



PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR LES FRUITS ET LÉGUMES TRAITÉS

27^e session

Philadelphie, Pennsylvanie, États-Unis d'Amérique,
8 – 12 septembre 2014

AVANT-PROJET DE NORME POUR LES PRODUITS À BASE DE GINSENG

(conversion de la *Norme régionale pour les produits à base de ginseng* à une norme mondiale)

(Préparé par le Groupe de travail électronique présidé
par la République de Corée et co-présidé par le Canada)

(À l'étape 3)

Les membres du Codex et les observateurs qui souhaitent formuler des observations sur la proposition susmentionnée sont invités à le faire conformément à la Procédure uniforme d'élaboration des normes et textes apparentés (Manuel de procédure du Codex Alimentarius), tel qu'indiqué dans l'Annexe I au plus tard le **31 juillet 2014**. Les observations doivent être envoyées:

à:

US Codex Office,
Food Safety and Inspection Service,
US Department of Agriculture,
Room 4861 South Building,
1400 Independence Ave., S.W.,
Washington, D.C. 20250-3700
États-Unis d'Amérique
Courriel: uscodex@fsis.usda.gov; ccpfv2014@fsis.usda.gov

avec copie au:

Secrétariat,
Commission du Codex Alimentarius,
Programme mixte FAO/OMS sur les normes
alimentaires,
Viale delle Terme di Caracalla,
00153 Rome,
Italie
Courriel: codex@fao.org

Format de présentation des observations: Afin de faciliter la compilation des observations et la préparation des recueils d'observations, les membres et les observateurs qui ne le font pas encore sont priés de soumettre leurs observations sous le format décrit dans l'annexe IV au présent document.

GÉNÉRALITÉS

1. La 26^e Session du Comité du Codex sur les fruits et légumes traités (CCPFV) (octobre 2012) est convenue de créer un Groupe de travail électronique, présidé par la République de Corée et co-présidé par le Canada, ouvert à l'ensemble des membres et observateurs, avec l'anglais comme langue de travail, afin d'élaborer un avant-projet de norme pour les produits à base de ginseng, à diffuser pour observations et examen lors de sa prochaine session.¹

2. En mars 2013, le Secrétariat du Codex a envoyé un message de lancement à l'ensemble des pays membres et observateurs du Codex, les invitant à participer au Groupe de travail électronique. Un total de 26 participants, issus de 9 pays membres, y compris la Corée et le Canada faisant office de co-présidents du Groupe de travail électronique, l'Union Européenne et un observateur ont exprimé leur intérêt de participer au Groupe de travail électronique. La liste des participants est présentée à l'Annexe II.

PREMIÈRE SÉRIE D'OBSERVATIONS (Groupe de travail électronique)

3. La 36^e Session de la Commission du Codex Alimentarius (juillet 2013) a approuvé de nouveaux travaux visant à convertir la *Norme régionale pour les produits à base de ginseng (CODEX STAN 295R-2009)* en norme mondiale.² De ce fait, le Groupe de travail électronique a commencé l'élaboration d'une nouvelle norme mondiale.

¹ REP13/PFV, par. 138, Annexe VIII.

² REP13/CAC, par. 118, Annexe VI.

4. La norme mondiale pour les produits à base de ginseng devra être élaborée sur la base de la norme régionale actuelle pour les produits à base de ginseng et conformément au Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius (voir (b) (i) de la Partie 5, Procédure ultérieure concernant la publication et l'éventuelle extension de l'application territoriale de la norme, Section II, Manuel de procédure). C'est pourquoi tous les pays participants ont été invités à soumettre leurs observations et/ou opinions sur chacune des sections de la norme pour que l'actuelle norme régionale pour les produits à base de ginseng puisse être appliquée à l'échelle mondiale.

5. Des observations ont été reçues de la part des pays suivants: Canada, Chine, Union Européenne, République de Corée, Suisse et États-Unis d'Amérique. Le premier projet a été élaboré après étude par les groupes d'experts des observations soumises, en se fondant sur des bases scientifiques. L'Annexe II reprend les observations soumises par les pays participant au Groupe de travail électronique ainsi que les suggestions y afférentes du président en vue de préparer le premier projet de norme de travail pour les produits à base de ginseng.

DEUXIÈME SÉRIE D'OBSERVATIONS (Groupe de travail électronique)

6. Le premier projet élaboré lors de la première série d'observations du Groupe de travail électronique a été diffusé à l'ensemble de ses membres. Les États-Unis, le Canada, l'Union Européenne et l'IADSA se sont exprimés sur le projet. Les États-Unis d'Amérique et le Canada ont déclaré ne plus avoir, à ce stade, d'observations sur le premier projet. L'UE et l'IADSA, pour leur part, ont soumis des observations sur les méthodes d'échantillonnage et d'analyse, l'intitulé de la norme, les résidus de pesticides et les facteurs de qualité (ginsénoside Rg1) des produits à base de ginseng. Les suggestions du président relatives aux propositions de l'UE et de l'IADSA sont reprises à l'Annexe II.

7. En outre, le Secrétariat du Codex a formulé des suggestions concernant les dispositions et le format généralement appliqués aux normes du Codex relatives aux fruits et légumes traités, notamment à celles qui ont été récemment révisées par le CCPFV, dans le cadre de la simplification et de la mise à jour des normes.

SOUSSION DE L'AVANT-PROJET DE NORME

8. Le Groupe de travail électronique présente l'avant-projet de norme pour les produits à base de ginseng (Annexe I), pour examen lors de la prochaine session du CCPFV.

9. L'avant-projet de norme a été élaboré de manière à réviser la norme régionale actuelle et refléter les opinions recueillies lors des deux demandes d'observations organisées par le Groupe de travail électronique ainsi que les propositions du Secrétariat du Codex. Outre des corrections d'ordre rédactionnel, certaines formules et certains passages de dispositions des normes régionales actuelles ont été révisés et/ou ajoutés.

10. Voici les points clés et les questions en suspens qui ressortent de la préparation de l'avant-projet de Norme:

QUELQUES POINTS À EXAMINER

Champ d'application

11. La note de bas de page après « produits à base de ginseng », dans la troisième phrase de la Section 1.1 a été déplacée à la section « étiquetage », dans la mesure où son contenu est plus approprié et pertinent pour l'étiquetage des produits.

Additifs alimentaires

12. Dans la mesure où les produits à base de ginseng couverts par la présente norme sont ceux élaborés uniquement à partir de la racine de ginseng et ne requièrent aucun additif alimentaire, la norme ne contient aucune section consacrée aux « additifs alimentaires ». Le Secrétariat du Codex a souligné que l'absence d'une section sur les additifs alimentaires ne signifie pas nécessairement que leur utilisation est interdite dans les produits visés par la norme et a suggéré de préciser leur utilisation dans cette dernière. Par conséquent, pour qu'il ne subsiste aucun doute quant au recours aux additifs alimentaires, une nouvelle section dédiée aux additifs alimentaires (Section 4) a été ajoutée et inclut la phrase suivante: « Aucun additif n'est autorisé dans les produits couverts par la présente norme ».

Méthode d'analyse

13. La présente norme inclut des méthodes d'analyse sous six points. Le Secrétariat du Codex a précisé que les méthodes d'analyse devraient respecter les *Critères généraux régissant le choix des méthodes d'analyse* et faire plutôt référence à des méthodes validées et mises au point par des organisations internationales reconnues. De ce fait, le Groupe de travail électronique recommande que l'avant-projet de norme fasse référence aux méthodes AOAC pour l'humidité, les matières sèches et les cendres, tout en précisant dans les Annexes les méthodes qui doivent encore être mises au point par les organisations internationales concernant la matière sèche non soluble dans l'eau, les extraits de n-butanol saturé d'eau et les ginsénosides. À cet égard, la République de Corée entend réaliser un test de validation inter-laboratoires des méthodes d'analyses présentées dans le présent projet, avec la participation d'au moins huit institutions conformément aux exigences du Comité sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage et soumettra les résultats des tests au CCMAS.

Facteurs de qualité

14. Section 3.2.2.1. « Ginseng séché » (d). Le ginsénoside Rg1 devrait également être identifié. Étant deux des composants les plus représentatifs des produits à base de ginseng, les ginsénosides Rb1 et Rg1 avaient tous deux été proposés comme facteurs de qualité lors de l'élaboration de la norme régionale. Pour ce qui est d'identifier aussi le ginsénoside Rg1 dans le cadre des analyses, rien ne s'y oppose puisque les deux composants peuvent être identifiés dans un seul chromatogramme (une seule analyse). Néanmoins, dans la mesure où certains pays membres ont exprimé leurs préoccupations quant aux dépenses liées aux analyses et ont suggéré que l'identification du Rb1 suffisait pour les produits à base de ginseng, le Comité FAO/OMS de coordination pour l'Asie a déclaré le ginsénoside Rb1, facteur de qualité afin de réduire la charge financière. Toutefois, si les pays membres acceptent d'inclure l'identification du ginsénoside Rg1 comme facteur de qualité, ceci pourrait s'appliquer à la norme.

DEMANDE D'OBSERVATIONS

15. Les membres et observateurs du Codex souhaitant faire des observations sur l'Annexe I sont priés de garder à l'esprit le fait que la norme tente de définir l'identité, la composition essentielle et les facteurs de qualité des produits à base de ginseng destinés à la consommation alimentaire. *De ce fait, les critères de qualité liés aux utilisations pharmacologiques des produits à base de ginseng sortent du champ d'application de la présente norme et du domaine de compétence de la Commission du Codex Alimentarius.*

16. Les explications fournies par le président du Groupe de travail électronique en réponse aux observations des participants au dit Groupe sont reprises dans l'Annexe II. **Elles sont fournies à titre d'information et, donc, ne donnent pas lieu à des observations.** Elles ont été maintenues dans le présent document puisqu'elles permettent d'expliquer certains aspects fondamentaux liés à la révision de la norme.

ANNEXE I

AVANT-PROJET DE NORME POUR LES PRODUITS À BASE DE GINSENG

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique aux produits à base de ginseng tels qu'ils sont définis à la section 2 ci-dessous, lorsque ce produit est destiné à la consommation directe, y compris la restauration, ou au reconditionnement si besoin est. La présente 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.

2. DESCRIPTION

2.1 DÉFINITION DU PRODUIT

Les produits à base de ginseng désignent les produits:

- (a) préparé à partir de n'importe quelle partie de racines fraîches et saines de ginseng *Panax ginseng* C.A. Meyer et *P. quinquefolius* L., espèces cultivées à des fins commerciales et utilisées comme aliments;
- (b) emballé de manière à préserver les caractéristiques qualitatives et nutritionnelles et la sécurité sanitaire des produits;
- (c) traité de façon appropriée, soumis à des opérations telles que le séchage, l'étuvage, la coupe, la transformation en poudre, l'extraction et la concentration conformément à la Section 2.2.

2.2 TYPES DE PRODUITS À BASE DE GINSENG

Les produits à base de ginseng couverts par la présente norme peuvent se présenter comme suit:

2.2.1 Ginseng séché

2.2.1.1 Ginseng racine entière séché

Le ginseng racine entière séché est le produit obtenu lorsque les racines de ginseng définies à la Section 2.1(a), sont séchées de façon appropriée comme le séchage au soleil, à l'air chaud ou par toute autre méthode de séchage reconnue. Le produit peut être classé dans l'une des catégories de produits issus de la racine principale et/ou des racines latérales ou du ginseng en poudre ou en tranches.

2.2.1.2 Ginseng étuvé et séché

Le ginseng étuvé et séché est le produit obtenu lorsque les racines de ginseng définies à la Section 2.1(a) sont soumises à l'étuvage et à la méthode de séchage visée à la Section 2.2.1.1. Le produit peut être classé dans l'une des catégories de produits issus de la racine principale et/ou des racines latérales ou du ginseng en poudre ou en tranches.

2.2.2 Extrait de ginseng

2.2.2.1 Extrait de ginseng racine entière

L'extrait de ginseng racine entière est le produit obtenu après extraction des composants solubles des racines de ginseng défini à la Section 2.1(a) ou de *ginseng racine entière séché* défini à la Section 2.2.1.1, à l'aide d'eau, d'éthanol ou d'un mélange des deux, filtré et concentré. Le produit présente une coloration foncée et une viscosité élevée. Le produit peut aussi être présenté sous la forme d'une poudre obtenue moyennant séchage par atomisation ou lyophilisation.

2.2.2.2 Extrait de ginseng étuvé

L'extrait de ginseng étuvé est le produit obtenu après extraction des composants solubles du *ginseng étuvé et séché* défini à la Section 2.2.1.2, à l'aide d'eau, d'éthanol ou d'un mélange des deux, filtré et concentré. Le produit présente une coloration foncée et une viscosité élevée. Le produit peut aussi être présenté sous la forme d'une poudre obtenue moyennant séchage par atomisation ou lyophilisation.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

3.1 COMPOSITION

3.1.1 Ingrédients de base

Racines de ginseng telles que définies à la section 2.1(a).

3.2 FACTEURS DE QUALITÉ

3.2.1 Odeur, couleur, saveur et teneur en ginsénosides

Les produits à base de ginseng doivent avoir une odeur, une couleur et une saveur normales et une teneur en ginsénosides¹, caractéristique des espèces spécifiques de ginseng et être exempts de matières étrangères.

3.2.2 Propriétés chimiques et physiques

3.2.2.1 Ginseng séché

- (a) Humidité: 14 pour cent au maximum (en poudre: 9 pour cent au maximum)
- (b) Cendres: 6 pour cent au maximum
- (c) Extrait de n-butanol saturé d'eau: 20 mg/g au minimum
- (d) Ginsénoside Rb1 [et Rg1]: à identifier

En outre, dans le cas du produit fabriqué à partir de *P. ginseng* C.A. Meyer, le ginsénoside Rf doit également être identifié.

3.2.2.2 Extrait de ginseng

3.2.2.2.1 Extrait de ginseng (sous forme liquide)

- (a) Matière sèche: 60 pour cent au minimum
- (b) Matière sèche non soluble dans l'eau: 3 pour cent au maximum
- (c) Extrait de n-butanol saturé d'eau: 40 mg/g au minimum
- (d) Ginsénoside Rb1 [et Rg1]: à identifier

En outre, dans le cas du produit fabriqué à partir de *P. ginseng* C.A. Meyer, le ginsénoside Rf doit également être identifié.

3.2.2.2.2 Extrait de ginseng (en poudre)

- (a) Humidité: 8 pour cent au maximum
- (b) Matière sèche non soluble dans l'eau: 3 pour cent au maximum
- (c) Extrait de n-butanol saturé d'eau: 60 mg/g au minimum
- (d) Ginsénoside Rb1 [et Rg1]: à identifier

En outre, dans le cas du produit fabriqué à partir de *P. ginseng* C.A. Meyer, le ginsénoside Rf doit également être identifié.

3.3 DÉFINITION DES DÉFAUTS

Les défauts ci-après peuvent affecter le ginseng séché.

- (a) *Ginseng attaqué par les insectes*: Ginseng auquel les insectes ont causé des dégâts visibles ou qui contient des insectes morts.
- (b) *Ginseng moisi*: Ginseng visiblement touché par des moisissures.

3.4 CLASSIFICATION DES UNITÉS « DÉFECTUEUSES »

Tout récipient qui ne répond pas à une ou plusieurs des spécifications applicables en matière de qualité stipulées aux sections 3.2 et 3.3 doit être considéré comme « défectueux ».

3.5 ACCEPTATION DES LOTS

Un lot doit être considéré comme répondant aux spécifications applicables en matière de qualité définies aux sections 3.2 et 3.3 lorsque le nombre des unités « défectueuses » définies à la section 3.4 ne dépasse pas le critère d'acceptation (c) du plan d'échantillonnage approprié, en fonction d'un NQA de 6,5

4 ADDITIFS ALIMENTAIRES

Aucun additif n'est autorisé dans les produits couverts par la présente norme.

¹ Les composants caractéristiques du ginseng sont un mélange complexe de saponines souvent appelés ginsénosides, et l'on en connaît plus de 30. Le ginsénoside Rb1 et le ginsénoside Rf figurent parmi les plus connus. Le ginsénoside Rb1 est identifié dans toutes les espèces de ginseng en quantités, tandis que le ginsénoside Rf est identifié principalement dans *Panax ginseng* C.A. Meyer.

5. CONTAMINANTS

5.1 Les produits visés par les dispositions de la présente norme doivent être conformes aux limites maximales de la *Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits destinés à la consommation humaine et animale* (CODEX STAN 193-1995).

5.2 Les produits visés par les dispositions de la présente norme doivent être conformes aux limites maximales de résidus pour les pesticides fixées par la Commission du Codex Alimentarius.

6. HYGIÈNE

6.1 Il est recommandé de préparer et manipuler les produits couverts par les dispositions de cette norme conformément aux sections appropriées des *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CAC/RCP 1-1969) et d'autres documents du Codex pertinents tels que les codes d'usages en matière d'hygiène et les codes d'usages.

6.2 Les produits doivent être conformes à tout critère microbiologique établi en conformité avec les *Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments* (CAC/GL 21-1997).

7. ÉTIQUETAGE

Le produit couvert par les dispositions de la présente norme doit être étiqueté conformément à la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CODEX STAN 1-1985). Toute allégation relative à la santé doit être conforme aux *Directives pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition et à la santé* (CAC/GL-23-1997), si nécessaire.

En outre, les dispositions spécifiques suivantes sont applicables:

7.1 NOM DU PRODUIT

Le nom des produits définis aux sections 2.2.1.1, 2.2.1.2, 2.2.2.1 et 2.2.2.2 sera *ginseng racine entière séché, ginseng étuvé séché, extrait de ginseng racine entière, extrait de ginseng étuvé* respectivement. Dans ce cas, les produits fabriqués à partir de P. ginseng C.A. Meyer peuvent être appelés *ginseng blanc, ginseng rouge, extrait de ginseng blanc et extrait de ginseng rouge*.

7.2 NOM DE L'ESPÈCE DE GINSENG

Tous les produits à base de ginseng doivent être désignés par le nom scientifique ou le nom courant du ginseng utilisé comme matière première. Les noms courants des espèces de ginseng doivent être déclarés, conformément aux lois et usages du pays où les produits sont distribués.

7.3 PAYS D'ORIGINE

Le pays d'origine de la racine de ginseng utilisée comme matière première pour le produit doit être déclaré.

7.4 ÉTIQUETAGE DES RÉCIPIENTS NON DESTINÉS À LA VENTE AU DÉTAIL

Les renseignements concernant les récipients non destinés à la vente au détail doivent figurer soit sur le récipient, soit sur les documents d'accompagnement, exception faite du nom du produit, de l'identification du lot, du nom et de l'adresse du fabricant, de l'emballleur, du distributeur, ou de l'importateur ainsi que des instructions relatives à l'entreposage, lesquels doivent figurer sur le récipient. Cependant, l'identification du lot ainsi que le nom et l'adresse du fabricant, de l'emballleur, du distributeur ou de l'importateur peuvent être remplacés par une marque d'identification, à condition que cette marque puisse être clairement identifiée à l'aide des documents d'accompagnement.

7.5 AUTRES DISPOSITIONS D'ÉTIQUETAGE

Sauf disposition expresse contraire de la législation nationale, l'étiquetage des produits doit indiquer clairement que les produits ne sont pas destinés à un usage médicinal, et préciser d'autres dispositions d'étiquetage stipulées par le pays où les produits à base de ginseng sont distribués.

8. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

8.1 PLANS D'ÉCHANTILLONNAGE

L'échantillonnage doit être conforme aux *Directives générales sur l'échantillonnage* (CAC/GL 50-2004).

8.2 PRÉPARATION DE L'ÉCHANTILLON TEST

Le ginseng séché est pulvérisé à l'aide d'un broyeur dans le cadre de l'expérience afin d'obtenir des particules d'environ 3 mm. L'extrait de ginseng est utilisé dans l'expérience tel quel.

8.3 MÉTHODES D'ANALYSE

DISPOSITION	MÉTHODE	PRINCIPE	TYPE
Humidité	AOAC 925.45 B* * Quantité de l'échantillon - Ginseng séché: 2 g - Extrait de ginseng: 1,5 g (en mélangeant avec 20 g de sable de mer)	Gravimétrie	I
Matière sèche	AOAC 925.45 B et calculée en soustrayant la teneur en humidité de 100%.	Calcul	I
Cendres	AOAC 923.03	Gravimétrie	I
Matières sèches insolubles dans l'eau	Décrite à l'Annexe A	Gravimétrie	I
Extraits de n-butanol saturé d'eau	Décrite à l'Annexe B	Gravimétrie	I
Identification des ginsénosides Rb1, [Rg1] et Rf	Décrite à l'Annexe C	CCM ou CLHP	I

Bibliographie

1. Procédure opérationnelle permanente pour la détermination de la teneur en eau (*rattachée à la norme*)
2. Procédure opérationnelle permanente pour la détermination de la teneur en cendres (*rattachée à la norme*)

Plan d'échantillonnage

Le niveau d'inspection approprié est sélectionné comme suivant

Niveau de contrôle I	-	Échantillonnage normal
Niveau de contrôle II	-	Conflits, (effectif de l'échantillon pour fin d'arbitrage dans le cadre du Codex) mise en application ou nécessité d'une meilleure estimation du lot

PLAN D'ÉCHANTILLONNAGE 1
(Niveau de contrôle I, NQA = 6,5)

POIDS NET ÉGAL OU INFÉRIEUR À 1 KG (2,2 LB)		
Importance du lot (N)	Effectif de l'échantillon (n)	Critère d'acceptation (c)
4800 ou moins	6	1
4801 – 24000	13	2
24001 – 48000	21	3
48001 – 84000	29	4
84001 – 144000	38	5
144001 - 240,000	48	6
Plus de 240000	60	7
POIDS NET SUPÉRIEUR À 1 KG (2,2 LB) MAIS NE DÉPASSANT PAS 4,5 KG (10 LB)		
Importance du lot (N)	Effectif de l'échantillon (n)	Critère d'acceptation (c)
2400 ou moins	6	1
2401 – 15000	13	2
15001 – 24000	21	3
24001 – 42000	29	4
42001 – 72000	38	5
72001 – 120000	48	6
Plus de 120000	60	7
POIDS NET SUPÉRIEUR À 4,5 KG (10 LB)		
Importance du lot (N)	Effectif de l'échantillon (n)	Critère d'acceptation (c)
600 ou moins	6	1
601 – 2000	13	2
2001 – 7200	21	3
7201 – 15000	29	4
15001 – 24000	38	5
24001 – 42000	48	6
Plus de 42000	60	7

PLAN D'ÉCHANTILLONNAGE 2
(Niveau de contrôle II, NAQ = 6,5)

POIDS NET ÉGAL OU INFÉRIEUR À 1 KG (2,2 LB)		
Importance du lot (N)	Effectif de l'échantillon (n)	Critère d'acceptation (c)
4800 ou moins	13	2
4801 – 24000	21	3
24001 – 48000	29	4
48001 – 84000	38	5
84001 – 144000	48	6
144001 – 240000	60	7
Plus de 240000	72	8
POIDS NET SUPÉRIEUR À 1 KG (2,2 LB) MAIS NE DÉPASSANT PAS 4,5 KG (10 LB)		
Importance du lot (N)	Effectif de l'échantillon (n)	Critère d'acceptation (c)
2400 ou moins	13	2
2401 – 15000	21	3
15001 – 24000	29	4
24001 – 42000	38	5
42001 – 72000	48	6
72001 – 120000	60	7
Plus de 120000	72	8
POIDS NET SUPÉRIEUR À 4,5 KG (10 LB)		
Importance du lot (N)	Effectif de l'échantillon (n)	Critère d'acceptation (c)
600 ou moins	13	2
601 – 2000	21	3
2001 – 7200	29	4
7201 – 15000	38	5
15001 – 24000	48	6
24001 – 42000	60	7
Plus de 42000	72	8

Détermination de la teneur en matière sèche non soluble dans l'eau

1. Champ d'application

Cette méthode peut être utilisée pour l'analyse de l'extrait de ginseng (sous forme liquide).

2. Principes

Les échantillons sont dissous dans l'eau distillée puis centrifugés. Le surnageant est éliminé et la matière sèche restante est précipitée puis séchée. Son poids est déterminé par la teneur en matière sèche non soluble dans l'eau.

3. Équipements et appareils

- 3.1 Centrifugeuse (thermostatique)
- 3.2 Tubes à centrifuger pour la centrifugation
- 3.3 Tube avec gel séparateur (SST) ou micro-pipette
- 3.4 Four de séchage équipé d'un thermostat (± 1 °C contrôle de température)
- 3.5 Balance électronique (mesurant jusqu'à 0,1 mg)
- 3.6 Dessiccateur (gel de silice)
- 3.7 Pince

4. Procédures expérimentales

- 4.1 Faites sécher un tube à centrifuger dans un four à séchage à 105 °C pendant 3 heures. Une fois séché, placez le tube à centrifuger dans un dessiccateur, laissez-le reposer à température ambiante pendant 30 minutes, puis enregistrez son poids.
- 4.2 Renouvelez l'étape 4.1 de la procédure jusqu'à obtention d'un poids constant du tube à centrifuger. Notez toutefois que le temps de séchage devrait prendre 1 à 2 heures.
- 4.3 Pesez précisément environ 1 g de l'échantillon et placez-le dans le tube à centrifuger dont vous connaissez le poids constant².
- 4.4 Ajoutez 15 ml d'eau distillée dans le tube à centrifuger contenant l'échantillon afin de le dissoudre.
- 4.5 Centrifugez le tube à température ambiante à 1000×g³ pendant 15 minutes. Ensuite, retirez immédiatement le surnageant à l'aide d'un tube avec gel séparateur (SST) sans toucher le précipité formé. Il se peut que vous ne puissiez pas retirer l'intégralité du surnageant puisqu'il est nécessaire d'en conserver une petite quantité pour éviter la perte de matière sèche en suspension.
- 4.6 Renouvelez deux fois les étapes 4.4. et 4.5 de la procédure avec le reliquat de matière sèche se trouvant dans le tube à centrifuger.
- 4.7 Séchez le tube à centrifuger contenant le reste d'échantillon dans un four de séchage à 105 °C pendant 5 heures.
- 4.8 Une fois séché, placez le tube à centrifuger dans un dessiccateur, laissez-le reposer à température ambiante pendant 30 minutes puis pesez-le.
- 4.9 Renouvelez les étapes 4.7 et 4.8 de la procédure jusqu'à obtention d'un poids constant du tube à centrifuger contenant l'échantillon. Notez toutefois que le temps de séchage devrait prendre 1 à 2 heures.
- 4.10 La teneur en matière sèche non soluble dans l'eau est calculée comme suit:

$$\text{Teneur en matière sèche non soluble dans l'eau (\%)} = \frac{W_1 - W_0}{S} \times 100$$

W_0 : Poids du tube à centrifuger (g)

W_1 : Poids du tube à centrifuger avec résidu de matière sèche après séchage (g)

S: Poids de l'échantillon (g)

² Le poids constant est la plus faible valeur des poids mesurés de manière successive lorsque la différence pondérale entre la mesure la plus récente du poids et la mesure précédente du poids est inférieure à 2 mg.

³ $g = G \frac{M}{R^2}$ (g: accélération gravimétrique, G: constante de la gravité, R: rayon, M: masse)

Annexe B

Détermination de la teneur en extraits de n-butanol saturé d'eau**1. Champ d'application**

Cette méthode peut être utilisée pour l'analyse du ginseng séché et l'extrait de ginseng (sous forme liquide et en poudre).

2. Principes

La saponine brute est extraite des produits à base de ginseng à l'aide de n-butanol saturé d'eau utilisé, comme solvant après élimination des lipides non polaires et des hydrates de carbone grâce à l'éther éthylique et l'eau distillée.

3. Équipements et appareils

- 3.1 Ampoule à décanter (250 ml)
- 3.2 Ballon à fond plat (200-300 ml)
- 3.3 Erlenmeyer (200-300 ml)
- 3.4 Tamis ordinaire (n° 80)
- 3.5 Papier filtre (n° 2)
- 3.6 Entonnoir en verre
- 3.7 Agitateur décanteur
- 3.8 Évaporateur rotatif
- 3.9 Bain-marie à température constante
- 3.10 Balance électronique (mesurant jusqu'à 0,1 mg)
- 3.11 Four de séchage équipé d'un thermostat (± 1 °C contrôle de température)
- 3.12 Dessiccateur (gel de silice)
- 3.13 Broyeur
- 3.14 Pince

4. Réactifs

- 4.1 n-butanol (supérieur à qualité EP)
- 4.2 Éther éthylique (supérieur à qualité EP)
- 4.3 Eau distillée

5. Préparation de la solution de n-butanol saturé d'eau

- 5.1 Mélangez le n-butanol avec l'eau distillée à raison de 70:30.
- 5.2 Agitez suffisamment le mélange et laissez reposer pour que la phase supérieure (couche de n-butanol saturé d'eau) et la phase inférieure (couche d'eau) se séparent complètement.
- 5.3 Une fois la séparation complète réalisée, la phase de n-butanol saturé d'eau est stockée dans un récipient muni d'un couvercle jusqu'à un usage ultérieur.

6. Pré-traitement des échantillons

Les échantillons de ginseng séché sont pulvérisés à l'aide d'un broyeur et passés au tamis de 80 à des fins expérimentales. L'extrait de ginseng est utilisé dans l'expérience tel quel.

7. Procédures expérimentales pour ginseng séché

- 7.1 Pesez précisément environ 5 g de l'échantillon et placez-le dans le ballon à fond plat (A). Ajoutez ensuite 50 ml de la solution de n-butanol saturé d'eau. Réalisez l'extraction en chauffant à reflux à l'aide d'un bain-marie à température constante de 75-80 °C pendant 1 heure et laissez ensuite reposer pendant 30 minutes.
- 7.2 Transférez la solution obtenue à l'étape 7.1 dans une ampoule à décanter après l'avoir passée au papier filtre.
- 7.3 Renouvelez deux fois les étapes 7.1. et 7.2 de la procédure avec le reliquat de matière sèche se trouvant dans le ballon à fond plat (A).

- 7.4 Ajoutez 50 ml d'eau distillée à la solution mixte obtenue aux étapes 7.2-7.3, **puis agitez la solution à l'aide d'un agitateur décanteur (15 minutes environ)**. Laissez reposer jusqu'à ce que la phase supérieure (couche de n-butanol saturé d'eau) et la phase inférieure (couche d'eau) soient complètement séparées.
- 7.5 Transférez la phase supérieure (couche de n-butanol saturé d'eau) dans une fiole à fond plat (B) préalablement pesée et procédez à la concentration sous vide et au séchage (60 °C) de l'échantillon jusqu'à élimination complète du liquide.
- 7.6 Ajoutez 50 ml d'éther éthylique dans le ballon à fond plat (B) contenant les précipités et réchauffez à reflux à l'aide d'un bain-marie à température constante de 46 °C pendant 30 minutes.
- 7.7 Éliminez l'éther éthylique dans la fiole à fond plat (B) en passant l'échantillon au papier filtre et recueillez ensuite les précipités sur le papier filtre dans une fiole à fond plat (B) en les dissolvant avec du méthanol.
- 7.8 Concentrez le contenu du ballon à fond plat (B) jusqu'à disparition des odeurs d'éther éthylique et de méthanol.
- 7.9 Après avoir séché le ballon à fond plat (B) dans **un four de séchage à 105 °C pendant 1 heure**, placez-le dans un dessiccateur à température ambiante, **laissez-le reposer pendant 1 heure puis pesez-le**.
- 7.10 La teneur en n-butanol saturé d'eau du ginseng séché est calculée comme suit:

$$\text{Extrait de n-butanol saturé d'eau (mg/g)} = \frac{W_1 - W_0}{S}$$

W_0 : Poids du ballon (mg)

W_1 : Poids du ballon après concentration et séchage (mg)

S: Poids de l'échantillon (g)

8. Procédures expérimentales pour extraits de ginseng

- 8.1 Pesez précisément environ 2 g d'échantillon dans un Erlenmeyer, ajoutez 60 ml d'eau distillée pour dissoudre l'échantillon et transférez-le ensuite dans une ampoule à décanter (A).
- 8.2 Ajoutez 60 ml d'éther éthylique, agitez l'ampoule à plusieurs reprises puis dégazez en ôtant le bouchon. Renouvelez l'étape 8.2 de la procédure ci-dessus 2 à 3 fois.
- 8.3 Agitez suffisamment l'ampoule à décanter à l'aide d'un **agitateur décanteur (15 minutes environ)** puis laissez reposer jusqu'à ce que la phase supérieure (couche d'éther éthylique) et la phase inférieure (couche d'eau) soient complètement séparées.
- 8.4 Transférez la phase inférieure (couche d'eau) vers une autre ampoule à décanter (B), ajoutez 60 ml de solution de n-butanol saturé d'eau, **agitez l'ampoule dans les mêmes conditions que celles décrites à l'étape 8.3** et laissez reposer jusqu'à la séparation complète des phases. Le surnageant (couche de n-butanol saturé d'eau) est recueilli (prélèvement au-dessus de la surface limite) et transféré dans une autre fiole.
- *À ce stade, la phase inférieure (couche d'eau) est considérée comme la couche d'émulsion pour les deux prochaines étapes de séparation mais pas pour la phase finale de séparation.
- 8.5 Renouvelez deux fois de plus l'étape 8.4 de la procédure sur la phase inférieure (couche d'eau) restée dans l'ampoule à décanter (B). Lors de la phase finale de séparation, le surnageant contenant l'émulsion est peu à peu éliminé en ouvrant le robinet de l'ampoule à décanter. Il ne reste que la phase supérieure.
- 8.6 Prélevez la solution (surnageants issus de chaque étape de séparation) obtenue dans l'ampoule à décanter (B), lors des étapes 8.4 et 8.6 de la procédure, ajoutez 50 ml d'eau distillée et agitez l'ampoule dans les mêmes conditions que celles décrites au paragraphe (c). Laissez ensuite reposer **jusqu'à ce que la phase supérieure (couche de n-butanol) et la phase inférieure (couche d'eau) soient complètement séparées**.
- 8.7 Transférez le surnageant (couche de n-butanol) dans la fiole à fond plat (B) préalablement pesée et procédez à la **concentration sous vide (60 °C)** jusqu'à élimination complète du liquide.
- 8.8 Séchez la fiole à fond plat dans **un four de séchage à 105 °C pendant 1 heure** et placez-la ensuite dans un dessiccateur à température ambiante. **Laissez-la reposer pendant 1 heure puis pesez-la**.
- 8.9 Calculez la teneur en n-butanol saturé d'eau de l'extrait de ginseng en appliquant la même méthode que celle décrite à l'étape 7.10.

Annexe C

Identification des ginsénosides [Rg₁], Rb₁, et Rf

Les ginsénosides des produits à base de ginseng sont analysés par chromatographie en couche mince (CCM) ou par chromatographie en phase liquide à haute performance (CLHP).

1. Préparation de la solution d'échantillonnage

L'extrait de 1-butanol séché obtenu grâce à la méthode pour mesurer l'extrait de n-butanol saturé d'eau décrite à l'Annexe B est totalement dissous dans 10 ml de méthanol et ensuite filtré dans un tamis de 0,45 µm.

2. Préparation de la solution type

Les substances de référence pour les ginsénosides [Rg₁], Rb₁ et le ginsénoside Rf sont dissoutes dans le méthanol à des concentrations de 0,2 pour cent. Par la suite, les solutions sont filtrées à l'aide d'un tamis de 0,45 µm.

3. Identification**3.1 Chromatographie en couche mince (CCM)****3.1.1 Préparation du solvant de développement**

- (a) Mélangez n-butanol:acétate d'éthyle:eau à raison de 50:10:40 (A), ou chloroforme:méthanol:eau à raison de 65:35:10 (B) dans une ampoule à décanter.
- (b) Agitez suffisamment l'ampoule à décanter et laissez reposer jusqu'à séparation complète du solvant.
- (c) Ne prélevez que la phase supérieure lorsque vous utilisez le solvant (A) comme solvant de développement et seulement la phase inférieure lorsque vous utilisez le solvant (B) et réservez les phases pour des utilisations ultérieures. Prélevez au-dessus (A) ou en-dessous (B) de la surface limite du solvant approprié lorsque chaque solvant est séparé et stocké pour augmenter la pureté du solvant de développement.

3.1.2 Cuve de développement

- (a) Utilisez une cuve de développement munie d'un couvercle (la cuve de développement est totalement scellée en appliquant de la glycérine, etc.).
- (b) Garnissez les côtés et la paroi arrière intérieure de la cuve de développement de papier filtre imprégné de solvant de développement.
- (c) Introduisez peu à peu le solvant de développement dans la cuve de développement (environ à mi-hauteur de la ligne de base de la plaque de chromatographie).
- (d) Placez le couvercle par dessus et laissez reposer jusqu'à ce que l'intérieur de la cuve de développement soit suffisamment saturé (30 minutes).

3.1.3 Préparation de la CCM

- (a) La plaque de chromatographie est découpée en morceaux de taille adaptée de plus de 10 cm de longueur et suffisamment larges pour recevoir le nombre d'échantillons nécessaires à l'identification des ginsénosides.
- (b) Placez la plaque dans un four de séchage propre et faites-la sécher à 110°C pendant 10-15 minutes avant de l'utiliser.
- (c) Dessinez un trait (ligne de base) à 1 cm du bord inférieur de la plaque de chromatographie et indiquez les points où seront déposés les différents échantillons. Ensuite, dessinez un trait (ligne de fin) à exactement 8 cm de la ligne de base.

3.1.4 Identification CCM

- (a) Des échantillons de 5-µl de références pour ginsénosides et les solutions d'échantillonnage préparées comme indiqué ci-dessus sont déposés tout en séchant à l'aide d'un séchoir. Chaque échantillon de 5-µl est déposé délicatement en le divisant en plusieurs gouttes sans détériorer la couche de silice sur la plaque de chromatographie et en effectuant plusieurs dépôts au même point.
- (b) Une fois le dépôt des échantillons terminé, sécher la plaque de chromatographie à l'aide d'un séchoir.
- (c) Placez la plaque de chromatographie dans la cuve de développement, la ligne de base de la plaque vers le fond de la cuve, et développez les échantillons.
- (d) Lorsque le solvant de développement atteint la ligne de fin, la plaque de chromatographie est extraite et séchée à l'aide d'un séchoir.
- (e) Vaporiser équitablement sur la plaque de chromatographie une solution d'acide sulfurique à 10 pour cent.
- (f) Placez la plaque dans un séchoir à 110°C pendant 5-10 minutes pour la révélation.

- (g) Comparez les valeurs R_f ainsi que les couleurs des substances séparées de l'échantillon avec celles des références pour ginsénosides afin d'identifier les ginsénosides présents dans les produits à base de ginseng.

$$R_f = \frac{\text{distance parcourue par le soluté}}{\text{distance parcourue par le solvant}}$$

3.2 Chromatographie en phase liquide à haute performance (CLHP)

La solution d'échantillonnage préparée comme indiqué ci-dessus et les références pour ginsénosides sont analysées à l'aide de la chromatographie en phase liquide à haute performance (CLHP), dans les conditions décrites ci-dessous. Les ginsénosides présents dans les solutions d'échantillonnage peuvent être identifiés en comparant leurs temps de rétention avec les pics affichés par les ginsénosides des substances de référence.

<Conditions d'opération>

(a) Colonne: Colonne ODS

(b) Détecteur: UV (203nm) ou ELSD

(c) Éluant

- UV: acétonitrile:eau (30:70, v/v)-

- ELSD: acétonitrile:eau:isopropanol (94.9:5.0:0.1, v/v/v)

(d) Débit: 1,0 ml/minute-2,0 ml/minute

- ※ Les conditions d'analyse peuvent être adaptées aux conditions du laboratoire. Toutefois, les pics de $[R_{g1}]$, R_{b1} et R_f dans le chromatogramme NE devraient PAS apparaître dans les 5 premières minutes NI dans les 5 dernières minutes du temps de rétention.

Référence 1

Procédure opérationnelle permanente pour la détermination de la teneur en eau

1. Champ d'application

Cette méthode peut être utilisée pour l'analyse du ginseng séché et l'extrait de ginseng.

2. Principes

On considère que l'humidité est le seul composant volatil dans les aliments. Lorsque la pression de la vapeur d'eau dans les aliments augmente en raison du chauffage, celle environnante est inférieure à celle des aliments. Il est possible d'évaporer complètement l'humidité présente dans un échantillon d'aliment en le chauffant à 105 °C sans que cela n'entraîne un quelconque changement chimique.

3. Équipements et appareils

3.1 Pèse-filtre avec couvercle

3.2 Baguette de verre (elle devrait dépasser d'au moins 1,5 cm de la surface du sable de mer lorsqu'elle est plongée à un angle de 45° dans un pèse-filtre contenant 20 g de sable de mer.)

3.3 Four de séchage équipé d'un thermostat (± 1 °C contrôle de température)

3.4 Balance électronique (mesurant jusqu'à 0,1 mg)

3.5 Sable de mer (maille 20-35)

3.6 Dessiccateur (gel de silice)

3.7 Broyeur

3.8 Pince

4. Pré-traitement des échantillons

Dans le cadre de l'expérience, les échantillons de ginseng séché sont pulvérisés à l'aide d'un broyeur afin d'obtenir des particules d'environ 3 mm. L'extrait de ginseng est utilisé dans l'expérience tel quel.

5. Procédures expérimentales - ginseng séché et extrait de ginseng (en poudre)

5.1 Faites sécher séparément un pèse-filtre et un couvercle dans un four à séchage à 105 °C pendant 5 heures. Ensuite, placez le pèse-filtre fermé hermétiquement à l'aide du couvercle dans un dessiccateur, laissez-le reposer à température ambiante pendant 30 minutes puis pesez-le.

5.2 Renouvelez l'étape 5.1 de la procédure avec le pèse-filtre et le couvercle jusqu'à obtention d'un poids constant de ces derniers. Notez toutefois que le temps de séchage devrait prendre 1 à 2 heures.

5.3 Pesez précisément environ 2 g de l'échantillon et placez-le dans le pèse-filtre dont vous connaissez le poids constant.

5.4 Séchez le pèse-filtre contenant l'échantillon dans un four de séchage à 105 °C pendant 3 heures. Le couvercle est légèrement entrouvert pour laisser sécher l'échantillon à l'intérieur du pèse-filtre.

5.5 Placez le pèse-filtre fermé hermétiquement à l'aide du couvercle dans un dessiccateur, laissez-le reposer à température ambiante pendant 30 minutes puis pesez-le.

5.6 Renouvelez les étapes 5.4 et 5.5 de la procédure jusqu'à obtention d'un poids constant du pèse-filtre contenant l'échantillon. Notez toutefois que le temps de séchage devrait prendre 1 à 2 heures.

5.7 La teneur en eau est calculée comme suit:

$$\text{Teneur en eau de l'échantillon (\%)} = \frac{S - (W_1 - W_0)}{S} \times 100$$

W_0 : Poids du pèse-filtre (g)

W_1 : Poids du pèse-filtre avec échantillon après séchage (g)

S: Poids de l'échantillon (g)

6. Procédures expérimentales - extrait de ginseng (sous forme liquide)

6.1 Séchez le pèse-filtre contenant 20 g de sable de mer et une baguette de verre dans un four de séchage à 105 °C pendant 5 heures.

6.2 Une fois séché, placez le pèse-filtre dans un dessiccateur, laissez-le reposer à température ambiante pendant 30 minutes puis pesez-le.

- 6.3 Renouvelez les étapes 6.1 et 6.2 de la procédure jusqu'à obtention d'un poids constant du pèse-filtre contenant le sel de mer et la baguette de verre. Notez toutefois que le temps de séchage devrait prendre 1 à 2 heures.
- 6.4 Pesez précisément environ 1,5 g de l'échantillon et placez-le dans le pèse-filtre dont vous connaissez le poids constant. Ensuite, mélangez bien l'échantillon avec le sable de mer et étalez le mélange de manière égale sur la surface des parois du pèse-filtre à l'aide de la baguette de verre.
- 6.5 Les autres étapes d'analyses et de calculs sont identiques à celles décrites aux points 5.4 et 5.5 de la Section 5 ci-dessus.

Référence 2**Procédure opérationnelle permanente pour la détermination de la teneur en cendres****1. Champ d'application**

Cette méthode peut être utilisée pour l'analyse d'échantillons de ginseng séché.

2. Principes

Les échantillons sont recueillis dans un récipient pour analyser les cendres (creuset) et brûlés à 525-600 °C afin d'éliminer les substances organiques. On considère que le poids minéral total du reliquat d'échantillon correspond à la teneur en cendres.

3. Équipements et appareils

- 3.1 Creuset en porcelaine avec couvercle
- 3.2 Plaque chauffante électrique
- 3.3 Four électrique équipé d'un thermostat (± 1 °C contrôle de température)
- 3.4 Balance électronique (mesurant jusqu'à 0,1 mg)
- 3.5 Dessiccateur (gel de silice)
- 3.6 Broyeur
- 3.7 Pince

4. Pré-traitement des échantillons

Dans le cadre de l'expérience, les échantillons de ginseng séché sont pulvérisés à l'aide d'un broyeur afin d'obtenir des particules d'environ 3 mm.

5. Procédures expérimentales

- 5.1 Faites chauffer un creuset en porcelaine propre dans un four électrique à 550 °C pendant 3 heures. Laissez-le reposer pendant 1 heure à température ambiante puis pesez-le.
- 5.2 Renouvelez l'étape 5.1 de la procédure jusqu'à obtention d'un poids constant. Notez toutefois que le temps d'incinération devrait prendre 1 à 2 heures.
- 5.3 Pesez précisément environ 3 g de l'échantillon dans le creuset en porcelaine dont vous connaissez le poids constant.
- 5.4 Placez le creuset en porcelaine contenant l'échantillon dans un four électrique à 550 °C et incinérez l'échantillon en chauffant le creuset muni de son couvercle jusqu'à la formation de cendres blanches ou d'un blanc-cendré éclatant.
- 5.5 Une fois l'incinération terminée, placez le creuset en porcelaine contenant l'échantillon dans un dessiccateur, laissez-le reposer à température ambiante pendant 1 heure puis pesez-le.
- 5.6 Renouvelez les étapes 5.4 et 5.5 de la procédure jusqu'à obtention d'un poids constant du creuset en porcelaine contenant l'échantillon. Notez toutefois que le temps d'incinération devrait prendre 1 à 2 heures.
- 5.7 La teneur en cendres est calculée comme suit:

$$\text{Teneur en cendres de l'échantillon (\%)} = \frac{W_2 - W_1}{S} \times 100$$

W_1 : Poids du creuset en porcelaine avant incinération (g)

W_2 : Poids du creuset en porcelaine après incinération (g)

S: Poids de l'échantillon (g)

ANNEXE II
EN LANGUE ORIGINALE

FIRST ROUND

to prepare the Proposed Draft Standard for Ginseng Products
Comments submitted by the participating countries of e-WG
in response to the request for comments on the current regional standard,
and Chair's suggestion to coordinate

TITLE

Current Regional Standard		REGIONAL STANDARD FOR GINSENG PRODUCTS (Asia)
Comments from participating countries	China	Proposal: STANDARD FOR GINSENG PRODUCTS AND GINSENG EXTRACT
Chairs' suggestion		This proposed standard deals with dried ginseng and ginseng extracts. The scope of this standard already states, "This standard applies to the products defined in Section 2(<i>dried ginseng and ginseng extracts</i>)." Therefore, it is not necessary to amend the name of the standard. Moreover, the name of the standard should be inclusive because other product types will be possibly added later. Therefore, the name of the worldwide standard remains unchanged, as in the current regional standard, with the regional indication deleted. REGIONAL STANDARD FOR GINSENG PRODUCTS (Asia)

1. SCOPE

Current Regional Standard		1.1 This standard applies to the ginseng products as defined in Section 2 below and offered for direct consumption, including for catering purposes or for repacking if required. It does not apply to the product when indicated as being intended for further processing. This standard applies to ginseng products ¹ used as a food or food ingredient and does not apply to products used for medicinal purposes. 1.2 This Standard applies only in those jurisdictions where products defined in 2.1 are regulated as foods.
Comments from participating countries	Canada	Issue. need to further redefine the scope as it specifies, "It does not apply to the product when indicated as being intended for further processing". Ginseng extract as defined in Section 2.2.2 are considered products from further processing (eg. Extraction process), however the scope indicates it does not apply to products as being intended for further processing. Proposal. "...or for repacking if required. It does not apply to the product when indicated as being intended for further processing. This standard applies..."
	China	Proposal. 1.2 This Standard applies only in those jurisdictions where products defined in 2.1 are regulated as foods. <u>This Standard should follow the laws and regulations of each country.</u>

¹ Any health claims should comply with the Codex Guidelines for Use of Nutrition and Health Claims (CAC/GL 23-1997)

	Korea	<p>Proposal. Delete the section 1.2</p> <p>1.2 This Standard applies only in those jurisdictions where products defined in 2.1 are regulated as foods.</p> <p>Rationale. This section is overlapped with the sentence 'This standard applies to ginseng products used as a food or food ingredient' in section 1.1. And if this standard is applied only in the jurisdictions where ginseng products are regulated as a food, it will contravene the original purposes of the establishment of CODEX standards. In other words, the CODEX standard shall be applied to any countries which have regulations on ginseng products under the conditions stipulated in section 1.1 or which do not. Therefore, this section is unnecessary and should be deleted.</p>
	USA	<p>Comment. The U.S supports retaining the current Scope of the Draft Standard and the deletion of Section 1.2.</p>
Chairs' suggestion		<p>Comment 1. In order to assure the clarity of the scope and avoid duplicated meanings, the second sentence in section 1.1 and the whole section 1.2 are deleted.</p> <p>Comment 2. According to Paragraph 3 "Nature of Codex Standards" of the <i>General Principles of the CODEX Alimentarius(Codex Procedural Manual, 21st ed.)</i> ², it is considered that adding the sentence, as is requested by China, is not necessary.</p> <p>Therefore, amendments to the current standard are made in the following manner.</p> <p>1.4 This standard applies to the ginseng products as defined in Section 2 below and offered for direct consumption, including for catering purposes or for repacking if required. It does not apply to the product when indicated as being intended for further processing. This standard applies to ginseng products used as a food or food ingredient and does not apply to products used for medicinal purposes.</p> <p>1.2 This Standard applies only in those jurisdictions where products defined in 2.1 are regulated as foods.</p>

2. DESCRIPTION

Current Regional Standard	DESCRIPTION	
Comments from participating countries	USA	COMMENT: The United supports retaining this paragraph unchanged

2.1 PRODUCT DEFINITION

Current Regional Standard	<p>2.1 PRODUCT DEFINITION</p> <p>The compulsory ingredient of ginseng product is fresh ginseng roots suitable to eating, derived from <i>Panax ginseng</i> C.A. Meyer and <i>P. quinquefolius</i> L., cultivated for commercial purposes and used for foods. Ginseng products should be packaged in such a manner as to safeguard the hygienic, nutritional, technological and organoleptic quality of the products.</p>	
Comments from participating countries	Canada	<p>Issue. Need to further clarify as the scope indicates this standard applies to ginseng products as defined as "fresh" whereas the rest of the document is devoted to dried and further processed ginseng (ginseng extract).</p> <p>Proposal. "The compulsory ingredient of ginseng product is fresh ginseng roots suitable to eating, derived from <u>fresh</u> <i>Panax</i>..."</p>

² 3. Codex standard and related texts are not a substitute for, or alternative to national legislation. Every country's laws and administrative procedures contain provisions with which it is essential to comply.

	Switzerland	<p>Issue 1. The wording «suitable to eating» related to fresh ginseng roots needs further clarification. Can fresh ginseng roots be eaten like vegetables? If not, the wording «suitable to eating» should be deleted.</p> <p>Issue 2. Further clarification is also needed concerning «cultivated for commercial purposes». Is a wild ginseng root as a raw material intended for use in foodstuffs not covered by this standard?</p> <p>Issue 3. Switzerland proposes to mention the compulsory ingredient under section «3 ESSENTIAL COMPOSITION AND QUALITY FACTORS» and uses under this section the following wording in order to be in line with other standards of this committee.</p> <p>Proposal.</p> <p><u>Un produit à base de ginseng est un produit:</u></p> <p>(a) <u>prepared from fresh ginseng roots suitable to eating, derived from <i>Panax ginseng</i> C.A.Meyer and <i>P.quinquefolius</i> L.;</u></p> <p>(b) <u>packaged in such a manner as to safeguard the hygienic, nutritional, technological and organoleptic quality of the products;</u></p> <p>(c) <u>processed in an appropriate manner, undergoing operations such as steaming, drying, cutting, powdering, extracting in conformity with Section 2.2</u></p>
Chairs' suggestion		<p>Comment 1. In order to be in line with the other standards elaborated by this committee (CCPFV), amendments are made in the following manner.</p> <p>Comment 2. Since fresh ginseng roots can be eaten like vegetables, deleting the wording 'suitable to eating' is not necessary. The international trade volume of wild ginseng is very little, and collecting wild ginseng is illegal in some countries. Therefore, 'cultivated for' is appropriate here. In order to minimize a misunderstanding about ginseng extract manufacturing processes, inserting the word of 'concentrating' is proposed.</p> <p>Therefore, amendments to the current standard are made in the following manner.</p> <p>2.1 PRODUCT DEFINITION</p> <p>The compulsory ingredient of ginseng product is fresh ginseng roots suitable to eating, derived from <i>Panax ginseng</i> C.A. Meyer and <i>P. quinquefolius</i> L., cultivated for commercial purposes and used for foods. Ginseng products should be packaged in such a manner as to safeguard the hygienic, nutritional, technological and organoleptic quality of the products.</p> <p>Un produit à base de ginseng est un produit:</p> <p>(a) prepared from fresh ginseng roots suitable to eating, derived from <i>Panax ginseng</i> C.A.Meyer and <i>P.quinquefolius</i> L., <u>cultivated for commercial purposes and used for foods;</u></p> <p>(b) packaged in such a manner as to safeguard the hygienic, nutritional, technological and organoleptic quality of the products;</p> <p>(c) processed in an appropriate manner, undergoing operations such as drying, steaming, cutting, powdering, extracting <u>and concentrating</u> in conformity with Section 2.2</p>

2.2 TYPES OF GINSENG PRODUCTS

Current Regional Standard		2.2. TYPES OF GINSENG PRODUCTS
Comments from participating countries	China	Proposal. TYPES OF GINSENG PRODUCTS <u>AND GINSENG EXTRACT</u>
	Switzerland	<p>Proposal. Insert the following sentence under the title of Section 2.2.</p> <p><u>"Ginseng products covered by this standard may be proposed as follows:"</u></p>

Chairs' suggestion	<p>In order to describe this standard in the same manner as in the other standards developed by CCPFV, the following sentence is inserted under the title of Section 2.2.</p> <p>2.2 TYPES OF GINSENG PRODUCTS</p> <p><u>Ginseng products covered by this standard may be proposed as follow:</u></p>
--------------------	---

2.2.1 Dried Ginseng

2.2.1.1 Dried Raw Ginseng

Current Regional Standard	<p>2.2.1.1 Dried Raw Ginseng</p> <p><i>Dried Raw Ginseng</i> is manufactured when fresh ginseng roots are sun dried or hot air dried or dried using other recognized methods. The product may be classified into one of such product types as have the main root and/or lateral roots, or as are powdered or sliced.</p>	
Comments from participating countries	Canada	<p>Issue. The word “raw” creates confusion. Canada suggests removing the word “raw”.</p> <p>Proposal.</p> <p style="padding-left: 40px;">2.2.1.1 Dried Raw Ginseng</p> <p style="padding-left: 40px;"><i>“Dried Raw Ginseng</i> is manufactured....”</p>
	Korea	<p>Proposal. First sentence. Revise as follows,</p> <p><i>Dried Raw Ginseng</i> is manufactured when fresh ginseng roots <u>defined in 2.1</u> are sun dried or hot air dried or dried using other recognized methods.</p> <p>Rationale. to ensure that the raw material of Dried Raw Ginseng is explained more clearly.</p>
	Switzerland	<p>Issue. If the ginseng roots without processing before drying should be covered, the indication of «raw» is not necessary in our opinion. Therefore Switzerland proposes to delete «raw».</p> <p>Proposal. <i>Dried Raw Ginseng</i> is manufactured when fresh ginseng roots <u>defined in Section 2.1</u> are <u>dried in an appropriate manner such as</u> sun dried, hot air dried or dried using other recognized methods.</p>
Chairs' suggestion	<p>Dried ginseng has two product types: a steamed and dried one and a non-steamed but dried one. It is recognized that dried raw ginseng is not the best expression. However, if dried ginseng is described without using the word of ‘raw,’ dried ginseng may be confused with dried steamed ginseng. In parallel with the wording of ‘dried steamed ginseng,’ dried raw ginseng is recommended. So, till an appropriate expression to discriminate between the two (dried ginseng and dried steamed ginseng) is suggested, the wording in the current draft should be maintained.</p> <p>Therefore, amendments to the current standard are made in the following manner.</p> <p>2.2.1.1 Dried Raw Ginseng</p> <p><i>Dried Raw Ginseng</i> is manufactured when fresh ginseng roots <u>defined in Section 2.1(a)</u> are <u>dried in an appropriate manner such as</u> sun dried or hot air dried <u>sun drying, hot air drying or dried using</u> other recognized drying methods. The product may be classified into one of such product types that have the main root and/or lateral roots, or that are powdered or sliced.</p>	

2.2.1.2 Ginseng Étuvé et Séché

Current Regional Standard	<p>2.2.1.2 Dried Steamed Ginseng</p> <p><i>Dried Steamed Ginseng</i> is manufactured when fresh ginseng roots are prepared using the steaming method or other recognized methods, and dried. The product may be classified into one of such product types as have the main root and/or lateral roots, or as are powdered or sliced.</p>
---------------------------	---

Comments from participating countries	Canada	<p>Issue. Further clarification is needed as to how “Dried Steamed Ginseng is dried”.</p> <p>Proposal. <i>Dried Steamed Ginseng</i> is manufactured when fresh ginseng roots are prepared using the steaming method or other recognized methods, and dried <u>using the acceptable methods mentioned in 2.2.1.2(2.2.1.1?)</u>.</p>
	EU	<p>Comment. The meaning of “other recognized methods” is not clear, assumingly they should also be steaming methods as the name of the product is “dried steamed ginseng”. Perhaps the reference to other recognized methods is redundant in this case and could be deleted?</p>
	Korea	<p>Proposal. First sentence. Revise as follows,</p> <p><i>Dried Steamed Ginseng</i> is manufactured when fresh ginseng roots <u>defined in 2.1</u> are prepared using the steaming method or other recognized methods, and dried.</p> <p>Rationale. to ensure that the raw material of Dried Steamed Ginseng is explained more clearly.</p>
	Switzerland	<p>Proposal. <i>Dried Steamed Ginseng</i> is manufactured when fresh ginseng roots <u>defined in section 2.1</u> are prepared using the steaming method or other recognized methods, and <u>appropriate recognized drying methods</u> dried.</p>
Chairs' suggestion	<p>In order to clarify a drying method for steamed ginseng, amendments are made in the following manner.</p> <p>2.2.1.2 Dried Steamed Ginseng</p> <p><i>Dried Steamed Ginseng</i> is manufactured when fresh ginseng roots <u>defined in Section 2.1(a)</u> are prepared using the steaming method or other recognized methods, and <u>dried the drying method stated in Section 2.2.1.1</u>. The product may be classified into one of such product types that have the main root and/or lateral roots, or that are powdered or sliced.</p>	

2.2.2 Ginseng Extracts

2.2.2.1 Raw Ginseng Extract

Current Regional Standard	<p>2.2.2.1 Raw Ginseng Extract</p> <p><i>Raw Ginseng Extract</i> is manufactured when soluble components of fresh ginseng roots or <i>Dried Raw Ginseng</i> are extracted, using water, ethanol or their mixture and then, they are filtered and concentrated. This product has a dark brown color and a high viscosity when much of the water is removed from it. Le produit peut aussi être présenté sous la forme d'une poudre obtenue moyennant séchage par atomisation ou lyophilisation.</p>	
Comments from participating countries	Canada	<p>Issue 1. The word “Raw” creates confusion. Canada suggests removing the word “Raw”.</p> <p>Proposal 1.</p> <p>2.2.1.1 Raw Ginseng Extract</p> <p>“Raw Ginseng Extract is manufactured...”</p> <p>Issue 2. Also, extracts prepared from fresh and dried ginseng are quite different in yield and characteristics. Canada suggests separating them into a different category when defining their composition and quality factors.</p>
	Korea	<p>Proposal. First sentence. Revise as follows,</p> <p><i>Raw Ginseng</i> Extract is manufactured when soluble components of fresh ginseng roots <u>defined in 2.1</u> or <i>Dried Raw Ginseng</i> <u>defined in 2.2.1.1</u> are extracted, <u>by using water, ethanol or their mixture</u> and then, they are filtered and concentrated.</p> <p>Rationale. to ensure that the raw material of Raw Ginseng Extract is explained more clearly and to make editorial correction.</p>

	Switzerland	<p>Proposal.</p> <p>2.2.2.1 Raw Ginseng Extract</p> <p>Raw Ginseng Extract is manufactured when soluble components of fresh ginseng roots defined in Section 2.1 or Dried Raw Ginseng are extracted, using water, ethanol or their mixture and then, they are filtered and concentrated.</p>
	USA	<p>Issue. The United States believes that prescribing the two methods of extraction of soluble components in the first sentence is limiting and short sighted. This does not take into consideration other possible methods. Therefore the following addition is proposed.</p> <p>Proposal. <i>Raw Ginseng Extract</i> is manufactured when soluble components of fresh ginseng roots <u>defined in 2.1 or Dried Raw Ginseng defined in 2.2.1.1</u> are extracted, <u>by</u> using water, ethanol or their mixture and <u>other approved methods of extraction</u>. <u>These extracts</u> are then filtered and concentrated.</p>
Chairs' suggestion		<p>Comment 1. According to editorial suggestions, amendments are made in the following manner.</p> <p>Comment 2. USA requests that the phrase 'other approved methods of extraction' should be inserted, but data to demonstrate that extracting methods by using other substances than water and ethanol should be applied has not yet been shared. When there is a full history of the use of the substances, the sentence may be amended.</p> <p>Therefore, amendment to the current standard are made in the following manner</p> <p>2.2.2.1 Raw Ginseng Extract</p> <p><i>Raw Ginseng Extract</i> is manufactured when soluble components of fresh ginseng roots <u>defined in Section 2.1(a) or Dried Raw Ginseng defined in Section 2.2.1.1</u> are extracted, <u>by</u> using water, ethanol or their mixture, and then, they are filtered and concentrated. This product has a dark brown colour and a high viscosity when much of the water is removed from it. Le produit peut aussi être présenté sous la forme d'une poudre obtenue moyennant séchage par atomisation ou lyophilisation.</p>

2.2.2.2. Steamed Ginseng Extract

Current Regional Standard		<p>2.2.2.2 Steamed Ginseng Extract</p> <p><i>Steamed Ginseng Extract</i> is manufactured when soluble components of <i>Dried Steamed Ginseng</i> are extracted, using water, ethanol or their mixture and then, they are filtered and concentrated. This product has a dark brown colour and a high viscosity when much of the water is removed from it. The product may be also presented as a powdered type through spray-or freeze-drying.</p>
Comments from participating countries	Korea	<p>Proposal. First sentence. Revise as follows,</p> <p><i>Steamed Ginseng Extract</i> is manufactured when soluble components of <i>Dried Steamed Ginseng</i> <u>defined in 2.2.1.2</u> are extracted, <u>by</u> using water, ethanol or their mixture and then, they are filtered and concentrated.</p> <p>Rationale. to ensure that the raw material of Steamed Ginseng Extract is explained more clearly and to make editorial correction.</p>
	Switzerland	<p>Issue. The first sentence mentions that the extract is mandatorily filtered and concentrated. Therefore it is not necessary to repeat that «much of the water is removed».</p> <p>Proposal. <i>Steamed Ginseng Extract</i> is manufactured when soluble components of Dried Steamed Ginseng are extracted, using water, ethanol or their mixture and then, they are filtered and concentrated. This product has a dark brown color and a high viscosity when much of the water is removed from it.</p>

Chairs' suggestion	<p>The clarity of raw materials and the unnecessary expressions are amended in the following manner.</p> <p>2.2.2.2 Steamed Ginseng Extract</p> <p><i>Steamed Ginseng Extract</i> is manufactured when soluble components of <i>Dried Steamed Ginseng</i> defined in Section 2.2.1.2 are extracted, by using water, ethanol or their mixture, and then, they are filtered and concentrated. This product has a dark brown color and a high viscosity when much of the water is removed from it. Le produit peut aussi être présenté sous la forme d'une poudre obtenue moyennant séchage par atomisation ou lyophilisation.</p>
--------------------	---

3. ESSENTIAL COMPOSITION AND QUALITY FACTORS

3.1 INGREDIENTS

Current Regional Standard	<p>3.1 INGREDIENTS</p> <p>Fresh ginseng roots as defined in Section 2.1.</p>	
Comments from participating countries	Canada	<p>Issue. The word fresh should be removed as this section refers to dried ginseng and ginseng extracts.</p> <p>Proposal. Fresh Ginseng roots as defined in Section 2.1.</p>
	Switzerland	<p>Issue. «Fresh» is still mentioned under 2.1 and does not have to be repeated in this Section.</p> <p>Proposal. Fresh Ginseng roots as defined in Section 2.1.</p>
Chairs' suggestion	<p>Since the word "fresh" is not required, amendments are made in the following manner.</p> <p>3.1 INGREDIENT</p> <p>Fresh Ginseng root as defined in Section 2.1(a)</p>	

3.2 QUALITY FACTORS

Current Regional Standard	<p>3.2 QUALITY FACTORS</p> <p>Ginseng products shall have normal flavour, colour, taste and a ginsenoside pattern³ unique to ginseng as well as be free from foreign matters.</p>	
Comments from participating countries	Canada	<p>Issue. Canada suggests to further clarify this sentence to ensure different species of ginseng are captured.</p> <p>Proposal. Ginseng products shall have normal flavour, colour, taste and a ginsenoside pattern unique to <u>specific species</u> of ginseng as well as be free from foreign matters.</p>
Chairs' suggestion	<p>Since this standard applies to the species of <i>Panax ginseng</i> C.A. Meyer and <i>P. quinquefolius</i> L. only, inserting 'specific species' is accepted.</p> <p>Moreover, the numbering of 3.2.1 should be placed in front of this sentence so that a new sub-title (Chemical and Physical Characteristics) may be given to Section 3.2.2.</p> <p>Therefore, amendments to the current standard are made in the following manner.</p> <p>3.2 Quality Factors</p> <p><u>3.2.1</u> Ginseng products shall have normal flavor, colour, taste and a ginsenoside pattern unique to <u>specific species</u> of ginseng as well as be free foreign matters</p>	

³ The unique constituents of ginseng are found to be a complex mixture of saponins often referred to as ginsenosides, and more than 30 ginsenosides are known. Ginsenoside Rb1 or ginsenoside Rf is one of the major ginsenosides. Ginsenoside Rb1 is identified in all ginseng species in quantities, while ginsenoside Rf is identified mainly in *Panax ginseng* C.A. Meyer.

3.2.1 Dried Ginseng

Current Regional Standard	<p>3.2.1 Dried Ginseng</p> <p>(a) Moisture: no more than 14.0% (Powdered type: no more than 9.0%)</p> <p>(b) Ash: no more than 6.0%</p> <p>(c) Water-saturated 1-butanol extracts: no less than 20 mg/g</p> <p>(d) Ginsenoside Rb1: to be identified</p> <p>En outre, dans le cas du produit fabriqué à partir de <i>P. ginseng</i> C.A. Meyer, il conviendrait d'identifier le ginsénoside Rf.</p>	
Comments from participating countries	China	<p>Proposal: Proposal.</p> <p>(c) Water-saturated 1-butanol extracts: no less than 20 mg/g (<i>There is not relevant data in China, so please offer relevant department this data</i>)</p> <p>(d) Ginsenoside Rb1: to be identified no less than 0.3%</p> <p>(e) Ginsenoside Rg1 add Ginsenoside Re: no less than 0.3%</p>
	Switzerland	<p>Issue 1. Switzerland proposes to mention the chemical and physical characteristics of all products under the same title.</p> <p>Proposal 1.</p> <p>3.2.1 <u>Chemical and physical Characteristics</u></p> <p>3.2.1.1 Dried Ginseng</p> <p>Issue 2. The mention «to be identified» concerning the substances Ginsenoside Rb1 respectively Ginsenoside Rf needs further clarifications. Switzerland proposes to mention the observed quantity content (average) of Ginsenoside Rb1 respectively Rf presented in these products, based of the natural content and the processes. The content of the ginsenosides could be relevant in view of the quality of the final product as well as because these substances are pharmacological active compounds.</p>
Chairs' suggestion	<p>Comment 1. The new sub-title (3.2.1 Chemical and Physical Characteristic) proposed by Switzerland is accepted.</p> <p>Comment 2. Ginsenoside is an essential functional compound of ginseng products. From the pharmacological perspective, ginsenoside is an important index to qualitative value. There is a big difference in the value depending upon the ginseng species, product type, and producing country.</p> <p>However, we are discussing a standard for ginseng used as a food not as a drug, there is no reason to focus on the quantity of individual ginsenoside. Therefore, crude saponin (water-saturated 1-butanol extracts) can be appropriate as a qualitative index to ginseng products as a food.</p> <p>Comment 3. On account of similar reasons, other ginsenosides than Rb1 and Rf need not be detected. As mentioned during previous meetings of CCASIA, such an extra work will be an increased burden for ginseng producers.</p> <p>Therefore, the current regional standard remains unchanged while the sub-title (3.2.2) is inserted and the section number (3.2.2.1) is amended in this section.</p> <p><u>3.2.2 Chemical and Physical Characteristics</u></p> <p>3.2.1 <u>3.2.2.1</u> Dried Ginseng</p> <p>(a) Moisture: no more than 14.0% (Powdered type: no more than 9.0%)</p> <p>(b) Ash: no more than 6.0%</p> <p>(c) Water-saturated 1-butanol extracts: no less than 20 mg/g</p> <p>(d) Ginsenoside Rb1: to be identified</p> <p>En outre, dans le cas du produit fabriqué à partir de <i>P. ginseng</i> C.A. Meyer, il conviendrait d'identifier le ginsénoside Rf.</p>	

3.2.2 Ginseng Extracts

3.2.2.1 Ginseng Extracts (liquid form)

Current Regional Standard	<p>3.2.2.1 Ginseng Extracts (liquid form)</p> <p>(a) Solids: no less than 60.0%</p> <p>(b) Water-insoluble solids: no more than 3.0%</p> <p>(c) Water-saturated 1-butanol extracts: no less than 70 mg/g</p> <p>(d) Ginsenoside Rb1: to be identified</p> <p>En outre, dans le cas du produit fabriqué à partir de <i>P. ginseng</i> C.A. Meyer, il conviendrait d'identifier le ginsénoside Rf.</p>	
Comments from participating countries	China	<p>Proposal.</p> <p>(b) Water-insoluble solids: no more than 3.0%<u>5.0%</u></p> <p>(c) Water-saturated 1-butanol extracts: no less than 70 mg/g <i>(There is not relevant data in China, so please offer relevant department this data)</i></p> <p>(d) Ginsenoside Rb1: to be identified <u>no less than 0.2%</u></p> <p><u>(e) Ginsenoside Rg1 add Ginsenoside Re: no less than 0.3%</u></p>
	Korea	<p>Proposal.</p> <p>Delete (c)</p> <p>(e) Water-saturated 1-butanol extracts: no less than 70 mg/g</p> <p>Or, amend as follows;</p> <p>(c) Water-saturated 1-butanol extracts: no less than 70<u>40</u>mg/g</p> <p>Rationale. The current content criterion was established at initial steps of the elaboration of the regional standard and on the base of Ginseng Extracts used as a functional food or a drug in some countries. However, almost all the countries do not have a content criterion for this quality factor. Moreover, as is defined in sections 2.2.2.1 and 2.2.2.2, Ginseng Extracts are manufactured using Dried Ginseng as a material. So, since a criterion (≥ 20 mg/g) for Dried Ginseng is already provided in (c) of section 3.2.1, a separate criterion for Ginseng Extracts, which are manufactured using Dried Ginseng, is not required.</p> <p>If such a criterion is necessary at all, one much lower than the current criterion shall be provided. Ginseng Extract distributed in the market and used as a food is a product manufactured by concentrating Dried Ginseng about two times. Accordingly, given the criterion for Dried Ginseng, it is logically more reasonable that the criterion for Ginseng Extract which is manufactured using Dried Ginseng shall be '≥ 40mg/g'.</p> <p>Coincidentally, the deletion or amendment of this section may be a scheme to remove a concern expressed by a certain member country during the 26th session of CCPFV and the 36th session of CAC, i.e., 'Ginseng extracts might have concentrated bioactive components that were more related to drugs.'</p>
	Switzerland	<p>Issue. Comments concerning Ginsenoside Rb1 respectively Ginsenoside Rf are mentioned under 3.2.1.1. Dried Ginseng</p> <p>Proposal:</p> <p>3.2.2 Ginseng Extracts –</p> <p>3.2.2.1.2 Ginseng Extracts (liquid form)</p>

Chairs' suggestion	<p>Comment 1. Criteria for quantifying individual ginsenoside and detecting other ginsenosides than Rb1 and Rf are the same as in the comments to Section 3.2.1(Dried Ginseng).</p> <p>Comment 2. It would be advisable to provide such data as demonstrate that the water insolubility of 5.0 proposed by China is proper.</p> <p>Comment 3. Ginseng extracts come in the process of manufacturing dried ginseng. According to a usual manufacturing process (processing method), the crude saponin (water-saturated 1-butanol) content in ginseng extracts is two times as much as that of dried ginseng; so, it is proposed that the criterion for water-saturated 1-butanol extracts should be 40 mg/g.</p> <p>Therefore, amendments to the current standard are made in the following manner.</p> <p>3.2.2 <u>3.2.2.2</u> Ginseng Extracts</p> <p>3.2.2.4 <u>3.2.2.2.1</u> Ginseng Extracts (liquid form)</p> <p>(a) Solids: no less than 60.0%</p> <p>(b) Water-insoluble solids: no more than 3.0%</p> <p>(c) Water-saturated 1-butanol extracts: no less than 70 <u>40</u>mg/g</p> <p>(d) Ginsenoside Rb1: to be identified</p> <p>En outre, dans le cas du produit fabriqué à partir de <i>P. ginseng</i> C.A. Meyer, il conviendrait d'identifier le ginsenoside Rf.</p>
--------------------	--

3.2.2.2 Ginseng Extracts (powdered form)

Current Regional Standard	<p>3.2.2.2 Ginseng Extracts (powdered form)</p> <p>(a) Moisture: no more than 8.0%</p> <p>(b) Water-insoluble solids: no more than 3.0%</p> <p>(c) Water-saturated 1-butanol extracts: no less than 70 mg/g</p> <p>(d) Ginsenoside Rb1: to be identified</p> <p>En outre, dans le cas du produit fabriqué à partir de <i>P. ginseng</i> C.A. Meyer, il conviendrait d'identifier le ginsenoside Rf.</p>	
Comments from participating countries	China	<p>Proposal.</p> <p>(c) Water-saturated 1-butanol extracts: no less than 70 mg/g(<i>There is not relevant data in China, so please offer relevant department this data</i>)</p> <p>(d) Ginsenoside Rb1: to be identified <u>no less than 0.2%</u></p> <p>(e) <u>Ginsenoside Rg1 add Ginsenoside Re: no less than 0.3%</u></p>
	Korea	<p>Proposal.</p> <p>Delete (c)</p> <p>(c) Water-saturated 1-butanol extracts: no less than 70 mg/g</p> <p>Or, amend as follows;</p> <p>(c) Water-saturated 1-butanol extracts: no less than 70<u>60</u>mg/g</p> <p>Rationale. It is a logical contradiction that the content criterion for (c) Water-saturated 1-butanol extracts is the same in sections 3.2.2.1 Ginseng Extract (liquid type) and 3.2.2.2 Ginseng Extract (powdered type) of the current regional standard.</p> <p>Consequently, due to the same rationale mentioned for section, 3.2.2.1 in the above, this criterion should be deleted.</p> <p>If such a criterion is necessary at all, one higher than that for liquid type shall be provided, because the solid content criterion is different for liquid type (Solids≥60%) and powdered type (Moisture≤8% means Solids≥92%). Therefore, given the amended criterion (≥40 mg/g) for liquid type, it is logically more reasonable that the criterion for powdered type shall be '≥60mg/g(exactly≥61.3mg/g)'</p>

Chairs' suggestion	<p>Comments 1. The same position in Section 3.2.2.1(Ginseng Extracts/liquid form) should be maintained.</p> <p>Comments 2. When the water-saturated 1-butanol content of a liquid form of ginseng extracts is 40mg/g, this value is equivalent to the water-saturated 1-butanol 60mg/g of a powdered form.</p> <p>Therefore, amendments to the current standard are made in the following manner.</p> <p>3.2.2.2 <u>3.2.2.2.1</u> Ginseng Extracts (powdered form)</p> <p>(a) Moisture: no more than 8.0%</p> <p>(b) Water-insoluble solids: no more than 3.0%</p> <p>(c) Water-saturated 1-butanol extracts: no less than 70<u>60</u> mg/g</p> <p>(d) Ginsenoside Rb1: to be identified</p> <p>En outre, dans le cas du produit fabriqué à partir de <i>P. ginseng</i> C.A. Meyer, il conviendrait d'identifier le ginsénoside Rf.</p>
--------------------	---

3.3 Definition of Defects

Current Regional Standard	<p>3.3 DEFINITION OF DEFECTS</p> <p>The following defects shall be applied to the dried ginseng.</p> <p>(a) <i>Insect-damaged ginseng</i>: Ginseng auquel les insectes ont causé des dégâts visibles ou qui contient des insectes morts.</p> <p>(b) <i>Mouldy ginseng</i>: Ginseng visiblement touché par des moisissures.</p>	
Comments from participating countries	China	<p>Proposal.</p> <p>3.3 DEFINITION OF DEFECTS</p> <p>(a) <i>Insect-damaged ginseng</i>: Ginseng auquel les insectes ont causé des dégâts visibles ou qui contient des insectes morts.</p> <p>(b) <i>Mouldy ginseng</i>: Ginseng visiblement touché par des moisissures.</p> <p>(c) <i>Sick ginseng</i>: Ginseng that is visibly broken or has obvious scar</p> <p>(d) <i>Off-color ginseng</i>: Ginseng that had lost original color from the skin</p>
	Switzerland	<p>Issue. Needs further clarifications; is the dried steamed ginseng product included or excluded?</p>
Chairs' suggestion	<p>Defects should be applied to dried ginseng only. And dried ginseng includes dried steamed ginseng. China proposed definition of sick ginseng but dried ginseng may be also distributed in the broken type; therefore, it is advisable to provide reasonable (visual) data to comprise sick ginseng and off-colour ginseng as well.</p> <p>Therefore, this section remains unchanged for the time being, as stated in the current regional standard.</p> <p>3.3 DEFINITION OF DEFECTS</p> <p>The following defects shall be applied to the dried ginseng.</p> <p>(a) <i>Insect-damaged ginseng</i>: Ginseng auquel les insectes ont causé des dégâts visibles ou qui contient des insectes morts.</p> <p>(b) <i>Mouldy ginseng</i>: Ginseng visiblement touché par des moisissures.</p>	

3.4 CLASSIFICATION OF "DEFECTIVES"

A container that fails to meet one or more of the applicable quality requirements, set out in Sections 3.2 and 3.3, shall be considered a "defective".

No comments

3.5 LOT ACCEPTANCE

A lot can be considered as meeting the applicable quality requirements referred to in Sections 3.2 and 3.3, when the number of “defectives”, defined in Section 3.4, does not exceed the acceptance number (c) of the appropriate sampling plan.

No comments

4 CONTAMINANTS

Current Regional Standard	<p>4. CONTAMINANTS</p> <p>The products covered by this Standard shall comply with the maximum levels of the <i>Codex General Standard for Contaminants and Toxins in Foods</i> (CODEX/STAN 193-1995).</p> <p>The products covered by this Standard shall comply with the maximum residue limits for pesticides established by the Codex Alimentarius Commission.</p>																										
Comments from participating countries	<p>China</p> <p>Proposal. The products covered by this Standard shall comply with the maximum residue limits for pesticides established by the Codex Alimentarius Commission. <u>If there is not relevant regulations by the Codex Alimentarius Commission, the products covered by this Standard shall comply with the levels of regulation in Section 4.1.</u></p> <p>4.1 Maximum residue limit</p> <table border="0"> <tr> <td>(a) <u>HCH:</u></td> <td><u>no more than 0.10 mg/kg</u></td> </tr> <tr> <td>(b) <u>DDT:</u></td> <td><u>no more than 0.10 mg/kg</u></td> </tr> <tr> <td>(c) <u>Quintozene:</u></td> <td><u>no more than 0.10 mg/kg</u></td> </tr> <tr> <td>(d) <u>Heptachlor</u></td> <td><u>no more than 0.02 mg/kg</u></td> </tr> <tr> <td>(e) <u>Aldrin & Dieldrin</u></td> <td><u>no more than 0.02 mg/kg</u></td> </tr> <tr> <td>(f) <u>Cypermethrin</u></td> <td><u>no more than 0.20 mg/kg</u></td> </tr> <tr> <td>(g) <u>Malathion</u></td> <td><u>no more than 0.50 mg/kg</u></td> </tr> <tr> <td>(h) <u>Parathion</u></td> <td><u>no more than 0.05 mg/kg</u></td> </tr> <tr> <td>(i) <u>Azodrin</u></td> <td><u>no more than 0.02 mg/kg</u></td> </tr> <tr> <td>(j) <u>Dimethoate</u></td> <td><u>no more than 0.05 mg/kg</u></td> </tr> <tr> <td>(k) <u>Methamidophos</u></td> <td><u>no more than 0.05 mg/kg</u></td> </tr> <tr> <td>(l) <u>Carbofuran</u></td> <td><u>no more than 0.10 mg/kg</u></td> </tr> <tr> <td>(m) <u>Dursban</u></td> <td><u>no more than 0.50 mg/kg</u></td> </tr> </table>	(a) <u>HCH:</u>	<u>no more than 0.10 mg/kg</u>	(b) <u>DDT:</u>	<u>no more than 0.10 mg/kg</u>	(c) <u>Quintozene:</u>	<u>no more than 0.10 mg/kg</u>	(d) <u>Heptachlor</u>	<u>no more than 0.02 mg/kg</u>	(e) <u>Aldrin & Dieldrin</u>	<u>no more than 0.02 mg/kg</u>	(f) <u>Cypermethrin</u>	<u>no more than 0.20 mg/kg</u>	(g) <u>Malathion</u>	<u>no more than 0.50 mg/kg</u>	(h) <u>Parathion</u>	<u>no more than 0.05 mg/kg</u>	(i) <u>Azodrin</u>	<u>no more than 0.02 mg/kg</u>	(j) <u>Dimethoate</u>	<u>no more than 0.05 mg/kg</u>	(k) <u>Methamidophos</u>	<u>no more than 0.05 mg/kg</u>	(l) <u>Carbofuran</u>	<u>no more than 0.10 mg/kg</u>	(m) <u>Dursban</u>	<u>no more than 0.50 mg/kg</u>
(a) <u>HCH:</u>	<u>no more than 0.10 mg/kg</u>																										
(b) <u>DDT:</u>	<u>no more than 0.10 mg/kg</u>																										
(c) <u>Quintozene:</u>	<u>no more than 0.10 mg/kg</u>																										
(d) <u>Heptachlor</u>	<u>no more than 0.02 mg/kg</u>																										
(e) <u>Aldrin & Dieldrin</u>	<u>no more than 0.02 mg/kg</u>																										
(f) <u>Cypermethrin</u>	<u>no more than 0.20 mg/kg</u>																										
(g) <u>Malathion</u>	<u>no more than 0.50 mg/kg</u>																										
(h) <u>Parathion</u>	<u>no more than 0.05 mg/kg</u>																										
(i) <u>Azodrin</u>	<u>no more than 0.02 mg/kg</u>																										
(j) <u>Dimethoate</u>	<u>no more than 0.05 mg/kg</u>																										
(k) <u>Methamidophos</u>	<u>no more than 0.05 mg/kg</u>																										
(l) <u>Carbofuran</u>	<u>no more than 0.10 mg/kg</u>																										
(m) <u>Dursban</u>	<u>no more than 0.50 mg/kg</u>																										
Chairs' suggestion	<p>Establishing MRL for pesticides is entrusted to CCPR. CCPR is establishing pesticide MRL for ginseng and has already adopted MRL for two pesticides (difenoconazole and azoxystrobin). Still, many pesticides are waiting for their evaluation conducted by JMPR.</p> <p>Therefore, this section remains unchanged, as stated in the current regional standard.</p>																										

5. HYGIENE

5.1 It is recommended that the products covered by the provisions of this Standard be prepared and handled in accordance with the appropriate sections of the ~~Recommended International Code of Practice~~ *General Principles of Food Hygiene* (CAC/RCP 1-1969), and other relevant Codex texts, such as Codes of Hygienic Practice and Codes of Practice.

5.2 The products should comply with any microbiological criteria established in accordance with the *Principles and Guidelines for the Establishment and Application of Microbiological Criteria for Related Foods* (CAC/GL 21-1997).

No comments

6. LABELLING

The products covered by this Standard shall be labelled in accordance with the *Codex General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods* (CODEX STAN 1-1985). En outre, les dispositions spécifiques ci-après s'appliquent:

No comments

6.1 NAME OF THE PRODUCT

Current Regional Standard	6.1 NAME OF THE PRODUCT The name of the products defined in subsections 2.2.1.1, 2.2.1.2, 2.2.2.1 and 2.2.2.2 shall be <i>Dried Raw Ginseng</i> , <i>Dried Steamed Ginseng</i> , <i>Raw Ginseng Extract</i> , and <i>Steamed Ginseng Extract</i> , respectively. Dans ce cas, les produits fabriqués à partir de <i>P. ginseng</i> C.A. Meyer can be named <i>White Ginseng</i> , <i>Red Ginseng</i> , <i>White Ginseng Extract</i> , and <i>Red Ginseng Extract</i> .	
Comments from participating countries	Switzerland	Issue. Further clarification concerning the names «white» and «red» ginseng is needed. On which bases should these names be used? Are they used as synonyms and of which product names – products with or without steaming process?
Chairs' suggestion	White or Red is a term referring to the color of products based on the steaming process. <i>White ginseng</i> and <i>Red ginseng</i> are names used for thousands of years to discriminate between products manufactured with <i>P. Ginseng</i> C.A. Meyer and the ones with the other ginseng species.	

6.2 NAME OF THE GINSENG SPECIES

Current Regional Standard	6.2 NAME OF THE GINSENG SPECIES All ginseng products shall be labelled the scientific or common name of the ginseng that is used as raw material. The common names of the ginseng shall be declared in accordance with the law and custom of the country where the product is consumed, in a manner not to mislead the consumer.	
Comments from participating countries	Switzerland	Proposal. "All ginseng products shall be labelled <u>with</u> the scientific or common name of the ginseng that is used as raw material. The common names of the ginseng <u>species</u> shall be declared in accordance with....."
Chairs' suggestion	Editorial amendments are made in the following manner. 6.2 NAME OF THE GINSENG SPECIES All ginseng products shall be labelled <u>with</u> the scientific or common name of the ginseng that is used as raw material. The common names of the ginseng <u>species</u> shall be declared in accordance with the law and custom of the country where the products <u>is are consumed distributed</u> , in a manner not to mislead the consumer.	

6.3 COUNTRY OF ORIGIN

Current Regional Standard	6.3 COUNTRY OF ORIGIN The country of origin of the product and/or raw material shall be declared if its omission is likely to mislead or deceive the consumer.
---------------------------	---

Comments from participating countries	EU	Proposal. Provision 6.3 (Country of origin) should be deleted as it is contained in section 4.5 of the <i>Codex General Standard for the labelling of Prepackaged Foods</i> (CODEXSTAN1-1985).
Chairs' suggestion		<p>Since Section 4.5 of General Codex Standard for the Labeling of Prepackaged Foods already has the sentence of "if its omission is likely to mislead or deceive the consumer," so it is not necessary to repeat. Yet, deceiving the country of origin for raw ginseng takes place frequently in the international ginseng market.</p> <p>Section 4.5 of GSLPF(<i>General Codex Standard for the Labeling of Prepackaged Foods</i>) concerns the labeling of the country of origin of the product. However, in the international market of ginseng, deceptions are occurring as frequently in connection with the country of origin of the product itself as with the country of origin of raw materials for the product. Consequently, this section need be amended in such a manner that the country of origin of not the product but raw materials should be mandatorily labeled.</p> <p>Therefore, amendments should be made in such a manner as to label the country of origin for raw ginseng.</p> <p>6.3 COUNTRY OF ORIGIN</p> <p>The country of origin of <u>the product and/or ginseng root used as raw material of the product</u> shall be declared if its omission is likely to mislead or deceive the consumer.</p>

6.4 LABELLING OF NON-RETAIL CONTAINERS

Current Regional Standard	<p>6.4 LABELLING OF NON-RETAIL CONTAINERS</p> <p>Les informations relatives aux récipients non destinés à la vente au détail doivent figurer sur le récipient ou dans les documents d'accompagnement, à l'exception du nom du produit, l'identification du lot, de même que le nom et l'adresse du fabricant, du conditionneur ou du distributeur et les instructions d'entreposage qui doivent apparaître sur le récipient. Toutefois, l'identification du lot, de même que le nom et l'adresse du fabricant, du conditionneur ou du distributeur peuvent être remplacés par une marque d'identification à condition que celle-ci apparaisse clairement dans les documents d'accompagnement.</p>	
Comments from participating countries	Switzerland	Proposal. "However, lot identification, and the name and address of the manufacturer, packer or distributor may be replaced by an identification mark, provided that such a mark <u>this</u> is clearly shown in the accompanying documents."
Chairs' suggestion	Editorial amendment proposed by Switzerland is accepted.	

6.5 OTHER LABELLING REQUIREMENTS

Except when otherwise specified by national legislation, the products should have a clear marking to indicate that they are not intended for medicinal purposes, including other labelling(s) stipulated by any country where ginseng products are distributed.

No comments

7. METHODS OF ANALYSIS AND SAMPLING

Current Regional Standard	<p>7.1 DETERMINATION OF MOISTURE According to AOAC 925.45.</p> <p>7.2 DETERMINATION OF SOLID According to AOAC 925.45 and calculated by subtracting the content of water from 100%.</p> <p>7.3 DETERMINATION OF ASH According to AOAC 923.03.</p> <p>7.4 DETERMINATION OF WATER-INSOLUBLE SOLIDS</p>
---------------------------	--

		<p>According to the method described in Annex A.</p> <p>7.5 DETERMINATION OF WATER-SATURATED 1-BUTANOL EXTRACTS</p> <p>According to the method described in Annex B.</p> <p>7.6 IDENTIFICATION OF GINSENOSESIDES Rb1 AND Rf</p> <p>According to the method described in Annex C.</p>																
Comments from participating countries	EU	<p>Comment. The methods of analysis should be presented in the standard table format with the four columns: Provision, Method Principle and Type. Preferably methods elaborated by international organizations should be used. Normally, there should be AOAC or ISO methods available for moisture, solids, ash and water insoluble solids. For butanol extracts and ginsenosides probably specific methods for ginseng need to be developed.</p> <p>Finally, the standard tables for sampling plans need to be attached to the standard.</p>																
	Korea	<p>Issue. The section of Methods of Analysis in the current standard was endorsed in the 29th session of CCMAS. AOAC methods are proposed for the determination of moisture, solids and ash; and the methods of analysis stated in the Annexes are proposed for the determination of water-insoluble extracts, water-saturated 1-butanol and the identification of ginsenosides.</p> <p>Nevertheless, CCMAS approved all these methods of analysis as type-IV because AOAC methods are for sugar and flour and the methods of analysis stated in the Annexes have insufficient test results for verifying their validity.</p> <p>Proposal. It is necessary for a worldwide standard to suggest an analysis method which meets the criteria required by CCMAS. To do that, Korea has prepared Standard Operating Procedure for Analysis for each quality factor on the basis of the methods of analysis suggested in the current regional standard and is conducting a preparatory validation test on the Standard Operating Procedure in cooperation with domestic institutions specializing in ginseng.</p> <p>A draft amendment of the methods of analysis is to be suggested around the coming March and April when the preparatory validation test will be completed. Based on the amendment, an inter-laboratory test among member countries for verifying its validity will be carried out in which at least 8 institutions shall attend, according to the requirements of CCMAS.</p> <p>In this connection, Korea expects that participants in the e-WG will attend the inter-laboratory test as well.</p>																
Chairs' suggestion		<p>Comment 1. Since a sampling plan is described in the guidelines below (CAC/ GL 50-2004), the following section shall be newly established.</p> <p>Comment 2. The analysis method of the current regional standard was approved as Type-IV; in order for the method to be approved as Type-I, inter-laboratory tests among member countries are required. In order to minimize errors between laboratories, SOP(Standard Operating Procedure) will be offered in the next month(May 2014) and we ask many countries to participate in the validation tests.</p> <p><Current Regional Standard></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>DISPOSITION</th> <th>MÉTHODE</th> <th>PRINCIPE</th> <th>TYPE</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humidité</td> <td>AOAC 925.45</td> <td>Gravimetry, drying at atmospheric pressure</td> <td>IV</td> </tr> <tr> <td>Matière sèche</td> <td>AOAC 925.45 and calculated by subtracting the content of water from 100%</td> <td>calculation</td> <td>IV</td> </tr> <tr> <td>Cendres</td> <td>AOAC 923.03</td> <td>Gravimetry, after ashing at 550 °C</td> <td>IV</td> </tr> </tbody> </table>	DISPOSITION	MÉTHODE	PRINCIPE	TYPE	Humidité	AOAC 925.45	Gravimetry, drying at atmospheric pressure	IV	Matière sèche	AOAC 925.45 and calculated by subtracting the content of water from 100%	calculation	IV	Cendres	AOAC 923.03	Gravimetry, after ashing at 550 °C	IV
DISPOSITION	MÉTHODE	PRINCIPE	TYPE															
Humidité	AOAC 925.45	Gravimetry, drying at atmospheric pressure	IV															
Matière sèche	AOAC 925.45 and calculated by subtracting the content of water from 100%	calculation	IV															
Cendres	AOAC 923.03	Gravimetry, after ashing at 550 °C	IV															

	Water-insoluble Solids	Décrit à l'Annexe A	Gravimétrie	IV
	Water-saturated 1-butanol extracts	Décrit à l'Annexe B	Gravimétrie	IV
	Identification of ginsenosides Rb1 and Rf	Décrit à l'Annexe C	CCM ou CLHP	IV
<i><Worldwide Standard></i>				
7. METHODS OF ANALYSIS AND SAMPLING				
7.1 METHODS OF SAMPLING				
Sampling shall be in accordance with the <i>Codex General Guidelines on Sampling (CAC/GL 50-2004)</i>				
7.2 METHOD OF ANALYSIS				
	DISPOSITION	MÉTHODE	PRINCIPE	TYPE
	Humidité	Décrit à l'Annexe A	Gravimetry, drying at atmospheric pressure	I
	Matière sèche	Décrit à l'Annexe B	calculation	I
	Cendres	Décrit à l'Annexe C	Gravimetry, after ashing at 550 °C	I
	Water-insoluble Solids	described in Annex D	Gravimétrie	I
	Water-saturated 1-butanol extracts	described in Annex E	Gravimétrie	I
	Identification of ginsenosides Rb1 and Rf	described in Annex F	CCM ou CLHP	I

SECOND ROUND
to prepare the Proposed Draft Standard for Ginseng Products
Comments submitted by EU and IADSA
in response to the request for comments on the 1st working draft,
and Chair's suggestion to coordinate

EU**Proposal 1**

Concerning the methods of analysis, I get the impression from chair's comments and the latest version of the draft standard that commodity specific methods will be recommended in separate annexes for all parameters. However, in accordance with the General Criteria for the Selection of Methods of Analysis in the Procedural Manual, official methods developed by international organisations should be preferred. So I continue to think that we should make an effort to refer to the relevant AOAC and/or ISO methods at least for moisture, ash and solids.

Chair's suggestion

In the current Regional Standard, methods of analysis for moisture, solids and ash adopts that of AOAC while analysis methods for water-insoluble solids, water-saturated n-butanol extracts and ginsenosides are stipulated in the annexes, since these methods have not yet been developed by international organizations.

The analysis methods in the Proposed Draft Standard are suggested in the same way as in the current Regional Standard. But the annexes for analysis methods for water-insoluble solids, water-saturated n-butanol extracts and ginsenosides have been prepared in the form of SOP(Standard Operation Procedure) with concrete and detailed descriptions on each method in order to raise its accuracy (reproducibility, repeatability, etc.). Also, references for moisture and ash analysis are attached.

For reference, the Republic of Korea will conduct an inter-laboratory validation test on the methods of analysis with the involvement of at least 8 institutions and submit the test results to CCMAS.

Proposal 2

Concerning the methods of sampling, the last session of CCMAS concluded as follows (first bullet point of paragraph 83 of the report of 35th CCMAS):

"Commodity committees should be discouraged from simply referencing the Guidelines on Sampling (CAC/GL 50-2004), but be encouraged to develop their own sampling plans and in doing so should use CAC/GL 50-2004 and the Principles for the Establishment or Selection of Codex Sampling Procedures (Procedural Manual). Should commodity committees not be in a position to do so, CCMAS would be able to elaborate such sampling plans provided that the commodity committees provided information on the AQL or LQ. In cases where committees were no longer active, CCMAS could undertake the development of sampling plans where necessary."

So CCMAS may send the draft standard back to us if we simply refer to CAC/GL 50-2004 without proposing any sampling plan. Isn't the sampling plan that we have inserted in other PFV commodities not suitable for ginseng?

Chair's suggestion

Sampling plans that are commonly used in other product standards developed by CCPFV will be included in the Proposed Draft Standard.

IADSA**TITLE OF THE STANDARD**

IADSA notes that while the 1st Working Draft of the Proposed Draft Standard for Ginseng Products refers in its title to "Ginseng Products", it focuses only on *Panax ginseng* C.A.Meyer and *P.quinquefolius* L. However, other existing *Panax* species of Ginseng, such as *Panax japonicus* or *Panax notoginseng*, are not included in the Standard. Furthermore, *Eleutherococcus senticosus* (also known as 'Siberian Ginseng') is also not included in the Standard.

IADSA also notes however that *Panax japonicus* and *Panax notoginseng* would be traded internationally in lower volumes than *Panax ginseng* C.A.Meyer and *P.quinquefolius* L. On the other hand, it is understood that *Eleutherococcus senticosus* is traded in potentially significant volumes. However, although members of the same family (*Araliaceae*), Ginseng and 'Siberian Ginseng' are plants of two different plant genera: genus Ginseng (*Panax* L.) and genus *Eleutherococcus*(*Eleutherococcus*).

IADSA would therefore like to suggest to the eWG to consider the following amendment to the title of the Standard in order to avoid any potential trade barriers:

Regional Standard for Ginseng Products based on Panax Ginseng C.A. Meyer and Panax quinquefolius L.

Chair's suggestion

In the course of developing the Regional Standard, trade volume of *P. japonicas* could not be verified nor was it suggested as necessary. Nevertheless, if standards for this species are proved to be necessary for international trade and its quality factor is properly presented, the species may be included in the Proposed Draft Standard.

P. notoginseng was also reviewed in the process of developing the Regional Standard. However, it was not included in this Standard based on the statement from China (the main producer of this species) that while this species is traded in the international market, it is only used medically and not as food.

Eleutherococcus senticosus is species completely different from that the genus *Panax*. Although it is distributed in some countries in the name of Siberian ginseng, it is misleading the consumers to group genus *Eleutherococcus* as ginseng since the origin of the word 'ginseng' is '*Panax*.' Besides, covering different genus of plants in a same standard goes beyond the principles of establishing standard as well as all botanical reason.

Therefore, the title of the Standard should be comprehensive as the current title so as to cover all species under the genus *Panax*. If it should be necessary to include other species besides *P. ginseng* and *P. quinquefolius* and their quality factors are properly presented, it will be possible to include other ginseng products of the genus *Panax* in the Standard through future revision of the standard.

2.1 PRODUCT DEFINITION

IADSA notes that section 2.1 Product Definition refers to ginseng roots. However, since in different parts of the world the use of specific parts of roots (such as rootlets and hair-roots) and the use of leaves is also allowed, IADSA proposes that all parts of roots and the use of leaves of Ginseng are incorporated in the product definition and across the Standard.

IADSA would therefore like to propose to the eWG to amend the definition in section 2.1 "Product Definition" as follows:

The compulsory ingredient of ginseng product is all parts of fresh ginseng roots and leaves suitable for eating, derived from Panax ginseng C.A. Meyer and P. quinquefolius L., cultivated for commercial purposes and used for foods.

Chair's suggestion

Although the use of 'ginseng leaves' as food material is allowed in some parts of the world, the history of using them for food or the study results validating such use are inadequate to universally apply the use of 'ginseng leaves' for food to all countries.

Types of ginseng products covered in this Standard are dried ginseng and ginseng extracts that are made only from 100% pure ginseng roots. However, ginseng leaves are mainly used as supplementary materials for secondary ginseng processed foods and are not used for products covered in this Standard. If products made from ginsengs leaves (as basic or optional ingredients) and distributed under the sole Standard, as dried ginseng or ginseng extract, this will be a practice deceiving the consumers.

Therefore, while it is acceptable to insert the phrase, 'all parts of,' in the Standard, inserting 'leaves' requires more careful deliberation.

3.2 QUALITY FACTORS

IADSA would like to propose that in section 3.2.2.1 "Dried Ginseng" (d). Ginsenoside Rg₁ should be identified too.

Chair's suggestion

Étant deux des composants les plus représentatifs des produits à base de ginseng, les ginsénosides Rb1 et Rg1 avaient tous deux été proposés comme facteurs de qualité lors de l'élaboration de la Norme Régionale. Pour ce qui est d'identifier aussi le ginsénoside Rg1 dans le cadre des analyses, rien ne s'y oppose puisque les deux composants peuvent être identifiés dans un seul chromatogramme (une seule analyse). However, since some member countries have expressed concerns over the analysis expense and suggested that identifying Rb1 is sufficient for ginseng products, CCASIA concluded ginsenoside Rb1 as a quality factor to alleviate the burden of expense.

Nevertheless, if the member countries agree to adding identifying ginsenoside Rg1 as a quality factor, this may be applied to the Standard.

4. CONTAMINANTS

IADSA proposes that the applicable maximum limits for pesticides residues for ginseng products are explicitly referenced in the Proposed Draft Standard for Ginseng Products.

In this regard, IADSA proposes that the Codex Committee on Pesticides Residues is consulted taking into account the current discussions in this area.

Chair's suggestion
For many years, CCPR has been working on establishing criteria for pesticides residues for ginseng products and have already set the MRLs for two types of pesticides, difenoconazole and azoxystrobin. (Please refer to the Chair's suggestion on Section 4 in the email sent to you on April 8.)

ANNEXE III**LIST OF PARTICIPANTS
LISTE DES PARTICIPANTS
LISTA DE PARTICIPANTES****PRÉSIDENT**

Dr. Kyujai HAN
Senior Research Scientist
Korea Food Research Institute
Republic of Korea
Phone: +82-31-780-9120
Email: hankj@kfri.re.kr

Mr Kangkook Kim
Codex contact point of the Republic of Korea
General Division of International Cooperation
Ministry for Food, Agriculture, Forestry and Fisheries
Republic of Korea
Phone: +82-44-201-2021
Email: codex1@korea.kr

Dr. Jeonghae Rho
Associate Professor
School of Culinary Arts
College of Hotel and Curinary Arts
Woosong University
Republic of Korea
Email: drno@wsu.ac.kr

ARGENTINA - ARGENTINE

Punto Focal - Contact Point
Codex Alimentarius - ARGENTINA
Direccion Nacional de Relaciones Agroalimentarias Internacionales
Ministerio de Agricultura, Ganaderia y Pesca
Buenos Aires
Phone: +54 11 4363-6290/4363-6329
Email: codex@minagri.gob.ar

CHINA - CHINE

Mr Guiling Yang
China Codex Contact Point
Ministry of Agriculture
Beijing, 100044
Phone: +86-10-59199375
Fax: 86-10-59199377, 59193315
Email: codex@agri.gov.cn

Mr Lianxue Zhang
Jilin Agricultural University
South of East Ring Rd.
Changchun, 130118
Phone: +86-13844847715
Email: zlxbooksea@163.com

Mr Jia Feng
Jilin Ginseng and Antler office
Jilin Agricultural Commission
Changchun, 130118
Phone: +86-13756066110
Email: srbfj@163.com

Mr Yingping Wang
Institute of Special Animal and Plant Sciences of China Academy of
Agricultural Sciences (CAAS)
No.12 Zhongguancun South St., Haidian District Beijing
Phone: +86-13843241005
Email: yingpingw@126.com

CO-PRÉSIDENT

Kevin Smith
National Manager
Processed Products Program
Agrifood Division
Agrifood, Meat & Seafood Safety Directorate
Canadian Food Inspection Agency
Canada
Phone: +1 (613)773-6225
Email: Kevin.Smith@inspection.gc.ca

Dr. Yueru Li
Centre of Quality Standard and Testing Technique for Agri-Product
Jilin Agricultural University
Changchun, 130118
Phone: +86-18643107215
Email: lyrcszx6407@126.com

**EUROPEAN UNION
UNION EUROPÉENNE
UNIÓN EUROPEA**

Mr Risto Holma
European Commission
Health and Consumers Directorate-General
Brussels - Belgium
Phone: +32-2-299 86 83
Email: risto.holma@ec.europa.eu

Ms Bernadette Klink-Khachan
EU CODEX Contact Point
European Commission
DG Health and Consumers Directorate-General
Unit G06: Multilateral International Relations
Rue Froissart 101
1049 Brussels
Phone: +32 2 295 79 08
Email: codex@ec.europa.eu

GHANA

Ms Joyce Okoree
Manager
Codex Contact Point
Ghana Standards Authority
P.O. BOX MB 245
Accra
Phone: + 233 244 381 351
Email: codex@gsa.gov.gh

INDONESIA - INDONÉSIE

Ms Enny Ratnaningtyas
 Director of Beverage and Tobacco Industry
 Ministry of Industry, Indonesia
 Phone: +62 21 5747043
 Email: codex_kemenperin@depperin.go.id

SERBIA - SERBIE

Mrs Zorica Knezevic
 Senior Advisor
 Division of International Cooperation and European Integration
 Institute for Standardization of Serbia
 Phone: +381 11 6547 096
 Email: iss-international@iss.rs

SWITZERLAND - SUISSE - SUIZA

Ms Franziska Franchini
 Scientific Officer
 Federal Office of Public Health (FOPH)
 CH-3003 Bern
 Phone: +41 31 324 93 71
 Email: franziska.franchini@bag.admin.ch

Mr Martin Müller
 Swiss Codex Contact Point, Scientific Advisor
 Division of International Affairs
 Federal Office of Public Health
 CH-3003 Bern
 Phone: +41 31 3249316
 Fax: +41 31 3221131
 Email: martin.mueller@bag.admin.ch

**UNITED STATES OF AMERICA
 ÉTATS-UNIS D'AMÉRIQUE
 ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA**

Mr Dorian Lafond
 U.S. Department of Agriculture
 1400 Independence Ave., S.W.
 Washington, DC 20250
 Email: Dorian.lafond@usda.gov

Mr Paul South
 Department of Health and Human Services
 Food and Drug Administration
 Center for Food Safety and Applied Nutrition
 College Park, MD 20740
 Phone: 301 436-1640
 Email: Paul.south@fda.hhs.gov

Ms Jasmine Curtis
 Program Analyst
 USDA/FSIS/USCODEX OFFICE
 Room 4865
 Phone: +1-202-690-1124
 Email: Jasmine.Curtis@fsis.usda.gov
Doreen.Chen-Moulec@fsis.usda.gov
Uscodex@fsis.usda.gov

**INTERNATIONAL NON-GOVERNMENTAL ORGANIZATIONS
 ORGANISATIONS NON-GOUVERNEMENTALES
 INTERNATIONALES
 ORGANIZACIONES INTERNACIONALES NO
 GUBERNAMENTALES****INTERNATIONAL ALLIANCE OF
 DIETARY/FOOD SUPPLEMENT
 ASSOCIATIONS**

Ms Cynthia Rousselot
 Director of Scientific and Technical Affairs
 Rue de l'Association 50
 1000, Brussels
 Belgium
 Phone: +32 2209 1155
 Email: cynthiarousselot@iadsa.org

Mr David Pineda Ereño
 IADSA Expert
 Rue de l'Association 50
 1000, Brussels
 Belgium
 Phone: +32 2 209 11 55
 Email: Davidpineda@iadsa.org

ANNEXE IV

CONSEILS GÉNÉRAUX SUR LA PRÉSENTATION DES OBSERVATIONS

Afin de faciliter la compilation des observations et la préparation des documents d'observations, les membres et les observateurs qui ne le font pas encore sont priés de soumettre leurs observations sous les intitulés suivants:

- (i) Observations générales
- (ii) Observations particulières

Les observations particulières devraient comprendre une référence à la section pertinente et/ou au paragraphe du document auquel les observations renvoient.

Lorsqu'il est proposé de modifier un paragraphe particulier, les membres et les observateurs sont priés de fournir leur proposition d'amendement avec une justification correspondante. Les nouveaux libellés devraient être présentés en caractères gras/soulignés et les passages supprimés devraient être présentés en ~~caractères barrés~~.

Pour faciliter le travail des secrétariats qui compilent les observations, les membres et observateurs sont priés de s'abstenir d'utiliser des caractères ou un surlignage en couleur car les documents sont imprimés en noir et blanc, et de ne pas utiliser la fonction de suivi des modifications, car celles-ci peuvent être perdues quand des observations sont copiées et collées dans un document consolidé.

Afin de diminuer le volume de travail de traduction et d'économiser du papier, les membres et observateurs sont priés de ne pas reproduire le document en entier, mais seulement les parties du texte pour lesquelles le changement et/ou l'amendement est proposé.