

中国加入港口国措施协定首年履约情况公布

□陈潇雨

《关于预防、制止和消除非法、不报告、不管制捕鱼的港口国措施协定》全球实施十周年中国主题活动近日在上海举行。港口国措施协定中国国家联络点代表介绍中国加入协定一年来主要履约情况。

据介绍,中国加入港口国措施协定一年来,认真履行各项义务要求,建设制度体系,建立多部门工作协调机制,指定国家联络点,完善法律保障,印发工作意见;规范港口检查,完成第一批23个港口指定工作,

组织开展涉渔外国籍船舶港口国检查,指导中国籍远洋渔船接受其他港口国的检查;参与国际合作,参加港口国措施协定缔约方大会和相关国际会议,积极参与规则讨论,中国专家被提名为港口国措施协定可持续运行工作组亚洲区代表;开展履约培训,举办港口国措施协定国际研讨会,提升履约能力;加强港口国措施协定履约宣传,实施相关工作扎实起步。

据悉,港口国措施协定由联合国粮农组织(FAO)牵头制定,是全球海洋渔业治理方面

的重要条约,旨在通过有效实施港口国措施,阻止非法捕捞的渔获物经由港口进入市场,确保对海洋生物资源和海洋生态系统的长期养护和可持续利用。目前港口国措施协定已有85个缔约方,涵盖111个国家,约占全球沿海国的四分之三。

《协定》的主要内容包括:一是入港信息查证。港口国应指定并公布船舶可以进入的港口,要求船舶入港前通报有关船舶信息,并对通报信息进行查证。二是船舶进港管理。港口国根据船舶通报信息查证情

况,作出准予或拒绝其入港的决定。港口国应拒绝从事非法、不报告、不管制(IUU)捕捞活动的船舶入港或使用港口服务。三是船舶进港检查。港口国按照相关标准、程序和内容对进入其港口的船舶及船上渔获物等按一定比例进行检查,检查结果发送船旗国。四是船旗国监管。船旗国应与港口国合作,如收到港口检查报告,表明悬挂其国旗的船舶从事IUU捕鱼活动,应立即全面调查,按照其法律法规采取执法行动。

(来源:新华社)

“国民水产品50g+”行动启动

近日,由农业农村部市场与信息化司、渔业渔政管理局指导,“国民水产品50g+”行动暨2026年水产品消费周启动仪式举行,旨在汇聚行业合力,引导国民科学增加优质水产品摄入,推动水产品消费扩容升级,让更多优质水产品走进千家万户。

水产品是优质蛋白的重要来源,但当前我国居民水产品消费量与膳食指南推荐量仍有差距。优化膳食结构,增加水产品摄入,是推进国民健康和产业可持续发展的重要着力点。“国民水产品50g+”行动将从四大方面推进:科普宣传方面,聚焦营养知识普及、科学烹饪引导;节庆融合方面,结合开渔节、丰收节等节点,开展溯源直播与美食宣推联动;品牌推广方面,通过品牌影响力报告、品牌水产中国行等活动提升优质水产品知名度;渠道建设方面,在电商平台常设专区,布局商超体验区,开发家庭便捷菜式。中国水产流通与加工协会牵头,联合行业企业、电商平台、科研院所、新闻媒体等各方面广泛参与,持续激发水产品消费活力。

2026年水产品消费周活动主会场设在大连,依托同期亚太水产食品展览会,汇聚国内外众多水产企业展示优质水产品、加工技术及产业链最新成果,配套举行全国特色优质水产品品牌推介会、市民采购市集等活动。全国百余场线上线下促消费活动将陆续展开,覆盖多省市及主流渠道。

蓝色食品认证(BFC)同期启动。中国水产科学研究院东海水产研究所所长方辉在致辞中表示,2022年,由中国水产科学研究院、中国水产流通与加工协会、中国水产科学研究院东海水产研究所、中国远洋渔业协会共同牵头发起的蓝色食品认证(BFC)体系正式提出,该体系是我国首个与国际认证体系对标的水产品品质评价与认证体系,聚焦“种质—养殖/捕捞—加工—流通—消费”的全产业链标准体系建设。四年来,蓝色食品认证(BFC)从理念走向实践,从试点走向推广,产业附加值效应凸显。

未来,蓝色食品认证(BFC)体系将加快标准扩围、深化国际合作、强化市场推广,让蓝色食品认证(BFC)产品走进千家万户,让好鱼、好虾、好蟹被国内市场认可,被全球消费者吃到。

(来源:农业农村部新闻办公室)

“超级谷物”藜麦,何以从上海出发

(上接1版)

2024年,七部门联合印发《国家全谷物行动计划(2024—2035年)》,提出要增强社会对全谷物的认知。相关数据显示,我国居民全谷物消费在谷物消费总量中的占比不足1%。在倡导粮食安全和食物观背景下,鼓励谷物健康膳食转型的公众舆论环境,对藜麦消费有助推作用,中国有望成为主要的藜麦生产消费国之一。

面向市场的科研转向,使得真问题明晰。从藜麦特性看,其天然适合作为深加工产品开发,青海、西藏、新疆、云南等地具备产出高品质有机藜麦的生态条件。“但产业创新一定会经历低谷期和平台期,企业很难在应对市场的不确定性中,持续承担试错成本。”刘成洪说。

消费培育非科研机构所长,系统思维的解题之法在于组织化创新。在上海市农业农村委员会、上海市科学技术委员会等系列项目支持下,上海市农业科学院生物技术研究所三代人积累的共性技术成果,如小孢子单倍体育种、基因工程、合成生物学和基因检测等特色,让科研人员有信心在创新应用场景中完成面向市场的技术价值转化。此外,中国科学院分子植物科学卓越创新中心、中国科学院上海营养与健康研究所、上海理工大学等团队在基础研究、营养加工等方面科研实力突出,上海各类优质食品加工企业聚集,在组织化创新中各显所长。

创新生态位

一年来,在中国(上海)国际藜麦创新中心推动之下,20多款添加藜麦元素产品,完成了从原料、加工到销售的产业链式开发,进入品牌电商渠道,部分新品在上海春季“五五购物节”推广。尽管这些产品还未引爆市场,但激发了企业持续打造新品的意愿。不少上海

本土、老字号食品企业及域外企业等,主动参与创新中心牵头的合作中来,积极性大增。

藜麦新品多样性的创制与孵化,源于在磨合中形成的创新生态位。长三角藜麦健康产业联盟的成立,进一步显露了这种活跃度。瑞金医院等4家医疗机构加入联盟,为农医融合的科研和市场探索打开了空间。“比如,政府发布饮食指南,老百姓不一定认真去读,但医生给出具体建议,患者就容易接受。以往,农业科技和医学研究的关联度不大,倘若从医学临床营养干预的角度考虑,研究能够满足人体吸收代谢营养需求的藜麦健康产品方案,这就是真正意义上从健康出发的消费培育。”刘成洪说。

创新生态位的形成,有助于企业按需找到技术方案,寻求上下游合作。

一年来,自由组合之下诞生了两种协作模式。一种是复合体纽带式。像上海传奇臻蜜生物科技有限公司,企业作为技术转化纽带,促成创新中心与老大房品牌加工端、中国邮政营销网络合作。另一种是一对一技术服务式。像上海贺寿食品有限公司,企业与创新中心签订技术服务合作协议,自主开发、自主销售。

“联盟成立之后,影响力会被放大,更有条件共享各类资源,整合不同院所技术、人才与资金优势,共同解决单一机构难以解决的技术问题,立足长三角服务全国,通过技术输出和基地共建,订单式合作输出‘上海标准’。”施标说。

机制创新的磁吸效应正在显现。一方面,企业认可这种顶配级专家资源团队提供精准解决方案的能力;另一方面,企业发展需要来自专业和信任的双重背书。这样的支持下,产业应用场景正在拓展。

比如,影响藜麦口感的皂苷成分该怎么处理?可以从企业需求出发,通过育种降低品种的皂苷含量;加工需要处理



含皂苷废水,这会让企业环保成本增加,而科研方案能够提供相适配的低成本生产方案,兼顾把控品质;藜麦皂苷等还可以用来制作生物农药、化妆品等。除了食品加工,也将涉及服装、建材等领域。

回归科研效能

藜麦菜等苗用产品在上海“出圈”,是系统解法的成果。近两年,藜麦菜作为一种功能型蔬菜完成新品推广,因其野菜香味,口感软糯,富含叶酸、植物蛋白、膳食纤维和微量元素,每500克售价近20元,一上架即售罄。

“安第斯山脉祖先也主要食用藜麦籽粒,原品种以粮用为主。”施标说,中国(上海)国际藜麦创新中心团队经8年选育“沪藜1号”藜麦菜新品,给原产地玻利维亚等国专家带来很大惊喜。长期以来,南美地区缺乏经费、人才等,很难推动技术改良,影响了藜麦国际市场拓展。创新中心的技术改良路径,在服务上海、服务全国和面向国际的过程中,正在提升种源科技的国际竞争力。

进口品种改良正多方位展开。除了藜麦菜选育,还有食用籽粒品种的口感改良,加工专用的高蛋白品种改良,观赏类景观品种、宠物饲料专用品种开发等。而藜麦菜科研攻关很有代表性。新的合作机制下,依托成都大学建设的农业

农村部杂粮加工重点实验室也积极参与藜麦菜应用基础研究,贡献出藜麦菜功能成分最新研究成果,为研发提供了有力的理论和数据支撑。

“藜麦菜品种改良重点在于营养口感,但中心转化出来的是一套完整的产业链创新方案。”“沪藜1号”选育负责人徐红卫副研究员说,在确保营养、口感过关前提下,通过栽培技术完善,解决出苗率和产量问题,筛选耐湿热、抗病品种,找到口感最佳的精准采收期,补充上海高品质营养功能型蔬菜的供应。这样就既被消费者接受,也被种植企业、合作社和销售平台接受。目前,藜麦菜已在青浦、崇明、宝山、奉贤等大型合作社扩种。

近两年,上海市农业科学院倡导在“小而美、鲜又精”定位下,以科研服务城市高品质生活。藜麦全球产业化的机制创新探索正在丰富“科研服务”的内涵,也就是说,要在发现和引导市场需求中,完成科研与市场的关系重构。2026国际藜麦学术研讨会暨长三角藜麦健康产业联盟成立大会上,市农业农村委党组成员、副主任张秩通在致辞中强调“三个一”,正是反映了现阶段藜麦科研与市场之间的关系。即以“一个中心”孵化“一个联盟”,通过“第一个新品种”展现种源创新到市场培育全过程,在科研组织化创新闭环中,激发种源科技生产力升级。