

# 中共中央印发《中国共产党工作机关条例》

新华社北京12月7日电 近日，中共中央印发了修订后的《中国共产党工作机关条例》（以下简称《条例》），并发出通知，要求各地区各部门认真遵照执行。

通知指出，《条例》修订坚持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历次全会精神，巩固党和国家机构改革成果，进一步强化对党的工作机关的政治要求，规范党的工作机关的设立和运行，推动党的工作机关提高履职能力和

工作水平。

通知要求，各级党委要加强对《条例》实施的组织领导，抓好宣传解读和督促检查，确保《条例》各项规定落到实处。党的各级工作机关要深入贯彻执行《条例》，深刻领会《条例》精神，坚持政治机关定位，发挥执行机关作用，当好党委参谋助手，切实履行实施党的领导、加强党的建设、推进党的事业各项职责。各地区各部门在执行《条例》中的重要情况和建议，要及时报告党中央。

《条例》全文如下。

## 中国共产党工作机关条例

（2016年11月30日中共中央政治局会议审议批准 2017年3月1日中共中央发布 2025年11月28日中共中央修订 2025年11月28日中共中央发布）

### 第一章 总则

第一条 为了加强和规范党的工作机关工作，根据《中国共产党章程》，制定本条例。

（下转第三版）

## 学习贯彻党的二十届四中全会精神·奋力走出高质量发展新路

# “金州”铸“金链”——“富矿精开”擦亮黔西南州黄金产业成色

贵州日报天眼新闻记者 黄诚克 宋洁 钱星星 祝庆庆

初冬，站在黔西南州兴义市桔山大道远眺，山体上“中国金州”四个金色大字格外醒目。

2005年，黔西南州被中国黄金协会授予“中国金州”称号。该州8个县市均有金矿分布，已探明黄金储量447吨，远景储量超1000吨，占全省九成以上。

多年来，黔西南州尽管坐拥“金山”，但因多为卡林型金矿，黄金被包裹在矿物中，选冶难度较大。

“矿产资源丰富，但探采率低，产业链短，深加工几乎为零，产业长期在‘采选—冶炼’的粗放模式中徘徊。”说起黄金产业的窘况，黔西南州工业和信息化局有关负责人直言不讳。

全省“富矿精开”战略深入推进，为黔西南州黄金产业发展带来新机遇：通过技术创新驱动资源潜力释放，以项目带动强链延链补齐短板，一条“开采—冶炼—精炼—

精深加工”的黄金产业链条正加速构建。

### 一粒金子的重生：从废弃到再利用

黔西南州贞丰县小屯镇，贵州紫金矿业的加压预氧化厂区内，中控屏上数据不停跳动：黄金综合回收率从过去的80%跃升至92%。这里是国内首个攻克卡林型金矿处理难题的标杆项目。新技术的运用，也让过去难以利用的低品位矿重获新生，极大提升了经济效益。

卡林型金矿曾是全球黄金行业选冶难题。黔西南鼓励企业科技创新，培育新质生产力，全面提升黄金矿产资源开发利用率，强化矿区生态保护，释放产业潜能。

贵州锦丰矿业有限公司加大科研投入，通过建立“地质建模+先进物探技术”勘查体系，实现探矿精度与开采效率的双重提升。采用斜坡道开拓、上向水平分层进路式胶结充填法采矿，确保地下矿

山安全高效回收。依托生物氧化专利技术及原矿浮选—金精矿生物预氧化—炭浸联合流程，氰化浸出率达93%以上。

普安县泥堡金矿通过填充采空区有效控制地压，显著降低顶板垮落、地表沉降等安全隐患，提升资源回收率，回采率可达80%至95%，最大限度减少矿石损失，满足环保与经济双重需求。

……

黄金尾矿和一些低品位矿，曾是黄金开采过程中的“烫手山芋”。如今，这些资源在黔西南州却成了“香饽饽”。

初冬时节，黔西南州安龙县五福街道作坊村，金城再生资源回收公司的尾矿综合利用项目工地热火朝天。该公司负责人表示：“仅安龙县尾矿储量就有610万吨，通过技术处理，尾矿可提取金精粉，矿渣还可加工成熟料提供给水泥企业，也可作为矿山修复填料。”

明年初该项目投产后，预计可年处理矿石90万吨，产金精粉98万吨，产值超12亿元，带动就业150人。项目还将辐射望谟、广西百色、云南文山等周边黄金产区。

### 一块金条的嬗变：从“挖矿”到“做产业”

在兴义市郑屯镇的贵州炼金冶炼公司黄金精炼车间，数台设备蕴藏惊人能量——今年前10个月，该公司产值已达60亿元。

“凌晨1点进料，早上8点产品就已成型，立即外运进行下步交易。”公司总经理晋万辉介绍说，非标准金经提纯冶炼，价值实现快速提升。该公司是黔西南州目前生产能力最大的黄金精加工企业，拥有年产15吨以上的黄金精炼生产线，1000吨白银提纯生产线也即将落地。

（下转第三版）

## “红飘带”冬日打卡热

连日来，贵州长征文化数字艺术馆（红飘带）吸引大量游客，成为冬日红色文旅热门地标。

依托实景异形显示系统、双幕剧场等先进硬件，“红飘带”运用全息影像等前沿科技，打破传统图文局限，生动再现红色历史，极大提升了观众的参与感与体验感。

运营两年来，该馆已安全演出超1.9万场，累计接待游客200万人次，单日最高接待量达2万人次。

贵州日报天眼新闻记者 杨涛 摄

## 马汉成在黔东南自治州调研

本报讯（记者 陈玉林）12月6日至7日，省委副书记、省委政法委书记马汉成到黔东南自治州岑巩县、剑河县和台江县，围绕贯彻省委十三届八次全会精神，调研巩固拓展脱贫攻坚成果同乡村振兴有效衔接工作。

马汉成走进村寨了解群众就业增收、乡村治理等情况，强调要围绕教育、医疗、住房和饮水安全查漏补缺，用“村BA”文体活动激发群众内生动力，提高群众获得感、满意度、认可度，坚决打赢过渡期收官

战。来到台江中等职业学校，马汉成了解“组团式”帮扶工作，强调要用好东部教育和企业帮扶资源，把职业教育与产业发展结合起来，拓展学生就业空间。

在酸汤、食用菌、中药材、渔业等农字号企业和蓄电池、打火机劳动密集型企业，马汉成了解生产经营、带动就业增收情况，强调要发挥比较优势，培优品种、提升品质、创建品牌，延长产业链，提高附加值，助力乡村全面振兴，实现兴业强县富民一体发展。

## 我在贵州奔县系列报道之仁怀篇

贵州日报天眼新闻记者 方亚丽

冬日的黔北，赤水河畔氤氲着温润的酱香。在遵义市仁怀市运营仅4个月的衡昌烧坊酒庄内，创始人邓鸿正在接待一批客商。

11月初，第三届遵义酱酒节在此举行，主题是“酿造美好生活”。对2017年收购并持续投入品牌建设的邓鸿而言，节俭主题代表着老牌酒企的转型新路。

衡昌烧坊品牌创立于1929年，其历史可追溯至清代茅台镇的繁荣时期。后因市场与经营原因，品牌一度淡出市场，直至2017年，由邓鸿创立的环球佳酿集团收购并重新启动，定位于高端酱酒市场。2023年，衡昌烧坊总投资百亿元、占地1500亩的酒庄项目启动，旨在打造一个集艺术展览、高端住宿、酿造品鉴与封坛收藏于一体的现代化体验基地。

“我们选择仁怀，不仅因为它是酱香白酒的核心产区，更因其拥有不可复制的自然生态与深厚的酿酒传统。”邓鸿说，赤水河流域独特的微气候环境，为酿造优质酱酒提供了先天条件。

2024年、2025年贵州省《政府工作报告》连续两年明确要加快“美酒向卖生活方式转变”，打造优质酱酒体验店，提升酒旅融合景区运营水平。“在项目审批、土地规划等环节，相关部门协调高效。最重要的是政府推动的‘美酒向卖生活方式转变’，与我们文化赋能商业的主张契合。”邓鸿说。

“跨界融合不是简单叠加，而是通过多元业态让酱酒升华为文化体验。”邓鸿说，这一理念体现在企业运营的各个环节，特别是高端定制服务——根据客户需求，提供从度数、香型到包装的个性化产品。

走进酒庄，传统酿酒车间与现代展陈空间相映成趣。游客不仅能观摩体验“12987”古法酿酒工艺全程，还能在博物馆与艺术中心欣赏国内当代艺术家周春芽的《桃花潭水深千尺》等艺术真迹，感受传统与现代的对话。

沉浸式体验带来积极的市场反响，运营仅4个月，就吸引了3000多位社会各界人士到访，实现高效价值转化。配套的衡昌洲际酒店试运行期间，接待超4000人，全年接待游客有望突破5万人次。

作为世界酱香白酒核心产区，仁怀市坚持“以酒促旅、以旅兴酒”，依托深厚的文化底蕴和产区优势，持续推进酒文旅融合。目前，仁怀已培育7家工业A级景区和20家星级酒庄，形成“参观+品鉴+定制”的成熟业态。

2025年全国县域文旅融合发展潜力百强榜中，仁怀市排在56位，融合发展潜力巨大。数据显示，1至10月，仁怀市接待游客达1005.59万人次，同比增长10.83%；旅游综合收入达127.91亿元，同比增长12.86%。

## 全会精神在基层·“十五五”我们这样干

# 把山间野菜端上国际餐桌

贵州日报天眼新闻记者 杨正海

### 【机会在这里】

党的二十届四中全会提出，加快农业农村现代化，扎实推进乡村全面振兴。坚持产量产能、生产生态、增产增收一起抓，统筹发展科技农业、绿色农业、质量农业、品牌农业，把农业建成现代化大产业。

### 野菜成产业

从“养在深闺”到畅销海外，曾经的山野菜已成为高端市场的“宠儿”。过去5年，黔东南六源鲜绿色餐饮管理服务股份有限公司通过科技赋能、模式创新，让长在山野间的特色“山珍”源源不断地转化为富民强县的“真金白银”。



工人在黔东南六源鲜绿色餐饮管理服务股份有限公司野菜种植基地采摘野菜。

### 【未来5年这样干】

“未来5年，我们要实现从乡间野菜到世界珍馐的改变。”程太芝表示，将把贵州野菜打造成为具有影响力的区域公用品牌，全力建设“贵州野菜之乡”，推动产业从量到质的飞跃。强化科技赋能，依托省农

科院技术支撑，新建野菜种质资源库和组培研发中心，力争5年内新增驯化优质品种15个以上，推动野菜产业从量变向质变跨越。

延伸产业链条，规划建设野菜精深加工产业园，研发野

### 【此刻的我们】

11月26日，黔东南州黄平县旧州镇川村野菜种植基地，2000余亩野菜种植大棚在晨光中铺展如海。棚内，工人们弓着腰身，灵巧的手指在植株间翻飞，采摘、分拣着紫背天葵、冰菜、富贵菜等特色野菜。空气里弥漫着泥土与野菜的清香。

“以前漫山遍野没人要，现在成了抢手的金疙瘩。”采摘工杨昌碧小心翼翼地掐下一把水灵灵的富贵菜笑着说。她的话语里，洋溢着收获的喜悦与自豪。

在黔东南六源鲜绿色餐饮管理服务股份有限公司的深加工车间里，经过清洗、分拣的新鲜野菜，一部分通过冷链物流，

直供省内外高端酒店及餐饮连锁店，另一部分则在这里“变身”为酸菜、野菜面条、冻干蔬菜等多种产品。

“我们主打‘限量版山珍’的概念，突出其生态与稀缺性，在高端市场很受欢迎，产品出口到了海外。”该公司总经理程太芝介绍。

在公司办公楼里，挂着18块金底黑字牌匾，如贵州中阿投资贸易有限公司、供粤港澳蔬菜合作基地等。每块牌匾都意味着对野菜产业的认可和“朋友圈”的不断扩大。

然而，黄平野菜产业走出去之路并非一帆风顺。

（下转第二版）

规模突破万亩以上。

推动农旅融合，规划建设野菜主题观光园和体验基地，打造集种植加工、科普教育、休闲旅游于一体的全产业链，让野菜产业成为乡村振兴的强劲引擎。