

Manuel consacré à la fourniture des informations produits relatives au Green-score

Version 5, 20/08/2025

Document Summary

Document Item	Current Value
Manuel consacré à la fourniture des informations produits relatives au Green-score	Manuel consacré à la fourniture des informations produits relatives au-score
Document Date	20/08/2025
Document Version	5.0
Document Issue	
Document Status	approved
Document Description	

Contributors

Name	Organisation
Bo Pincket	GS1 Belgium & Luxembourg

Log of Changes

Release	Date of Change	Changed By	Summary of Change
1	26-09-22	Bo Pincket	Creation
2	09-12-22	Bo Pincket	correction p 7: Code d'attribut d'emballage pour le couvercle en métal et l'étiquette en papier échangés.
3	22/09/2023	Bo Pincket	Mise à jour topics 3.3. Ajouter topics 3.3.1.6 Exemple en topic 5. Annexes
4	28/07/2025	Bo Pincket	Mise à jour du nom Eco-score → Green-score Mise à jour du nom Eco-score Collective → Green-score Collective Mise à jour du sujet 4 « Comment partager le Green-score calculé via les attributs GS1 ? Ajout du sujet 5 « Green-score vs Eco-score
5	20/08/2026	Bo Pincket	Mise à jour du sujet 4 « Comment partager le Green-score calculé via les attributs GS1 ? Ajout du sujet 5 « Green-score vs Eco-score

Disclaimer

GS1, under its IP Policy, seeks to avoid uncertainty regarding intellectual property claims by requiring the participants in the Work Group that developed this 'Manuel consacré à la fourniture des informations produits relatives au 'Green-score' to agree to grant to GS1 members a royalty-free license or a RAND license to Necessary Claims, as that term is defined in the GS1 IP Policy. Furthermore, attention is drawn to the possibility that an implementation of one or more features of this Specification may be the subject of a patent or other intellectual property right that does not involve a Necessary Claim. Any such patent or other intellectual property right is not subject to the licensing obligations of GS1. Moreover, the agreement to grant licenses provided under the GS1 IP Policy does not include IP rights and any claims of third parties who were not participants in the Work Group.

Accordingly, GS1 recommends that any organization developing an implementation designed to be in conformance with this Specification should determine whether there are any patents that may encompass a specific implementation that the organization is developing in compliance with the Specification and whether a license under a patent or other intellectual property right is needed. Such a determination of a need for licensing should be made in view of the details of the specific system designed by the organization in consultation with their own patent counsel.

THIS DOCUMENT IS PROVIDED 'AS IS' WITH NO WARRANTIES WHATSOEVER, INCLUDING ANY WARRANTY OF MERCHANTABILITY, NONINFRINGEMENT, FITNESS FOR PARTICULAR PURPOSE, OR ANY WARRANTY OTHERWISE ARISING OUT OF THIS SPECIFICATION. GS1 disclaims all liability for any damages arising from use or misuse of this Standard, whether special, indirect, consequential, or compensatory damages, and including liability for infringement of any intellectual property rights, relating to use of information in or reliance upon this document.

GS1 retains the right to make changes to this document at any time, without notice. GS1 makes no warranty for the use of this document and assumes no responsibility for any errors which may appear in the document, nor does it make a commitment to update the information contained herein.

Table des matières

1	Quel est le but de ce document ?	5
2	Le Green-score, c'est quoi ?.....	5
3	Comment faire pour partager les informations produits relatives à Le Green-score via les attributs GS1 ?.....	6
3.1	Systèmes de production appliqués	6
3.2	Circularité des matériaux d'emballage utilisés	7
3.2.1	Certifications et labels relatifs à la circularité des matériaux d'emballage utilisés	7
3.2.2	Matériaux d'emballage utilisés	8
3.3	Approvisionnement local des ingrédients & politique environnementale du pays d'origine des ingrédients	10
3.4	Impact sur la biodiversité.....	13
3.4.1	Impact sur les espèces animales menacées par l'arrachage des palmeraies pour la production d'huile de palme	13
3.4.2	Impact sur la population de poisson de certains types de poisson pêchés en mer.....	13
4	Comment partager le Green-score calculé via les attributs GS1 ?	14
5	Green-score vs Eco-score	15
6	Annexes.....	16
6.1	My Product Manager 'nom commercial et scientifique des ingrédients poisson et fruits de mer' liste de sélection	16
6.2	My Product Manager 'zone de pêche des ingrédients poisson et fruits de mer' liste de sélection.....	17
6.3	My Product Manager 'methode de pêche des ingrédients poisson et fruits de mer' method' liste de sélection.	18

1 Quel est le but de ce document ?

Ce document est destiné aux preneurs et fournisseurs de données GS1 qui souhaitent se partager des informations produits pertinentes dans le cadre du Green-score d'un produit pour les marchés cible belge, via My Product Manager (MPM) ou via le GS1 Global Data Synchronisation Network (GDSN).

Ce document explique **comment** utiliser **quels** attributs aux fins suivantes :

- partager les informations produits nécessaires au calcul de Le Green-score
- partager le Green-score calculé

Ces informations doivent être partagées dans la fiche produit de l'**UNITÉ DE BASE** de la hiérarchie produit.

Certains des attributs listés sont également utilisés pour partager des informations produits qui ne sont pas uniquement obligatoires dans le cadre du Green-score. Les accords mentionnés dans ce document concernent uniquement les informations produits nécessaires dans le cadre du Green-score, et ne s'appliquent pas aux autres exigences juridiques et commerciales. Les exigences juridiques et commerciales existantes applicables aux attributs énumérés restent d'application.

Vous trouverez plus d'informations sur le Green-score pour le marché cible belge en ligne via ce lien [Présentation | Green-score Belgium](#).

2 Le Green-score, c'est quoi ?

Le Green-score est un indicateur qui renseigne l'impact environnemental des produits alimentaires. Le Green-score émane du consortium français 'Green-score Collective'.

Il classe les produits en 7 catégories (A+, A, B, C, D, E), F, de l'impact le plus faible sur l'environnement (A+) au plus élevé (F).

Le Green-score est calculé sur la base de deux éléments distincts :

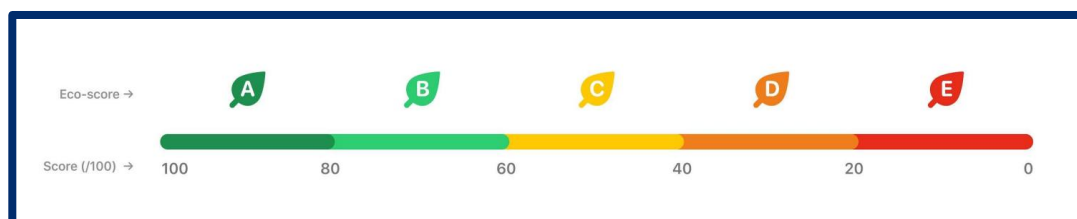
- l'analyse du cycle de vie (ACV) de la **catégorie de produit** dont le produit fait partie
- **des indicateurs** supplémentaires **spécifiques au produit**

L'ACV est une méthode d'évaluation environnementale existante standardisée basée sur différents critères et étapes. La méthode est largement utilisée par la communauté scientifique pour déterminer les effets sur l'environnement. Les ACV des 2.500 catégories de produits ont été définies par l'agence française de la transition écologique (ADEME). L'ACV est intégrée à le Green-score sous la forme d'un score sur 100 points.

Les indicateurs supplémentaires permettent de prendre en compte d'autres aspects environnementaux qui ne sont pas couverts par l'ACV, tels que la biodiversité, la protection d'espèces menacées ou même l'approvisionnement local. Sur la base de prestations spécifiques au produit par rapport à ces indicateurs, ce dernier se voit attribuer des points bonus-malus (de -15 à +20).

Le Green-score se compose d'un score sur 100, calculé sur la base de la catégorie de produit, complété par des indicateurs supplémentaires portant sur les caractéristiques spécifiques du produit en question. Le Green-score final est calculé en additionnant tous les composants.

$$\text{Green-score} = \text{ACV} + \text{bonus} - \text{malus}$$



3 Comment faire pour partager les informations produits relatives à Le Green-score via les attributs GS1 ?

Comme indiqué ci-dessus, le Green-score est basé sur 2 éléments :

- Un score sur 100 basé sur le score ACV de la classification de produit à laquelle le produit appartient.
- Des points bonus-malus (de -15 à +20) sur base des **prestations spécifiques au produit** par rapport aux critères suivants :
 - systèmes de production appliqués
 - circularité des matériaux d'emballage utilisés
 - approvisionnement local des ingrédients
 - politique environnementale du pays d'origine des ingrédients
 - impact sur la biodiversité

Pour déterminer les **prestations spécifiques au produit**, des informations propres au produit par critère doivent être fournies. Ce chapitre vous explique quelles sont les informations obligatoires par critère, et quand et comment les attributs ci-dessous doivent être utilisés.

BMSid	BMSname	Local attribute name
665	certificationAgency	Organisme de certification
667	certificationStandard	Norme de certification
685	certificationValue	Valeur de certification
1284	ingredientContentPercentage	Pourcentage du contenu de l'ingrédient
1285	ingredientName	Nom de l'ingrédient
1286	ingredientName/@languageCode	Code linguistique du nom de l'ingrédient
1288	ingredientSequence	Ordre des ingrédients
1327	provenanceStatement	Déclaration de l'origine de l'ingrédient
1328	provenanceStatement/@languageCode	Code linguistique de la déclaration de l'origine de l'ingrédient
1338	CountryCode	Code du pays d'origine de l'ingrédient
2166	PackagingFeatureCode	Fonctionnalité de l'emballage
2186	packagingTypeCode	Code du type d'emballage
2187	packagingTypeDescription	Description du type d'emballage
2188	packagingTypeDescription/@languageCode	Langue de la description du type d'emballage
2206	packagingMaterialTypeCode	Code de matériau d'emballage
2218	packagingMaterialThickness	Épaisseur du matériau d'emballage
2219	packagingMaterialThickness/@measurementUnitCode	Unité de mesure de l'épaisseur du matériau d'emballage
2228	packagingMaterialColourCodeReference	Couleur de l'emballage
2237	packagingMaterialTypeCode	Emballage composite: Code de type d'emballage
2238	packagingMaterialCompositionQuantity	Emballage composite: Quantité matériau d'emballage
2239	packagingMaterialCompositionQuantity/@measurementUnitCode	Emballage composite: Unité de mesure quantité matériau d'emballage
2240	packagingMaterialThickness	Emballage composite: Épaisseur
2241	packagingMaterialThickness/@measurementUnitCode	Emballage composite: Unité de mesure épaisseur
2312	packagingMarkedLabelAccreditationCode	Code du logo d'accréditation/label de qualité sur l'emballage
6306	packagingRawMaterialCode	Code de la matière première dans l'emballage
6307	packagingRawMaterialContentPercentage	Pourcentage de la matière première dans l'emballage
6311	packagingRawMaterialCode	Code de la matière première composite dans l'emballage
6312	packagingRawMaterialContentPercentage	Pourcentage de la matière première composite dans l'emballage

Liste des attributs GDSN utilisée pour transmettre les informations spécifiques au produit nécessaires pour le calcul du Green-score.

3.1 Systèmes de production appliqués

Le bonus-malus attribué aux systèmes de production appliqués et leur impact positif sur l'environnement est défini sur la base de reconnaissances, autorisations ou accréditations écologiques spécifiques qu'un produit a reçues sous la forme d'une certification (label) pour avoir suivi les directives de l'instance qui émet la certification et également reconnue par le Green-score Collective.

Code value	description
AGRICULTURE_BIOLOGIQUE	Agriculture Biologique - France's national logo for organic products
AQUACULTURE_STEWARDSHIP_COUNCIL	ASC label for farmed seafood (Aquaculture Stewardship Council)
BIO_PARTENAIRE	Bio Partenaire
BIOGARANTIE	Biogarantie
BIOLAND	BIOLAND - Organic food label
BLEU_BLANC_COEUR	Bleu Blanc Coeur
DEMETER_LABEL	DEMETER label (biodynamic agriculture)
EKO	EKO - organic production (certified by Skal, Netherlands)
EU_ORGANIC_FARMING	EU ORGANIC FARMING (EU logo)
FAIR_TRADE_MARK	FAIR TRADE MARK (international Fair trade Standards)
HAUTE_VALEUR_ENVIRONNEMENTALE	Haute Valeur Environnementale
LABEL_ROUGE	LABEL ROUGE (high quality poultry and eggs from traditional, free-range farming)
MARINE_STEWARDSHIP_COUNCIL_LABEL	MSC label for certified sustainable seafood (Marine Stewardship Council)
NATURE_ET_PROGRES	Nature Et Progres
RAINFOREST_ALLIANCE	RAINFOREST Alliance certified (for rainforest protection)
UTZ_CERTIFIED	UTZ Certified

Liste des labels/certifications des systèmes de production reconnus par Le Green-score Collective.

3.1.1.1 Code du logo d'accréditation/label de qualité sur l'emballage

Pour les certifications (labels) reconnues par le Green-score Collective qui se trouvent sur l'emballage (étiquette), vous devez utiliser l'attribut conforme aux directives standards 'Code du logo d'accréditation/label de qualité sur l'emballage'. Sélectionnez le code correspondant au label qui se trouve sur l'emballage dans la liste de codes 'PackagingMarkedLabelAccreditationCode'. Répétez cette opération pour tous les labels présents sur l'emballage.

3.1.1.2 Valeur de certification

Pour les certifications (labels) reconnues par le Green-score Collective qui ne sont **PAS** présentes sur l'emballage, vous devez utiliser l'attribut 'Valeur de certification'. Cherchez le code correspondant au label dans la liste de codes 'PackagingMarkedLabelAccreditationCode' et complétez le code dans l'attribut 'Valeur de certification'. Répétez cette opération pour toutes les certifications (labels) reconnues par le Green-score Collective qui ne sont **PAS** présentes sur l'emballage.

3.2 Circularité des matériaux d'emballage utilisés

Le bonus-malus pour les matériaux d'emballage utilisés vise à promouvoir la circularité des emballages et l'utilisation de matières premières renouvelables et biodégradables. Le but est de promouvoir les emballages qui bénéficient d'une seconde vie et pouvant être réutilisés aux mêmes fins ('en circuit fermé'). Cela permet de limiter l'extraction de nouvelles matières premières destinées à la fabrication de nouveaux emballages jetables.

Le bonus-malus pour les matériaux d'emballage utilisés est défini sur la base de l'origine des matières premières brutes utilisées et des scénarios prévus pour la fin de vie.

3.2.1 Certifications et labels relatifs à la circularité des matériaux d'emballage utilisés

Les certifications (labels) suivantes qu'un produit a reçues en reconnaissance, autorisation ou accréditation de l'utilisation de matériaux renouvelables, ou qui offrent une garantie quant à la gestion plus respectueuse des matières premières sont éligibles par le Green-score Collective.

Code value	description
BONSUCRO	BonSucro
FOREST_STEWARDSHIP_COUNCIL_100_PERCENT	FSC 100 Percent (100 % material from sustainable forestry)
FOREST_STEWARDSHIP_COUNCIL_LABEL	FSC label for sustainable forestry (Forest Stewardship Council)
FOREST_STEWARDSHIP_COUNCIL_MIX	FSC MIX (material mix from controlled forestry sources)
FOREST_STEWARDSHIP_COUNCIL_RECYCLED	FSC RECYCLED (recycling material only)

Liste des labels/certifications des matériaux renouvelables reconnus par Le Green-score Collective.

3.2.1.1 Code du logo d'accréditation/label de qualité sur l'emballage

Pour les certifications (labels) reconnues par le Green-score Collective qui se trouvent sur l'emballage (étiquette), vous devez utiliser l'attribut conforme aux directives standards 'Code du logo d'accréditation/label de qualité sur l'emballage'. Sélectionnez le code correspondant au label qui se trouve sur l'emballage dans la liste de codes 'PackagingMarkedLabelAccreditationCode'. Répétez cette opération pour tous les labels présents sur l'emballage.

3.2.1.2 Valeur de certification

Pour les certifications (labels) reconnues par le Green-score Collective qui ne sont **PAS** présentes sur l'emballage, vous devez utiliser l'attribut 'Valeur de certification'. Cherchez le code correspondant au label dans la liste de codes 'PackagingMarkedLabelAccreditationCode' et complétez le code dans l'attribut 'Valeur de certification'. Répétez cette opération pour toutes les certifications (labels) reconnues par le Green-score Collective qui ne sont **PAS** présentes sur l'emballage.

3.2.2 Matériaux d'emballage utilisés

Les informations d'emballage standards de l'unité consommateur, comme celles proposées au consommateur dans le commerce et dans les fiches produits GS1, sont ensuite remplies conformément aux directives existantes, complétées par des exigences spécifiques relatives à l'Green-score, utilisées pour déterminer le score bonus-malus de l'emballage.

Les attributs spécifiques d'emballage suivants doivent être utilisés pour fournir les informations d'emballage pertinentes relatives à l'Green-score.

3.2.2.1 Code du type d'emballage

Remplissez le type d'emballage conformément aux directives et instructions existantes de **tous les différents éléments d'emballage** dont l'emballage est composé dans lequel le produit est proposé au consommateur. Sélectionnez la valeur correcte dans la liste de codes 'PackagingTypeCode'.

P. ex : pot de mayonnaise

- Pot en verre (élément d'emballage principal) : Code du type d'emballage = pot (PT)
- Couvercle en métal (peut être détaché du pot) : Code du type d'emballage = PUG
- Étiquette en papier (peut être détachée du pot) : Code du type d'emballage = PUG

Remarque : lorsqu'un emballage se compose de plusieurs éléments d'emballage, il est préférable de fournir une description détaillée de l'emballage de l'ensemble du produit et des éléments d'emballage via l'attribut 'Description du type d'emballage'.

P. ex : pot de mayonnaise

- pot en verre : Description de l'emballage = pot en verre avec couvercle en métal et étiquette en papier
- couvercle en métal : Description de l'emballage = couvercle en métal
- étiquette en papier : Description de l'emballage = étiquette en papier

3.2.2.2 Code de caractéristique d'emballage

Destiné aux éléments d'emballage pour lesquels l'attribut 'Code du type d'emballage' est '**PUG**' (emballé, aucune spécification), vous devez sélectionner en fonction du calcul du Green-score la caractéristique d'emballage correcte dans la liste de codes 'packagingFeatureCode'.

P. ex : Pot de mayonnaise : pot en verre avec couvercle en métal et étiquette en papier

- couvercle en métal
 - Code du type d'emballage : PUG
 - Code de caractéristique d'emballage : SCREW_CAP_METAL
- étiquette en papier
 - Code du type d'emballage : PUG
 - Code de caractéristique d'emballage : LABEL

3.2.2.3 Code de matériau d'emballage/Emballage composite - Code de matériau d'emballage

Conformément aux instructions existantes, il est également obligatoire pour le calcul de le Green-score d'utiliser pour tous les types d'emballage l'attribut 'Code de matériau d'emballage' pour renseigner le matériau dont le type d'emballage est composé. Sélectionnez la bonne valeur dans la liste de codes 'PackagingMaterialTypeCode'.

Lorsqu'un type d'emballage est composé de différents matériaux, vous devez sélectionner le code 'COMPOSITE' dans l'attribut 'Code de matériau d'emballage' et vous devez utiliser l'attribut 'Emballage composite - Code de matériau d'emballage' pour renseigner les différents matériaux dont le type d'emballage est composé.

3.2.2.4 Couleur de l'emballage

Conformément aux instructions existantes, il est également obligatoire pour le calcul de le Green-score de renseigner la couleur du matériau d'emballage lorsque celui-ci équivaut à **POLYMER_PET** en utilisant l'attribut 'Couleur de l'emballage'. Sélectionnez la valeur adéquate dans la liste de codes 'PackagingMaterialColourCodeReference'.

3.2.2.5 Emballage composite : Quantité matériau d'emballage

Conformément aux instructions existantes, il est également obligatoire pour le calcul du Green-score de renseigner pour les matériaux d'emballage composites la quantité de matériau d'emballage de chaque élément de la composition dans l'attribut 'Emballage composite : Quantité matériau d'emballage'. Utilisez également l'attribut 'Emballage composite: Unité de mesure quantité matériau d'emballage' pour renseigner l'unité dans laquelle vous avez introduit la quantité de matériau d'emballage.

3.2.2.6 Épaisseur/Emballage composite: Épaisseur

Conformément aux instructions existantes, il est également nécessaire de renseigner l'épaisseur du matériau pour le calcul du Green-score lorsque l'attribut 'Code de matériau d'emballage' ou 'Emballage composite - Code de matériau d'emballage' est **METAL_ALUMINUM**. Cela se fait via les attributs connexes 'Épaisseur du matériau d'emballage' ou 'Emballage composite: Epaisseur'. Utilisez également l'attribut correspondant 'Unité de mesure de l'épaisseur du matériau d'emballage' et 'Emballage composite: Epaisseur' pour renseigner l'unité dans laquelle vous avez renseigné l'épaisseur du matériau d'emballage.

3.2.2.7 Code de la matière première dans l'emballage/Pourcentage de la matière première dans l'emballage & Code matière première composite dans l'emballage/Pourcentage de la matière première composite dans l'emballage

Pour le calcul du Green-score, il est également requis de renseigner pour certains matériaux d'emballage que ces derniers sont produits à base de matériau recyclé. Dans ce cas, il faut également mentionner le % de matériau recyclé utilisé.

Sélectionnez la valeur 'RECYCLED' dans l'attribut 'Code de la matière première dans l'emballage' ou 'Code matière première composite dans l'emballage' lorsque du matériau recyclé est utilisé pour produire le matériau d'emballage concerné.

Utilisez les attributs correspondants 'Pourcentage de la matière première dans l'emballage' ou 'Pourcentage de la matière première composite dans l'emballage' pour préciser le % de matériau recyclé utilisé.

Ces règles supplémentaires propres au Green-score sont **uniquement d'application** pour les matériaux d'emballage suivants : CORRUGATED_BOARD_DOUBLE_WALL, CORRUGATED_BOARD_OTHER, CORRUGATED_BOARD_SINGLE_WALL, CORRUGATED_BOARD_TRIPLE_WALL, PAPER_MOLDED_PULP, PAPER_OTHER, PAPER_PAPER, PAPER_PAPERBOARD.

3.3 Approvisionnement local des ingrédients & politique environnementale du pays d'origine des ingrédients

Que ce soit pour l'approvisionnement local ou la politique environnementale d'application dans le pays d'origine, le bonus-malus est déterminé sur la base de l'origine des ingrédients dont le produit est composé.

Pour déterminer ce bonus-malus, il est dès lors nécessaire, outre les informations relatives aux ingrédients et à l'origine qui sont déjà fournies dans le cadre du règlement européen 1169/2011 via GDSN au niveau du produit (liste d'ingrédients, code pays d'origine, informations relatives à la provenance...), de renseigner également des informations supplémentaires relatives à l'origine par ingrédient.

Ces informations supplémentaires relatives à l'origine doivent être fournies pour les ingrédients principal et les sous-ingrédients de la liste d'ingrédients avec le % le plus élevé, qui composent au minimum 85 % du produit complet. Lorsque plus de 6 ingrédients différents sont nécessaires pour atteindre le seuil de 85 %, seules les informations relatives aux 6 ingrédients présentant le % le plus élevé doivent être renseignées pour le calcul du Green-score.

Les attributs spécifiques à l'ingrédient suivants doivent pour ce faire être utilisés : Ordre des ingrédients, Nom de l'ingrédient, Pourcentage du contenu de l'ingrédient, Code du pays d'origine de l'ingrédient et Fonctionnalité de l'emballage.

3.3.1.1 Ordre des ingrédients

Pour tous les ingrédients principal et les sous-ingrédients pris en compte pour le calcul de l'Green-score, il convient d'utiliser l'attribut 'Ingredient Sequence' pour spécifier la valeur initiale indiquant l'ordre des ingrédients en fonction du pourcentage de contenu du produit. Il s'agit du même ordre que celui dans lequel ils apparaissent dans la liste des ingrédients (1268 BMS ingredientStatement).

L'ingrédient principal ayant le pourcentage le plus élevé reçoit le numéro d'ordre 01. L'ingrédient principal ayant le deuxième pourcentage le plus élevé reçoit le numéro d'ordre 02 et ainsi de suite.

Le sous-ingrédient ayant le pourcentage le plus élevé reçoit le numéro d'ordre 0x.01. Le sous-ingrédient ayant le deuxième pourcentage le plus élevé reçoit le numéro d'ordre 0X.02, etc.

3.3.1.2 Nom de l'ingrédient/Code linguistique du nom de l'ingrédient

Utilisez l'attribut 'Nom de l'ingrédient' pour renseigner le nom des ingrédients pris en compte pour le calcul du Green-score du produit.

Utilisez le nom tel que mentionné dans la liste des ingrédients (1268 BMS ingredientStatement).

Pour les ingrédients issus de poisson, vous devez ajouter le nom scientifique correspondant au nom du poisson entre parenthèses. Et ce même s'il n'est pas mentionné sur l'emballage de la liste d'ingrédients (1268 BMS ingredientStatement).

ex.: Maquereau (Scomber Scombrus)

Remarque : Les utilisateurs de l'interface My Product Manager peuvent sélectionner le nom commercial et scientifique des ingrédients de poisson les plus courants conformément à la syntaxe spécifiée ci-dessus à partir d'une liste de sélection My Product Manager. Cette liste de sélection My Product Manager 'nom commercial et scientifique de l'ingrédient poisson et fruits de mer' se trouve à l'annexe 5.1.

Le nom de l'ingrédient doit uniquement être renseigné dans une seule langue. Utilisez l'attribut 'Code linguistique du nom de l'ingrédient' pour renseigner la langue utilisée.

3.3.1.3 Pourcentage du contenu de l'ingrédient

Pour tous les ingrédients pris en compte pour le calcul du Green-score et dont le nom est donc précisé dans l'attribut 'Nom de l'ingrédient', il faut renseigner via l'attribut 'Pourcentage du contenu de l'ingrédient' le pourcentage de l'ingrédient dans la composition totale du produit. Si le % d'un ingrédient est déjà complété dans la liste d'ingrédients (1268 BMS ingredientStatement), il faut alors le renseigner une nouvelle fois dans l'attribut 'Pourcentage du contenu de l'ingrédient'.

Ce % est essentiel pour déterminer quelle sera l'importance d'un ingrédient spécifique par rapport aux autres ingrédients qui sont pris en compte pour le calcul du Green-score. Plus le % d'un ingrédient est élevé, plus l'origine de cet ingrédient importera pour déterminer le bonus-malus.

3.3.1.4 Code du pays d'origine de l'ingrédient

Utilisez l'attribut 'Code du pays d'origine de l'ingrédient' pour renseigner l'origine de tous les ingrédients (à l'exception des ingrédients issus de poisson pêchés en mer) qui sont pris en compte pour le calcul du Green-score du produit.

Lorsque l'origine de l'ingrédient est variable et que les informations sur les % spécifiques ne sont pas disponibles pour chaque lieu d'approvisionnement, indiquez toutes les origines pertinentes dans l'attribut 'Code du pays d'origine de l'ingrédient'.

ex.: Produit contenant 80 % de tomates, dont un pourcentage non précisé provient du Maroc et un pourcentage non précisé provient de Belgique.

- Ordre des ingrédients: 01
- Nom de l'ingrédient: Tomates
- Pourcentage du contenu de l'ingrédient ingrédients: 80
- Code du pays d'origine de l'ingrédient: [504] Maroc, [056] Belgique

Lorsque l'origine de l'ingrédient est variable et que des informations sur des pourcentages spécifiques sont disponibles pour chaque lieu d'approvisionnement, il est recommandé de fournir des informations détaillées en créant différents tableaux d'informations sur les ingrédients et de remplir les valeurs correctes pour tous les attributs.

ex.: Produit contenant 80 % de tomates, dont 60 % proviennent du Maroc et 20 % de Belgique.

- informations sur les ingrédients tableau 1
 - Ordre des ingrédients: 01
 - Nom de l'ingrédient: Tomates
 - Pourcentage du contenu de l'ingrédient: 80
 - Code du pays d'origine de l'ingrédient:
- tableau d'information sur les ingrédients 2
 - Ordre des ingrédients: 01.01
 - Nom de l'ingrédient: Tomates
 - Pourcentage du contenu de l'ingrédient: 60
 - Code du pays d'origine de l'ingrédient :[504] Maroc
- tableau d'information sur les ingrédients 3
 - Ordre des ingrédients: 01.02
 - Nom de l'ingrédient: Tomates
 - Pourcentage du contenu de l'ingrédient: 20
 - Code du pays d'origine de l'ingrédient :[056] Belgique

N'utilisez PAS l'attribut 'Code du pays d'origine de l'ingrédient' pour renseigner l'origine d'ingrédients issus de poissons pêchés en mer (Marine Fish ingredients). Utilisez pour ce faire l'attribut 'Déclaration de l'origine de l'ingrédient'.

3.3.1.5 Déclaration de l'origine de l'ingrédient/Code linguistique de la déclaration de l'origine de l'ingrédient

Utilisez l'attribut 'Déclaration de l'origine de l'ingrédient' pour renseigner l'origine de tous les ingrédients issus de poisson pêché en mer et qui sont pris en compte pour le calcul du Green-score.

Indiquer [la zone de pêche de la FAO et le code FOA](#) correspondant entre parenthèses, précédés des mots 'Pêché en'. (cfr GDSN list des codes 'CatchAreaCode')

ex.: **Pêché en** la mer Arctique (18)

Remarque : Les utilisateurs de l'interface My Product Manager peuvent sélectionner la zone de pêche des ingrédients de poisson conformément à la syntaxe spécifiée ci-dessus à partir d'une liste de sélection My Product Manager. Cette liste de sélection My Product Manager 'zone de pêche des ingrédients de poisson et de fruits de mer' se trouve à l'annexe 5.2.

La zone de pêche doit être saisie dans une seule langue. Utilisez l'attribut 'Code langue de la déclaration d'origine de l'ingrédient' pour spécifier la langue utilisée.

3.3.1.6 Exemple

Liste des ingrédients: céréales 50% (riz, blé complet, orge), chocolat noir 40% (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, graisse de lait anhydre, lécithine, arôme naturel de vanille), sucre 5%, farine de blé complet 2,4%, sel, farine de malt d'orge, lécithine

Les détails sur les % et l'origine des sous-ingrédients sont connus. Le fournisseur peut choisir de fournir des informations sur tous les ingrédients principaux et tous les sous-ingrédients ou de tenir compte du 'seuil de 85 % - 6 ingrédients différents' convenu. Afin d'atteindre le seuil de 85%, le pourcentage de 6 ingrédients différents est requis dans cet exemple.

Ordre des ingrédients	Nom de l'ingrédient	Pourcentage du contenu de l'ingrédient	Code du pays d'origine de l'ingrédient	
01	céréales	50		
01.01	riz	25	[704] Vietnam	(1)
01.02	blé complet	14	[056] Belgique	(4)
01.03	orge	11	[056] Belgique	(5)
02	chocolat noir	40		
02.01	sucre	16,5	[276] Allemagne	(2)
02.02	pâte de cacao	16	[276] Allemagne	(3)
02.03	beurre de cacao	4,5	[276] Allemagne	(6)
02.04	<i>graisse de lait anhydre</i>	2	[056] Belgique	
02.05	<i>lécithine</i>	0,7	[056] Belgique	
02.06	<i>arôme naturel de vanille</i>	0,3	[360] Indonésie	
03	sucre	5	[056] Belgique	(2)
04	farine de blé complet	2,4	[056] Belgique	
05	sel	1,2	[724] Espagne	
06	farine de malt d'orge	0,9	[056] Belgique	
07	lécithine	0,5	[032] Argentine	

Remarques :

- Les informations marquées en **gras** sont les informations minimales sur les ingrédients qui doivent être fournies afin de calculer correctement le bonus-malus pour l'approvisionnement local et la politique environnementale de ce produit.
- Les informations marquées en *italique* sont des informations supplémentaires qui sont disponibles et peuvent être fournies.
- Les informations marquées d'un fond vert sont les informations sur les ingrédients qui seront utilisées pour calculer le bonus-malus pour l'approvisionnement local et celui pour la politique environnementale de ce produit.

3.4 Impact sur la biodiversité

Au moment de déterminer les points malus de la biodiversité d'un produit, il est tenu compte de l'impact potentiel d'un produit sur :

- les espèces animales menacées par l'arrachage des palmeraies pour la production d'huile de palme
- la population de poisson de certains types de poisson pêchés en mer

3.4.1 Impact sur les espèces animales menacées par l'arrachage des palmeraies pour la production d'huile de palme

Tous les produits qui contiennent de l'huile de palme reçoivent un malus de -10 points, à moins que des labels prouvent que l'huile de palme utilisée est issue de plantations certifiées. Le Green-score Collective prend dans ce cadre 2 labels en compte : RSPO Segregated (SG) & RSPO Identity Preserved (IP).

3.4.1.1 Code du logo d'accréditation/label de qualité sur l'emballage

Pour les certifications (labels) RSPO Segregated (SG) & RSPO Identity Preserved (IP) qui se trouvent sur l'emballage (étiquette), vous devez utiliser l'attribut conforme aux directives standards 'Code du logo d'accréditation/label de qualité sur l'emballage'. Sélectionnez le code 'SUSTAINABLE_PALM_OIL_RSPO' (sustainable Palm Oil RSPO Certified) dans la liste de codes 'PackagingMarkedLabelAccreditationCode'.

3.4.1.2 Valeur de certification

Pour les certifications (labels) RSPO Segregated (SG) & RSPO Identity Preserved (IP) qui **NE** se trouvent **PAS** sur l'emballage (étiquette), vous devez utiliser l'attribut 'Valeur de certification' et remplir 'SUSTAINABLE_PALM_OIL_RSPO'.

3.4.2 Impact sur la population de poisson de certains types de poisson pêchés en mer.

3.4.2.1 Déclaration de l'origine de l'ingrédient & Code linguistique de la déclaration de l'origine de l'ingrédient

Dans le cadre du calcul du Green-score, l'impact sur la biodiversité de la population de poisson est uniquement défini pour les poissons sauvages pêchés en mer. Pour ces ingrédients issus de poisson issus de la pêche maritime, il faut disposer des informations sur le lieu et la manière dont le poisson a été pêché. Il faut pour ce faire utiliser les attributs Déclaration de l'origine de l'ingrédient/Code linguistique de la déclaration de l'origine de l'ingrédient.

Pour le calcul du bonus-malus de l'approvisionnement local des ingrédients & politique environnementale du pays d'origine des ingrédients, vous avez déjà dû renseigner le lieu de pêche du poisson via l'attribut 'Déclaration de l'origine de l'ingrédient'.

Utilisez à nouveau l'attribut 'Déclaration de l'origine de l'ingrédient' pour indiquer comment le poisson a été pêché.

Indiquez [le type d'engin de pêche de la FAO et le code FAO correspondant](#) (cfr GDSN list des codes CatchMethodCodes) entre les parenthèses précédées de la mention 'Pêché avec'

ex.: **Pêché avec** dragues de bateaux (DRB)

Remarque : Les utilisateurs de l'interface My Product Manager peuvent sélectionner la méthode de pêche des ingrédients de poisson conformément à la syntaxe spécifiée ci-dessus à partir d'une liste de sélection My Product Manager. Cette liste de sélection My Product Manager 'méthode de capture des ingrédients de poisson et de fruits de mer' se trouve à l'annexe 5.3.

La méthode de pêche doit uniquement être renseignée dans une seule langue. Utilisez la même langue que celle pour renseigner la zone de pêche. Utilisez l'attribut 'Code linguistique de la déclaration de l'origine de l'ingrédient' pour renseigner la langue.

4 Comment partager le Green-score calculé via les attributs GS1 ?

Toute partie qui utilise ou affiche le Green-score doit conclure un contrat de licence avec le Green-score Collective. Ce contrat ne prévoit aucune rémunération, le Green-score étant entièrement gratuit. Il a pour seul objectif de régir les conditions d'utilisation et d'affichage du Green-score, notamment afin de garantir le respect et la protection de la méthodologie et de la charte graphique.

Afin de partager le Green-score des produits alimentaires calculé conformément à la méthodologie du Green-score Collective, vous devez utiliser les attributs suivants :

- 'Organisme de certification' : remplissez '**Green-score Collective**' comme nom de l'organisme qui définit la norme.
- 'Norme de certification' : remplissez **Green-score** comme nom de la norme de certification.
- 'Valeur de certification' : indiquez la valeur du Green-score calculé '**A+**', '**A**', '**B**', '**C**', '**D**', '**E**', '**F**'

Si le fournisseur de données transmet des informations à propos du Green-score calculé via MPM ou GDSN, il doit s'assurer que la valeur introduite reste toujours à jour. Nous recommandons dès lors de partager uniquement la valeur du Green-score calculé via MPM ou GDSN si le calcul a été effectué par le fournisseur de données ou par un solution provider à la demande du fournisseur de données.

Lorsque le Green-score est calculé par le fournisseur de données, nous recommandons à ce dernier non seulement de partager le Green-score calculé avec le preneur de données, mais aussi les informations spécifiques au produit relatives au Green-score ayant été utilisées pour le calcul. Cela permet au preneur de données d'informer ses clients à propos du Green-score calculé du produit même, mais aussi de partager de plus amples informations à propos du produit. Il répond ainsi aux besoins du client et à la recommandation du Green-score Collective de garantir une transparence maximale à propos du Green-score du produit.

Chaque intervenant qui souhaite utiliser l'étiquette Green-score en vue de partager le Green-score calculé via l'emballage imprimé ou d'autres moyens analogues ou numériques, doit commencer par s'enregistrer auprès du Green-score Collective. Retrouvez davantage d'informations à ce propos sur [Green-score Collective site](#) sujet 'Registration'.

5 Green-score vs Eco-score

En raison d'une plainte de l'association biologique IFOAM, le consortium français, propriétaire de l'Eco-score, a été contraint de changer le nom du score. Celui-ci sera modifié de Eco-score en Green-score.

En France, il a été légalement établi que la dénomination Eco-score pour les produits alimentaires devait disparaître définitivement au plus tard le 31 décembre 2024. À partir du 1er janvier 2025, ce terme ne pourra plus figurer sur les emballages et le nouveau nom Green-score devra être utilisé.

Dans le Benelux, il n'existe aucune restriction légale concernant l'utilisation de la dénomination Eco-score pour les produits alimentaires.

Lorsque l'étiquette Eco-score figure sur votre emballage et que vous souhaitez partager l'Eco-score via le GDSN, vous devez encore utiliser le terme 'Eco-score' dans votre fiche produit :

- 'Organisme de certification': Eco-score Collective
- 'Norme de certification': Eco-score
- 'Valeur de certification': A



Lorsque votre emballage a déjà été mis à jour et comporte le nouveau label Green-score, vous devez utiliser le nouveau terme 'Green-score' pour partager le nouveau score via le GDSN.

- 'Organisme de certification': Green-score Collective
- 'Norme de certification': Green-score
- 'Valeur de certification': A+

Si vous avez uniquement partagé via le GDSN les données produit nécessaires au calcul de l'Eco-score, vous n'avez rien à modifier. Les mêmes données peuvent être utilisées pour calculer le Green-score.

6 Annexes

6.1 My Product Manager 'nom commercial et scientifique des ingrédients poisson et fruits de mer' liste de sélection

Afin de limiter les erreurs lors du remplissage de l'attribut 'Nom de l'ingrédient' pour les ingrédients de les poissons et fruits de mer (voir rubrique 3.3.1.2), les utilisateurs de l'interface My Product Manager se voient proposer la liste de choix ci-dessous, dans laquelle ils peuvent sélectionner le nom commercial et scientifique correct pour les ingrédients des poissons et fruits de mer.

La liste de sélection au format Excel peut être téléchargée via ce [lien](#).

nom commercial et scientifique des ingrédients poisson et fruits de mer	
Vanneau (<i>Aequipecten opercularis</i>)	Limande sole du Pacifique (<i>Microstomus pacificus</i>)
Raie radiée (<i>Amblyraja radiata</i>)	Pétoncle du Japon (<i>Mizuhopecten yessoensis</i>)
Arche antique (<i>Anadara antiquata</i>)	Lingue franche (<i>Molva molva</i>)
Loup atlantique (<i>Anarhichas lupus</i>)	Moule chilienne (<i>Mytilus chilensis</i>)
Loup tacheté (<i>Anarhichas minor</i>)	Moule commune (<i>Mytilus edulis</i>)
Anguille d'Australie (<i>Anguilla australis</i>)	Cohana japonaise (<i>Nemipterus japonicus</i>)
Brosme (<i>Brosme brosme</i>)	Langoustine (<i>Nephrops norvegicus</i>)
Buccin (<i>Buccinum undatum</i>)	Pieuvre (<i>Octopus vulgaris</i>)
Tourteau (<i>Cancer pagurus</i>)	Saumon rose (<i>Oncorhynchus gorbuscha</i>)
Coque commune (<i>Cerastoderma edule</i>)	Saumon argenté (<i>Oncorhynchus kisutch</i>)
Crab des neiges rouge (<i>Chionoecetes japonicus</i>)	Truite arc-en-ciel (<i>Oncorhynchus mykiss</i>)
Crabe des neiges (<i>Chionoecetes opilio</i>)	Saumon rouge (<i>Oncorhynchus nerka</i>)
Hareng de l'Atlantique (<i>Clupea harengus</i>)	Tilapia du Nil (<i>Oreochromis niloticus</i>)
Crevette grise (<i>Crangon crangon</i>)	Huître plate européenne (<i>Ostrea edulis</i>)
Huîtres creuses nca (<i>Crassostrea spp</i>)	Crevette nordique (<i>Pandalus borealis</i>)
Sole-langue sénégalaise (<i>Cynoglossus senegalensis</i>)	Pangasius (<i>Pangasius spp</i>)
Bar européen (<i>Dicentrarchus labrax</i>)	Palourdes (<i>Paphia spp</i>)
Encornet géant (<i>Dosidicus gigas</i>)	Crabe royal hérissé (<i>Paralomis granulosa</i>)
Anchois d'Argentine (<i>Engraulis anchoita</i>)	Crevette kidi (<i>Parapenaeopsis stylifera</i>)
Anchois (<i>Engraulis encrasicolus</i>)	Crevettes pénéidés nca (<i>Penaeidae</i>)
Couteaux Ensis nca (<i>Ensis spp</i>)	Crevette géante tigrée (<i>Penaeus monodon</i>)
Lieu de l'Alaska (<i>Gadus chalcogrammus</i>)	Crevettes <i>Penaeus nca</i> (<i>Penaeus spp</i>)
Morue du Pacifique (<i>Gadus macrocephalus</i>)	Crevette pattes blanches (<i>Penaeus vannamei</i>)
Morue de l'Atlantique (<i>Gadus morhua</i>)	Pecten d'Amérique (<i>Placopecten magellanicus</i>)
Plie cynoglosse (<i>Glyptocephalus cynoglossus</i>)	Salicoque rouge d'Argentine (<i>Pleoticus muelleri</i>)
Homard américain (<i>Homarus americanus</i>)	Plie d'Europe (<i>Pleuronectes platessa</i>)
Grenouille-taureau d'Asie de l'Est (<i>Hoplobatrachus</i>)	Lieu noir (<i>Pollachius virens</i>)
Encornet rouge argentin (<i>Illex argentinus</i>)	Étrille bleue (<i>Portunus pelagicus</i>)
Encornet rouge nordique (<i>Illex illecebrosus</i>)	Écrevisse rouge de marais (<i>Procambarus clarkii</i>)
Listao (<i>Katsuwonus pelamis</i>)	Pocheteaux et raies raja nca (<i>Raja spp</i>)
Perche du Nil (<i>Lates niloticus</i>)	Grenouilles (<i>Rana spp</i>)
Cardines nca (<i>Lepidorhombus spp</i>)	Flétan noir (<i>Reinhardtius hippoglossoides</i>)
Limande du Japon (<i>Limanda aspera</i>)	Palourde japonaise (<i>Ruditapes philippinarum</i>)
Crabe royal de Patagonie (<i>Lithodes santolla</i>)	Saumon de l'Atlantique (<i>Salmo salar</i>)
Bigorneau (<i>Littorina littorea</i>)	Sardine commune (<i>Sardina pilchardus</i>)
Calmar mitre (<i>Loligo chinensis</i>)	Maquereau espagnol atlantique (<i>Scomber colias</i>)
Calmar indien (<i>Loligo duvauceli</i>)	Maquereau commun (<i>Scomber scombrus</i>)
Encornet (<i>Loligo vulgaris</i>)	Sébaste doré (<i>Sebastes norvegicus</i>)
Baudroie commune (<i>Lophius piscatorius</i>)	Sole du Sénégal (<i>Solea senegalensis</i>)
Grenadier de Patagonie (<i>Macruronus magellanicus</i>)	Sole commune (<i>Solea solea</i>)
Grenadier bleu (<i>Macruronus novaezelandiae</i>)	Salicoque des vases côtières (<i>Solenocera crassicornis</i>)
Églefin (<i>Melanogrammus aeglefinus</i>)	Douçeron triangulaire (<i>Spisula subtruncata</i>)
Merlu côtier du Cap (<i>Merluccius capensis</i>)	Sprat (<i>Sprattus sprattus</i>)
Merlu du large du Cap (<i>Merluccius paradoxus</i>)	Germon (<i>Thunnus alalunga</i>)
Merlu du Pacifique nord (<i>Merluccius productus</i>)	Albacore (<i>Thunnus albacares</i>)
Crevette jinga (<i>Metapenaeus affinis</i>)	Crevette seabob atlantique (<i>Xiphopenaeus kroyeri</i>)
Merlan bleu austral (<i>Micromesistius australis</i>)	Peigne de Patagonie (<i>Zygochlamys patagonica</i>)
Limande sole (<i>Microstomus kitt</i>)	

6.2 My Product Manager 'zone de pêche des ingrédients poisson et fruits de mer' liste de sélection.

Afin de limiter les erreurs lors du remplissage de l'attribut 'Déclaration d'origine des ingrédients' pour les ingrédients de poisson et de fruits de mer (voir rubrique 3.3.1.5), les utilisateurs de l'interface My Product Manager se voient proposer la liste de sélection ci-dessous dans laquelle ils peuvent sélectionner la zone de capture correcte pour les ingrédients de poisson et de fruits de mer.

La liste de sélection au format Excel peut être téléchargée via ce [lien](#).

zone de pêche des ingrédients poisson et fruits de mer	
Pêché en Afrique - Eaux continentales (01)	Pêché en Golfe de Gascogne - nord (27.8.a)
Pêché en Amérique du Nord - Eaux continentales (02)	Pêché en Golfe de Gascogne - central (27.8.b)
Pêché en Amérique du Sud - Eaux continentales (03)	Pêché en Golfe de Gascogne - sud (27.8.c)
Pêché en Asie - Eaux continentales (04)	Pêché en Golfe de Gascogne - large (27.8.d)
Pêché en L'Europe - Eaux continentales (05)	Pêché en Ouest du golfe de Gascogne (27.8.e)
Pêché en Océanie - Eaux continentales (06)	Pêché en Eaux portugaises (27.9)
Pêché en Ancienne zone de l'URSS - Eaux continentales (07)	Pêché en Eaux portugaises - est (27.9.a)
Pêché en Antarctique - Eaux continentales (08)	Pêché en Eaux portugaises - ouest (27.9.b)
Pêché en Mer Arctique (18)	Pêché en Açores et Nord-Est de l'Atlantique Sud (27.10)
Pêché en Atlantique, Nord-Ouest (21)	Pêché en Nord des Açores (27.12)
Pêché en Atlantique, nord-est (27)	Pêché en Est du Groenland (27.14)
Pêché en Mer de Barents (27.1)	Pêché en Nord-est du Groenland (27.14.a)
Pêché en Mer de Norvège, Spitzberg et île aux Ours (27.2)	Pêché en Sud-est du Groenland (27.14.b)
Pêché en Mer de Norvège (27.2.a)	Pêché en Atlantique, centre-ouest (31)
Pêché en Spitzberg et île aux Ours (27.2.b)	Pêché en Atlantique, centre-est (34)
Pêché en Skagerrak, Kattegat, Sound, Belt et mer Baltique (27.3)	Pêché en Méditerranée et mer Noire (37)
Pêché en Skagerrak et Kattegat (27.3.a)	Pêché en Méditerranée occidentale (37.1)
Pêché en Sound (27.3.b)	Pêché en Balearic (37.1.1)
Pêché en Belt (27.3.c)	Pêché en Golfe du Lion (37.1.2)
Pêché en Sound et Belt ou zone de transition (27.3.b,c)	Pêché en Sardaigne (37.1.3)
Pêché en Mer Baltique (27.3.d)	Pêché en Méditerranée centrale (37.2)
Pêché en Mer du Nord (27.4)	Pêché en Mer Adriatique (37.2.1)
Pêché en Mer du Nord septentrionale (27.4.a)	Pêché en Mer Ionienne (37.2.2)
Pêché en Mer du Nord centrale (27.4.b)	Pêché en Méditerranée orientale (37.3)
Pêché en Mer du Nord méridionale (27.4.c)	Pêché en Mer Égée (37.3.1)
Pêché en Eaux islandaises et féroïennes (27.5)	Pêché en Levant (37.3.2)
Pêché en Eaux islandaises (27.5.a)	Pêché en Mer Noire (37.4)
Pêché en Eaux féroïennes (27.5.b)	Pêché en Mer de Marmara (37.4.1)
Pêché en Rockall, côte nord-ouest de l'Écosse et nord de l'Irlande (27.6)	Pêché en Mer Noire (37.4.2)
Pêché en côte nord-ouest de l'Écosse et Irlande du Nord ou Ouest Ecosse (27.6.a)	Pêché en Mer d'Azov (37.4.3)
Pêché en Rockall (27.6.b)	Pêché en Atlantique, sud-ouest (41)
Pêché en Mer d'Irlande, ouest de l'Irlande, Porcupine Bank, Manche orientale et occidentale, etc (27.7)	Pêché en Atlantique, sud-est (47)
Pêché en Mer d'Irlande (27.7.a)	Pêché en Atlantique, Antarctique (48)
Pêché en Ouest Irlande (27.7.b)	Pêché en Océan Indien, ouest (51)
Pêché en Porcupine Bank (27.7.c)	Pêché en Océan Indien, est (57)
Pêché en Manche Est (27.7.d)	Pêché en Océan Indien, Antarctique (58)
Pêché en Manche Ouest (27.7.e)	Pêché en Nord-ouest pacifique (61)
Pêché en Canal de Bristol (27.7.f)	Pêché en Pacifique, nord-est (67)
Pêché en Mer Celtique septentrionale (27.7.g)	Pêché en Pacifique, centre-ouest (71)
Pêché en Mer Celtique méridionale (27.7.h)	Pêché en Pacifique, centre-est (77)
Pêché en Sud-ouest de l'Irlande - Est (27.7.j)	Pêché en Pacifique, sud-ouest (81)
Pêché en Sud-ouest de l'Irlande - Ouest (27.7.k)	Pêché en Pacifique, sud-est (87)
Pêché en Golfe de Gascogne (27.8)	Pêché en Pacifique, Antarctique (88)

6.3 My Product Manager 'methode de pêche des ingrédients poisson et fruits de mer' method' liste de sélection.

Afin de limiter les erreurs lors du remplissage de l'attribut 'Déclaration de l'origine des ingrédients' pour les ingrédients du poisson et des fruits de mer (voir rubrique 3.4.2.1), les utilisateurs de l'interface My Product Manager se voient proposer la liste de choix ci-dessous, dans laquelle ils peuvent sélectionner la méthode de capture correcte pour les ingrédients du poisson et des fruits de mer.

La liste de sélection au format Excel peut être téléchargée via ce [lien](#).

Methode de pêche des ingrédients poisson et fruits de mer	
Pêché avec filets encerclants (01)	Pêché avec dragues (04)
Pêché avec filets à relever (05)	Pêché avec moissonneuses - dragues mécanisées (HMD)
Pêché avec filets environnants - sans lignes de bourse (lampara) (LA)	Pêché avec dragues de bateaux (DRB)
Pêché avec filets de levage - à l'eau (LNB)	Pêché avec dragues à main (DRH)
Pêché avec lignes de levage - stationnaires, à quai (LNS)	Pêché avec filets mailants et filets enchevêtrés (07)
Pêché avec filets environnants - avec des lignes de sac à main (sennes coulissantes) (PS)	Pêché avec filets mailants et filets emmêlants - filets dérivants (GND)
Pêché avec filets de seines (02)	Pêché avec filets mailants et filets emmêlants - set de filets mailants (ancrés) (GNS)
Pêché avec filets de seine - seines de plage (SB)	Pêché avec filets mailants et filets emmêlants - filets mailants-trémails combinés (GTN)
Pêché avec filets de seine - seines danoises (SDN)	Pêché avec filets mailants et filets emmêlants - filets mailants encerclants (GNC)
Pêché avec filets de seine - paire de seines (SPR)	Pêché avec filets mailants et filets emmêlants - trémails (GTR)
Pêché avec filets de seine - seines écossaises (SSC)	Pêché avec pièges (08)
Pêché avec les chaluts (03)	Pêché avec pièges - pots (FPO)
Pêché avec chaluts de fond - chaluts à panneaux (OTB)	Pêché avec crochets et lignes (09)
Pêché avec chaluts de fond - chaluts à perche (TBB)	Pêché avec crochets et lignes - lignes à main et lignes de poteaux (mécanisées) (LHM)
Pêché avec chaluts pélagiques - chaluts jumeaux otter (OTT)	Pêché avec crochets et lignes - lignes à main et lignes de canne (manuelles) (LHP)
Pêché avec chaluts pélagiques - chaluts à paire (PTM)	Pêché avec crochets et lignes - palangres dérivantes (LLD)
Pêché avec chaluts de fond - chaluts à paire (PTB)	Pêché avec crochets et lignes - palangres mises à la terre (LLS)
Pêché avec chaluts pélagiques - chaluts à paille (OTM)	Pêché avec crochets et lignes - lignes de traîne (LTL)