

【別紙 2 - 1】長野県認定制度認定品目等、調達目標及び判断基準

1 リサイクル製品〔目標：可能な限り優先的に調達する〕

| 品目 | 判断の基準等 |
|-------------------|---|
| 信州リサイクル製品認定制度認定製品 | <p>【判断の基準】</p> <p>○ 「信州リサイクル製品認定制度」により認定された製品・資材。</p> |

・信州リサイクル製品認定制度

<https://www.pref.nagano.lg.jp/haikibut/kurashi/recycling/shigen/ninte/index.html>

2 食品〔目標：可能な限り優先的に調達する〕

①農産物

| 品目 | 判断の基準等 |
|----|---|
| 野菜 | <p>【判断の基準】</p> <p>○ 次のいずれかの要件を満たすこと。</p> <p>ア.「信州の環境にやさしい農産物認証制度」により認証された野菜であること。(但し、認証期間中のものに限る。)</p> <p>イ.「信州伝統野菜認定制度」により認定された野菜であること。</p> <p>ウ.「エコファーマー認定制度」により認定された農業者の生産計画により、生産された野菜であること。</p> <p>【配慮事項】</p> <p>① 適地・適作により栽培された農産物であること。</p> <p>② 商品の包装又は梱包は、可能な限り簡易であって、再生利用の容易さ及び廃棄時の負荷低減に配慮されていること。</p> <p>③ 輸送距離が可能な限り短いこと。(フードマイレージが少ないこと。地産のものであること。)</p> |
| 果実 | <p>【判断の基準】</p> <p>○ 次のいずれかの要件を満たすこと。</p> <p>ア.「信州の環境にやさしい農産物認証制度」により認証された果実であること。(但し、認証期間中のものに限る。)</p> <p>イ.「エコファーマー認定制度」により認定された農業者の生産計画により、生産された果実であること。</p> <p>【配慮事項】</p> <p>① 適地・適作により栽培された農産物であること。</p> <p>② 商品の包装又は梱包は、可能な限り簡易であって、再生利用の容易さ及び廃棄時の負荷低減に配慮されていること。</p> <p>③ 輸送距離が可能な限り短いこと。(フードマイレージが少ないこと。地産のものであること。)</p> |

| | |
|---------------|--|
| 米 | <p>【判断基準】</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 次のいずれかの要件を満たすこと。 <ul style="list-style-type: none"> ア.「信州の環境にやさしい農産物認証制度」により認証された米であること。(但し、認証期間中のものに限る。) イ.「長野県原産地呼称管理制度」により認定されたものであること。(但し、認定期間中のものに限る。) ウ.「エコファーマー認定制度」により認定された農業者の生産計画により、生産された穀類であること。 <p>【配慮事項】</p> <ul style="list-style-type: none"> ① 適地・適作により栽培された農産物であること。 ② 商品の包装又は梱包は、可能な限り簡易であって、再生利用の容易さ及び廃棄時の負荷低減に配慮されていること。 ③ 輸送距離が可能な限り短いこと。(フードマイレージが少ないこと。地産のものであること。) |
| 牛肉 | <p>【判断の基準】</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 「信州プレミアム牛肉」認定制度により認定された牛肉であること。 |
| 加工品 (漬物など) | <p>【判断の基準】</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 「信州伝統野菜認定制度」により認定された野菜であること。 |

・ 信州の環境にやさしい農産物認証制度

<https://www.pref.nagano.lg.jp/nogi/sangyo/nogyo/sedo.html>

・ 原産地呼称管理制度「認定米」

<http://www.pref.nagano.lg.jp/nogi/ninteimai.html>

・ 「信州プレミアム牛肉」認定制度

<https://www.oishii-shinshu.net/library/premium/beef/11004.html>

・ 信州伝統野菜認定制度

<https://www.pref.nagano.lg.jp/enchiku/sangyo/nogyo/engei-suisan/yasai/dentouyasai.html>

・ エコファーマー認定制度

<https://www.pref.nagano.lg.jp/nogi/sangyo/nogyo/ecofarmer/ecofarmer.html>

②酒類

| 品目 | 判断の基準等 |
|--------------------------|---|
| 焼酎 日本酒 ワイン シードル | <p>【判断の基準】</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 「長野県原産地呼称管理制度」により認定されたものであること。(但し、認定期間中のものに限る。) |

・ 原産地呼称管理制度

<https://www.pref.nagano.lg.jp/jizake/sangyo/brand/nac/sedo.html>

3 資材〔目標：可能な限り優先的に調達する〕

| 品目 | 判断の基準等 |
|----|---|
| 木材 | <p>【判断の基準】</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 次のいずれかの要件を満たすこと（アを優先）。 <ul style="list-style-type: none"> ア. 「信州木材認証制度」により認証された木材であること。 （信州木材認証製品） イ. 長野県産の木材であること。 <p>【配慮事項】</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 輸送距離が可能な限り短いこと。 |

・信州木材認証製品

<https://shinshu-kiraku.net/intro/ninsho.html>

4 設備〔目標：可能な限り優先的に調達する〕

| 品目 | 判断の基準等 |
|------------|---|
| 木質ペレットストーブ | <p>【判断の基準】</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 次のいずれかの要件を満たすこと。 <ul style="list-style-type: none"> ア. 長野県内で製造されたペレットストーブであること。 イ. 暖房用の熱エネルギーとして木質ペレット燃料を利用したシステムであること。 <p>【配慮事項】</p> <ul style="list-style-type: none"> ① 商品の包装又は梱包は、可能な限り簡易であって、再生利用の容易さ及び廃棄時の負荷低減に配慮されていること。 ② 輸送距離が可能な限り短いこと。 ③ 使用時のエネルギー節電のための設計上の工夫がされていること。 |
| 木質ペレットボイラー | <p>【判断の基準】</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 給湯用又は冷暖房用の熱エネルギーとして、木質ペレット燃料を利用したシステムであること。 |
| ペレット | <p>【判断の基準】</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 県内産の間伐材や製材端材などを粉碎・乾燥・圧縮・成形したもので、建築廃材や接着材が一切使われていない木材 100%の固形燃料を使用すること。 |

Ⅱ その他品目

1 県有施設で使用する電気の「省CO₂化」〔目標：100%〕

| 品目 | 判断の基準等 |
|----|---|
| 電力 | <p>【判断の基準】</p> <p>契約電力 50kw 以上（旧自由化部門）の電気を調達する施設においては、原則として、入札参加資格に「省CO₂化」の要素を考慮した以下の条件を付した入札を実施すること。</p> <ul style="list-style-type: none">① 電源構成、非化石証書の使用状況及び二酸化炭素排出係数の情報を開示していること。② 「省CO₂化の要素を考慮する観点による基準表」※により算出した合計点数が70点以上であること。 |

※基準表は別紙2-2「電気の省CO₂化の要件」のとおり