。扇贝肉不存在拼接，壳与肉分离是生产工艺的需要。报道称“有渔业资深人士表示，里面扇贝肉明显是拼接的”的表述错误。

特此回复。

獐子岛集团股份有限公司董事会

2019 年 12 月 20 日