

# 巴西出台长期计划应对荒漠化挑战

重点覆盖约占国土面积百分之十八的易受荒漠化影响地区

本报记者 宋亦然

提起巴西，人们多会联想到亚马孙雨林的郁郁葱葱与丰沛降雨。然而，该国东北部及米纳斯吉拉斯州北部等地区长期面临干旱困扰，荒漠化问题日益突出。不久前，巴西政府正式发布《巴西抗击荒漠化及缓解干旱影响行动计划》（以下简称“计划”），为全国防治荒漠化和退化土地修复作出系统性、长期性部署。

该计划由巴西环境与气候变化部牵头制定，涵盖38项战略目标和175项具体行动，统筹推进全国荒漠化防治与退化土地修复工作，规划期限至2045年。作为落实《联合国防治荒漠化公约》相关承诺的重要举措，该计划在制定过程中实现多部委及联邦机构联动，广泛征求各州意见并开展公众咨询，确保政策的科学性与可操作性。

据悉，计划重点覆盖巴西1600多个易受荒漠化影响的市镇，涉及区域约占该国国土面积的18%。计划不仅聚焦退化土壤与植被恢复，还统筹改善水资源条件、减轻干旱冲击、推广可持续生产模式、提升受影响人口生活质量及强化治理能力，预计将有3900万人直接从中受益。在这项全国性部署中，卡廷加生物群落成为治理重点。作为巴西唯一完全位于本国境内的生物群落，卡廷加面积约86.28万平方公里，占巴西国土面积的10.1%，居住着约2700万民众。这里既是世界上生物多样性最丰富的半干旱生物群落之一，也因长期毁林、烧荒等人类活动，使原始生态系统遭到严重破坏，退化问题尤为突出。

为此，修复卡廷加1000万公顷退化土地被列为计划主要目标之一。与单纯的生态修补不同，巴西此次强调将促进退化土地治理与适应半干旱环境的生产方式、社区参与及地方发展的深度融合。“我们希望通过这一举措，实现退化土壤修复、植被恢复、水资源保障、健康食品生产、就业促进等多重目标，同时强化生态系统服务功能，提升应对气候变化的能力，兼顾可持续性与社会包容性。”巴西环境与气候变化部官员亚历山大·皮雷斯表示。

近年来，巴西持续完善荒漠化防治政策框架，为大规模治理奠定基础。2015年，该国正式出台《国家防治荒漠化和减轻干旱影响政策》；2024年，更新国家防治荒漠化委员会的组成与职责，进一步强化其跨部门协调作用。巴西环境与气候变化部去年底公布的数据显示，该国与联合国粮农组织合作实施的退化土地修复项目，已在卡廷加地区推动超过150万公顷土地采用生态保护与社区可持续发展相结合的模式。其中，约3172公顷土地通过种植本地物种进行生态恢复，社区种子库和苗圃得到进一步建立与完善。

巴西国家半干旱研究所前负责人莫妮卡·特茹表示，科研机构与高校已研发积累一系列低成本治理技术，下一步将重点推动这些技术落地，融入地方治理与社区生产实践。联合国粮农组织驻巴西代表豪尔赫·梅萨评价称，巴西相关退化土地修复项目聚焦气候韧性农业，通过土地恢复、气候变化应对与农民培训相结合，助力形成贴合地方实际的可持续生产方式，为全球荒漠化治理提供有益借鉴。

## 环球扫描

### 主要产油国宣布7月继续保持增产

新华社维也纳6月7日电（记者孟凡宇）石油输出国组织（欧佩克）7日发表声明说，7个“欧佩克+”主要产油国决定7月日均增产原油18.8万桶。至此，主要产油国已连续四个月宣布增产。

沙特阿拉伯、俄罗斯、伊拉克、科威特、哈萨克斯坦、阿尔及利亚和阿曼的代表当天举行线上会议，讨论国际石油市场形势及前景。会后声明说，为维护石油市场稳定，7国将根据市场情况灵活调整增产节奏。

然而，分析人士认为，在霍尔木兹海峡航运受阻的情况下，海湾地区主要产油国为抑制油价飙升而增产的举措意义不大，欧佩克能做的非常有限。

“欧佩克+”由欧佩克成员国与俄罗斯等非欧佩克产油国组成。2025年3月，上述7国加上目前已退出欧佩克的阿联酋共同决定，自同年4月1日起逐步增加原油产量。此后，8国每月保持增产直到12月。2026年1月至3月，8国宣布由于季节性因素暂停增产。3月，8国宣布4月起重新开始增产。5月1日，阿联酋正式退出欧佩克及“欧佩克+”。

### 伊朗称已起草《霍尔木兹海峡环境服务收费条例》

新华社德黑兰6月7日电 据伊朗塔斯尼姆通讯社7日报道，伊朗副总统兼环境署署长希娜·阿萨里表示，伊方已启动《霍尔木兹海峡环境服务收费条例》制定工作，相关初步草案近日已完成，但收费标准及具体征收机制尚未最终确定。

阿萨里在接受媒体采访时说，拟议措施不仅涉及环境收费，还包括沿岸国家向过境船舶提供的海事保障、安全服务和环境服务等内容，具体框架与最终定价仍在研究阶段。

她表示，部分收费依据将与船舶通行造成的环境影响及对海洋生态系统构成的风险有关。相关服务可能涵盖船舶引航和导航、海上信号服务、交通监测以及防范海洋环境污染等领域。

阿萨里认为，霍尔木兹海峡属于伊朗和阿曼的领海及主权管辖范围，沿岸国家有义务维护航行安全、地区安全及环境保护所提供的服务收取相应费用。

她介绍，相关条例起草工作约于两周前启动。草案将在提交伊朗环境署内部审议并获批准后，送交有关主管部门完成后续法律程序。

### 美国俄亥俄州枪击事件至少12人受伤 嫌疑人在逃

据新华社纽约电 根据美国俄亥俄州托莱多市警察局发布的消息，该市6日发生的枪击事件已造成至少12人受伤，其中2人伤势严重。

托莱多市副警长乔·赫弗南说，事发现场至少有2人“可能在互相射击”。警方仍在搜捕嫌疑人，要求公众避开事发区域。

据托莱多市警察局消息，当地时间17时37分左右警方接到报警，称一节日活动现场附近发生枪击事件，警方赶到事发现场后发现多名枪击受害者。伤者目前已被送医治疗。

## 吃对油、吃好油、护健康——

# 科学使用食用油，这些国家有看点

本报记者 颜欢 刘仲华 刘文璋



西班牙民众在2026马德里美食展的西班牙橄榄油协会展台品尝当地橄榄油产品。

本报记者 许海林摄

## 国际视点

近年来，全球消费者日益关注如何科学合理地使用食用油，“吃对油、吃好油、护健康”正成为食用油消费领域的重要趋势。专业市场调查机构“全球增长洞察”的最新数据显示，全球超四成消费者正根据有益心血管健康、控制胆固醇等因素合理选择食用油，这一比例还在不断增加。世界卫生组织指出，人均预期寿命与健康饮食具有密切关系。根据世卫组织《2025年世界卫生统计报告》，在全球人均预期寿命排行榜中，西班牙、瑞典和日本都位列前十名。三国依托自身饮食文化底蕴、制度设计和全社会健康引导，形成了各具特色的科学“用油”实践，为优化膳食结构、践行健康生活理念提供了借鉴。

### 橄榄油“当家”，健康美味两不误

走进西班牙超市的调料区，橄榄油品类十分丰富，从日常食用的普通装到标注“初榨”“冷压”的高端产品，可以满足不同消费需求。作为全球第一大橄榄油生产国，西班牙常年贡献全球近50%的橄榄油产量，也是全球橄榄油消费量最大的国家之一。

橄榄油富含的单不饱和脂肪酸和天然抗氧化物质，有助于维持人体血脂平衡、降低心血管疾病风险。以橄榄油为主要脂肪来源的“地中海饮食”强调大量摄入蔬菜、水果、谷物和海产品等，是全球公认的健康饮食文化之一。在日常烹调用油和饮食习惯上，西班牙也逐步形成了以橄榄油“当家”的地中海饮食体系。

比如，在西班牙家庭餐桌、咖啡厅里，“番茄面包”就是最具代表性的日常美食之一：厨师将新鲜番茄切块，与蒜末一同拌入初榨橄榄油，均匀铺在微焦的烤面包片上。橄榄油提供优质脂肪，面包补充碳水化合物，番茄则富含维生素与膳食纤维，整体搭配风味独特又营养均衡。

在西班牙，橄榄油的食用场景十分广泛，可用于凉拌、低温烹饪，也可在合理控温下用于煎炸——其较高的烟点能减少高温对油脂结构的破坏，在满足烹饪需求的同时保留营养价值。日常餐桌上，橄榄油常与全谷物面包、新鲜果蔬、坚果及深海鱼类搭配，保障营养摄入。

西班牙倡导“减油”的核心是“优脂替代”，即通过优化油脂来源与饮食搭配，实现健康与美味的平衡。数据显示，西班牙居民膳食中脂肪摄入比例并不低，但该国居民心血管疾病发病率却显著低于其他欧美国家，这背后正是优质脂肪结构与整体均衡饮食模式的共同作用。

这种健康用油模式的形成，离不开全社会的长期引导与浸润。在学校教育中，营养课程专门讲解油脂知识，帮助孩子们从小掌握不同油脂的区别与健康用法；在餐饮行业，“使用初榨橄榄油”成为高品质菜系的重要标识。长久以来，健康用油已融入西班牙人的日常生活，成为一种自然的生活习惯。

### 一个“钥匙孔”，轻松选对健康油

在瑞典超市，消费者无需费力查看复杂的营养成分表，只需识别油瓶上绿底白色的“钥匙孔”标志，就能快速选出符合健康标准的食用油。这一简单直观的视觉标识，背后是瑞典政府构建的科学“用油”体系——通过制度设计，将健康“用油”理念转化为全民自觉行动。

早在上世纪80年代末，瑞典食品管理局便推出“钥匙孔”食品标签系统，针对食用油及含油脂食品制定了严格的量化标准：只有饱和脂肪含量低、不饱和脂肪含量高，且不

含反式脂肪的油品，才能获得这一官方认可的健康标识。这一标准的推行，让菜籽油、橄榄油等更多健康油，走进千家万户的厨房。

作为优质油菜籽产地，瑞典政府将菜籽油定位为“北欧的橄榄油”重点推广，通过科普手册、公益宣传等详细介绍菜籽油耐高温、营养丰富的优点，同时在烹饪教育中传授相关技法，引导民众用菜籽油替代黄油等传统高脂肪油脂，实现烹饪用油的“不饱和化”升级。瑞典乌普萨拉大学营养学教授弗雷德里克·罗斯奎斯特表示，菜籽油富含单不饱和脂肪酸，还含有对心脏有益的亚麻酸。临床试验显示，用菜籽油替代黄油，可有效减少心血管疾病风险。

在日常生活中，居民摄入的油脂不仅来自家庭烹饪，更大量隐藏在加工食品和餐馆中。因此，瑞典政府将“减油”治理重点进一步延伸至供应链。在学校、医院等场所的食堂，每餐的油脂比例被严格量化。瑞典学校午餐指南明确规定，脂肪供能比例需控制在总能量的25%至35%之间，且优先提供不饱和脂肪酸，重点推荐本地产菜籽油。政府还推动连锁餐饮店主动签署减脂协议，减少不健康油脂的使用。如今，该国街头快餐店的炸薯条用油，已基本从动物油脂或氢化油转向高油酸菜籽油。

为推广健康用油理念，瑞典将相关知识纳入义务教育体系。在学校“家庭与消费者科学”课程中，学生不仅学习烹饪技巧，还系统掌握食品标签解读、油脂摄入量计算等知识，教材与实践教学均重点推荐健康油品，助力青少年从小树立科学用油认知。瑞典卡罗林斯卡医学院预防医学专家麦丽丝·赫勒纽斯认为：“单一的健康教育收效有限，当超市标签、餐厅标准等社会供应端全面向健康倾斜时，个人无需刻意改变，健康水平也会随之提升——我们不是命令人们吃什么，而是通过制度让健康选择成为最容易的选择。”

### 烹调少用油，肥胖比例相对低

日本人均食用油摄入量长期处于发达国家较低水平。日本农林水产省数据显示，2024年日本人均“植物油脂纯食用供给量”为每日33.8克，油脂类总供给量为35克，低于不少国家平均水平。长期以来，日本民众形成了少油清淡的烹调用油习惯。联合国粮农组织和经合组织联合发布的“农业展望”系列报告多次指出，日本居民食用油摄取以植物性油脂为主、加工油脂为辅的模式，有助于维护民众身体健康。

在日常饮食中，日本料理以蒸、煮、生食、轻烤为主，油炸和油炒菜品占比较低。味噌汤、凉拌菜等日常菜式，往往无需使用油脂或仅用少量油脂；即便“天妇罗”等油炸食品，其用油量通常少于西式快餐中的炸鸡、薯条。

日本厚生劳动省公布的“2024年国民健康与营养调查”显示，日本民众的油脂摄入量中，植物油占比约38%，且烹调用油量低于加工食品和外出就餐中的隐藏油脂。这种用油习惯，源于江户时期形成的“鲜、淡、简”传统饮食理念，并通过学校营养午餐、全民食育推广以及家庭传承等方式延续至今。近年来，日本居家烹饪比例有所提升，少油清淡的饮食方式也得以保持。学校营养午餐规定营养配比，食品包装标注热量与脂肪含量；便利店便当多以清蒸、烤制为主，部分餐厅专门推出少油菜品。

低油、低饱和脂肪的膳食结构，是日本民众肥胖比例在发达国家中相对偏低的重要原因之一。2024年日本官方统计数据显，日本20岁以上人群中，男性和女性身体质量指数（BMI）≥25的超标比例分别为32.4%和19.3%；同时，这种饮食模式一定程度上降低了心脑血管疾病、癌症等慢性病的发病风险，也是当地人预期寿命较长的因素之一。

## 中国—白俄罗斯产业与投资合作论坛在明斯克举办

本报莫斯科6月7日电（记者隋鑫）明斯克消息：中国—白俄罗斯产业与投资合作论坛6日在白俄罗斯首都明斯克举办，中白两国政商界代表400余人参会。

白俄罗斯第一副总理斯诺普科夫致辞，从单一项目到构建面向未来的共同产业空间，从简单贸易转向产业链整合以及技术和能力的交流，白俄罗斯和中国为合作建立了强大的制度基础，合作水平不断迈上新台阶。

白俄罗斯经济部长切博塔里表示，中白两国地区合作不断发展，人文联系日益紧密，为白俄罗斯与中国务实合作实现新的跨越奠定了坚实基础。白方计划未来加大对华出口，吸引更多来自中国的直接投资。

中国贸促会会长任鸿斌表示，在两国元首的战略引领下，中白全天候全面战略伙伴关系在高水平上持续向前发展，为两国工商界合作带来历史机遇。中国贸促会愿发挥联通政企、融通内外、畅通供需职能优势，与白方伙伴共同认真落实两国元首达成的重要共识，搭建更多高效务实的贸易投资促进平台，提供优质的商事法律服务，在更大范围、更宽领域、更深层次上推动中白经贸合作取得新成效，为中白全天候全面战略伙伴关系发展作出新的更大贡献。

本次活动由中国贸促会与中白工业园、白俄罗斯国家投资与私有化署共同主办。论坛期间，白俄罗斯国家投资与私有化署、中白工业园介绍当地投资环境和招商引资优惠政策，相关企业作具体项目推介，双方企业聚焦农业、高端装备制造、医药健康、人工智能、新材料、数字技术等领域深入交流洽谈，达成多项成果。



## 玫瑰“红”引客来

阿曼阿赫达尔山（绿山）是中东地区玫瑰种植和开发的特色产区之一。绿山种植玫瑰已有600余年历史，在该地区独特的自然条件滋养下，传统玫瑰品种“大马士革玫瑰”香气馥郁、传承至今。长期以来，村民们在平均海拔超2000米的高山梯田采摘玫瑰，再沿用传统工艺蒸馏制作玫瑰水，既有调味用的浓郁款，也有护肤用的透明款。

如今，玫瑰采摘和古法制作玫瑰水已成为当地特色文旅项目。每年6月是绿山的避暑旺季，各国游客在当地享受清凉的同时，还能感受玫瑰

水的独特魅力。

2025年，绿山地区共接待游客超22万人次，同比增长9.1%。近年来，当地民宿、餐饮、交通等配套设施蓬勃发展，为游客体验玫瑰采摘、登山探险等多种活动提供更多便利。

（本报记者 张志文）

图为当地儿童在玫瑰种植园花丛中体验玫瑰采摘。

本报中东中心分社 塔里克·易卜拉欣摄