

重庆市永川区公开第三轮中央生态环境保护督察整改方案

本报讯 2024年5月8日至6月8日，中央第六生态环境保护督察组对重庆市开展了生态环境保护督察，并于2024年8月20日向重庆市正式反馈督察报告。永川区根据重庆市整改方案要求，制定实施《重庆市永川区贯彻落实第三轮中央生态环境保护督察报告整改细化方案》（以下简称《整改方案》），高标准推动督察反馈问题整改落实，现将《整改方案》主要内容予以公开。

《整改方案》要求，以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，深入贯彻党的二十大和二十届二中、三中全会精神，全面落实习近平总书记视察重庆重要讲话重要指示精神，不断强化“上游意识”、扛起“上游责任”、展现“上游担当”，把中央生态环境保护督察整改工作作为一项重大政治责任、重大发展任务、重大民生工程，以最坚决的态度、最严格的制度、最有力的措施持续推进，一体推进治水、治气、治土、治废、治塑、治山、治岸、治城、治乡，全面筑牢长江上游重要生态屏障，为重庆加快打造美丽中国建设先行区、人与自然和谐共生现代化市域范例贡献永川力量，在推动长江经济带绿色发展中展现新担当新作为。

《整改方案》明确了5项工作目标。一是全面贯彻习近平生态文明思想。全区各级各部门对习近平生态文明思想的理解更加深入，对当前生态文明建设和生态环境保护面临的形势任务更加清醒，把处理好高水平保护和高质量发展的关系贯穿经济社会发展全过程、各领域、各环节。二是全面落实生态环境保护责任。生态环境保护“党政同责、一岗双责”持续夯实，管发展、管生产、管行业的部门按“一岗双责”要求抓好生态环境保护工作，形成齐抓共管的工作合力，为推进美丽重庆建设提供坚实保障。三是全面整改督察反馈问题。切实抓好建筑垃圾处置、环境基础设施建设、大气污染防治等突出问题整改。四是全面改善生态环境质量。到2027年，长江干流重庆段水质稳定在Ⅱ类，地表水国控考核断面水质优良比例保持在100%。细颗粒物（PM2.5）浓度达到市级目标要求。受污染耕地安全利用率达到92%以上，重点建设用地安全利用率达到100%。生态质量指数（EQI）较2023年增加0.22。五是全面推进经济社会绿色低碳转型。到2027年，产业结构、能源结构、运输结构更加优化，战略性新兴产业增加值占规模以上工业增

加值比重达到36%以上，单位地区生产总值能耗下降率完成市级下达目标任务。

《整改方案》提出了5方面主要措施。一是坚定不移贯彻党中央、国务院决策部署，助力重庆建设美丽中国先行区。深学笃行习近平生态文明思想，压实生态环境保护政治责任，强化生态环境保护履职尽责。二是全力打好长江经济带污染治理和生态保护攻坚战，持续改善生态环境质量。持续推进小流域治理和饮用水源地规范化建设，持续改善空气环境质量，深入推进建筑垃圾综合治理，深入推进农村生态环境治理，持续加强长江生态环境保护修复，持续强化自然保护地监督管理，切实防范化解环境风险隐患。三是持续加强环境基础设施建设管理，有效提升生态环境治理效能。系统开展生活污水溢流综合整治，提升工业固体废物综合利用能力，切实加强园区环境基础设施管理。四是突出减污降碳协同增效，全面推进绿色低碳转型发展。持续优化产业结构，抓好重点领域减污降碳，持续优化能源结构。五是着力加强生态文明体制机制创新，加快推进生态环境治理能力现代化。健全川渝地区协同治理机制，强化国土空间规划统筹引领，

完善生态文明建设制度保障，构建数字环境治理体系。

为确保整改工作有力有序推进，《整改方案》明确了保障措施。全面落实区委、区政府督察整改主体责任和各级主要负责同志第一责任人责任。各镇街和区级有关部门严格落实整改措施要求，落实专人具体推进整改工作落实。对督察整改工作中发现的表面整改、敷衍整改、虚假整改问题，依规依纪依法严肃追责问责。对符合生态环境损害赔偿或公益诉讼情形的，依法依规开展索赔工作。大力宣传整改成效、经验做法，不断提高公众对生态环境保护的满意度，为整改工作营造良好氛围。按照要求主动向社会公开相关情况，接受社会监督。

下一步，永川区将坚持以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，深入践行习近平生态文明思想，全面落实习近平总书记视察重庆重要讲话重要指示精神，持续用力、久久为功，认真推进中央生态环境保护督察整改工作，切实将“问题清单”转变为“成效清单”，全面筑牢长江上游重要生态屏障，为助力美丽中国建设先行区作出更多永川贡献。

非遗技艺 × 现代匠心

永川陈食“散装白酒”何以斩获南方八省金奖

渝西都市报记者 肖必胜



连续两年参加渝、滇、湘、鄂、赣、闽、桂、粤等八省市白酒质量检测评比，均获金奖；历经5代酿酒100余年传承，历史底蕴深厚，酒香浓郁，绵柔醇甜；获评永川区级非遗，在今年4月永川区深入推动民营经济高质量发展大会上获区委主要领导点赞，并获评重庆市名特优新称号……取得这一系列荣誉的就是永川区陈食街道陈食酒厂生产的口碑散装白酒。

一个手工作坊酿制的酒，怎会获得众多荣誉，深受消费者喜爱？4月24日，记者来到陈食街道朱龙花村和双河口村交界的场口处，陈食酒厂的酒就隐藏在一片低矮的民居中。

新一代陈食酒厂的“掌门人”叫王灿，这个80后小伙身上透着质朴与善良，甚至有点不苟言笑，但他18年前从父亲王元才手中接过传统工艺酿酒“接力棒”，一路执

着前行，深研酿酒工艺，将陈食散装白酒带上了一个新的高度。

走进陈食酒厂酿酒坊，一股醇厚的酒香便扑鼻而来，工人们正在出蒸（把酒糟从酒甑中清除），酿酒器具还保留着传统酿酒的风格，酒坊有些简陋，但却酿出了远近闻名的佳酿。“这就是传统工艺酿酒的绝佳之处。”王灿看见记者有点茫然，笑谈道。

陈食酒厂又名“咸昌烧坊”，因为陈食故名咸昌而命名。王灿说，传统工艺酿酒要经选粮、洗粮、泡粮、初蒸、闷水、复蒸、下曲、收香、糖化、发酵、蒸馏等10余道工序，细节把控得越严格，酿出来的酒品质就越高。如何把控工艺呢？要求在酿酒过程中数据做到精细。王灿每月都要给酿酒师傅们送酒品尝，让他们品鉴自酿白酒，找出其中的问题所在。而这些师傅大多从以前国营酒厂退休的经验丰富的酿酒师中聘请。王灿还经常向国内白酒泰斗、教授级高级酿酒工程师、国家特邀白酒评委、享受国务院政府特殊津贴的李太和请教，从他那里获取酿酒的秘诀。

“这款酒能获得成功，最大的法宝在于技术不断创新，将各种传统酿酒方法融合、改进。”王灿说。他是个善于学习

的“酒五代”，经常自费到知名酒企参观学习，先后走访了泸州老窖、茅台酒厂、酒鬼酒等，带着自己的白酒连续参加成都糖酒会10多届，在重庆酒协的推荐下，参加南方八省市名优白酒检测评比。为了成为真正的业内人士，王灿早年还考取了品酒师资格。他认为，优质白酒应该具有绵柔醇厚、不上头、己酸乙酯含量丰富等特点。

王灿还是个非常懂得商标专利权保护的新一代酿酒人。早年，他亲自酿酒，近年来由于忙着跑营销、研制酿酒工艺，不得不放弃。目前，他申请注册的商标、专利多达30余个，包括糟坊弯、咸昌烧坊、酒鼎记等，他说这是为部分白酒爱好者定制白酒而准备的。他还在新加坡注册了“天地浑”商标，准备进军国际高端名酒市场。

王灿说，陈食街道有悠久的白酒酿造历史，以前有很多酿酒坊，从现存的地名中可窥见一斑，地名中还有文家糟坊、刘家糟坊、糟坊弯等。王灿每年生产白酒100多吨，有效带动了周边村民高粱种植，目前有100余农户为他提供本地小高粱，种植面积数百亩。本地小高粱酒和东北高粱酒的区别是什么呢？小高粱酒口感更好更纯

正，而东北高粱酒的典型特点则是香气浓郁，各有优势。普通人如何辨别白酒优劣呢？王灿说，优质白酒香味舒适、不辣喉、很顺口，喝了一口还想喝第二口。

在谈起未来的打算时，王灿说，将继续坚持“质量求生存、品质谋发展”的路子，利用好陈食白酒的品牌优势，走好品牌发展道路，准备扩展规模，引进半机械化生产设备，依然坚持传统酿造工艺，保留白酒的纯正性。他还呼吁，永川拥有众多的白酒酿造作坊，应该成立白酒行业协会，促进永川白酒形成合力，统一酿造标准，避免各自为政、相互诋毁。比如20世纪50年代，修订的川法小曲酿造标准，就对永川白酒酿造产业发展起到了标志性的推动作用。

从手工作坊到非遗品牌，从区域金奖到国际视野，陈食酒厂用百年匠心书写着传统酿造技艺的现代传奇。在王灿的引领下，这坛承载着乡土记忆的老酒正以创新为桨，驶向更广阔的蓝海。而他的愿景更令人期待——以品牌聚合永川白酒产业，以标准引领品质革命，让传统酿造焕发时代新生机。或许下一个目标，就是让“天地浑”香飘世界，为永川白酒写下新篇章！

茶旅节，如何让“流量”变“留量”？

早言



这个四月，万物勃发，第十一届重庆永川国际茶文化旅游节如约而至，永川向全国各地发出“邀请函”。当茶山竹海的绿意与永川秀芽的醇香在游客的朋友圈定格，

如何让节庆的短期“流量”转化为乡村振兴的长效“留量”，这需要跳出“节庆经济”的短期思维，以产业生态重构、文化基因激活和服务品质升级为支点，撬动茶旅融合的可持续发展。

构建产业生态闭环，让茶山变“金山”。永川坐拥超10万亩茶园、“永川秀芽”中国名茶品牌及茶山竹海国家森林公园等稀缺资源，为产业生态构建奠定坚实基础。如何用一片叶子带活一方经济？须

以茶为基，构建“农业+文旅+商业”的多元融合生态：一方面，延伸产业链条，如借鉴松溉古镇“宋式生活美学”模式，开发茶山竹海沉浸式剧本游、非遗制茶工坊，推动游客从“拍照打卡”向“深度体验”转变；另一方面，打造四季消费场景，将春季采茶节拓展为“春采茶、夏纳凉、秋品茗、冬赏雪”的全年运营体系，搭配常态化茶酒品鉴会、茶膳美食节等活动，形成“可游、可学、可购、可回味”的消费闭环。

激活文化基因，让茶香沁“心田”。茶文化是茶旅产业的灵魂，更是乡村振兴的精神纽带。但让文化“火”下去，不能停留在简单的展览展示，而要实现文化元素与消费场景的深度融合。一方面，要深耕在地文化的“独特性”。可借鉴安徽潜山“斗茶大赛+直播”模式，通过短视频讲述制茶匠人故事，开发“非遗体验包”，让游客在亲手制茶中感受文化温度。

（下转4版）