

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS



Organisation des Nations
Unies pour l'alimentation
et l'agriculture



Organisation
mondiale de la Santé

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie - Tél: (+39) 06 57051 - Fax: (+39) 06 5705 4593 - E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

Point 9 de l'ordre du jour

CX/PFV 12/26/9
Juillet 2012

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES
COMITÉ DU CODEX SUR LES FRUITS ET LÉGUMES TRAITÉS

Vingt-sixième session
Montego Bay, Jamaïque
15 - 19 octobre 2012

DOCUMENT DE TRAVAIL SUR L'EXTENSION ÉVENTUELLE DE L'APPLICATION TERRITORIALE DE LA
NORME RÉGIONALE DU CODEX POUR LES PRODUITS À BASE DE GINSENG

Généralités

La trente-deuxième session de la Commission a adopté la norme pour les produits à base de ginseng en vue de la finaliser en tant que norme régionale (CODEX STAN 295R-2009) en juillet 2009.

À la vingt-cinquième session du Comité du Codex sur les fruits et légumes traités, la République de Corée a présenté une proposition concernant l'extension de l'application territoriale de la norme régionale pour les produits à base de ginseng et a demandé l'appui du Comité pour inclure la conversion de la norme régionale en norme mondiale dans les travaux prioritaires du Comité. Plusieurs délégations étaient en faveur d'examiner la proposition plus en profondeur en élaborant un document de travail décrivant le champ d'application de la norme régionale et incluant toute autre information pertinente sur les produits couverts par la norme, afin d'examiner plus avant la proposition à la prochaine session. Il a été recommandé que le document de travail soit accompagné d'un document de projet pour justifier la proposition de nouveaux travaux, afin que le Comité puisse disposer de tous les éléments requis pour prendre une décision éclairée au sujet de la demande (ALINORM REP11/PFV par. 119-120).

Introduction

Le ginseng est une plante vivace qui appartient au genre *Panax* de la famille des Araliaceae; environ 10 espèces de ginseng sont cultivées à travers le monde. Parmi ces espèces, le *P. ginseng* C.A. Meyer, *P. quinquefolius* L. et *P. notoginseng* Burk sont cultivées commercialement et distribuées sur le marché mondial. Cependant, la norme régionale pour les produits à base de ginseng ne décrit que les espèces *P. ginseng* C.A.Meyer et *P. quinquefolius* L. comme ingrédients de base, car *P. notoginseng* Burk n'est pas utilisé pour les types de produits décrits dans la norme.

Le ginseng est un légume-racine qui est largement utilisé comme denrée alimentaire, et des dizaines de recettes ont été élaborées pour ce produit. En outre, à mesure que les méthodes de transformation se sont perfectionnées, divers produits dérivés ont été mis au point afin d'améliorer la distribution et le stockage du ginseng ainsi que sa comestibilité.

Les produits à base de ginseng les plus représentatifs et dont le volume des échanges est le plus élevé sont le ginseng séché et l'extrait de ginseng. Le ginseng séché est obtenu à partir du ginseng frais, séché naturellement ou traité à la vapeur puis séché. L'extrait de ginseng est obtenu par extraction des composants solubles de ginseng frais ou de ginseng séché, suivi d'un procédé de filtrage et de concentration. Le ginseng séché est classé comme ginseng brut en poudre ou comme ginseng sec étuvé, selon la méthode de fabrication utilisée, et l'extrait de ginseng est classé comme extrait de ginseng ou comme extrait de ginseng brut étuvé, selon le type de ginseng utilisé comme matière première. Le ginseng séché peut être transformé en un produit contenant la racine principale et/ou les racines latérales de ginseng frais ou en un produit de type poudre ou fragments, tandis que l'extrait de ginseng peut se présenter sous forme de résine à viscosité élevée ou de poudre.

Nécessité d'élaborer la norme

Le ginseng est cultivé non seulement en Chine, en Corée, au Canada et aux États-Unis, mais aussi plus récemment dans plusieurs pays européens et en Océanie. Selon certaines données statistiques, les racines de ginseng frais ou sec, entières ou coupées, concassées ou pulvérisées, sont commercialisées dans au moins 50 pays à travers le monde, et le volume des échanges est en augmentation graduelle (valeur des exportations : 354 millions de dollars EU; valeur des importations : 263 millions de dollars EU en 2010). Toutefois, il est difficile d'évaluer précisément le volume des échanges internationaux de produits transformés, à l'exclusion des racines de ginseng, en raison de la grande diversité des produits et des différences de classement aux fins de la tarification douanière des différents pays. Malgré tout, étant donné que le ratio du volume des échanges de racines de ginseng et de produits transformés est d'environ 4 pour 6 en Corée, on présume que le volume des échanges mondiaux de tous les produits à base de ginseng, y compris les produits transformés, est largement supérieur.

Bien que le volume des échanges de produits soit en expansion et que divers produits soient distribués à travers le monde, de nombreux pays hors de l'Asie ne disposent pas de législation ni de critères pour les produits à base de ginseng, ou utilisent des grilles de classement différentes, ce qui induit de la confusion dans le commerce international des produits à base de ginseng.

Par conséquent, il est devenu nécessaire d'établir une norme mondiale pour les produits à base de ginseng afin de protéger la santé des consommateurs et de garantir des pratiques commerciales équitables à travers le monde ainsi que dans la région asiatique.

Recommandation

La République de Corée invite le CCPFV à soutenir la proposition de la Corée concernant l'extension de l'application territoriale de la norme régionale pour les produits à base de ginseng et d'examiner le document de projet ci-joint.

PROPOSITION DE CONVERSION DE LA NORME RÉGIONALE POUR LES PRODUITS À BASE DE GINSENG EN UNE NORME MONDIALE

1. Objectifs et champ d'application de la Norme

Cette norme vise à fournir un document de portée internationale reflétant l'innocuité et la haute qualité des produits à base de ginseng, en conformité avec les objectifs du Codex, soit de protéger la santé des consommateurs et de garantir des pratiques commerciales équitables.

Cette norme s'applique aux produits confectionnés à partir de racines fraîches comestibles de ginseng appartenant aux espèces *P. ginseng* C.A. Meyer et *P. quinquefolius* L. et aux produits utilisés comme aliment ou ingrédient alimentaire, mais ne s'applique pas aux produits utilisés à des fins médicinales.

2. Pertinence et actualité de la norme

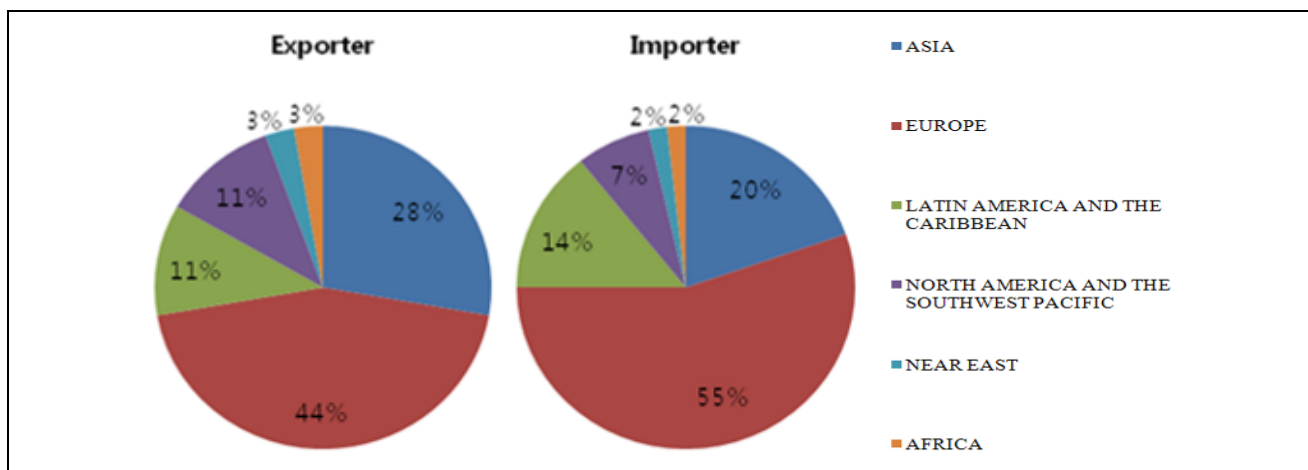
La norme Codex pour les produits à base de ginseng a finalement été adoptée comme norme régionale pour l'Asie lors de la trente-deuxième session de la Commission (2009).

De nouveaux travaux ont été proposés afin d'élaborer une norme mondiale pour les produits à base de ginseng. Cependant, la vingt-septième session de la Commission (2004) a approuvé ces nouveaux travaux à condition que le CCASIA entreprenne un nouveau projet et que la Commission prenne une décision quant à savoir si la norme devrait être finalisée en tant que norme régionale ou internationale après son adoption à l'étape 5 (ALINORM 04/27/41, par. 94).

La trentième session de la Commission (2007) a approuvé la proposition 8, qui découlait des évaluations conjointes de la FAO/OMS, selon laquelle les travaux sur les produits réalisés par les comités de coordination devraient porter prioritairement sur l'élaboration de normes régionales (ALINORM 07/30/REP, par. 157), et la proposition 8 a été d'abord appliquée à la norme pour les produits à base de ginseng qui était alors en cours d'élaboration. En conséquence, la norme pour les produits à base de ginseng a dû être élaborée en tant que norme régionale, et il a également été question d'envisager sérieusement de convertir cette norme régionale en norme mondiale après son adoption à l'étape 8 (ALINORM 07/30/REP, par. 84).

À la vingt-cinquième session du CCPFV (2010), la République de Corée a proposé de convertir la norme régionale pour les produits à base de ginseng en norme internationale, compte tenu de l'intérêt exprimé par les pays membres et les observateurs d'autres régions que l'Asie lors de l'élaboration de la norme, et conformément à la *Procédure d'élaboration des normes Codex et textes apparentés* du Manuel de procédure.

Bien que la norme pour les produits à base de ginseng soit élaborée dans la région de l'Asie, les produits sont aussi commercialisés ailleurs que dans cette région. Selon les données sur le commerce international des marchandises (World Trade Atlas) fournies par Global Trade Information Services, Inc. (GTI), entre 2008 et 2010, des racines de ginseng ont été exportées par 36 pays et importées par 56 pays, dont seulement 10 et 11 pays, respectivement, étaient situés dans la région de l'Asie, le reste (70 ~ 80 % des pays) étant situés ailleurs (Fig. 1).



Exporter = Exportateur

Importer = Importateur

Asia= Asie

Europe = Europe

Latin America and the Caribbean = Amérique latine et Caraïbes

Near East = Proche-Orient

Africa = Afrique

Source : The Global Trade Atlas from Global Trade Information Services, Inc. (Se reporter aux tableaux 2 et 3)

Fig. 1 Répartition des exportations et des importations de racines de ginseng par région

À mesure que les techniques de culture du ginseng se sont améliorées, la production du ginseng et le nombre de pays engagés dans sa culture ont augmenté. Différentes cuisines (*Fig. 2*) utilisent le ginseng, et divers dérivés transformés (*Fig. 3*) ont également été mis au point, de sorte que la consommation et les échanges de cette denrée ne cessent d'augmenter. En outre, par le passé, les grands producteurs de ginseng étaient la Chine, la Corée, le Canada et les États-Unis, mais plus récemment, les pays d'Océanie et certains pays européens sont venus s'ajouter à la liste.

Selon les données publiées par le GTI, le volume des exportations mondiales de racines de ginseng était de 354 millions de dollars EU en 2010, ce qui représente une augmentation de plus de 50 % par rapport à 2008. Les données du GTI traitent uniquement des racines de ginseng, dont le ginseng frais et sec (entier, coupé, concassé, pulvérisé); on peut supposer que le volume des échanges et le nombre de négociants seraient beaucoup plus importants si les produits transformés à partir de racines de ginseng (par exemple extrait de ginseng, boissons, thé, collation et confiseries, etc.) étaient inclus. Le groupe ICON Group International, Inc., qui analyse les marchés dans une perspective internationale, prévoit que le marché des produits de ginseng transformés atteindra 1 511 millions de dollars EU en 2012.

Dans le système du Codex, les produits à base de ginseng figurent parmi les principales denrées selon la classification des aliments. Récemment, le CCPR a classé le ginseng parmi les « légumes-racines et tubercules (VR 0604) » en conformité avec la *Classification Codex des aliments et des aliments pour animaux* et a fixé des LMR pour deux pesticides. Le CCPR a également classé le ginseng séché (DV 0604) et l'extrait de ginseng (DM 0604), lesquels produits sont cités dans la norme régionale pour les produits à base de ginseng comme « aliments transformés d'origine végétale (classe D) » et a décidé d'attribuer un code de produit à chacune de ces denrées (REP12/PR par. 60).

Ainsi, les produits à base de ginseng ont été reconnus comme des aliments produits et consommés dans le monde entier et comme des denrées importantes au chapitre du commerce international des aliments. Cette importance justifie l'élaboration d'une norme mondiale pour les produits à base de ginseng, de manière à ce que ces produits puissent être distribués en toute sécurité non seulement dans la région de l'Asie, mais aussi ailleurs dans le monde. Par conséquent, il est urgent d'entreprendre des travaux pour convertir la norme régionale actuelle pour les produits à base de ginseng en une norme mondiale.

		
Samgyetang (Soupe au poulet et ginseng)	Soupe de papaye au ginseng	Nan Date Congee
		
Chawanmushi au ginseng	Nouilles au ginseng	Bruschetta au ginseng
		
Salade de saumon et ginseng	Boulettes de riz au ginseng	Roulés de boeuf et sauce aux pignons et ginseng
		
Condiments assortis au ginseng	Marinade au ginseng et au miel	Smoothie de yogourt au ginseng

Sources : 100 special ginseng recipes/The Rural Development Administration/Republic of Korea, and <http://www.google.com>

Fig. 2 Mets utilisant le ginseng à travers le monde

3. Principaux aspects à couvrir

Selon la *Procédure ultérieure concernant la publication, l'acceptation et l'éventuelle extension des normes Codex*, à la partie 5 de la *Procédure d'élaboration des normes Codex et textes apparentés* (Manuel de procédure), la norme régionale s'insère dans la procédure uniforme accélérée, à l'étape 3, pour examen à l'étape 4 par le comité de produits concerné.

Principaux aspects de la norme régionale pour les produits à base de ginseng (CODEX STAN 295R-2009)

- **CHAMP D'APPLICATION** : Cette norme s'applique aux produits à base de ginseng utilisés comme aliments ou ingrédients alimentaires et ne vise pas les produits utilisés à des fins médicinales.
- **DÉFINITION DU PRODUIT** : L'ingrédient essentiel des produits du ginseng est la racine fraîche comestible de ginseng appartenant aux genres *Panax ginseng* C.A.Meyer et *P. quinquefolius* L. cultivés à des fins commerciales et utilisés comme aliments.
- **TYPES DE PRODUITS À BASE DE GINSENG**

Ginseng séché	Racine entière séchée
	Ginseng séché étuvé
Extrait de ginseng	Extrait de ginseng entier
	Extrait de ginseng étuvé

- **FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ**

- La composition essentielle est la racine fraîche de ginseng telle que définie dans la section des définitions du produit.
- Les facteurs de qualité sont assortis de valeurs numériques pour les éléments suivants de chaque type de produit.

Ginseng séché	Teneur en eau, cendres, extrait de 1-butanol saturé d'eau, ginsénoside Rb ₁ (à déterminer)
Extrait de ginseng	Matière sèche (produit à l'état humide), teneur en eau (produit sous forme de poudre), matière sèche non soluble dans l'eau, extrait de 1-butanol saturé d'eau, ginsénoside Rb ₁ (à déterminer)

- **CONTAMINANTS ET HYGIÈNE**

Décrits conformément à la référence générale énoncée dans le *Format des normes Codex de produits*

- **ÉTIQUETAGE**

- Nom du produit
- Nom de l'espèce de ginseng
- Pays d'origine
- Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail
- Autres dispositions d'étiquetage

MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

- Détermination de la teneur en eau, de la matière sèche, des cendres, de la matière sèche non soluble dans l'eau, de l'extrait de 1-butanol saturé d'eau
- Identification des ginsénosides Rb₁ et Rf

4. Évaluation par rapport aux *Critères régissant l'établissement des priorités des travaux*

a) Volume de production et de consommation dans les pays individuels ainsi que volume et structure des échanges entre les pays

Le ginseng était cultivé ces dernières années non seulement en Chine, en Corée, au Canada et aux États-Unis, mais aussi dans certains pays européens et en Australie. Il est possible de connaître la production totale de ginseng frais des principaux pays producteurs, comme la Corée, la Chine, les États-Unis et le Canada. En supposant que la quantité de ginseng séché produit au Canada et aux États-Unis soit convertie en équivalent de ginseng frais (coefficient de multiplication : 3), la production de ginseng frais se serait chiffrée à près de 74 000 tonnes en 2007, le principal pays producteur étant la Chine, suivie de la Corée, du Canada et des États-Unis (tableau 1).

Tableau 1 Production de ginseng dans les principaux pays (en tonnes)

Année	Pays			
	Corée (frais)	Chine * (frais)	Canada (séché)	États-Unis ** (séché)
2005	14 561	32 600	2 522	783(1992)
2006	19 850	41 750	2 771	1 390(1997)
2007	21 818	43 900	2 886	437(2002)
2008	24 613	29 800	2 670	206(2007)
2009	27 460	36 100	2 552	

Sources : CORÉE DU SUD - MIFAFF; ÉTATS-UNIS - USDA/NASS, Recensement de l'agriculture; CANADA - Agriculture et Agroalimentaire Canada, Recensement de l'agriculture; CHINE - Chine du Nord (Jilin, Liaoning, Heilongjiang)

* Les données de la Chine sont des chiffres estimés à partir de statistiques et de documents pertinents.

** Les États-Unis publient des statistiques sur la production de ginseng tous les cinq ans. Dans le tableau ci-dessus, l'année retenue pour les États-Unis est indiquée entre parenthèses.

Les produits de ginseng sont essentiellement commercialisés sous forme de ginseng séché ou de produit transformé à base de ginseng. Actuellement, il est uniquement possible d'obtenir le volume des échanges internationaux de produits à base de ginseng à partir des données d'un programme statistique du Global Trade Atlas (GTA) exploité par Global Trade Information Services, Inc. (GTI). Toutefois, ces données portent seulement sur les racines de ginseng fraîches et séchées (entières, coupées, concassées et pulvérisées).

Selon GTI, la valeur des exportations de racines de ginseng a atteint 354 millions de dollars en 2010, ce qui représente une hausse de 28 pour cent par rapport à l'année précédente. Pour les trois années de 2008 à 2010, les exportations provenaient de 36 pays. Les principaux exportateurs étaient le Canada, la Corée, les États-Unis, la Chine et l'Italie, auxquels s'ajoutaient plusieurs pays d'Europe (15), d'Amérique du Nord et du Sud (6), d'Afrique (1) et du Proche-Orient (1), en plus des autres pays d'Asie (8). Le volume des exportations a augmenté considérablement en Italie, en Égypte, au Brésil, en Irlande et en Thaïlande entre 2009 et 2010 (tableau 2).

Tableau 2 Volume des exportations de racines de ginseng par pays (en dollars EU)

(Code SH - 121120, racines de ginseng, fraîches ou séchées, coupées, concassées ou pulvérisées)

Pays (région)	Valeur des exportations			Var. (%) 2010-2009
	2008	2009	2010	
Total	234 612 470	277 027 818	354 708 754	28,0
Canada	64 194 153	84 342 874	113 795 962	34,9
Corée du Sud	55 083 780	64 101 984	77 047 471	20,2
États-Unis	19 683 244	46 931 025	63 258 076	34,8
Chine	52 092 849	44 297 285	56 967 575	28,6
(Hong Kong, Région administrative spéciale de)	23 496 774	20 980 550	27 241 524	29,8
(Province chinoise de Taiwan)	9 702 668	9 232 854	9 392 755	1,7
Singapour	519 315	729 341	1 720 921	136,0
Italie	2 047 810	181 422	1 024 040	464,5
Allemagne	1 318 842	1 244 442	804 141	-35,4
France	982 039	522 700	757 768	45,0

Pays (région)	Valeur des exportations			Var. (%) 2010-2009
	2008	2009	2010	
Japon	783 285	472 141	549 490	16,4
Pays-Bas	765 650	606 103	541 042	-10,7
Pologne	2 357 005	2 116 391	319 315	-84,9
Royaume-Uni	164 110	170 242	237 396	39,5
Indonésie	60 236	196 866	229 629	16,6
Égypte	53 644	38 034	203 663	435,5
Belgique	476 770	595 421	203 630	-65,8
Malaisie	177 246	161 716	195 035	20,6
Brésil	12 932	12 333	142 922	1,058,9
Irlande	9 573	7 389	26 915	264,3
Thaïlande	18 773	6 604	24 972	278,1
Argentine	9 631	3 145	8 764	178,7
République tchèque	3 662	5 473	3 952	-27,8
Espagne	28 484	19 439	3 675	-81,1
Inde	1 509	19 309	3 658	-81,1
Nouvelle-Zélande	0	3 581	2 608	-27,2
Autriche	557 240	2 142	1 189	-44,5
Colombie	0	4 289	666	-84,5
Danemark	4 868	12 777	0	-
Australie	399	0	0	-
Pérou	662	1 570	0	-
Suède	653	0	0	-
Slovénie	2 013	0	0	-
Afrique du Sud	2 651	0	0	-
Turquie	0	324	0	-
Ukraine	0	8 052	0	-

Source : Global Trade Atlas, Global Trade Information Services, Inc. (en date du 23 septembre 2011)

Le plus grand importateur de racines de ginseng est Hong Kong (Région administrative spéciale), suivi de la province chinoise de Taïwan, du Japon, des États-Unis et de la Chine. Les racines de ginseng sont importées dans plus de 50 pays à travers le monde. La valeur totale de ces importations s'est établie à 263 millions de dollars EU en 2010, en hausse de 17 pour cent par rapport à l'année précédente. En particulier, le volume des importations des pays européens, comme le Royaume-Uni, l'Irlande, la Turquie, le Danemark, la Lituanie et Malte, ainsi que des pays sud-américains comme l'Argentine et la Colombie a augmenté considérablement par rapport à l'année dernière, ce qui démontre que la consommation de ginseng est en pleine expansion, non seulement dans la région de l'Asie, mais partout dans le monde (tableau 3).

Tableau 3 Volume des importations de racines de ginseng par pays (en dollars EU)

(Code SH - 121120, Racines de ginseng, fraîches ou séchées, coupées, concassées ou pulvérisées)

Pays (région)	Valeur des importations			Var. (%) 2010-2009
	2008	2009	(N05-2010)	
Total	225 070 743	225 083 629	263 428 433	17,0
(Hong Kong, Région administrative spéciale de)	113 439 291	116 845 032	138 669 785	18,7
(Province chinoise de Taiwan)	22 016 604	25 222 355	28 001 601	11,0
Japon	20 195 354	14 434 101	21 559 219	49,4
États-Unis	17 737 033	15 794 158	16 858 000	6,7
Chine	6 779 936	9 777 957	16 165 342	65,3
Singapour	5 899 092	7 627 073	10 185 339	33,5
Canada	8 086 548	7 500 937	8 325 349	11,0
Malaisie	5 023 595	4 253 985	4 969 168	16,8
Royaume-Uni	713 050	1 187 463	4 092 229	244,6
Italie	9 637 862	3 818 338	3 243 979	-15,0
Belgique	1 556 652	1 893 375	2 922 579	54,4
Allemagne	4 356 932	9 245 443	2 601 006	-71,9
Corée du Sud	1 818 626	1 342 384	1 224 069	-8,8
France	1 627 110	844 473	836 810	-0,9
Espagne	685 220	904 766	549 724	-39,2
Pays-Bas	741 695	548 989	512 781	-6,6
Indonésie	1 296 708	1 239 569	475 692	-61,6
Australie	220 905	229 073	334 765	46,1
Irlande	28 875	37 515	315 006	739,7
Thaïlande	44 014	110 564	188 489	70,5
Égypte	138 249	231 104	151 920	-34,3
Hongrie	127 348	0	151 494	-
Russie	90 460	67 702	138 522	104,6
Pologne	584 968	789 661	98 340	-87,6
Afrique du Sud	53 749	114 472	97 309	-15,0
Turquie	49 391	18 453	87 724	375,4
Philippines	233 657	194 902	81 106	-58,4
Chili	12 716	42 680	69 136	62,0
Portugal	84 874	49 697	68 329	37,5

Pays (région)	Valeur des importations			Var. (%) 2010-2009
	2008	2009	(N05-2010)	
Nouvelle-Zélande	17 354	52 879	66 334	25,4
République tchèque	108 256	76 703	60 686	-20,9
Grèce	56 693	77 157	56 394	-26,9
Autriche	780 836	75 383	50 541	-33,0
Ukraine	46 370	100 411	42 224	-58,0
Colombie	29 596	15 222	41 223	170,8
Suède	332 904	108 257	37 329	-65,5
Mexique	70 626	47 596	36 267	-23,8
Danemark	5 608	9 518	23 300	144,8
Roumanie	17 132	11 702	13 570	16,0
Argentine	31 235	2 515	10 398	313,4
Paraguay	3 454	0	4 146	-
Pérou	255	20 715	3 720	-82,0
Malte	1 614	368	2 161	487,2
Uruguay	0	1 509	1 823	20,8
Lituanie	0	209	952	356,1
Inde	12 839	37 703	905	-97,6
Luxembourg	525	1 307	480	-63,3
Chypre	5 347	20 655	382	-98,2
Slovaquie	0	0	347	-
Latvie	11 528	4 146	286	-93,1
Finlande	239 198	41 287	153	-99,6
Estonie	530	0	0	-
Brésil	28	4 330	0	-
Bulgarie	0	384	0	-
Kazakhstan	8 985	7 452	0	-
Slovénie	9 316	0	0	-

Source : The Global Trade Atlas from Global Trade Information Services, Inc. (en date du 23 septembre 2011)

Les produits transformés à base de ginseng, à l'exclusion des racines de ginseng, sont également classés en plusieurs sous-groupes : produits fabriqués exclusivement à base de ginseng (par exemple extrait de ginseng) et produits fabriqués à partir d'un mélange de ginseng et d'autres ingrédients alimentaires (par exemple casse-croûte, bonbons, thé, boissons, etc.). Il existe plusieurs types de produits transformés, auxquels les pays attribuent différents codes du SH, de sorte qu'il est impossible d'évaluer précisément le volume de leurs échanges. Malgré cela, étant donné que les prévisions du groupe ICON Group International, Inc. font état d'une demande du marché des produits à base de ginseng évaluée à 1,511 million de dollars EU en 2012 (tableau 5), le volume des échanges de produits transformés à base de ginseng est estimée à au moins trois à quatre fois plus que celui des racines de ginseng.

b) Diversification des législations nationales et résultats apparents ou obstacles potentiels au commerce international

À l'époque où le ginseng n'était pas encore cultivé, cette plante d'une grande rareté était récoltée dans la nature. En conséquence, l'utilisation du ginseng était très restreinte, et principalement à des fins médicinales, ce qui explique pourquoi plusieurs pays classent encore aujourd'hui le ginseng comme un médicament.

Toutefois, lorsque la culture commerciale a commencé, au début du siècle dernier, la production du ginseng a rapidement augmenté. Comme le ginseng est maintenant utilisé en cuisine et que divers produits transformés ont été mis au point, ce produit représente une importante part des ingrédients alimentaires et des produits transformés distribués sur le marché international.

Malgré le fait que le ginseng et les produits à base de ginseng sont cultivés, distribués et consommés sans restriction dans la plupart des pays, quelques pays ont adopté des lois selon lesquelles le ginseng est classé comme un aliment. Les racines de ginseng sont classées comme un aliment en Corée, à Hong Kong (Région administrative spéciale), au Japon, aux États-Unis, au Canada et en Italie, et les produits transformés à base de ginseng sont classés comme aliment ou comme complément alimentaire en Corée, à Hong Kong (Région administrative spéciale), dans la province chinoise de Taïwan, au Japon, au Canada, au Vietnam, en Thaïlande, en Russie, en Italie, en Chine, aux États-Unis et en France. La plupart des autres pays n'ont pas encore adopté de législation pour le ginseng comme aliment, et certains utilisent des critères différents pour classer les mêmes produits, ce qui crée de nombreux obstacles pour le commerce entre les pays (tableau 4).

Tableau 4 Classification des produits à base de ginseng par pays

Pays (région)	Type		Observations
	Racine	Produit transformé	
Corée du Sud	Aliment	Aliment	
Chine	Médicament	Aliment santé	
(Hong Kong, RAS)	Aliment	Aliment	
(Province chinoise de Taïwan)	Médicament	Aliment	Ginseng rouge (racines de ginseng), extrait / poudre / produit comprimé à 100 % - médicament Autres produits alimentaires
Japon	Aliment	Aliment	
Viet Nam	Médicament	Aliment	Racines de ginseng, capsules - médicament Thé, boisson au ginseng - aliment
États-Unis	Aliment	Complément alimentaire	
Canada	Aliment	Aliment	
France	Médicament	Complément alimentaire	Lorsque la dose quotidienne de ginsénoside est égale ou supérieure à 20 mg, le ginseng est classé comme médicament. Racine, capsules, gelée de ginseng - médicament Poudre, extrait, thé, jus et autres - complément alimentaire santé
Russie	Médicament	Médicament/aliment	Classés en fonction de la teneur des ingrédients
Italie	Aliment	Aliment	Le produit est classé comme un supplément alimentaire et une autorisation peut être accordée pour son importation et/ou son exportation.
Thaïlande	Médicament/aliment		Lorsque la posologie quotidienne dépasse 2 g, il est classé comme médicament; lorsqu'elle est inférieure à 2 g, il est classé comme un aliment.
Espagne			Le produit est classé comme un médicament, mais il peut être vendu comme un aliment santé.

Source : Korea Agro-Fisheries & Food Trade Corp.

En outre, des produits de mauvaise qualité, fabriqués selon des méthodes inadéquates, sont distribués sur les marchés intérieurs et/ou internationaux car il n'existe aucune législation nationale ou internationale pour les produits à base de ginseng en tant qu'aliment. Par ailleurs, les consommateurs sont souvent confus et/ou trompés, car les produits d'imitation confectionnés à partir d'ingrédients qui n'appartiennent pas au genre *Panax* sont distribués avec la désignation de « ginseng » (p. ex. ginseng de Sibérie *Eleutherococcus senticosus*, ginseng d'Alaska *Oplopanax horridus*), ou du fait que l'origine des ingrédients et/ou de produits est fausse.

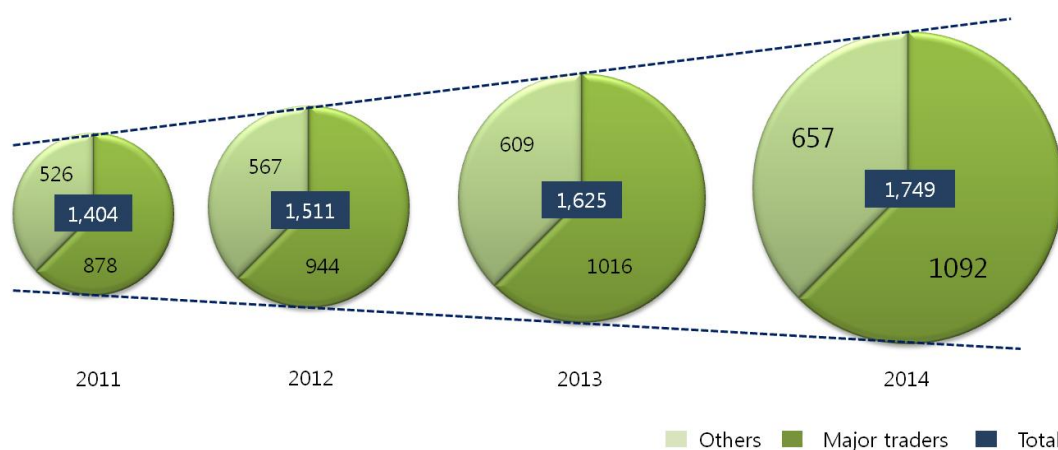
c) Potentiel du marché international ou régional

Selon les données fournies par Global Trade Information Services, Inc. (GTI), le volume des échanges de racines de ginseng a augmenté continuellement entre 2008 et 2010. Compte tenu de cette tendance, on prévoit que le volume des échanges internationaux de racines de ginseng atteindra près de 400 millions de dollars US en 2012.

Contrairement à la racine de ginseng, dans le cas des produits transformés à base de ginseng, il est impossible de connaître le volume total des échanges de chaque pays, car le code SH varie d'un pays à l'autre. Selon ICON Group International, Inc., la demande mondiale des produits à base de ginseng augmentera graduellement de 2011 à 2014, passant de 1,404 milliard de dollars US à 1,749 milliard de dollars US. On prévoit que le volume des échanges de produits transformés à base de ginseng augmentera particulièrement dans les principaux nouveaux marchés, notamment en Inde et dans plusieurs pays européens comme l'Allemagne, le Royaume-Uni et la France, au Moyen-Orient et dans des pays sud-américains comme le Brésil et le Mexique. Il est également prévu que la demande commerciale des autres pays augmentera progressivement (tableau 5).

Tableau 5 Perspective de la demande du marché pour les produits transformés à base de ginseng (en millions de \$US)

Pays	2011	2012	2013	2014
États-Unis	290,91	308,66	327,48	347,46
Chine	168,04	186,02	205,93	227,96
Japon	92,13	97,81	103,63	109,79
Inde	67,98	74,27	81,14	88,64
Allemagne	59,80	63,57	67,57	71,83
Royaume-Uni	50,25	55,28	60,81	66,89
France	43,14	45,68	48,38	51,23
Brésil	39,85	42,74	45,84	49,16
Italie	37,62	39,86	42,23	44,74
Mexique	28,72	30,59	32,58	34,70
Autres	525,56	566,52	609,41	656,60
Total	1 404	1 511	1 625	1 749



Source : ICON Group International, Inc. (cité par Korea Agro-Fisheries & Food Trade Corp.)

Par conséquent, les produits à base de ginseng ont un bel avenir dans le marché international, compte tenu du fait que la demande commerciale des produits à base de ginseng est à la hausse, que la diversité des applications du ginseng ne cesse de s'élargir, et que plusieurs produits à base de ginseng sont confectionnés, consommés et distribués dans de nombreux pays.


Région	Produits transformés à base de ginseng
États-Unis	 <p data-bbox="384 555 906 584">Gomme à mâcher, bonbons, boissons au ginseng</p>
Europe	 <p data-bbox="544 916 1098 945">Comprimés de spiruline au ginseng, café au ginseng</p>
Asie	 <p data-bbox="368 1301 772 1330">Céréales, bonbons et tarte au ginseng</p> <p data-bbox="304 1599 858 1628">Caramel, soupe, collation et punch au ginseng rouge</p>

Fig. 3 Divers produits transformés à base de ginseng, par région

d) Aptitude du produit à la normalisation

La norme pour les produits à base de ginseng (CODEX STAN 295R-2009) a déjà été établie dans la région de l'Asie.

Les produits à base de ginseng sont classés en deux groupes, le ginseng séché et l'extrait de ginseng, selon le mode de transformation. Des facteurs de qualité distincts devront être établis pour chaque groupe, car la composition et la teneur varient en fonction du procédé de séchage ou de concentration.

e) Existence de normes générales en vigueur ou en projet couvrant les principales questions relatives à la protection des consommateurs et au commerce

Il n'existe pas de norme générale pour les produits du ginseng. Pour cette raison, la norme régionale pour les produits devrait être convertie en norme mondiale afin de protéger la santé des consommateurs et de simplifier le commerce des produits à base de ginseng en établissant un critère de qualité international.

Certaines dispositions mentionnées dans la présente proposition, notamment celles non liées à l'innocuité, comme l'identité du produit, les facteurs essentiels de composition et de qualité, l'emballage, le stockage et l'étiquetage, ne sont pas couvertes dans les textes horizontaux publiés par Codex.

f) Nombre de produits pour lesquels il serait nécessaire d'établir des normes distinctes, en indiquant s'il s'agit de produits bruts, semi-transformés ou transformés

Cette proposition porte sur les produits à base de ginseng échangés entre les pays. Il n'est pas nécessaire d'élaborer des normes distinctes pour les types de produits, car cette norme couvre le ginseng frais (brut), le ginseng séché (semi-transformé ou transformé), et l'extrait de ginseng (transformé).

g) Travaux déjà entrepris dans ce domaine par d'autres organisations internationales et/ou travaux suggérés par le ou les organismes internationaux intergouvernementaux pertinents

Les critères du Radix Ginseng sont décrits dans des *monographies de l'OMS traitant de certaines plantes médicinales*. Toutefois, il ne s'agit pas de critères pour les aliments, mais plutôt pour les médicaments à base de plantes. Et la norme Codex qui nous intéresse porte sur les genres *P. ginseng* C.A. Meyer et *P. quinquefolius* L., qui sont utilisés comme aliment alors que les monographies de l'OMS abordent uniquement le *P. ginseng* C.A. Meyer. Cela implique qu'un critère international est requis pour les produits à base de ginseng utilisés comme aliments.

5. Pertinence par rapport aux objectifs stratégiques du Codex

Cette proposition respecte l'Objectif 1.2 de la Partie 2 - Examiner et élaborer des normes Codex et des textes connexes sur la qualité des aliments (Plan stratégique 2008-2013 de la Commission du Codex Alimentarius), ce qui permet d'assurer que ces normes sont de nature générique et, tout en conservant leur portée générale, qu'elles reflètent les variations régionales et sont centrées sur les caractéristiques essentielles, de manière à éviter qu'elles soient trop prescriptives et qu'elles ne dressent pas d'obstacles inutiles au commerce.

6. Information sur le rapport entre la proposition et d'autres documents existants du Codex

Cette proposition a un rapport avec la conversion en norme internationale de la Norme régionale (CODEX STAN 295R-2009) pour les produits à base de ginseng finalement adoptée à la trente-deuxième session de la Commission (2009).

7. Identification de tout besoin et disponibilité des avis scientifiques d'experts

Cette proposition met l'accent sur les questions autres que la salubrité; par conséquent, aucune disposition sur les avis scientifiques n'est prévue à ce stade. Les dispositions relatives à la salubrité, par exemple celles relatives aux additifs alimentaires et aux méthodes d'analyse, qui sont spécifiques aux produits et ne sont pas couvertes dans les textes horizontaux du Codex, seront élaborées sous réserve d'approbation par les comités compétents responsables des questions générales (voir également la section 3).

8. Identification de tout besoin de contributions techniques à une norme en provenance d'organisations extérieures, afin que ces contributions puissent être programmées

Non applicable

9. Calendrier proposé pour la réalisation des travaux

Échéance	Avancement et procédures
Octobre 2012	Examen de la proposition par le CCPFV
Juillet 2013	Examen critique par le CCEXEC et approbation par la Commission
Juillet 2013 ~ Octobre 2014	Circulation de la norme pour observations à l'étape 3 de la procédure uniforme accélérée*
Octobre 2014	Examen par le CCPFV à l'étape 4
Juillet 2015	Adoption par la Commission en tant que norme mondiale

* Voir « Partie 5. (b) (i), Procédure d'élaboration des normes Codex et textes apparentés, Manuel de procédure » :

« Si la Commission du Codex Alimentarius approuve la proposition, en tenant compte du résultat de l'examen critique par le Comité exécutif, la norme régionale s'insère normalement dans la procédure uniforme accélérée, à l'étape 3, pour examen à l'étape 4 lors de la session suivante du comité de produit concerné. »