

BAP認証ニュースレター

2021年8月



BAP認証年次レポートの日本語版が完成しました！

BAP認証を運営するGSA(世界水産物連盟)にて発行している年次レポートの日本語版が完成しました。今回のレポートでは弊団体の活動とSDGs(持続可能な開発目標)との関わりが強くハイライトされております。

以下は特に注目頂きたい内容です。

P22 BAP認証の社会的責任や労働に関する要件が生産現場でどのように生かされ、業務に影響を与えているのかを調べた内容が示されております。

P32 年次監査を行い、回数を重ねる毎に生産現場の不適合率が減少して継続的な改善が行われていることが示されております。

P39 パートナー、サポーターの声として、BAP認証を応援して下さる多くの方々からのメッセージが掲載されております。

日本語版は以下よりご覧頂けます。

[https://japan.bapcertification.org/assets/resources/translated/japanese/2020%e5%b9%b4%20%E5%B9%B4%E6%AC%A1%E3%83%AC%E3%83%9D%E3%83%BC%E3%83%88\(2020%20annual%20report%20Japanese\).pdf](https://japan.bapcertification.org/assets/resources/translated/japanese/2020%e5%b9%b4%20%E5%B9%B4%E6%AC%A1%E3%83%AC%E3%83%9D%E3%83%BC%E3%83%88(2020%20annual%20report%20Japanese).pdf)

英語版レポートは以下よりご覧頂けます。

https://www.aquaculturealliance.org/wp-content/uploads/2021/06/GAA_2020_Annual_Report.pdf

年次レポートに関しての英語ブログは以下よりご覧頂けます。

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



BAP認証イベントのご紹介 ～東京ガス株式会社様～

海のSDGsを守る「サステナブルな魚の食べ方」セミナー



イベントは2021年5月に開催され、7月に動画が公開されました。
水産資源の課題を、識者と料理人の2つの視点で分かりやすく整理したものとなっております。
シェフス・フォー・ザ・ブルー代表理事 / フードジャーナリストの佐々木ひろこ氏が日本の海の状況や、魚を適切に資源管理するための意識について解説。
また、フランス料理のトップシェフである「シンシア」オーナーシェフ石井真介氏は、認証魚などをはじめとする魚をどう美味しく調理するかを実演しています。

BAP認証は動画内の14:15～、18:15～、20:45～に登場しております！

イベントの詳細リンク(動画もこちらからご覧頂けます。)

<https://www.tokyo-gas.co.jp/news/topics/20210716-01.html>

BAP認証商品のご紹介

～チリ産のムール貝～

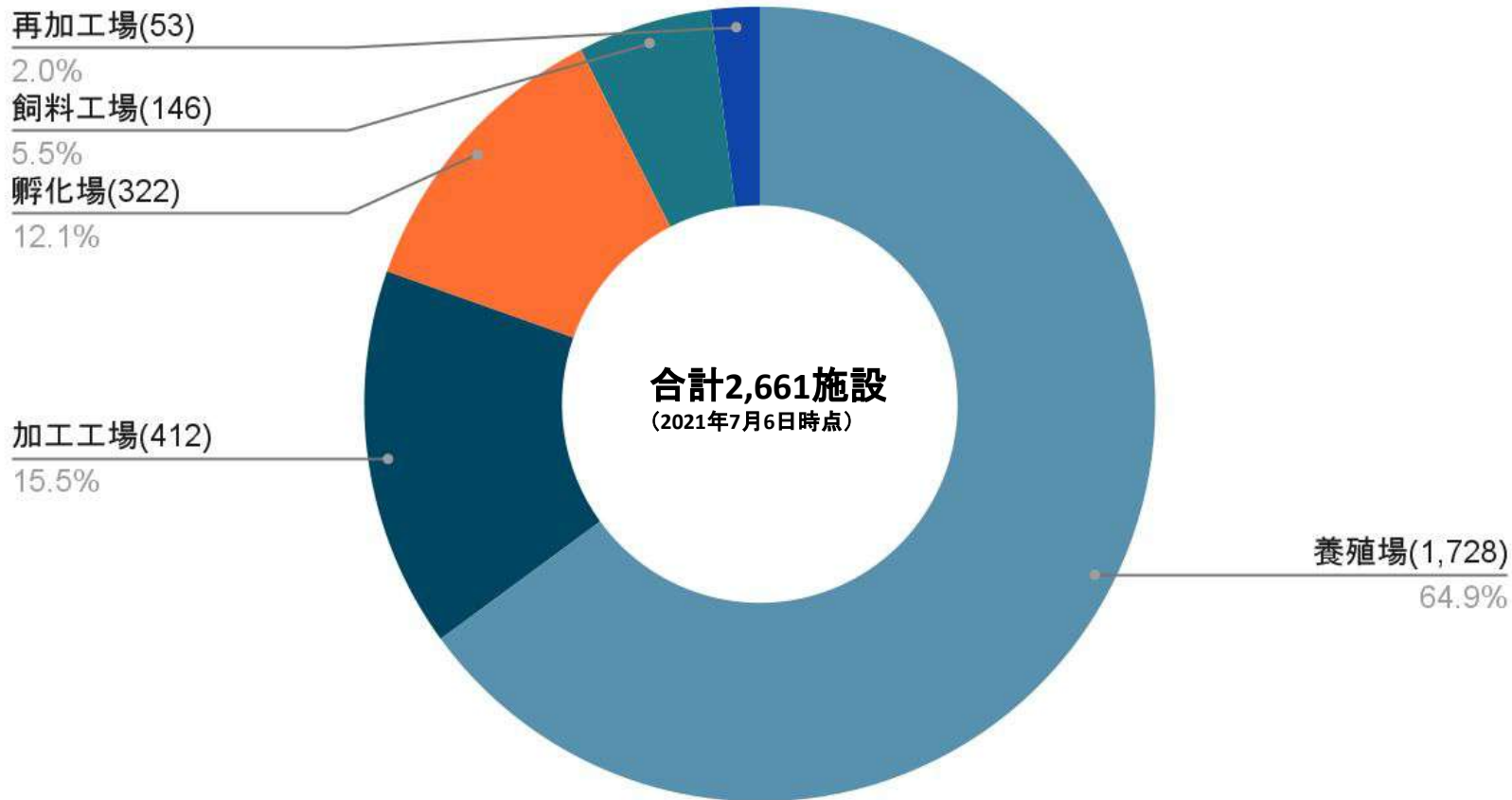
チリ産のムール貝が国内の小売店複数社にて BAPロゴ付きで販売されております。
チリはBAP認証の主要な生産国で、サーモンを始めムール貝でも多くの生産者が BAP認証を取得しております。
2021年7月6日時点でチリでは19のムール貝養殖場が認証を受けており、養殖場レベルでの生産量は60,124トンになります。

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

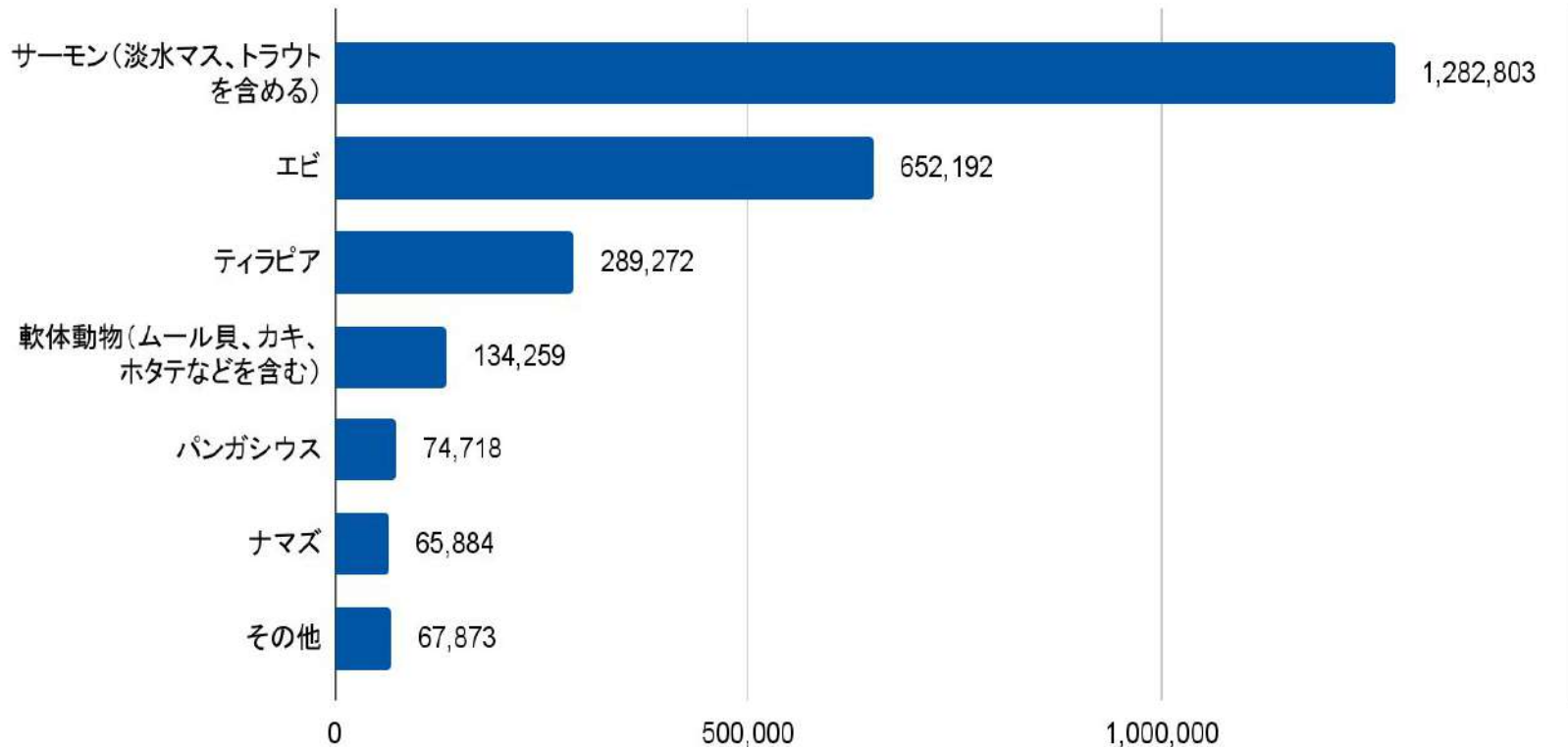
世界でのBAP認証施設数(2021年7月6日時点)



2021年7月6日時点のBAP認証施設数は2,661軒です。

魚種別の認証生産量1

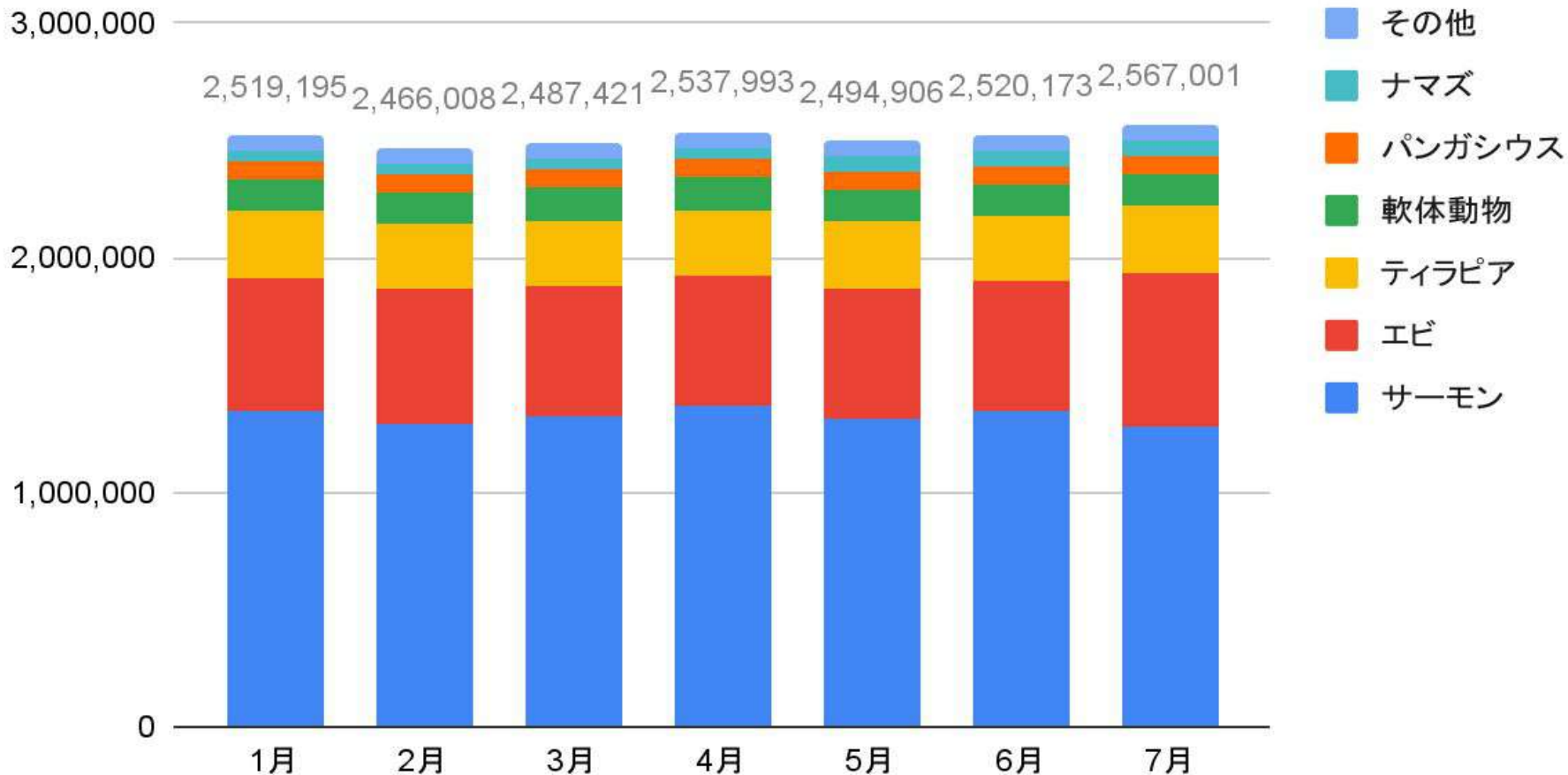
2021年7月6日時点（単位:トン）



2021年7月6日時点、BAP認証水産物の世界合計は **2,567,001トン**です。

魚種別の認証生産量2(年間の推移)

2021年7月6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のご要望に合わせて打ち合わせをさせて頂き、必要に応じてポスター、ポップ、その他ビデオ、ステッカー等々を 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ようお願い致します。



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>

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



魚と人の
未来のために




責任ある
養殖水産物の
国際基準



国際基準を満たした環境で
養殖されています



海と魚を守る安心の
BAPマーク



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。