

BAP認証ニュースレター

2021年6月



BAP認証フェアの企画大募集中です！

BAP認証を運営するGSAではマーケティングサポートも積極的に行っております。

共同でのイベントをご希望の方は日本マーケット担当芝井までご連絡下さいませ。

それぞれのイベントに合わせたポスター、ポップ、その他ビデオ、ステッカー等々をご要望に合わせて、無料にてデザイン、納品致します。

※必要枚数の印刷に関しては各企業様でご負担を頂けます様お願い致します。



Front (4' x 6')



Back (4' x 6')



マーケティングサポート用にご用意ができる資料は以下をご参照下さいませ。

<https://drive.google.com/file/d/1COWGrAKVCVoEldZzmsOcSIXJZHcQ5-5h/view?usp=sharing>

株式会社カマンチャカ様とのエンドーサー合意書の締結について



株式会社カマンチャカ様(東京都中央区、代表取締役：マヌエル・ヒネスタ、以下「同社」)が新たに BAPエンドーサーに加わりました。同社はチリ、アメリカ、メキシコ、中国にも拠点を持っており、チリの自社養殖場で養殖したサーモン、アワビ等貝類と、自社漁船漁獲の新鮮な原料から、フィッシュミール、フィッシュオイルを日本及びアジア諸国へ販売する際の拠点です。

社名のCAMANCHACAとはチリの先住民の言葉で、「海から流れ込んだしめった空気が、朝、陸上で、霧になったもの。」という意味があるそうです。まだ日が昇る前から早朝にかけて漁をするフィッシャーマンは、この幻想的な光景が印象に残っていると聞いたことがあります。皆様の印象に残るような良い商品を提供していきたいという願いが込められています。

同社が取り扱うBAP商品はアトランティックサーモンで4つ星、ムール貝で2つ星の商品です。

詳しい商品紹介などは次のページと以下の HPをご覧くださいませ。

<http://www.camanchaca.jp/company/>

<https://www.camanchaca.cl/en/>

同社とのエンドーサー契約の締結により、国内でのエンドーサー数は 19社となりました。



①アトランティックサーモン

規格：詳細は以下のお問い合わせま

で。 原産国：チリ

※トリムE・C、-halfカットロインなどがございま
す。



②ムール貝

規格:500g×10/箱×2

合 原産国：チリ

商品特徴：無添加

獲れたムール貝のみを真空
パックしています。加熱工
程で抽出されるエキスと一
緒にお召し上がり下さい。



③ムール貝バターガーリック味

規格：1LB×10/箱×2合

原産国：チリ

商品特徴：レンジ調理可

新鮮なムール貝とバターガーリック
ソースと一緒にパックされています。
温めるだけで、本格的な一皿に仕上
がります。

④ムール貝むき身

規格: 100-200粒 / kgポリ袋 × 10 /箱

200-300粒 / kgポリ袋 × 10 /箱

原産国：チリ

商品特徴：加熱調理不要でお召し上がり頂けます。

殻がないため可食部100%の商品です。

【お問い合わせ】

株式会社カマンチャカ：<http://www.camanchaca.jp/products/>

シニアセールスマネージャー：川井良恵様

メールアドレス：yoshie-k@camanchaca.jp



ロゴ使用ガイドラインP19: ロゴ使用の汎用性について

多数のお客様からご質問をお寄せいただいております BAP認証ロゴの使用に関する「水産物 100%の定義」についてご説明させていただきます。

[BAP認証ロゴ使用のガイドライン P19](#)に「消費者向け、及び業務用パッケージにロゴマークを使う際は使用される100%の水産物がBAP認証水産物である必要があります。シーフードミックスなど、数種類の水産物が使われる商品も同様の決まりが適用されます。」とありますが、こちらは使用される **養殖水産物の100%**という認識です。

例:天然のイカ、アサリ、養殖のエビを使用したシーフードミックスの場合。
使用されるエビが100%BAP認証水産物であればパッケージに BAPロゴを使用することが可能です。

ON PACK USAGE

パッケージでの表記方法

加工工場、飼料工場、養殖場、ふ化場はロゴマークをパッケージに使用することができます。

- ・ 消費者向けのパッケージには、少なくとも1つ星であることを示すロゴマークを入れる必要があり、また、このロゴマークには、BAP認証番号をはっきりと表示しなければなりません。
- ・ 原材料を複数の工場から調達している場合には、最後に製品を加工した加工工場の認証番号を表示します。
- ・ 消費者向け、及び業務用パッケージにロゴマークを使う際は使用される100%の水産物がBAP認証水産物である必要があります。シーフードミックスなど、数種類の水産物が使われる商品も同様の決まりが適用されます。



認証取得者は商品の最終加工形態に使用される100%の養殖水産物が2つ星、3つ星、4つ星認証取得の施設から調達されていること、またそれを裏付けるトレーサビリティが確保されていない限りBAPのロゴマークを使うことはできません。



ロゴマークシールは以下の条件を満たす場合のみ使用することができます。

- ・ シール上にBAPのスター制度、認証番号、タグラインを含むロゴマーク全体が表示されている
- ・ ロゴマークのサイズ規定に準拠している
- ・ シールはプラスチック製である
- ・ シールが簡単に剥がれない

「GAA」から「GSA」への組織名称の変更について

GAA(Global Aquaculture Alliance)は1997年の設立以来、増えゆく食料需要を責任ある養殖業により満たすべく、改善を続けてまいりました。なかでも2002年に始動したBAP(Best Aquaculture Practices)認証では孵化場、飼料工場、養殖場、加工工場を対象とし、その全ての段階において環境への責任、動物福祉、食品安全、社会への責任を約束してまいりました。

姉妹団体であるGSA(Global Seafood Assurances)は2018年頃より、天然水産物に関する加工工場認証、船の上での乗組員の安全と権利を保証するRFVS(Responsible Fishing Vessel Standard)により構成されるBSP(Best Seafood Practices)認証により、BAP認証が養殖水産物に対して提供するものと同等の保証を天然水産物に対して提供してまいりました。

2021年4月、GAAとGSAは統合し、GSA(Global Seafood Alliance)という一つの団体の下、養殖水産物に対しては引き続きBAP認証を、天然水産物に対してはBSP認証を推進していく運びとなりました。

日本語での名称は「世界水産物連盟」とさせていただきます。

※Webサイト、メールアドレス、その他は9月の終わり頃を目安に順次統合が行われる予定になります。

詳細は以下まで(英文)

<https://www.aquaculturealliance.org/blog/global-seafood-alliance-board-meets-for-first-time/>

GAA(Global Aquaculture Alliance)のウェブサイト

<https://www.aquaculturealliance.org/>

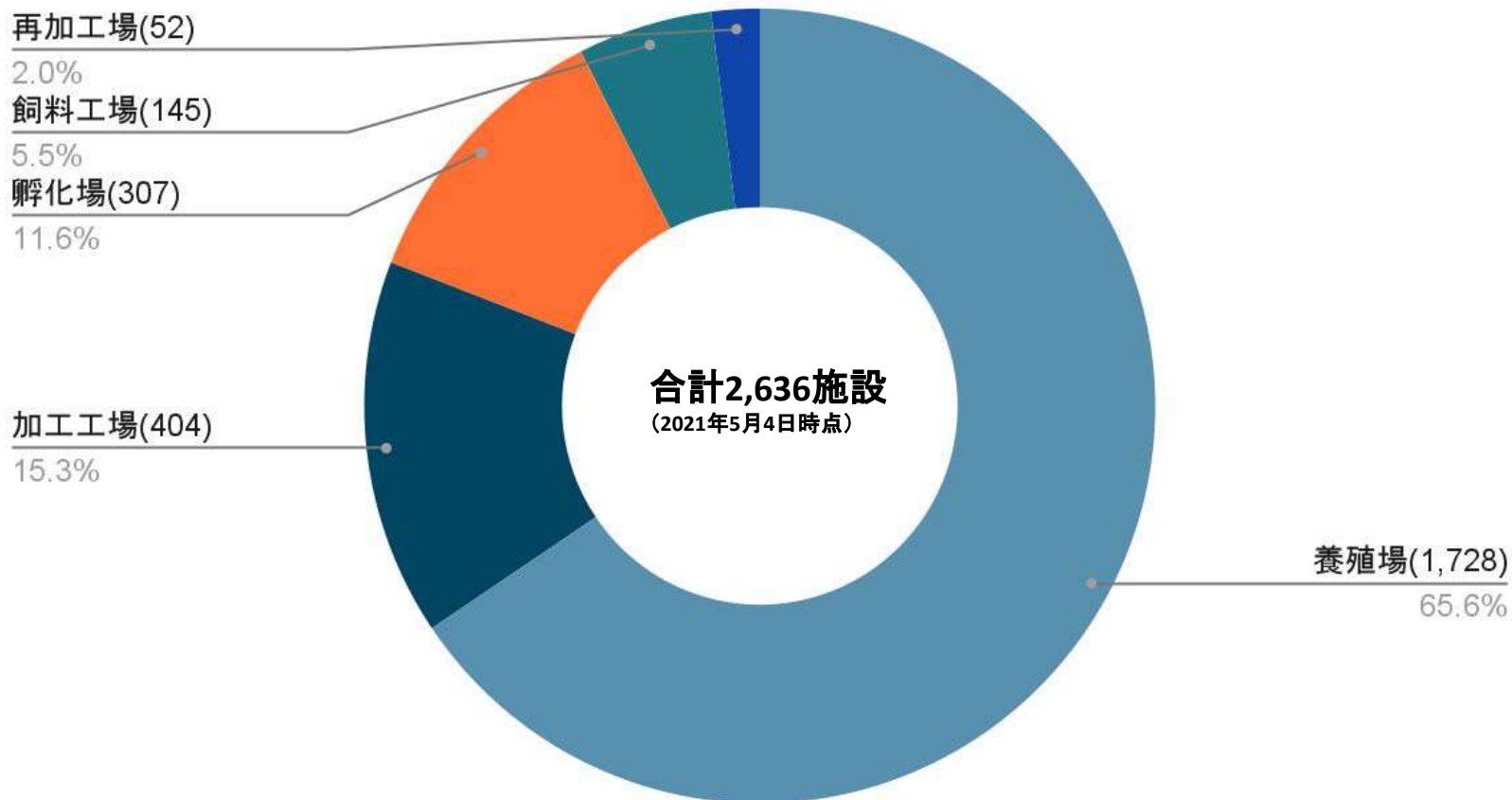
GSA(Global Seafood Assurances)のウェブサイト

<https://seafoodassurances.org/WhoWeAre>



世界での認証施設数

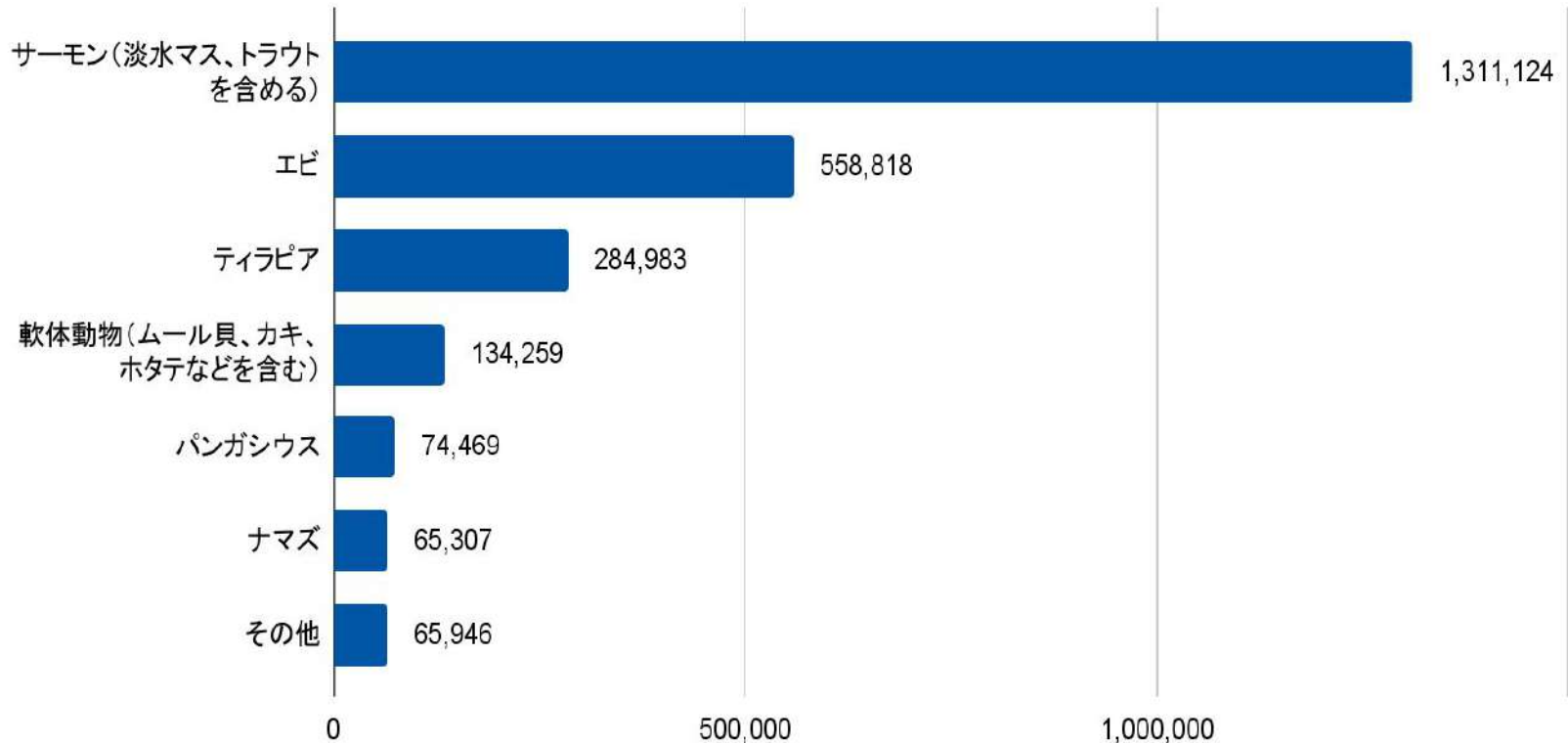
世界でのBAP認証施設数(2021年5月4日時点)



2021年5月4日時点のBAP認証施設数は2,636軒です。

魚種別の認証生産量1

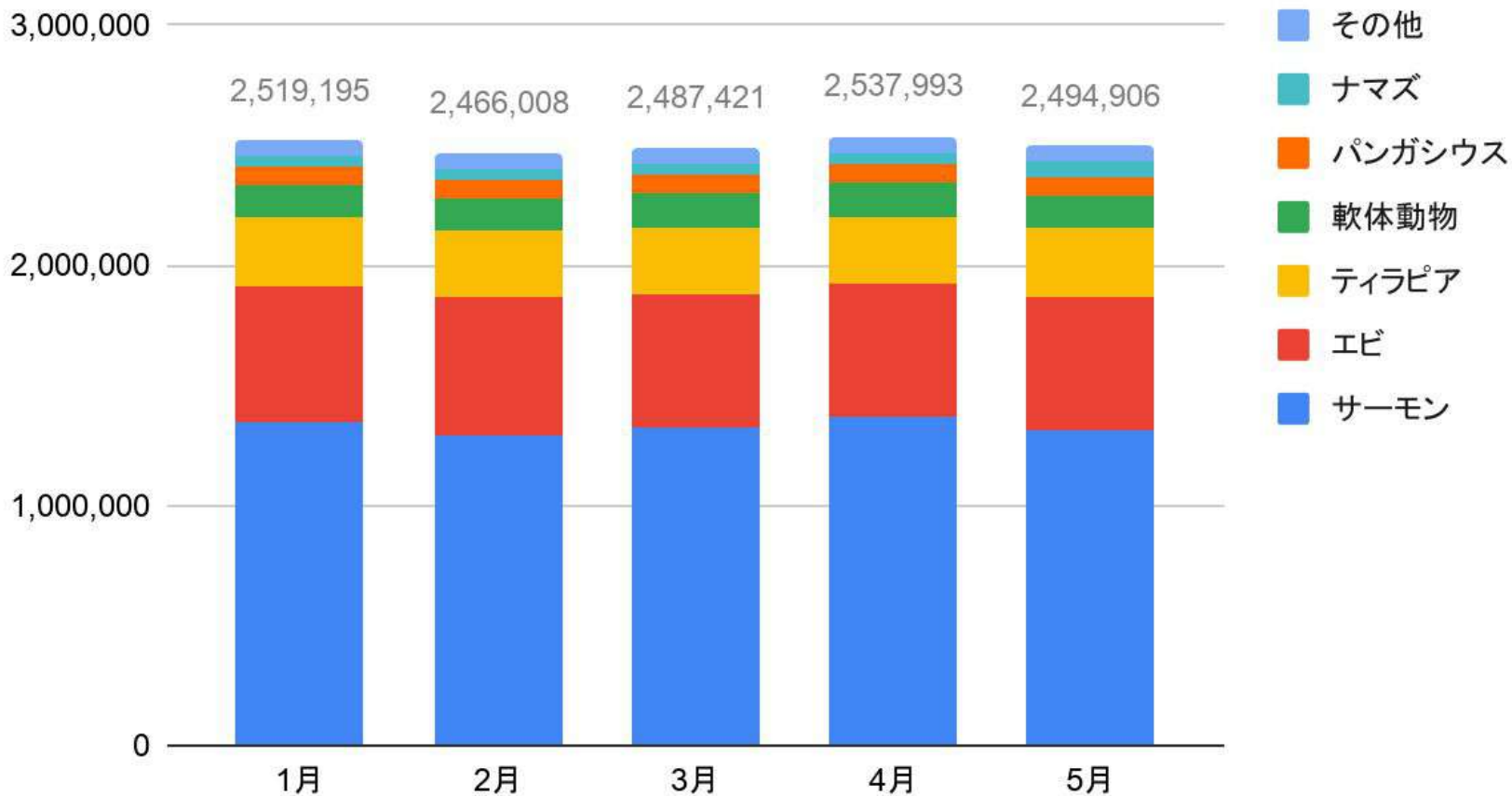
2021年5月4日時点（単位:トン）



2021年5月4日時点、BAP認証水産物の世界合計は **2,494,906トン**です。

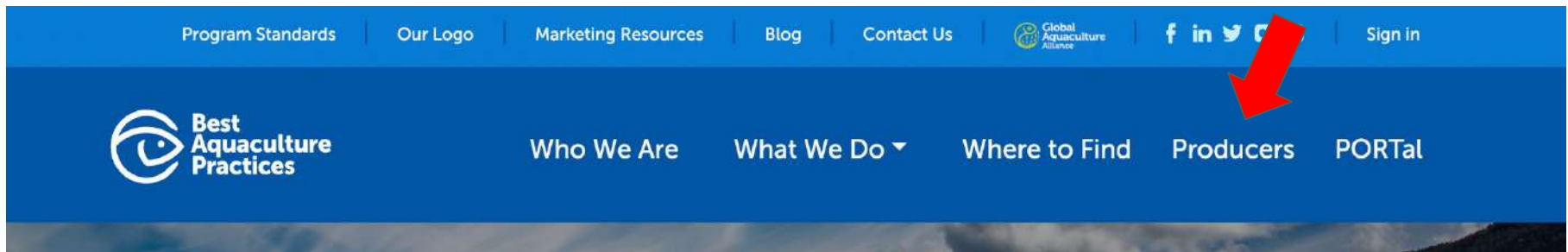
魚種別の認証生産量2(年間の推移)

2021年5月4日更新(単位:トン)



BAP認証を取得した生産者の検索

BAPウェブサイトの「Producers」のタブより世界中のBAP認証を受けた生産者の検索をすることができます。また、フィルターをかけた検索により、国別、魚種別、施設別、1-4つ星までの星別での検索が可能です。※タイムラグによりWebサイトに反映がされていない場合がございます。詳細は最終ページ連絡先までお問い合わせ下さい。



Thailand Shrimp

Country Producer Type Species Star Designation Search:

BAP No.	Producer	Producer Type	Accepts Unannounced Audits	Vanguard	Country	Expiration	Species	Star Status Capability
H10068	Charoen Pokphand Foods PCL - Hatchery Group 1 - Shrimp Genetic Improvement Center - Pathio 1-3 Hatchery	Hatchery			Thailand	07-05-2021	Shrimp	
M10024	Charoen Pokphand Foods Public Co., Ltd. (Hatyai)	Feed Mill			Thailand	08-04-2021	Shrimp	

マーケットとして導入しやすいBAP認証

ふ化場、飼料工場、養殖場、加工工場はBAP認証の対象になり、年に一度の監査が必要になります。商品の加工が発生しないサプライヤー、小売、社員食堂やレストランなどのフードサービスはエンドーサー合意書の締結のみで、無料でBAPロゴの使用やリリース、レポート等での発信が可能になります。

特例1: 個別包装された商品を開封、再梱包またはラベルの張り替えをせず、商品の梱包やラベルをそのままの状態での流通する場合について。その施設は加工工場認証の取得対象外になり、エンドーサー合意書の締結のみ必要となりBAPロゴ付き商品として、そのまま販売して頂けます。

特例2: 最終消費現場での商品の加工、調理、再包装、またラベル張り替えをする場合は加工工場認証の対象外となり、エンドーサー合意書の締結のみでロゴを使用いただけます。(スーパーのバックヤード加工、飲食店・レストラン・ホテルの調理場加工など。)

また、複数の水産物を使用した製品に関して、使用された一部の水産物がBAP認証であればロゴマークを使用することができます。可能な限りどの水産物がBAP認証なのかを明記してください。

詳しくは<https://japan.bapcertification.org/Marketing>よりBAP認証ロゴガイドラインをご参照ください。

ふ化場、飼料工場、養殖場、加工工場はBAP認証の対象となります。

BAP認証水産物を販売促進または購買支援する企業はエンドーサー契約の対象となります。



BAP認証の日本語版の各種資料について

BAP認証に関する日本語の三つ折りパンフレットや、各種資料は以下のリンク先より無料ダウンロードすることができます。是非ご活用下さいませ。

<https://japan.bapcertification.org/Marketing>

GAAとBAP認証のご案内



Download

養殖漁業ファクトシート



Download

BAP認証ロゴガイドライン



2019年 年次レポート



BAP認証ニュースレターに関する
お問い合わせは以下までお願い致
します。

※二次利用をご希望の方はお問い合わせ
下さいませ。

BAP認証日本マーケット担当
芝井幸太

メールアドレス：

kota.shibai@bapcertification.org

電話番号：

080-2167-0086

BAP認証ウェブサイト

<https://japan.bapcertification.org/>

※配信停止をご希望の方は、こちらまで「配信停止」とご連絡くださいませ。