

# BAP認証ニュースレター

## 2021年7月



# 2020年度のBAP認証年次レポートが発行されました！

BAP認証を運営するGSA(世界水産物連盟)では年次レポートを発行しており、2021年6月14日に2020年度版が公開されました。

現在日本語への翻訳作業を行なっているため、完了し次第ご共有をさせていただきます。

46ページの年次レポートでは国連の持続可能な開発目標への GSAとしてのコミットメントと共に、このCOVID-19パンデミックという難しい1年における約400の個人・企業メンバーや2900を超えるBAP認証施設へのコミットメントが掲載されております。

- BAP認証は39カ国に認証施設を有し、29魚種を認証するグローバルプログラムです。
- パンデミックに関わらず、2019年末から2020年末でのBAP認証施設数は10.7%増加、2,918となりました。
- 2020年の認証継続率は91%にも及びました。
- BAP認証施設での総雇用数は305,000人、年間で230億食を提供。
- ウェブサイトのページビューは2020年の月間平均105,000を達成。
- ポッドキャスト「Aquademia」は21,650ダウンロードを達成、ソーシャルメディアのフォロワー数は225,000、メディアの総インプレッションは6億回を達成。
- 基準に対する不適合箇所が年次監査を重ねる毎に減少していき、BAP認証が生産現場において最良の慣行をサポート。

英語版レポートは以下よりご覧下さい。

[https://www.aquaculturealliance.org/wp-content/uploads/2021/06/GAA\\_2020\\_Annual\\_Report.pdf](https://www.aquaculturealliance.org/wp-content/uploads/2021/06/GAA_2020_Annual_Report.pdf)

年次レポートに関するブログは以下よりご覧下さい。

<https://www.aquaculturealliance.org/blog/gaa-2020-annual-report/>



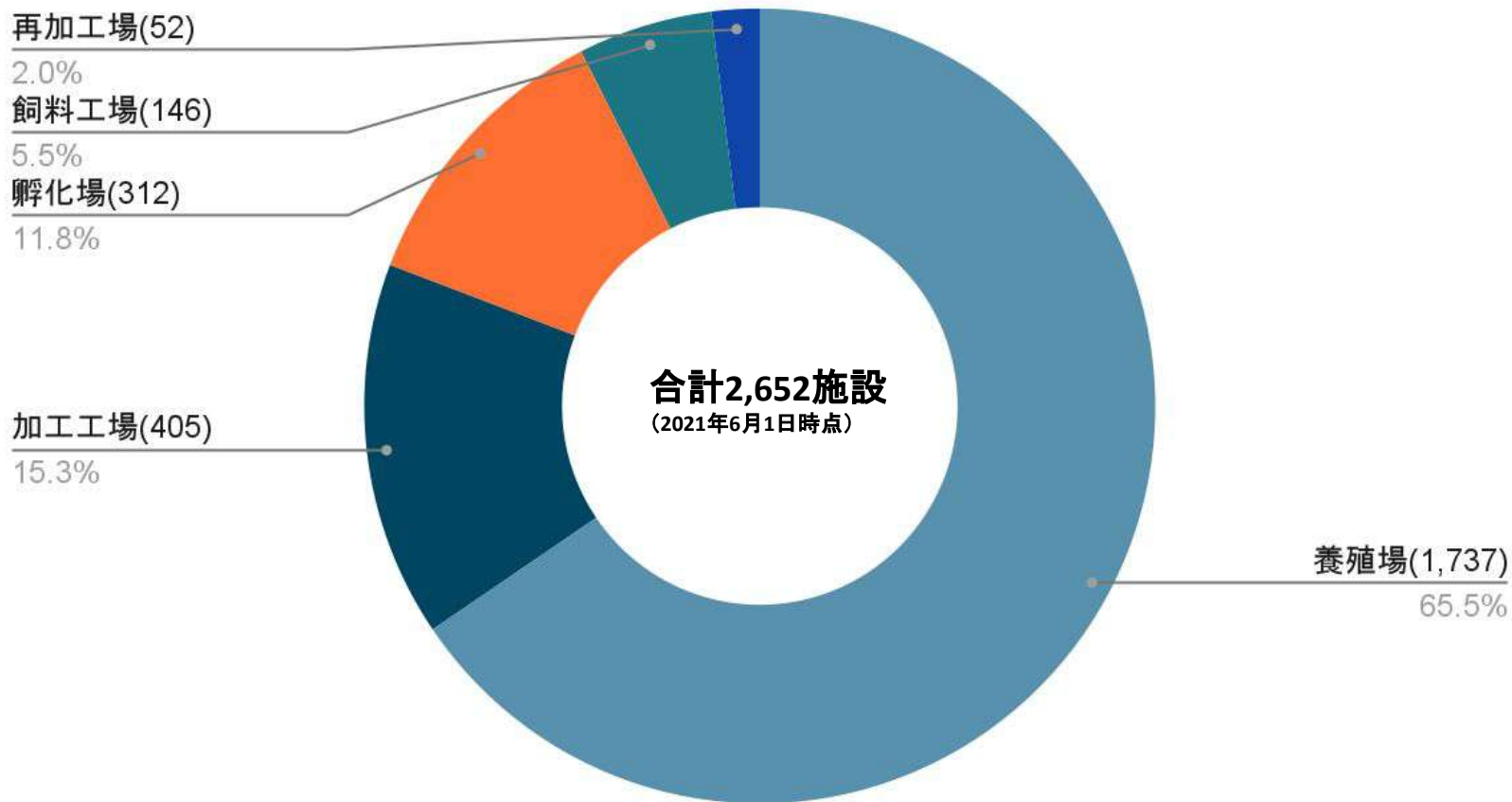
# BAPイベントのご紹介



大手アミューズメント企業様の全国 277店舗にて、BAP認証付きの天ぷら海老を販売いただいております！  
 販売促進のポスターには BAPロゴと共に認証の説明も頂いており、QRコードよりBAP認証ウェブサイトにも多数のアクセスも頂いております。  
 GSAではBAP認証のイベントを積極的に募集しております！  
 お問い合わせは本資料の最終ページのメールアドレスまでお願い致します。

# 世界での認証施設数

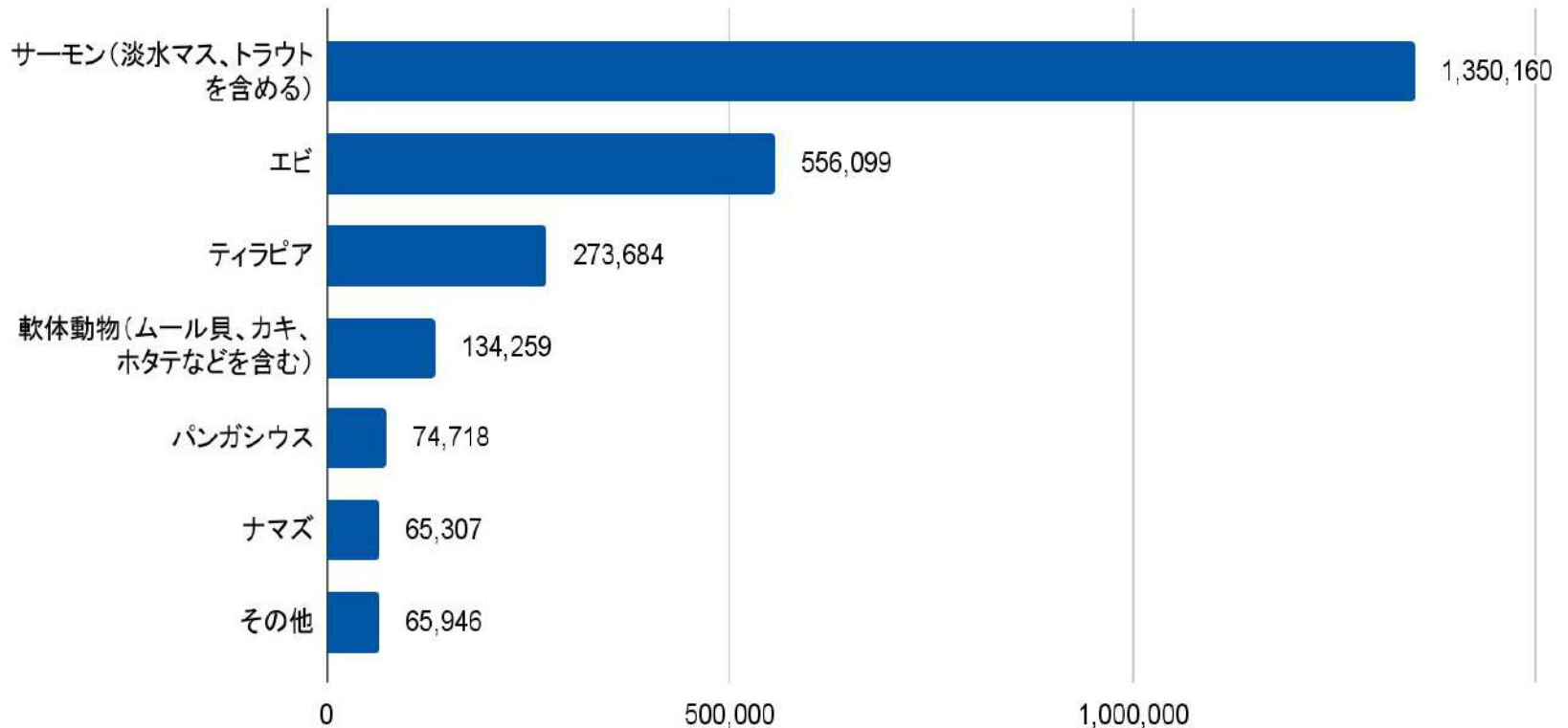
## 世界でのBAP認証施設数(2021年6月1日時点)



2021年6月1日時点のBAP認証施設数は2,652軒です。

# 魚種別の認証生産量1

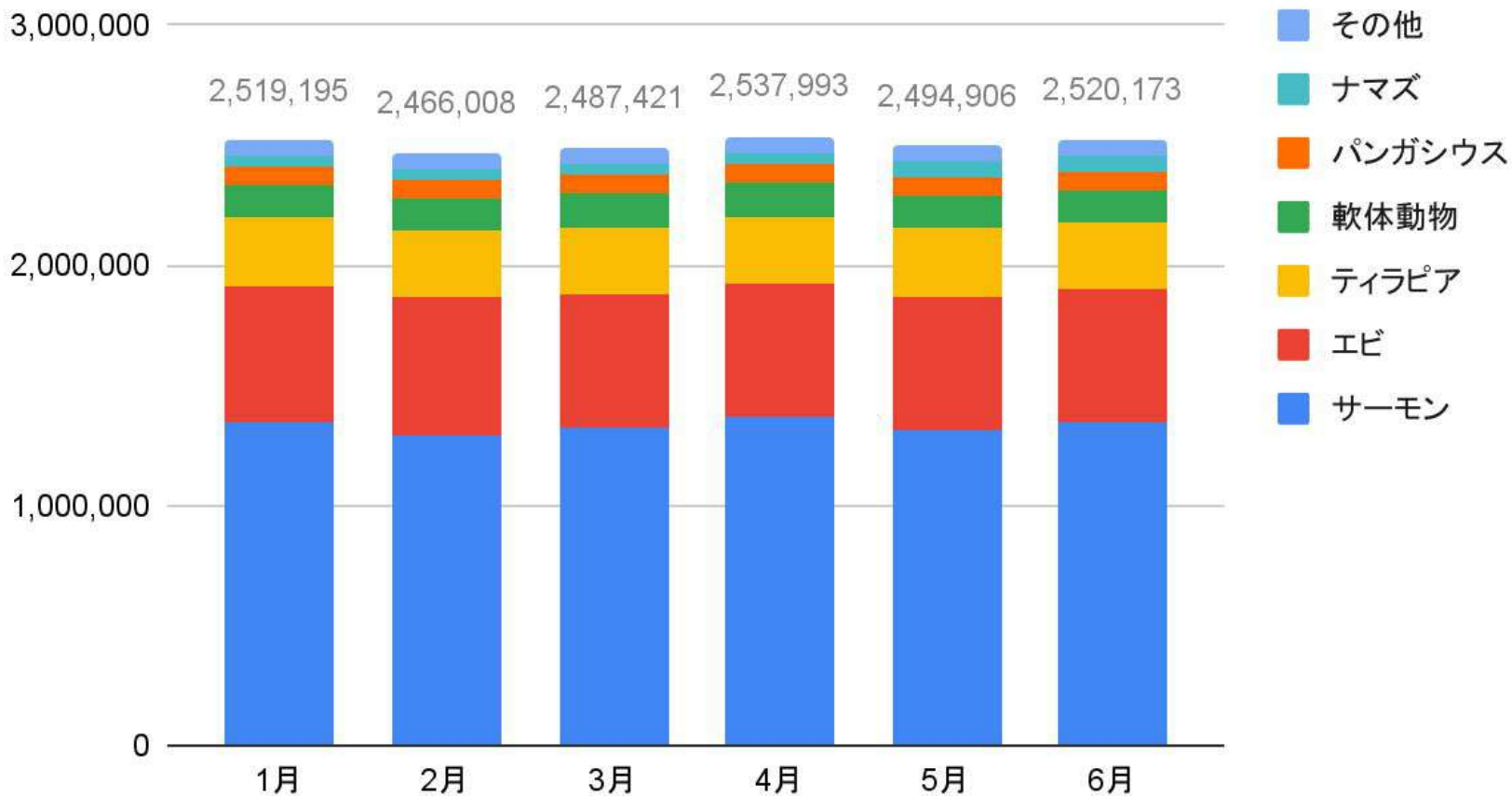
2021年6月1日時点（単位:トン）



2021年6月1日時点、BAP認証水産物の世界合計は **2,520,173トン**です。

# 魚種別の認証生産量2(年間の推移)

2021年6月1日更新(単位:トン)



# 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き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>

# 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



# 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](mailto: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。