

如何看待AI“复活”逝者争议与风险?

新华社福州4月7日电(记者 颜之宏) 仅需一张照片和一段逝者录音,就能在数字世界中让逝者“永生”……清明节前后,此类AI“复活”广告宣传在各大电商和社交平台上日益活跃,甚至演变成一门新“生意”。

技术的发展为满足人们的精神与情感需求提供了更多载体,与此同时,AI“复活”也引发强烈争议。有专家指出,AI“复活”技术被滥用,或将带来侵害个人权益、数据隐私安全、传播虚假信息等问题。

“新生意”背后的技术难度有多大?

“大家好!其实我没有真正离开这个世界……”不久前,已故艺人与公众亲切“打招呼”的视频在社交平台上引发网友关注,也让AI“复活”这一话题进入公众视野。

利用AI技术将逝者“复活”,渐已发展成新“生意”。某电商平台的数据显示,在平台经营AI“复活”相关业务的商家达1900余个。

在一家电商平台上,某商家称,让照片中的人物动起来20元,如果要配上“AI人声”则需收费50元。数据显示,该商家已达成超800次交易。在该电商平台上,“复活”亲人的“商品”售价在几十元至几百元不等。

在短视频平台上,一些商家展示多位已故艺人的“复活”视频,疑似为其“复活亲人”业务引流。视频中,从表情到说话口型,呈现效果参差不齐。

“有的‘复活’效果‘一眼假’,其实是过去‘照片活化’技术的延伸。有的‘复活’效果很逼真,多是采用‘深度合成’技术。”中国电子技术标准化研究院网安中心测评实验室副主任何哲认为,当前市面上绝大部分的AI“复活”并非刚出现的“新技术”。

一些商家已开始兜售“AI‘复活’技术变现指南”。在某二手交易平台上,记者以19.9元的价格购买了一份“AI‘复活’技术教程”。除文字说明外,还有视频讲授如何制作“照片活化”的短视频。

记者了解到,当前网络上的AI“复活”工具主要分为三种。

第一种在手机应用商店中即可下载获得,只要一张正脸照片就能根据应用中所提供的模板“活化”,可实现歌唱、“演电影”等场景转化。

第二种是利用线上工具,由用户提供正脸照片和相关音频文件,经过系统自动编辑后,实现照片中人物“开口说话”的效果,该工具需要用户支付一定费用。

第三种则是在开源社区中,由程序员编写AI测试程序,在经过相关语料训练后,将照片转化为能简单对话互动的“数字人”。此类程序门槛较高,需要一定计算机知识基础。

引发法律与伦理多重争议

AI“复活”的话题引发多重争议。有专家认为,是否进入公共领域,是判断AI“复活”是否侵权的重要分界线。

世辉律师事务所合伙人王新锐表示,个人利用AI“复活”亲人、缅怀纪念,且在必要范围内使用,无需过度干预。而如果在公共平台扩散传播,用于市场盈利,是否侵犯他人或社会公共利益就要特别考量。

今年3月,一些已故艺人的近亲属已就相关“复活”视频提出下架要求,并表示后续或将采取法律手段维权。

“在未依法获得逝者相关近亲属授权的情况下,擅自使用逝者面容将其‘复活’并进行商业推广,涉嫌侵害逝者的肖像和名誉等权利。”北京康达(厦门)律师事务所高级合伙人张翼腾说,根据民法典相关规定,如未经许可,擅自使用逝者的姓名和面容用于“复活”,逝者的近亲属有权依法请求行为人承担民事责任。

一家社交平台相关负责人表示,平台认为,未经逝者生前同意或逝者家属授权,他人不应使用AI或任何技术手段“复活”逝者。该负责人称,如果家属投诉或侵权行为被查实,平台将对侵权账号作出处罚。

AI“复活”还涉及“数字遗产”问题。张翼腾说,逝者生前的个人信息、聊天记录等“数字遗产”能否继承,目前没有明确法律规定。对于谁有权使用、如何避免不当获取、使用时应遵循何种规范等问题,仍需进一步明确。



此外,相关服务中,AI需要处理大量个人敏感数据,如面部表情、语音语调等;数据一旦被滥用或泄露,会对用户隐私造成威胁。业内人士建议,开发者和使用者都应承担责任,确保技术不会误导用户或影响人类情感;同时也要注意隐私保护和数据安全。

值得关注的是,AI“复活”技术使用不当,也可能成为犯罪分子实施诈骗等犯罪活动的工具。

“服务提供者不会也没有能力核实‘逝者’的身份信息,一些不法分子也可能以‘复活’之名行‘诈骗’之实。”中国科学技术大学网络空间安全学院教授左晓栋说,面对新的电信网络违法犯罪活动时,不熟悉网络应用的中老年群体更易成为受害者。

AI“复活”也可能衍生新型法律纠纷。“不排除有人会借AI‘复活’来伪造逝者遗嘱或做出其他违背逝者意愿的事。”王新锐提

出,如有近亲属利用这项技术伪造音视频遗嘱,或将耗费更多时间和人力成本来验证真实性,甚至给司法鉴定带来一定挑战。

亟待完善法规厘清边界

业内专家认为,技术创新永无止境,其应用应有道德边界和法律规范。应抓紧完善相关法律法规,警惕AI“复活”技术可能产生的社会风险。

首先,AI“复活”技术的应用,应严格遵守知情同意原则,在网络传播过程中不侵犯他人利益。

2022年,国家网信办等三部门发布《互联网信息服务深度合成管理规定》,对深度伪造等新技术应用进行了规范。规定明确,深度合成服务提供者和技术支持者提供人脸、人声等生物识别信息编辑功能的,应当提示深度合成服务使用者依法告知被编辑

的个人,并取得其单独同意。业内人士认为,如果被编辑人是逝者,理应取得有义务保护逝者肖像权的亲属的同意。

其次,不少专家提出,AI“复活”产品应恪守技术管理规范,加强内容“标识”。

左晓栋等专家表示,根据有关规定,相关技术服务提供者必须对“生成内容”进行“标识”;在已有原则性要求的背景下,可出台相关行业标准,要求相关技术服务提供者在生成式内容中添加“水印”,防止不法分子借用该技术实施违法犯罪活动。

另外,业内人士提出,在数据处理过程中,要更注重隐私保护和数据安全。

2023年,国家网信办、国家发展改革委、教育部等七部门联合发布《生成式人工智能服务管理暂行办法》,进一步明确了生成式人工智能的行业发展规范。办法规定,提供者应当依法承担网络信息内容生产者责任,履行网络信息安全义务。涉及个人信息的,依法承担个人信息处理者责任,履行个人信息保护义务。

专家还建议,要进一步落实相关平台的主体责任,处置借AI“复活”概念不当牟利的不法商家。

“不能放任AI‘复活’变成一门没有规矩和底线的‘生意’,尤其要保护对新技术不敏感的中老年用户群体。”中国法学会消费者权益保护法研究会副秘书长陈音江建议,有关平台要帮助中老年用户群体辨别深度伪造技术,取缔不当得利的违法违规商家,尽可能减少技术滥用带来的社会风险。

法律界人士建议,有关部门对AI“复活”的需求和其衍生的产业链要保持关注、合理辨析,在现行法律法规基础上做好数据保护、涉诈犯罪风险预防等方面的监管。

此外,普通群众在面对诸如AI“复活”等新技术时,要提高警惕,一方面要避免掉入不法商家借新技术之名设下的虚假宣传之坑,另一方面也要提防诈骗者运用深度伪造技术乔装“亲友”实施电诈行为。

数据告诉你淀粉肠到底长啥样

今年3·15期间,媒体曝光部分淀粉肠用鸡骨泥代替鸡肉、脂肪含量过高等乱象引发热议。多个淀粉肠生产商相继发出产品检测报告和声明,但由于淀粉肠没有统一的国家标准,各企业在送检时都是采用企业标准,检测中所依据的企业标准也各不相同。

淀粉肠和火腿肠有什么不一样?它主要由什么原料制作而成?蛋白质、淀粉等营养成分含量又如何?记者梳理了企业标准信息公共服务平台上现行有效且信息公示完整的86条《淀粉肠》标准,用数据告诉你淀粉肠到底长什么样。

淀粉肠相比火腿肠:淀粉、脂肪含量更高,蛋白质更低

同为肉类灌肠制品,原料和制作工艺相似,淀粉肠和火腿肠经常被拿来比较,两者主要的不同之处在营养成分方面。

根据即将于今年7月1日起实施的国家标准《火腿肠质量通则》(GB/T 20712-2022),火腿肠分为“特级”“优级”“普通级”三个级别,所执行的营养要求各不相同。其中,每百克特级火腿肠里,水分不高于72克、蛋白质不低于12克、脂肪不高于16克、淀粉不高于6克。与此相比,每百克普通级火腿肠的蛋白质含量稍低(≥10克)、淀粉含量更高(≤10克)。

而从市面上常见的淀粉肠所执行的标准来看,即使和普通级火腿肠相比,每百克淀粉肠中淀粉含量更高,蛋白质含量更低(约为普通级火腿肠的两倍),脂肪含量更高。

另据媒体报道,部分淀粉肠生产商甚至没有对淀粉肠的淀粉含量做出限制要求。比如,河南开开食品有限公司《蒸煮淀粉肠》(Q/SKS 0001S2023)、河南双润食品有限公司《风味烤肉粉肠》(Q/HSS 0001S-2023)这两个企业标准中,均没有涉及淀粉含量的要求。

日前,曾起草制定《火腿肠质量通则》的全国肉禽蛋制品标准化技术委员会相关负责人表示,该标委会主要负责实施商品名带“肉”的食品标准化工作,所以过去没有制定“淀粉肠”国标,但考虑到淀粉肠配料表中,标注的主要配料是肉类。此次媒体报道也备受关注,肉禽蛋标委会再次开会研究,要不要做“淀粉肠”国家标准。

淀粉肠是什么做的?肉、淀粉、水等是常见主要原料

那么,市面上常见的淀粉肠里到底具体有什么东西?记者以“粉肠”“淀粉肉肠”为关键词在企业标准信息公共服务平台上进行搜索,截至3月29日,结果共有86条现行有效且公示信息完整的《淀粉肠》标准。

统计结果显示,禽畜肉、食用淀粉、水产品、饮用水等是淀粉肠中最常见的主要原料。

有意思的是,虽然禽畜肉和食用淀粉都是淀粉肠的主要原料,但相比起86个《淀粉肠》标准都在主要原料中标明含“禽畜肉”,只有约36%的标准在主要原料中标明含“食用淀粉”,其中4个标准将“食用淀粉”标在主要原料首位。比如,黑龙江丰源罗西亚食品有限公司编写并公开的《粉肠》标准(Q/HFL0002S-2022),其粉肠原料为马铃薯淀粉、鲜(冻)片猪肉和水。

其余标准则多把食用淀粉标明在辅料中。比如,根据山东德州双汇食品有限公司的《熏煮淀粉肉肠》标准(Q/DZSH 0031S-2023),其产品“以鲜(冻)禽畜产品、水产品为主要原料,添加或不添加食用盐、白砂糖、香辛料、味精、大豆蛋白、淀粉、食品用香精等辅料及食品添加剂”。

除了上述原料,根据企业标准,淀粉肠常见的主要原料还有大豆蛋白、猪皮

和鸡鸭皮等。辅料则通常包括白砂糖、食用盐、味精和香辛料等。此外则是食用香精(猪肉风味香精、鸡肉风味香精、牛肉风味香精等)、食用色素(红曲红、诱惑红、高粱红等)、增稠剂(黄原胶、卡拉胶、瓜尔胶等)、防腐剂(乳酸钠、山梨酸钾、乳酸链球菌素等)、水分保持剂(三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠等)等食品添加剂。

淀粉肠的营养成分:不同标准下淀粉、脂肪含量差别大

淀粉肠里有多少淀粉?在86条《淀粉肠》企业标准中,至少执行了20种不同的淀粉含量要求。其中,约1/4的标准执行每百克淀粉肠中淀粉含量10克到20克的要求,如成都希望食品公司的《淀粉肉肠》标准(Q/XWS0009S-2023)、唐山万里香食品有限公司的《肉粉肠》标准(Q/WLX 0001S-2020)等。

部分标准所执行的淀粉含量要求跨度比较大,比如,根据营县畅联食品加工厂编写并执行的《熏(煮)淀粉肠》标准(Q/JCL 0001S-2023),其每百克淀粉肠中淀粉含量在6克到70克之间。

在统计的86条《淀粉肠》标准里,执行的脂肪含量要求也同样差别较大,既有将每百克淀粉肠脂肪含量上限定在50克的,如济南又一斋食品有限公司《淀粉肠》标准(Q/YYZ 0002S-2020),也有把上限定在8克的,如黑龙江丰源罗西亚食品有限公司《粉肠》标准(Q/HFL0002S-2022)。其中,约1/4的标准执行每百克淀粉肠中脂肪含量不高于25克的要求,另外1/4的标准则执行脂肪含量不高于15克的要求。

相较而言,各《淀粉肠》标准所执行的蛋白质含量要求较为统一。八成以上的标准执行每百克淀粉肠中蛋白质含量不低于5克的要求。