



དབྱར་ཚུ་དགུན་འབུབ་གི་
སྒྲིབ་སྒྲུབ་སྒྲུབ་ཚད་གི་གནས་ཚད།
༢༠༡༩

**COMMON STANDARDS OF
QUALITY FOR CORDYCEPS
2019**



Prepared by: Department of Agriculture & Department of Agricultural
Marketing & Cooperatives, Ministry of Agriculture & Forests
Thimphu, Bhutan

PABX: +975-2-322909, 335741, 331638

དབྱུང་ཕྱི་དཔྱད་འཕུལ་གྱི་སྤྱི་རྒྱུ་སྒྲུབ་སྤྱོད་ཀྱི་གནས་ཚུལ།
༢༠༡༩

**COMMON STANDARDS OF QUALITY FOR
CORDYCEPS
2019**

COMMON STANDARDS OF QUALITY FOR CORDYCEPS

Scope

1. The products covered by this standard shall relate to Cordyceps collected within Bhutan. This Standard applies to Cordyceps classified in this guideline and which are intended for retail and export market.

Definition of Produce

2. This standard applies to *Ophiocordyceps sinensis* (Berk) Sacc or caterpillar fungus, to be supplied in the dry form.

Provision concerning Quality

3. The purpose of the standard is to define the quality requirement for Cordyceps after preparation (harvesting, drying and sorting) and packaging.

དབྱར་ཚུ་དགུན་འབྲུབ་ཀྱི་སྤྱིར་སྤངས་སྤྱི་གནས་ཚད་ཀྱི་གནས་ཚད།

ཁྱབ་ཚད།

1. གནས་ཚད་འདི་གིས་གབ་པའི་ ཐོན་སྐྱེད་ཚུ་ འབྲུག་ནང་འཁོད་ལས་བསྐྱུ་བསྐྱེམས་ འབད་བའི་ དབྱར་ཚུ་དགུན་འབྲུབ་ རྒྱུ་ཚུ་ཅིག་གི་དོན་ལུ་ཨིན། གནས་ཚད་ འདི་ ལམ་སྟོན་འདི་ནང་ཁག་དབྱེ་སྟེ་ཡོད་མི་དང་ སེལ་ཚོང་དང་ ཕྱིར་ཚོང་ འཐབ་ནི་ཨིན་པའི་ དབྱར་ཚུ་དགུན་འབྲུབ་ཚུ་གི་དོན་ལུ་ ལག་ལེན་འཐབ་ནི་ ཨིན།

དབྱར་ཚུ་དགུན་འབྲུབ་ག་ཅི་ཨིན་ན་གི་སྐོར་ལས།

1. གནས་ཚད་འདི་ དབྱར་ཚུ་དགུན་འབྲུབ་སྐྱམ་བུ་ལཱ་སྤེལ་འབད་མ་ད་ལག་ལེན་ འཐབ་ཨིན།

སྤྱི་ཚད་དང་འབྲེལ་བའི་དོན་ཚན།

1. གནས་ཚད་འདི་ དབྱར་ཚུ་དགུན་འབྲུབ་ཐོན་སྐྱེད་(བསྐྱུ་བསྐྱེམས་འབད་ནི་ སྐྱམ་ནི་ དེ་ལས་ སེལ་ནི) སྐྱམ་རྒྱུ་ཚུ་ཚར་ཞིན་མ་ལས་ སྤྱི་ཚད་ཀྱི་ཁྱད་པར་ཚུ་ ཚུགས་ ཐབས་ལུ་དགོང་ཨིན།

Minimum Requirements

4. The Cordyceps must be;
 - 1) Sound; produce affected by rotting or deterioration such as to make it unfit for consumption is excluded
 - 2) Clean, practically free from any visible foreign materials
 - 3) Practically free of pest and pest damages
 - 4) Free from any foreign smell and/or taste
 - 5) Practically free of sign of rehydration

Classification

5. Cordyceps are classified into different quality classes based on weight and colour. There are 11 major classes of Cordyceps based on individual weight. They are further divided into 31 sub categories based on the weight, colour and quality of the produce.

དགོས་མཁོ་ཉུང་མཐའ།

༤. དབྱར་ཚུ་དགུན་འབྲུབ་འདི་ཚུ་

- ༡༽ སྐྱོན་མེད་པེ་ རུལ་རུལ་ཤ་ ཡང་ན་ ཉམས་འགྱུ་འགྱུམ་ བཟའ་སྦྱོད་ཀྱི་དོན་ ལུ་ འོས་འབབ་མེད་མི་ཚུ་དེ་མི་འོང།
- ༢༽ ཉིང་སངས་སེམས་ སྐྱོན་མེད་པར་ དོན་དངོས་སུ་མ་ཤེས་པའི་རྒྱ་ཆས།
- ༣༽ བད་གཞི་དང་ བད་འབྲུབ་ཀྱིས་གཞོན་པ་མ་རྒྱུ་མི།
- ༤༽ དབྱར་ཚུ་དགུན་འབྲུབ་ཀྱི་དིམ་དང་ ཐོབ་མེན་པའི་ དིམ་དང་ཐོབ་གཞན་ གང་རུང་མེད་པ།
- ༥༽ ལོ་ག་སྟེ་ར་རྣོན་མ་མ་ཐལ་ཤ།

སྡེ་ཚན་དབྱེ་ལག་ཕྱེ་ཐངས།

༥. དབྱར་ཚུ་དགུན་འབྲུབ་ཚུ་ ལྡིང་ཚད་དང་ ཚོས་གཞི་ལུ་གཞི་བཞག་སྟེ་ སྤྲུམ་ཚད་ དང་འཁྲིལ་བའི་སྡེ་ཚན་མ་འབྲམ་སྟེ་ དབྱེ་ལག་ཕྱེ་ཤ་ཡིན། དེ་ཡང་ གཙོ་བོ་འབྲུབ་ ཀྱི་ ལྡིང་ཚད་དང་འཁྲིལ་ཏེ་ སྡེ་ཚན་༡༡ ལུ་དབྱེ་ལག་ཕྱེ་ཤ་ཡིན་མ་དུ་ དེ་གིས་མ་ ཚད་པར་ ཚོས་གཞི་ལྡིང་ཚད་དང་སྤྲུམ་ཚད་ལུ་ གཞི་བཞག་སྟེ་ བད་གསེས་སྡེ་ ཚན་༣༡ ཡོད།

6. The colour of the Cordyceps is determined by the way its cleaned, dried and stored; with colour classification ranging from Intense (golden) to Medium (light brown) and to Dark brown.

༤. དབྱར་ལྗང་དགུན་འབྲུབ་གྱི་ཚོད་ས་གཞི་དེ་ཡང་ འཕྲུག་ཐངས་ ལྷན་ཐངས་ དེ་
ལས་ བདག་འཛིན་འཐབ་ཐངས་ལུ་ རག་ལས་པ་ཡིན། ཚོས་གཞི་དེ་ཡང་
གསེར་གྱི་ཚོས་གཞི་ལས་ ཚོས་གཞི་རྒྱ་སྐྱུག་དང་ ལྷང་མེར་ དེ་ལས་ ལྷང་
གནག་ཚུན་ བརྩིས་ཡིན།

Classification of Cordyceps

དབྱར་ལྗང་དགུན་འབྲུབ་ཀྱི་སྤྲེ་རིམ། Cordyceps Grade		
སྤྲེ་ཚན་ Class	སྤྲེ་ཚད་(ཀེ་ཇི་རེ་འི་ནང་ གྲངས་ཁྲུ་) Weight (Pieces/Kg)	ཚོས་གཞི་དབྱེ་ཁག་ Color classification
དངཔ་ I	≤ 4000 ≤ 2000	དངཔ་ཀ - གསེར་ཚེན་གྱི་ཚོས་གཞི། IA - Intense (golden)
		དངཔ་ཁ - བར་ན་སྒོར་མ་ ལྷང་སེར་ IB - Medium (light brown)
		དངཔ་ག - ལྷང་གནག། IC - Dark brown
གཉིས་པ་ II	≤ 4000 ≤ 2500	གཉིས་པ་ཀ - གསེར་ཚེན་གྱི་ཚོས་གཞི་ IIA - Intense (golden)
		གཉིས་པ་ཁ - བར་ན་སྒོར་མ་ ལྷང་སེར་ IIB - Medium (light brown)
		གཉིས་པ་ག - ལྷང་གནག། IIC - Dark brown
གསུམ་པ་ III	≤ 4000 ≤ 3000	གསུམ་པ་ཀ - གསེར་ཚེན་གྱི་ཚོས་གཞི་ IIIA - Intense (golden)
		གསུམ་པ་ཁ - བར་ན་སྒོར་མ་ ལྷང་སེར་ IIIB - Medium (light brown)

དབུ་རྩ་དགུན་འབྲུབ་ཀྱི་སྤྱི་རིམ། Cordyceps Grade		
སྤྱི་ཚན་ Class	སྤྱི་ཚད་(ཀེ་ཇི་རེའི་ནང་ གྲངས་ཁ'ལ')	ཚོས་གཞི་དབྱེ་ལག་ Color classification
		གསུམ་པ་ག་ - ལྗང་གནག IIC - Dark brown
བཞི་པ་ IV	≤ 3400 ≤ 3500	བཞི་པ་ཀ་ - གསེར་གྱི་ཚོས་གཞི་ IVA - Intense (golden)
		བཞི་པ་ཁ་ - བར་ན་སྐོར་མ་ ལྗང་སེར་ IVB - Medium (light brown)
		བཞི་པ་ག་ - ལྗང་གནག IVC - Dark brown
ལྔ་པ་ V	≤ 3000 ≤ 4000	ལྔ་པ་ཀ་ - གསེར་གྱི་ཚོས་གཞི་ VA - Intense (golden)
		ལྔ་པ་ཁ་ - བར་ན་སྐོར་མ་ ལྗང་སེར་ VB - Medium (light brown)
		ལྔ་པ་ག་ - ལྗང་གནག VC - Dark brown
དྲུག་པ་ VI	≤ 3400 ≤ 4500	དྲུག་པ་ཀ་ - གསེར་གྱི་ཚོས་གཞི་ VIA - Intense (golden)

དབུ་ལྗང་ལྗང་ལྗང་ལྗང་གི་སྒྲིལ་ལྗང་ Cordyceps Grade		
སྒྲིལ་ལྗང་ Class	སྒྲིལ་ལྗང་(ཀའི་འཛིན་ལྗང་ གྲངས་ལྗང་) Weight (Pieces/Kg)	ཚོས་གཞི་དབྱེ་ལག་ Color classification
		དུག་པ་ལ - བར་ན་སྐོར་མ་ ལྗང་མེར་ VIB - Medium (light brown)
		དུག་པ་ག - ལྗང་གཞག་ VIC - Dark brown
བདུན་པ་ VII	≤ 4000 ≤ 5000	བདུན་པ་ཀ - གསེར་གྱི་ཚོས་གཞི་ VIIA - Intense (golden)
		བདུན་པ་ལ - བར་ན་སྐོར་མ་ ལྗང་མེར་ VIIB - Medium (light brown)
		བདུན་པ་ག - ལྗང་གཞག་ VIIC - Dark brown
བརྒྱད་པ་ VIII	≤ 4400 ≤ 5500	བརྒྱད་པ་ཀ - གསེར་གྱི་ཚོས་གཞི་ VIII A - Intense (golden)
		བརྒྱད་པ་ལ - བར་ན་སྐོར་མ་ ལྗང་མེར་ VIII B - Medium (light brown)
		བརྒྱད་པ་ག - ལྗང་གཞག་ VIII C - Dark brown
དགུ་པ་ IX	≤ 6000 ≤ 6000	དགུ་པ་ཀ - གསེར་གྱི་ཚོས་གཞི་ IX A - Intense (golden)

དབྱར་རྩ་དགུན་འབྱུང་གྱི་སྡེ་རིམ། Cordyceps Grade		
སྡེ་ཚན་ Class	ལྗོད་ཚད་(ཀེ་ཇི་ཟེ་འི་ནང་ གྲངས་ཁ'ལ') Weight (Pieces/Kg)	ཚོས་གཞི་དབྱེ་ལག་ Color classification
		དགུ་པ་ཁ - བར་ན་སྒོར་མ་ ལྗང་སེར་ IXB - Medium (light brown)
		དགུ་པ་ག - ལྗང་གཞན་ག IXC - Dark brown
		བརྩུ་པ་ཀ - གསེར་གྱི་ཚོས་གཞི་ XA -Intense (golden)
བརྩུ་པ་ X	> 6000 > 6000	བརྩུ་པ་ཁ - བར་ན་སྒོར་མ་ ལྗང་སེར་ XB - Medium (light brown)
		བརྩུ་པ་ག - ལྗང་གཞན་ག XC - Dark brown
བརྩུ་གཅིག་ XI	ཆག་ཆག་པ་ Broken pieces	

Provisions concerning presentation

Uniformity

7. The content of each package must be uniform and of the same class. The visible part of the contents of the package must be representative of the entire contents.

Packaging, Labeling and Marking

8. Cordyceps must be packed in such a way as to protect the produce properly. The materials used inside the package must be clean and of quality as to avoid causing any external or internal damage to the produce. The packaging materials should not contaminate the produce in any way.
9. In addition to the requirements of the General Standard for labeling of packaged produce, the following provisions apply:

Each package shall be labeled as follows;

- 1) Name of the produce
- 2) Class
- 3) Name and address of exporter, packer and/or dispatcher

མཐོང་གསལ་དང་འབྲེལ་བའི་དགོས་མཁོ།

ཤོ་སྟོ་མས་ཉིང།

མ. ལྷེ་ཚན་གཅིག་གི་ དབྱར་རྩ་དགུན་འབྲུབ་དེ་ཚུ་ ཅོག་འཐད་པ་འོང་དགོ། ཤོག་
སྐམ་གྱི་ནང་ན་ཡོད་མི་གར་ ཕྱི་ལས་མཐོང་མི་ བཟུམ་སྟེ་ར་དགོས་ཡིན།

སྐམ་རྒྱུ་བ་ཐངས་དང་ ལ་ཡིག་འབྲི་ཐངས་ དེ་ལས་ རོ་རྟགས་བཀལ་ཐངས།

༤. དབྱར་རྩ་དགུན་འབྲུབ་ཚུ་ ཉེན་སྲོལ་ལེགས་ཤོམ་ཡོད་པ་སྟེ་ སྐམ་རྒྱུ་བ་དགོས་ཡིན།
ཤོག་སྐམ་གྱི་ནང་ན་ལག་ལེན་འཐབ་པའི་རྒྱ་ཆས་ཚུ་ གཙང་རྟོག་རྟོ་དགོ་པའི་ལར་
ཐོན་སྐྱེད་ཀྱི་ཕྱི་ནང་གང་རུང་ལུ་གཞོན་པ་ བཀག་ཚུགས་པའི་སྐྱུ་ཚད་ཅན་དགོས་
ཡིན། སྐམ་རྒྱུ་བ་ནིའི་རྒྱ་ཆས་ཚུ་གིས་ ཐོན་སྐྱེད་ལུ་གཞོན་པ་རྩ་ལས་མེད་པ་སྟེ་དགོ།

༥. སྐམ་རྒྱུ་བ་སྟེ་ཡོད་པའི་ དབྱར་རྩ་དགུན་འབྲུབ་ལུ་ ལ་ཡིག་བཏགས་ནིའི་དོན་ལུ་
སྐྱིར་བཏང་གི་དགོས་མཁོ་གིས་མ་ཚད་པར་ གཤམ་གསལ་གནད་དོན་ཚུ་ཡང་གལ་
ཚོ།

༡༽ ཐོན་སྐྱེད་ཀྱི་མིང།

༢༽ ལྷེ་ཚན།

༣༽ ཕྱིར་ཚོང་པ་དང་ སྐམ་རྒྱུ་བ་མི་ དེ་ལས་ སྐྱེལ་གཏང་མིའི་མིང་དང་ ལ་
བྱང།

- 4) Origin of produce
- 5) Date of packaging
- 6) Official inspection mark

Other requirements

10. In addition to the fulfillment of the standards, exporters/traders will have to fulfill the requirements of the importing countries.

༤༽ ཐོན་སྐྱེད་ཀྱི་འབྲུང་ས།

༥༽ སྐུལ་རྒྱུ་པའི་ལྷ་ཚོས།

༦༽ གཞུང་འབྲེལ་ཐོག་ཞིབ་དཔྱད་འབད་བའི་དོན་ལས།

དགོས་མཁོ་གཞན།

༡༠. སྤྱིར་བཏང་དགོས་མཁོ་ཚུ་དང་འཁྲིལ་བའི་ གནས་ཚད་ཚུ་དང་ལྡན་པ་སྤེལ་པའི་
ཁར་ སྤྱིར་ཚོང་འཐབ་མི་དང་ ཚོང་འབྲེལ་འཐབ་མི་ཚུ་གིས་ བཤམ་འབྲེལ་འབད་མི་
རྒྱལ་ཁབ་ཚུ་གི་ དགོས་མཁོ་ཚུ་གི་ དགོས་དོན་འགྲུབ་དགོ།