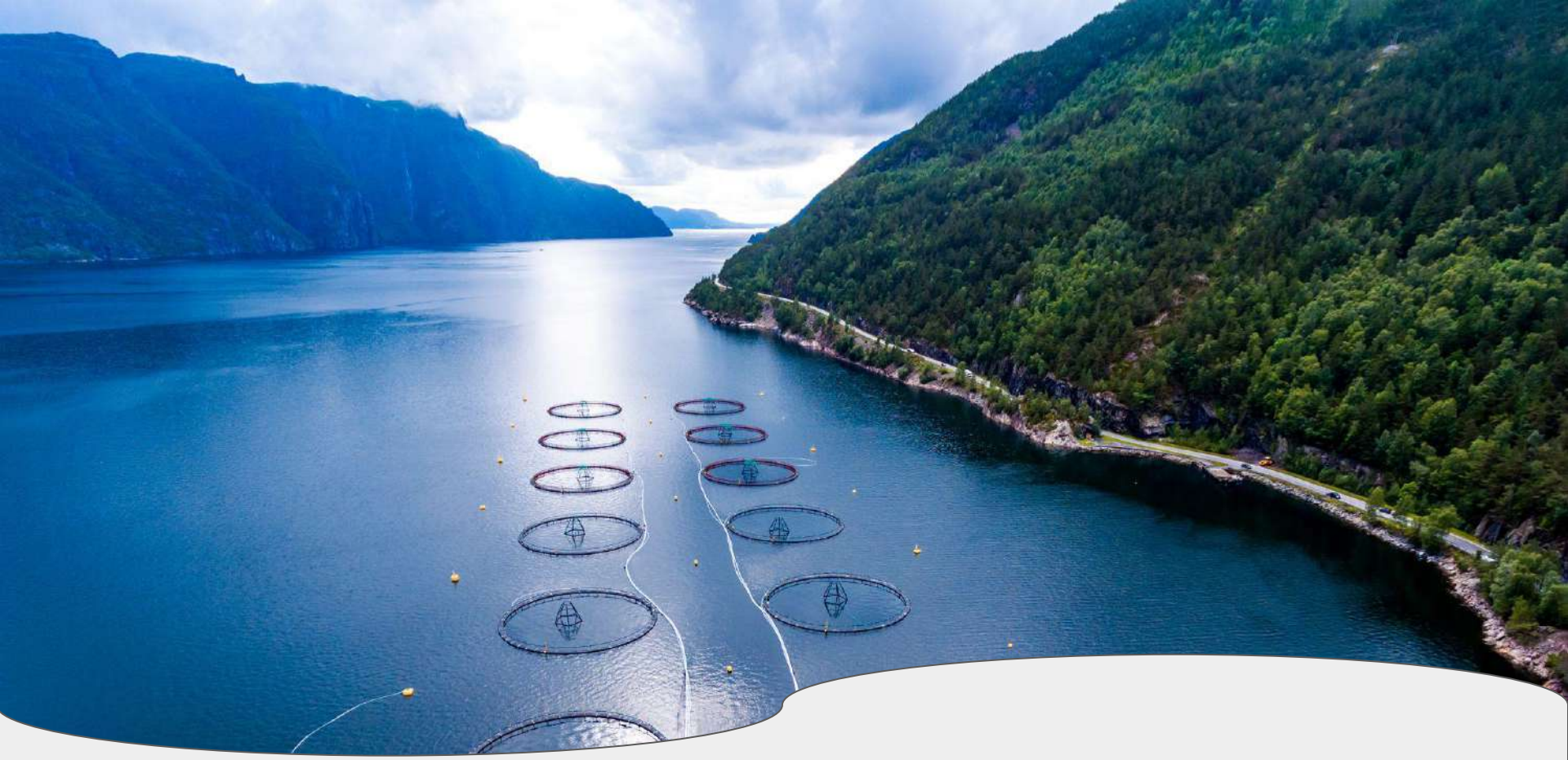


世界水産物連盟ニュースレター
2023年1月

Global Seafood ALLIANCE™

BAP認証 消費者向けページの公開

2023年1月20日にBAP認証の消費者向けページを公開致しました。
https://bap.globalseafood.org/ja-jp/

今回のBAP認証の消費者向けページ公開により、世界第三位の水産物輸入市場である日本において、環境、社会、食品安全、動物の健康と福祉に配慮した BAP認証の認知度が向上して、買い物の際に BAP認証の青いラベルを選び、世界の生産現場の持続可能性に貢献することが期待されております。
同ページでは、「BAP認証を選ぶべき理由」、「おすすめのレシピ」、養殖業について知識を深めることのできる「養殖業入門講座」、水産物の健康面を強調した「シーフードと健康」などのページがございます。

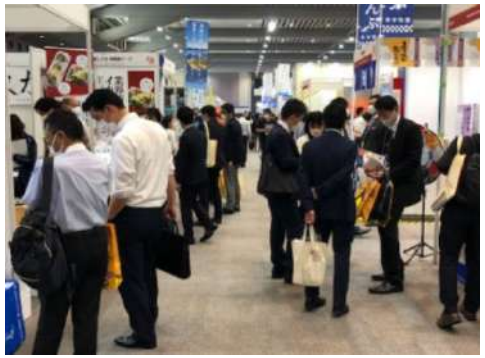
プレスリリースについてはこちら
https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000004.000086653.html

みなと新聞様での記事
https://www.minato-yamaguchi.co.jp/minato/e-minato/articles/129868

シーフードショー大阪への出展

GSAは2月21日（火）から22日（水）にかけてATCホールにて開催されるシーフードショー大阪に出展致します。
BAP認証とBSP認証を紹介するブースを設けます。
ご参加の皆様は以下までお立ち寄り下さい。

水産エコラベルコーナー



Seafood Expo North America 2023への出展

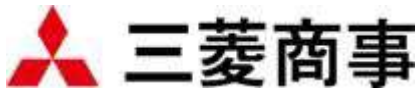
GSAは3月12日から14日にかけて米国・ボストンにて開催されるSeafood Expo North America 2023に出展致します。
BAP認証とBSP認証を紹介するブースを設けます。ご参加の皆様は以下までお立ち寄り下さい。

ブースナンバー481

3月13日午後4時から6時まで会場の205C室で開催される年次GSAステークホルダー・アップデートに、皆様をご招待します。トピックは以下の通りです。GSAのメンバーシップ、Responsible Seafood Summit、Advocate、Aquademia PodcastなどのGSA製品、BAP認証、BSP認証プログラムの最新情報などです。
GSAステークホルダー・アップデートへの登録はこちらから。

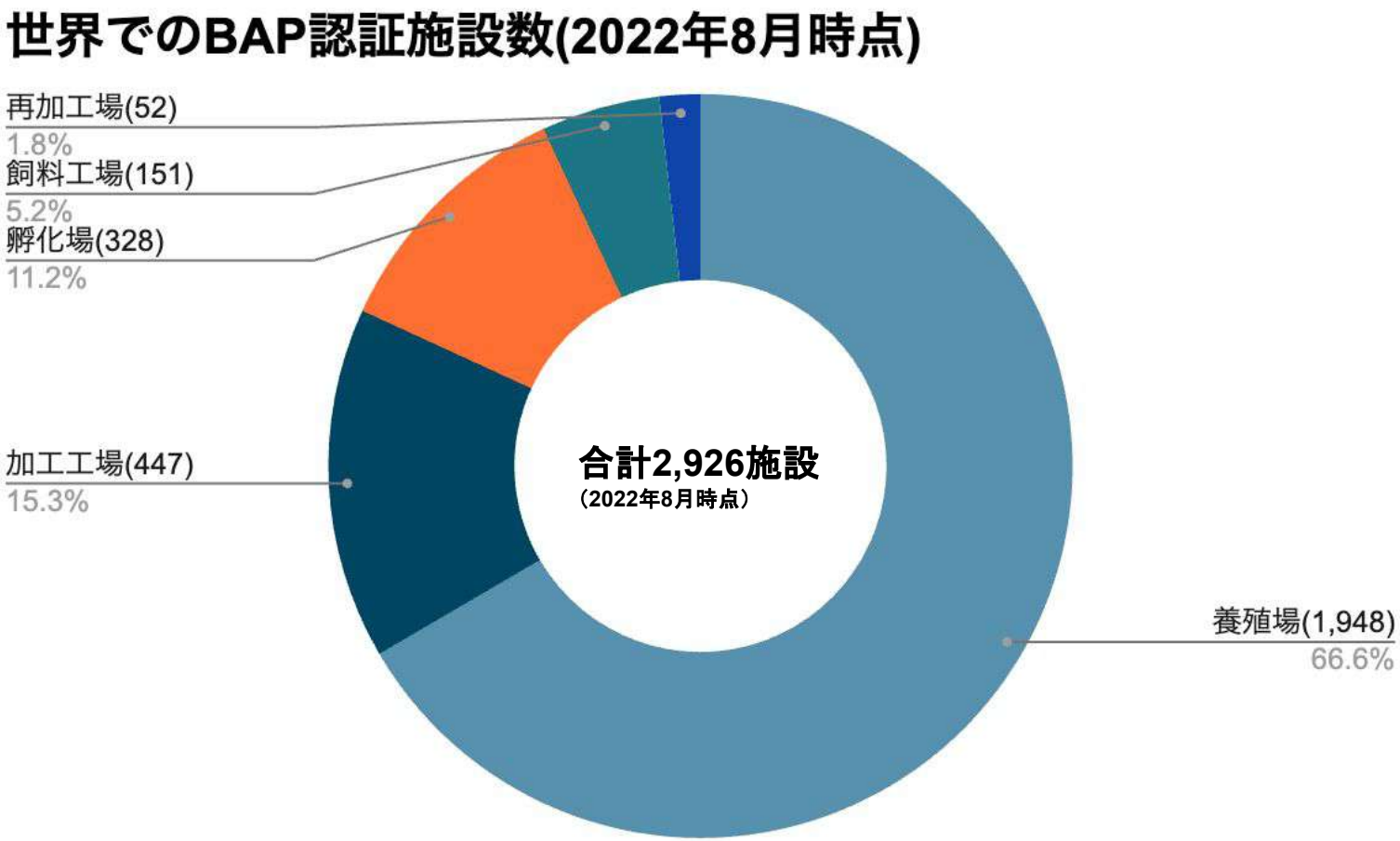
GSAのCEOであるブライアン・パーキンスは、3月12日のパネルディスカッション "Enabling Certification for Small Scale Producers "でスピーカーとして登壇します。皆様にお会いできることを楽しみにしています。

国内BAPエンドーサー企業一覧



※全32社のうち、23社を掲載

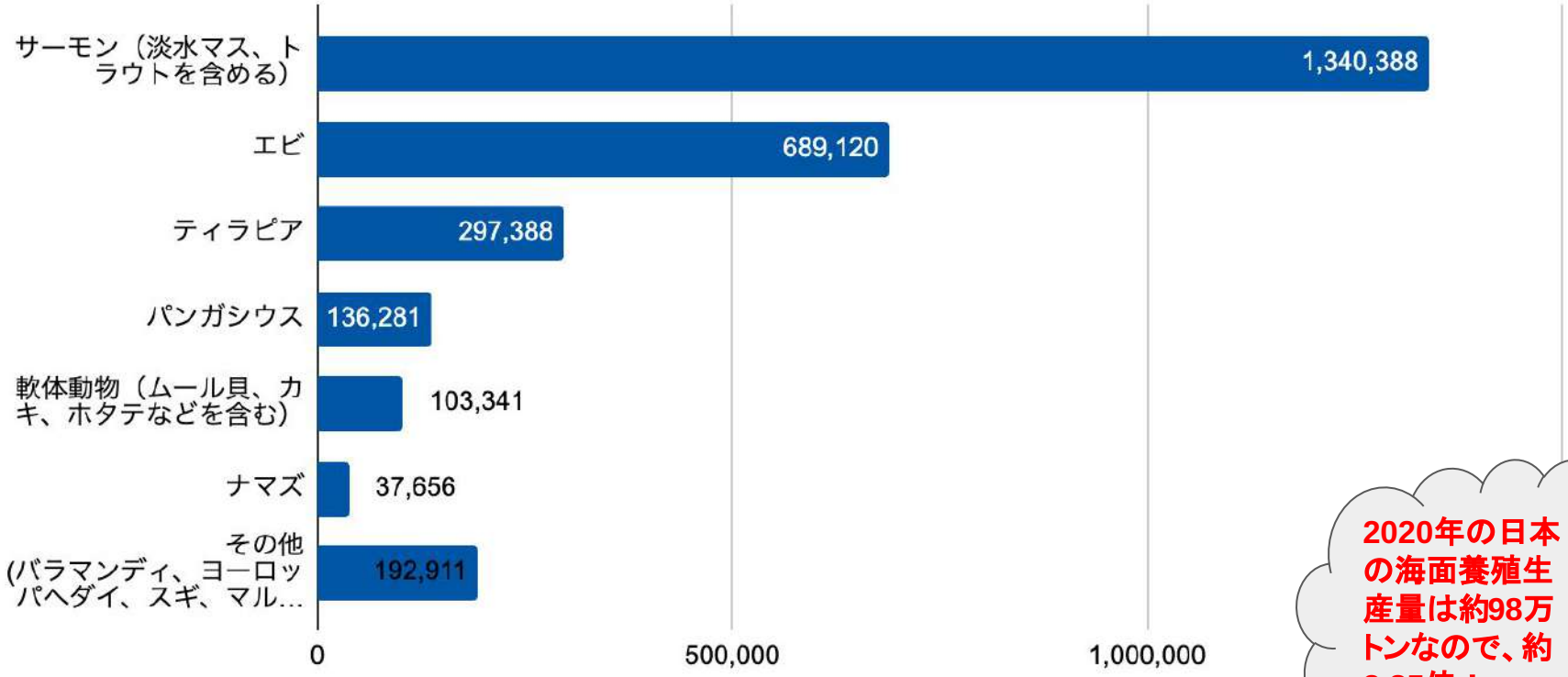
世界でのBAP認証施設数



2022年8月時点のBAP認証施設数は2,926件です。
※こちらの数字は各施設の直近の監査結果より集約されております。
現時点での日本での取得施設は無し。

魚種別のBAP認証生産量

2022年8月時点　（単位：トン）



2020年の日本の海面養殖生産量は約98万トンなので、約2.85倍！

2022年8月時点、BAP認証水産物の世界合計は279万7085トンです。
36カ国で29魚種を認証済み。
※こちらはBAP認証を取得している全養殖場の直近の監査結果からの数字です。

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けます様お願い致します。

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/1COWGrAKVCVoEIdZzmsOcSlXJZHcQ5-5h/view?usp=sharing

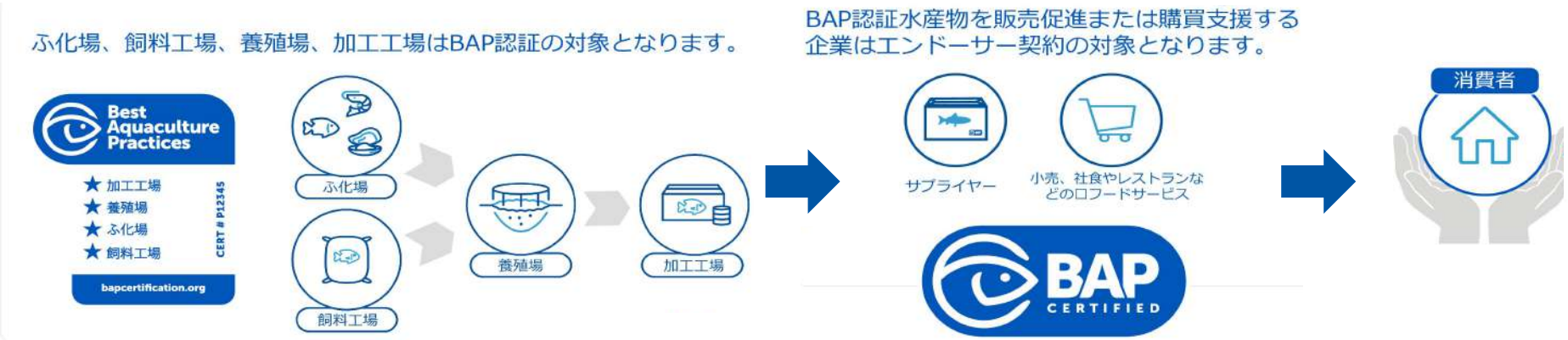
マーケットとして導入しやすいBAP認証

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ピッキング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。
詳しくはこちらよりBAP認証ロゴガイドラインをご参照ください。



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、各種資料を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://info.globalseafood.org/ja-jp/bap

GSAとBAP認証のご案内

養殖漁業ファクトシート

BAP認証ロゴマーク使用ガイドライン

2020年次レポート

BAP認証の日本語ロゴについて

BAP認証の日本語版ロゴを用意しております。
利用をご希望の方は芝井までお問い合わせください。
kota.shibai@globalseafood.org

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。

世界水産物連盟 日本マーケット担当
芝井 幸太

メールアドレス：
kota.shibai@globalseafood.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。