

## COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS



Organización de las Naciones  
Unidas para la Alimentación  
y la Agricultura



Organización  
Mundial de la Salud

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

Punto 9 del programa

CX/PFV 12/26/9  
julio 2012

**PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS  
COMITÉ DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS**

**26ª reunión  
Montego Bay, Jamaica,  
Del 15 al 19 de octubre 2012.**

**DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE LA POSIBLE AMPLIACIÓN DE LA APLICACIÓN TERRITORIAL DE LA NORMA REGIONAL  
DEL CODEX PARA PRODUCTOS A BASE DE GINSENG**

**Antecedentes**

El 32º periodo de sesiones de la Comisión adoptó la norma para los productos a base de ginseng con vista a finalizarla como una norma regional (CODEX STAN 295R-2009) en el mes de julio de 2009.

Durante el 25º periodo de sesiones del Comité del Codex sobre frutas y hortalizas procesadas, la República de Corea presentó una propuesta para la posible ampliación de la aplicación territorio de la Norma regional para los productos a base de ginseng, y solicitó el apoyo del Comité para su conversión a una norma mundial, y considerarla como un asunto prioritario en el trabajo futuro del comité. Varias delegaciones estuvieron a favor de un examen más a fondo de la propuesta por medio de la elaboración de un documento de debate que detalle el ámbito de aplicación de la norma regional y cualquier otra información pertinente sobre los productos regulados por esta normal, con el propósito de examinar esta propuesta más a fondo en la próxima reunión. Se recomendó que el documento de debate fuera acompañado por un anteproyecto que respaldara la propuesta del nuevo trabajo, de tal forma que el comité contara con los elementos suficientes para tomar una decisión con conocimiento de causa sobre dicha petición. (ALINORM REP11/PFV párr.119-120).

**Introducción**

El ginseng es una planta herbácea perenne que pertenece al género *Panax* de la familia Araliaceae, y alrededor de 10 especies son cultivadas en todo el mundo. Entre éstas: *P. ginseng* C.A. Meyer, *P. quinquefolius* L. y *P. notoginseng* Burk son cultivadas comercialmente y distribuidas como productos en el comercio internacional. Sin embargo, la norma regional para los productos a base de ginseng, sólo describe a las especies *P. ginseng* C.A. Meyer y *P. quinquefolius* L. como ingredientes básicos, ya que la *P. notoginseng* Burk no se usa para los tipos de productos descritos en dicha norma.

El ginseng es una raíz vegetal que ha sido ampliamente usada como alimento, además de que se han desarrollado una gran cantidad de recetas en las que se usa como ingrediente. Más aún, a medida que han evolucionado los métodos de procesamiento, se han desarrollado varios productos procesados a base de ginseng.

Los más representativos son el ginseng desecado y el extracto de ginseng, quienes conforman el mayor volumen comercial. El ginseng desecado es obtenido mediante secado al sol de las raíces frescas o a través de la cocción al vapor de las raíces frescas que luego son sometidas a un proceso de secado. El extracto de ginseng es obtenido mediante la extracción de los componentes solubles de la raíz fresca o seca, que luego son filtrados concentrándolos. El ginseng desecado está clasificado en: ginseng crudo desecado y ginseng cocido al vapor desecado, dependiendo del método de elaboración; y el extracto de ginseng se clasifica en: extracto de ginseng crudo y extracto de ginseng cocido al vapor, dependiendo del tipo de ginseng usado como materia prima. El ginseng desecado puede ser elaborado en un tipo que contiene la raíz principal y/o raíces laterales del ginseng fresco o un tipo de polvo o fragmento, y el extracto de ginseng pudiera ser elaborado en una pasta con un alto grado de viscosidad o en un tipo de polvo.

**Necesidad para desarrollar la norma.**

El ginseng es cultivado no solo en China, Corea, Canadá y EE.UU. sino recientemente también en algunos países europeos y en la región de Oceanía. De acuerdo con algunos datos estadísticos, las raíces de ginseng (frescas o desecadas, en cortes o enteras, molidas o en polvo) son comercializadas en más de 50 países en todo el mundo, y el volumen de su comercio se ha ido incrementado gradualmente (valor de exportación: 354 millones dólares americanos y su valor de importación: 263 millones de dólares americanos en 2010). Sin embargo, el volumen del comercio internacional de los productos procesados excluyendo a las raíces de ginseng no puede medirse con exactitud debido a la diversidad de productos y a la diferencia en la clasificación de las tarifas arancelarias entre los distintos países. No obstante, al considerar la tasa del volumen de comercialización de las raíces de ginseng y los productos procesados, ésta es aproximadamente de 4:6 en Corea, en el supuesto de que el volumen de los productos a base de ginseng, incluidos los productos procesados comercializados en todo el mundo es muchísimo más.

No obstante que el volumen de comercio de los productos está expandiéndose y varios de ellos circulan en todo el mundo, muchos países fuera de la región asiática no cuentan con una normativa sobre los productos de ginseng ni cuentan con un criterio de clasificación distinto, lo que provoca confusión en el comercio internacional de estos productos.

Por ello, es necesario contar con una norma internacional para los productos a base de ginseng, para proteger la salud de los consumidores y asegurar prácticas leales en todo el mundo, así como en la región asiática.

**Recomendación**

La República de Corea invita a que el CCPFV apoye su propuesta de ampliar la aplicación territorial de la Norma regional de productos a base de ginseng, anexa a este anteproyecto.

## PROPUESTA PARA LA CONVERSIÓN DE LA NORMA REGIONAL PARA PRODUCTOS A BASE DE GINSENG A UNA NORMA INTERNACIONAL

### 1. Propósito y ámbito de aplicación de la norma.

Esta norma está dirigida a proporcionar un documento con cobertura internacional, que refleje la información sobre la inocuidad y calidad superior de los productos de ginseng, de conformidad con los propósitos del Codex para proteger la salud de los consumidores y asegurar prácticas leales en el comercio.

Esta norma se aplica a los productos elaborados usando las raíces comestibles frescas del ginseng que pertenecen a las especies de *P. ginseng* C.A. Meyer o *P. quinquefolius* L y de aquellos productos de ginseng usados como alimento o como ingrediente alimenticio, pero no se aplica a productos usados con propósitos medicinales.

### 2. Pertinencia y actualidad

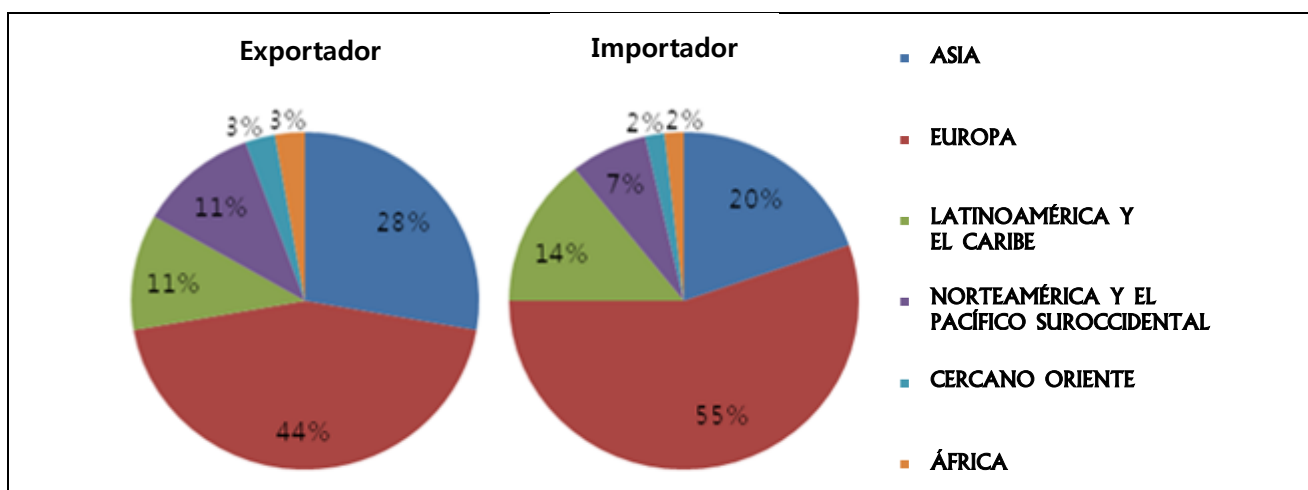
La norma del CODEX para productos a base de ginseng fue adoptada definitivamente como una norma regional para Asia durante el 32º período de sesiones de la Comisión (2009).

Se propuso elaborar nuevos trabajos para una norma internacional de productos de ginseng. Sin embargo, durante el 27º período de sesiones de la Comisión (2004) aprobó iniciar nuevos trabajos en el entendido de que CCASIA realizaría los trabajos iniciales y que la decisión para determinar si dicha norma sería finalizada como una norma regional o internacional sería tomada por la Comisión luego de su adopción en el Trámite 5 (ALINORM 04/27/41, párr. 94).

Durante el 30º período de sesiones de la Comisión (2007) respaldó la Propuesta 8, que fue resultado de la evaluación conjunta de la FAO/OMS, en las que se declaró que el trabajo sobre los productos de los comités coordinadores debería concentrarse en el desarrollo de normas regionales (ALINORM 07/30/REP, párr. 157) y que la propuesta 8 sería aplicada primero a la norma de productos a base de ginseng, misma que estaba siendo desarrollada. Como resultado, esta norma se elaboró como una norma regional; y también se debatió que su conversión a una norma internacional debería ser considerada seriamente luego de su adopción en el Trámite 8 (ALINORM 07/30/REP, párr. 84).

Durante el 25º período de sesiones del CCPFV (2010) la República de Corea propuso la necesidad de convertir la norma regional para los productos a base de ginseng en una norma internacional, reflejando los intereses de los países miembros y observadores de otras regiones fuera de Asia, mismos que se había expresado en el proceso de desarrollo de la norma y con base en el el Procedimiento para la elaboración de normas y textos afines del Codex, del Manual de procedimientos.

Aún cuando la norma para productos a base de ginseng fue desarrollada en la región asiática, tales productos son comercializados en otras regiones fuera de ésta. De acuerdo con los datos del comercio internacional de mercancías y servicios (Atlas de comercio mundial) que es proporcionado por la empresa *Global Trade Information Services, Inc. (GTI)*, entre el 2008 y el 2010, las raíces de ginseng son exportadas por 36 países e importadas por 56 otros en todo el mundo; de éstos solo 10 están ubicados en Asia y 11 (70-80%) fuera de dicha región (Fig. 1).



Fuente: Atlas de comercio mundial editado por *Global Trade Information Services, Inc. (GTI)*. (Consulte las Tablas 2 y 3).

### Fig. Tasa de exportación o importación de raíces de ginseng por país en cada región.

A medida que se han desarrollado tecnologías para el cultivo del ginseng, se ha incrementado su producción y número de países productores. A medida que varias gastronomías (Fig. 2) usan al ginseng, y también se desarrollan distintos productos elaborados en base a éste (Fig. 3) la cantidad de su consumo y comercialización se han incrementado de manera continua. Además, los principales productores del ginseng han sido: China, Corea, Canadá y EE.UU. por una gran diferencia; y en los últimos tiempos los países de Oceanía y algunos de Europa se han ido añadiendo a los productores en todo el mundo.

De acuerdo por los datos publicados por GTI, el volumen de exportación de raíces de ginseng al nivel mundial en 2010 fue de 354 millones de dólares americanos, que representa un incremento de más del 50% comparado con el 2008. Los datos del GTI solo incluyen a las raíces de ginseng frescas y desecadas (ya sea cortadas o sin cortar, molidas o en polvo) y se asume que la cantidad de su comercio y el número de comerciantes sería mucho más elevado si se incluyeran a los productos elaborados con base en las raíces del ginseng (por ej., extractos, bebidas, te, refrigerios y dulces, etc.) ICON Group International, Inc. quien analiza la perspectiva del comercio internacional espera que en el 2012 la escala del comercio de productos procesados con base en ginseng alcance los 1,511 millones de dólares americanos.

Bajo el sistema del CODEX, los productos de ginseng son uno de los más importantes de acuerdo a su clasificación de alimentos. Recientemente, el CCPR lo clasificó como "Raíces y tubérculos vegetales (VR,0604)" de acuerdo con la Clasificación del Codex de alimentos y piensos animales y LMRs establecidos para dos productos plaguicidas. El CCPR también clasificó al ginseng desecado (DV 0604) y al extracto de ginseng (DM 0604), que están estipulados en la norma regional para productos con base en ginseng, como "Alimentos procesados de origen vegetal (Clase D)" y decidieron dar un código para cada uno de los productos (REP12/PR párr. 60).

De manera que los productos de ginseng son conocidos como productos alimenticios y consumidos en todo el mundo y se han convertido en productos de gran importancia en el comercio internacional de alimentos. Asimismo se propone una norma internacional para productos con base en ginseng, para que puedan ser distribuidos de manera segura no solo en la región asiática sino también en todo el mundo. Por ende es urgente iniciar el trabajo de convertir la norma regional para productos con base en el ginseng en una norma internacional.

		
Samgyetang (Sopa de pollo y ginseng)	Sopa de papaya con ginseng	Nan Date Congee
		
Ginseng Chawanmushi	Fideos de ginseng	Tapa de ginseng
		
Ensalada de salmón con ginseng	Albóndigas de arroz con ginseng	Rollitos de carne de res en salsa de piñones con ginseng



Fuentes: 100 recetas especiales con ginseng/Administración del desarrollo rural/República de Corea, y en <http://www.google.com>

**Fig 2. Varias gastronomías en todo el mundo que usan ginseng**

**3. Aspectos principales a tratar**

De acuerdo al Procedimiento sucesivo para la publicación, aceptación y posible ampliación de la aplicación territorial de una norma, estipulado en la Parte 5 del Procedimiento para la elaboración de normas del Codex y textos afines, del Manual de procedimientos, la norma regional ingresa en el Trámite 3 del Procedimiento uniforme acelerado en el Trámite 3 para examinarla en el Trámite 4 en la reunión siguiente del comité sobre el producto de que se trate.

**Principales aspectos de la norma regional de productos a base de ginseng (CODEX STAN 295R-2009).**

- **ÁMBITO DE APLICACIÓN** Esta norma se aplica a los productos de ginseng usados como alimento o como ingrediente alimenticio, pero no se aplica a productos usados con propósitos medicinales.
- **DEFINICIÓN DEL PRODUCTO:** El ingrediente básico de los productos a base de ginseng es la raíz fresca de ginseng comestible, derivado de *Panax ginseng* C.A. Meyer y *P. quinquefolius* L. cultivadas comercialmente y usadas en los alimentos.
- **TIPOS DE PRODUCTOS DE GINSENG**

<b>Ginseng desecado</b>	Ginseng crudo desecado
	Ginseng cocido al vapor desecado
<b>Extracto de ginseng</b>	Extracto de ginseng crudo
	Extracto de ginseng cocido al vapor

• **COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD**

- La composición básica es la de raíces frescas de ginseng, definidas en la sección de definición del producto.
- Los factores de calidad establece valores numéricos para los elementos a continuación, para cada tipo de producto.

<b>Ginseng desecado</b>	Humedad, ceniza, extractos de l-butanol saturados de agua, ginsenosido Rb <sub>1</sub> (a ser definido).
<b>Extracto de ginseng</b>	Sólidos (forma líquida), humedad (forma en polvo), sólidos solubles en agua, extractos de l-butanol saturados de agua, ginsenosido Rb <sub>1</sub> (a ser definido).

• **CONTAMINANTES E HIGIENE.**

Descritos de acuerdo con la referencia general establecida en el Formato para las normas de productos del Codex.

• **ETIQUETADO**

- Nombre del compuesto
- Nombre de las especies de ginseng
- País de origen
- Etiquetado de los recipientes no destinados a la venta al menudeo.

- Otros requisitos de etiquetado.

- **MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO**

- Determinación de la humedad, sólidos, ceniza, sólidos insolubles en agua, extractos de l-butanol saturados de agua,
- identificación de ginsenosido Rb<sub>1</sub> y Rf.

#### 4. Evaluación según los *Criterios para el establecimiento de prioridades de trabajo*.

##### a) Volumen de producción y consumo individual de los países y volumen y patrón de comercio entre los países.

El ginseng es cultivado no solo en China, Corea, Canadá y EE.UU. sino recientemente también en algunos países europeos y en Australia. La producción de ginseng fresca puede totalizarse tomando en cuenta a los principales países productores como: Corea, China, EE.UU.A, y Canadá. Si se cambiara la cantidad de ginseng desecado producido en Canadá y EE.UU. por la de ginseng fresco (con un coeficiente de multiplicación de 3) se asume que la producción de ginseng fresco alcanzaría cerca de 74,000 toneladas en el 2007, cuya producción es más grande en China, seguida de Corea, Canadá y EE.UU. (Tabla 1).

**Tabla 1. Producción de ginseng en los países más importantes (en toneladas).**

Año	País			
	Corea (fresco)	China* (fresco)	Canadá (seco)	Estados Unidos de América ** (seco)
2005	14,561	32,600	2,522	783 (1992)
2006	19,850	41,750	2,771	1,390 (1997)
2007	<b>21,818</b>	<b>43,900</b>	<b>2,886</b>	437 (2002)
2008	24,613	29,800	2,670	<b>206 (2007)</b>
2009	27,460	36,100	2,552	

Fuentes: Corea - MIFAFF; EE.UU. - Censo agrícola USDA/NASS; CANADÁ: Censo agrícola, Agricultura y Productos agrícolas de Canadá; y CHINA: Noreste de China (Jilin, Liaoning, Heilongjiang).

\* Los datos de China son valores estimados, que toman en consideración algunas estadísticas y documentos importantes.

\*\* Cada 5 años EE.UU. publica estadísticas sobre la producción del ginseng. En la tabla anterior, se indica el año para EE.UU. entre paréntesis.

Los productos de ginseng son comercializados principalmente en forma desecada y productos procesados. En la actualidad, el volumen de comercio internacional de productos de ginseng es obtenido solo a través de datos en contenidos en el programa estadístico del Global Trade Atlas (GTA) de Global Trade Information Services, Inc. (GTI). Sin embargo, estos datos contienen información sólo respecto a las raíces de ginseng, inclusive a las presentaciones frescas y desecadas (ya sea cortadas o enteras, molidas o en polvo).

De acuerdo con GTI en el 2010 el valor de exportación de las raíces de ginseng se fijó en 354 millones de dólares americanos, cuyo valor se ha incrementado en un 28% al compararlo con el del año pasado. En los tres años entre el 2008 y el 2010, los exportadores representaban a 36 países. Los principales exportadores eran Canadá, Corea, EE.UU. China e Italia, y otros exportadores de Europa (15), sur y norte américa (6), África (1) y el Cercano Oriente (1), además de Asia (8). En particular en Italia, Egipto, Brasil, Irlanda y Tailandia, la tasa de exportación de ha incrementado de manera importante entre el 2009 y el 2010 (Tabla 2).

**Tabla 2 volumen de exportación de las raíces de ginseng por país (en dólares americanos).**

(Código HS - 121120 raíces de ginseng, frescas o desecadas, ya sea cortadas o enteras, molidas o en polvo).

País (Región)	Valor de la exportación			% de cambio 2010; 2009
	2008	2009	2010	
<b>Total</b>	<b>234,612,470</b>	<b>277,027,818</b>	<b>354,708,754</b>	<b>28.0</b>
Canadá	64,194,153	84,342,874	113,795,962	34.9
Corea del Sur	55,083,780	64,101,984	77,047,471	20.2
Estados Unidos de	19,683,244	46,931,025	63,258,076	34.8

País (Región)	Valor de la exportación			% de cambio 2010; 2009
	2008	2009	2010	
América				
China	52,092,849	44,297,285	56,967,575	28.6
(Hong Kong, Región administrativa especial).	23,496,774	20,980,550	27,241,524	29.8
(Taiwan, provincia de China).	9,702,668	9,232,854	9,392,755	1.7
Singapur	519,315	729,341	1,720,921	136.0
Italia	2,047,810	181,422	1,024,040	464.5
Alemania	1,318,842	1,244,442	804,141	-35.4
Francia	982,039	522,700	757,768	45.0
Japón	783,285	472,141	549,490	16.4
Los Países Bajos	765,650	606,103	541,042	-10.7
Polonia	2,357,005	2,116,391	319,315	-84.9
Reino Unido	164,110	170,242	237,396	39.5
Indonesia	60,236	196,866	229,629	16.6
Egipto	53,644	38,034	203,663	435.5
Bélgica	476,770	595,421	203,630	-65.8
Malasia	177,246	161,716	195,035	20.6
Brasil	12,932	12,333	142,922	1,058.9
Irlanda	9,573	7,389	26,915	264.3
Tailandia	18,773	6,604	24,972	278.1
Argentina	9,631	3,145	8,764	178.7
República Checa.	3,662	5,473	3,952	-27.8
España	28,484	19,439	3,675	-81.1
India	1,509	19,309	3,658	-81.1
Nueva Zelanda	0	3,581	2,608	-27.2
Austria	557,240	2,142	1,189	-44.5
Colombia	0	4,289	666	-84.5
Dinamarca	4,868	12,777	0	-
Australia	399	0	0	-
Perú	662	1,570	0	-
Suecia	653	0	0	-
Eslovenia	2,013	0	0	-
Sudáfrica	2,651	0	0	-

País (Región)	Valor de la exportación			% de cambio 2010; 2009
	2008	2009	2010	
Turquía	0	324	0	-
Ucrania	0	8,052	0	-

Fuente: Atlas de comercio mundial editado por *Global Trade Information Services, Inc. (GTI)*. (al 23 de septiembre, 2011).

El mayor importador de raíces de ginseng es Hong Kong Región administrativa especial, seguido de Taiwan (provincia de China), Japon, EE.UU. y China; aún cuando además las raíces son importadas por 50 países más en todo el mundo. En el 2010 el valor total de las importaciones por estos importadores alcanzaron los 263 millones de dólares americanos , que representa un incremento del 17% en comparación con el año pasado. En particular, el volumen de importación por parte de países europeos como: el Reino Unido, Irlanda, Turquía, Dinamarca, Lituania y Malta; así como de países sudamericanos como: Argentina y Colombia se ha incrementado de manera importante, al compararlo con el año pasado, lo que demuestra que su consumo se está ampliando no solo en la región asiática sino en todo el mundo (Tabla 3).



**Tabla 3 volumen de exportación de las raíces de ginseng por país (en dólares americanos).**

(Código HS - 121120 raíces de ginseng, frescas o desecadas, ya sea cortadas o enteras, molidas o en polvo).

País (Región)	Valor de la importación			% de cambio 2010/2009
	2008	2009	2010	
<b>Total</b>	<b>225,070,743</b>	<b>225,083,629</b>	<b>263,428,433</b>	<b>17.0</b>
(Hong Kong, Región administrativa especial).	113,439,291	116,845,032	138,669,785	18.7
(Taiwan, provincia de China).	22,016,604	25,222,355	28,001,601	11.0
Japón	20,195,354	14,434,101	21,559,219	49.4
Estados Unidos de América	17,737,033	15,794,158	16,858,000	6.7
China	6,779,936	9,777,957	16,165,342	65.3
Singapur	5,899,092	7,627,073	10,185,339	33.5
Canadá	8,086,548	7,500,937	8,325,349	11.0
Malasia	5,023,595	4,253,985	4,969,168	16.8
Reino Unido	713,050	1,187,463	4,092,229	244.6
Italia	9,637,862	3,818,338	3,243,979	-15.0
Bélgica	1,556,652	1,893,375	2,922,579	54.4
Alemania	4,356,932	9,245,443	2,601,006	-71.9
Corea del Sur	1,818,626	1,342,384	1,224,069	-8.8
Francia	1,627,110	844,473	836,810	-0.9
España	685,220	904,766	549,724	-39.2
Los Países Bajos	741,695	548,989	512,781	-6.6
Indonesia	1,296,708	1,239,569	475,692	-61.6
Australia	220,905	229,073	334,765	46.1
Irlanda	28,875	37,515	315,006	739.7
Tailandia	44,014	110,564	188,489	70.5
Egipto	138,249	231,104	151,920	-34.3
Hungría	127,348	0	151,494	-
Rusia	90,460	67,702	138,522	104.6
Polonia	584,968	789,661	98,340	-87.6
Sudáfrica	53,749	114,472	97,309	-15.0
Turquía	49,391	18,453	87,724	375.4
Filipinas	233,657	194,902	81,106	-58.4
Chile	12,716	42,680	69,136	62.0
Portugal	84,874	49,697	68,329	37.5

País (Región)	Valor de la importación			% de cambio 2010/2009
	2008	2009	2010	
Nueva Zelanda	17,354	52,879	66,334	25.4
República Checa.	108,256	76,703	60,686	-20.9
Grecia	56,693	77,157	56,394	-26.9
Austria	780,836	75,383	50,541	-33.0
Ucrania	46,370	100,411	42,224	-58.0
Colombia	29,596	15,222	41,223	170.8
Suecia	332,904	108,257	37,329	-65.5
México	70,626	47,596	36,267	-23.8
Dinamarca	5,608	9,518	23,300	144.8
Rumania	17,132	11,702	13,570	16.0
Argentina	31,235	2,515	10,398	313.4
Paraguay	3,454	0	4,146	-
Perú	255	20,715	3,720	-82.0
Malta	1,614	368	2,161	487.2
Uruguay	0	1,509	1,823	20.8
Lituania	0	209	952	356.1
India	12,839	37,703	905	-97.6
Luxemburgo	525	1,307	480	-63.3
Chipre	5,347	20,655	382	-98.2
Eslovaquia	0	0	347	-
Latvia	11,528	4,146	286	-93.1
Finlandia	239,198	41,287	153	-99.6
Estonia	530	0	0	-
Brasil	28	4,330	0	-
Bulgaria	0	384	0	-
Kazajstán	8,985	7,452	0	-
Eslovenia	9,316	0	0	-

Fuente: Atlas de comercio mundial editado por *Global Trade Information Services, Inc. (GTI)*. (al 23 de septiembre, 2011).

Los productos procesados de ginseng excluyendo a las raíces, se dividen en productos elaborados en base al ginseng solo (por ej., extracto de ginseng) y aquellos elaborados con una mezcla de ginseng y otros alimentos (por ej., refrigerios, dulces, te, bebidas, etc.). Existen numerosas clases de productos procesados, por lo que los países cuentan con distintos códigos HS, lo que hace difícil medir la cantidad exacta de su comercialización. Aún así, y tomando en consideración las predicciones de la empresa *ICON Group International, Inc.*, respecto a que en el año 2012 la demanda comercial de los productos procesados de ginseng alcanzará los 1,511 millones de dólares americanos (Tabla 5), el volumen comercial de estos productos se estima que será al menos de 3 a 4 veces más grande que el de las raíces de ginseng.

**b) Diversificación de las legislaciones nacionales e impedimentos resultantes o posibles que se oponen al comercio internacional.**

En el pasado, cuando el ginseng no se cultivaba, era una planta muy rara que se recolectaba del campo. Por ello, el uso del ginseng era muy limitado, y básicamente para propósitos medicinales, es debido a estas prácticas que algunos países, todavía hoy en día, lo clasifican como un medicamento.

Aún así, desde los inicios del siglo XIX, cuando se inició el cultivo comercial del ginseng, su producción se ha incrementado muy rápidamente. A medida que las distintas gastronomías utilizan al ginseng y se desarrollan nuevos productos, el ginseng es distribuido el mercado internacional, como un ingrediente alimenticio importante o como un alimento procesado.

Sin importar el hecho de que en la mayoría de los países, el ginseng y sus productos son elaborados, distribuidos y consumidos sin restricción, sólo algunos de ellos cuentan con una legislación que lo clasifica como un alimento. Las raíces de ginseng están clasificadas como alimento en: Corea, Hong Kong Región administrativa especial, Japón, EE.UU. y Canadá e Italia, y los productos elaborados con ginseng están clasificados como alimento o suplemento alimenticio en: Corea, Región administrativa especial, Japón, Canadá, Vietnam, Tailandia, Rusia, Italia, China, EE.UU. y Francia. La mayoría de los países restantes no cuenta con una legislación aplicable al ginseng como un alimento, y también muchos de los países cuentan con criterios distintos para clasificar a los mismos productos, lo que conlleva a una multitud de impedimentos comerciales entre los países (Tabla 4).

**Tabla 4. Clasificación de los productos de ginseng en cada país.**

País (Región)	Tipo		Comentarios
	Raíz	Producto procesado	
Corea	Alimento	Alimento	
China	Medicamento	Alimento sano	
(Hong Kong, Región administrativa especial).	Alimento	Alimento	
(Taiwan, provincia de China).	Medicamento	Alimento	Ginseng rojo (raíces de ginseng) 100% extracto/polvo/tableta producto - medicamento. Otros productos: alimento
Japón	Alimento	Alimento	
Vietnam	Medicamento	Alimento	Raíces de ginseng, cápsulas - medicamento. Te de ginseng, bebida de ginseng: alimento.
Estados Unidos de América	Alimento	complemento a la dieta	
Canadá	Alimento	Alimento	
Francia	Medicamento	Complemento alimenticio	Cuando la ingesta diaria de ginsenoside no es menor de 20mg es considerado como un medicamento. Raíces de ginseng, jalea - medicamento. Polvo, extracto, te, jugo y otros: alimentos sanos suplementarios.
Rusia	Medicamento	Medicamento/alimento	Clasificado de acuerdo al contenido de sus ingredientes.
Italia	Alimento	Alimento	El producto es clasificado como un suplemento alimenticio y puede permitirse su importación y/ o exportación general.
Tailandia	Medicamento/alimento		Cuando la dosis diaria es mayor a 2g es considerado como un medicamento; cuando es menor a éste entonces es un alimento.
España			El producto está clasificado como un medicamento, pero

País (Región)	Tipo		Comentarios
	Raíz	Producto procesado	
			también puede venderse como un alimento sano.

Fuente: Korea Agro-Fisheries & Food Trade Corp.

Más aún, ya que no existen normas nacionales o internacionales para los productos de ginseng como alimentos, entonces muchos productos de baja calidad y elaborados con métodos inapropiados son distribuidos comercialmente al nivel nacional e internacional. Con frecuencia los consumidores se confunden y/o son engañados con productos de imitación elaborados con ingredientes que no pertenecen al género *Panax* y que son distribuidos con el nombre de ginseng. (por ej., El ginseng siberiano *Eleutherococcus senticosus*, el ginseng de Alaska -*Oplopanax horridus*), o el origen de los ingredientes y/o los productos son falsamente etiquetados.

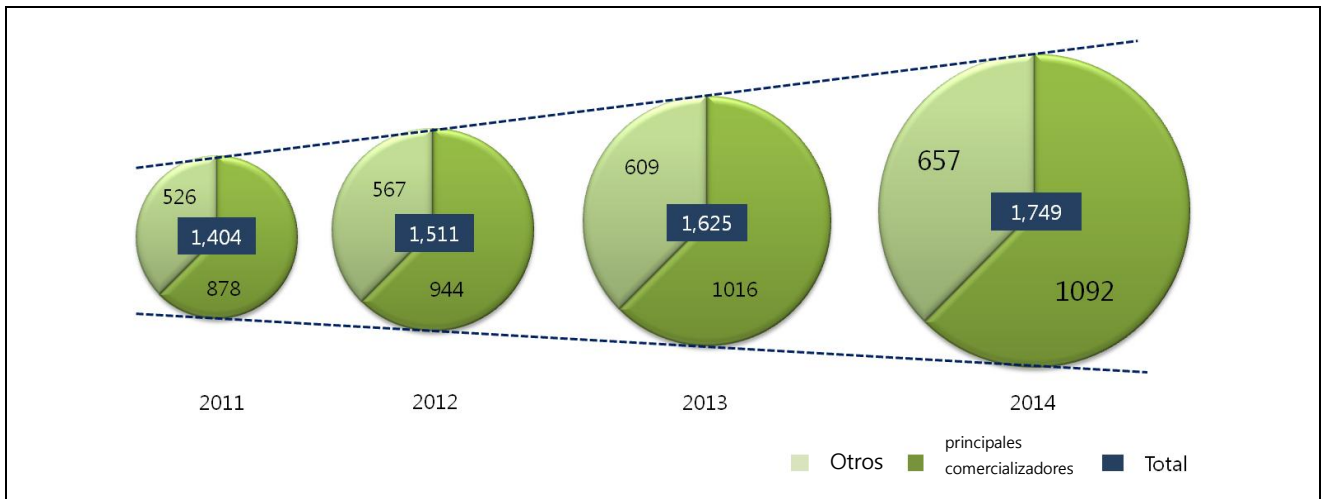
### c) Posibles mercados internacionales o regionales.

Con base en los datos proporcionados por la empresa Global Trade Information Services, Inc. (GTI), la cantidad del comercio de raíces de ginseng ha ido creciendo continuamente entre el 2008 y el 2010. Tomando en consideración dicha tendencia de crecimiento, se espera que en el 2012 el volumen de las raíces de ginseng en el comercio internacional alcance alrededor de 400 millones de dólares americanos.

A diferencia del caso de las raíces de ginseng, el volumen de productos elaborados con ginseng comercializados en cada país, no puede ser totalizado con precisión debido a que el código HS es distinto de un país a otro. De acuerdo a la empresa ICON Group International, Inc., la demanda de productos elaborados con ginseng en el mercado mundial se incrementará gradualmente, de 1,404 millones de dólares americanos en el 2011 a 1,749 millones de dólares americanos en el 2014. Se espera que el volumen comercial para los productos procesados de ginseng se vaya expandiendo en los nuevos mercados de importancia, especialmente en India y algunos países europeos como: Alemania, el Reino Unido y Francia, y en los países de sudamérica y centro américa, como Brasil y México. También se espera que la demanda comercial aumente de manera gradual en otros países. (Tabla 5).

**Tabla 5. Previsión de la demanda comercial para los productos procesados de ginseng (en millones de dólares americanos).**

País	2011	2012	2013	2014
Estados Unidos de América	290.91	308.66	327.48	347.46
China	168.04	186.02	205.93	227.96
Japón	92.13	97.81	103.63	109.79
India	67.98	74.27	81.14	88.64
Alemania	59.80	63.57	67.57	71.83
Reino Unido	50.25	55.28	60.81	66.89
Francia	43.14	45.68	48.38	51.23
Brasil	39.85	42.74	45.84	49.16
Italia	37.62	39.86	42.23	44.74
México	28.72	30.59	32.58	34.70
Otros	525.56	566.52	609.41	656.60
<b>Total</b>	<b>1,404</b>	<b>1,511</b>	<b>1,625</b>	<b>1,749</b>



Fuente: *ICON Group International, Inc.* (citado por *Korea Agro-Fisheries & Food Trade Corp.*)

Como resultado, los productos de ginseng cuentan con una previsión brillante en el futuro mercado internacional, tomando en cuenta factores como: que la demanda es potencial, el ámbito de aplicación del ginseng se ha incrementado de forma continua y que varios productos son elaborados, consumidos y distribuidos en muchos países.

Región	Productos de ginseng procesados
EE.UU.	 <p data-bbox="384 555 946 584">Goma de mascar (chicle), dulces, bebidas de ginseng</p>
Europa	 <p data-bbox="544 920 1046 949">bolas de ginseng y espirulina, café con ginseng</p>
Asia	 <p data-bbox="368 1518 995 1547">Cereal de ginseng, dulces de ginseng y galletas de ginseng</p> <p data-bbox="304 1816 1166 1845">Dulce de ginseng rojo, sopa de ginseng, bocadillos de ginseng, pudín de ginseng.</p>

Fig. 3. Diversos productos procesados de ginseng de distintos países.

d) Posibilidades de normalización del producto.

Ya se ha establecido la norma para los productos a base de ginseng (CODEX STAN 295R-2009) en la región de Asia.

Los productos de ginseng están clasificados en ginseng desecado y extracto de ginseng, dependiendo de su método de elaboración y deberían establecerse los factores de calidad de cada tipo de producto de manera distinta, ya que su composición y contenido varía de acuerdo al proceso de secado o de concentración.

**e) Regulación de las principales cuestiones relativas a la protección del consumidor y al comercio en las normas generales existentes o propuestas.**

No existe una norma general de producto para los productos en base al ginseng. Por ello, la norma regional para el producto debería ser convertida en una normal internacional para proteger la salud de los consumidores y facilitar el comercio de estos productos a través del establecimiento de un criterio internacional de calidad.

Las provisiones específicas en la propuesta actual, especialmente respecto a las provisiones que no se relacionan con la seguridad; sobre la identidad del producto, composición esencial y factores de calidad; empaque, almacenamiento y etiquetado, no están cubiertos al nivel horizontal por textos del Codex.

**f) Cantidad de productos que necesitarían normas individuales, indicando que sean crudos, semi-procesados o procesados.**

Esta propuesta se refiere a los productos de ginseng comercializados entre los distintos países. No se necesita elaborar normas individuales para los distintos tipos de productos, ya que la norma cubrirá al ginseng fresco (crudo), al desecado (semi-procesado o procesado) y al extracto de ginseng (procesado).

**g) Trabajos ya iniciados por otros organismos internacionales en este campo y/o propuestos por el organismo o los organismos pertinentes internacionales de carácter intergubernamental.**

*Monografías de la OMS sobre plantas medicinales selectas*, publicado por la OMS para explicar los criterios para el Ginseng Radix. Pero no son criterios para alimentos, sino para medicamentos elaborados a base de plantas. Y la norma del Codex que nos ocupa normaliza a *ginseng* C.A.Meyer y *P. quinquefolius* L. que son usadas como alimentos, mientras que las monografías de la OMS definen solo a *P. ginseng* C.A. Meyer y *P. quinquefolius* L. que son usados como alimentos, mientras que las monografías de la OMS definen solo a *P. ginseng* C.A. Meyer. Lo que implica que es necesario contar con un criterio internacional para los productos de ginseng utilizados como alimentos.

**5. Pertinencia para con los objetivos estratégicos del Codex.**

Esta propuesta cumple con los objetivos: 1.2 de la Parte 2: Revisión y desarrollo de las normas Codex y textos afines para la calidad de los alimentos del Plan estratégico 2008-2013 de la Comisión del Codex Alimentarius, para asegurar que son genéricos en su naturaleza, al mismo tiempo que mantienen su exclusividad, reflejan las variedades locales y se dirigen a las características esenciales para evitar ser excesivamente prescriptivas y no restringir al comercio más de lo necesario.

**6. Información sobre la relación entre la propuesta y otros documentos ya existentes del Codex.**

Esta propuesta trata sobre la conversión de la Norma regional (CODEX STAN 295R-2009) para los productos en base al ginseng a una norma internacional.

**7. Identificación de cualesquiera requisitos para, y la disponibilidad DE consejo científico especializado.**

Este proceso no trata asunto de inocuidad; por ello, en este momento no se prevé la solicitud de asesoría científica. Las provisiones de seguridad, por ej., aquellas sobre los aditivos alimenticios y métodos de análisis, específicos para los productos, que no están cubiertos de manera horizontal por texto del Codex, serán desarrollados de acuerdo al patrocinio de los comités de asuntos generales correspondientes (Consulte también la Sección 3).

**8. Identificación de la necesidad de sugerencias técnicas para las normas, por parte de organismos externo, para que pueda planearse.**

No aplica

**9. PROPUESTAS DEL CRONOGRAMA PARA FINALIZAR EL NUEVO TRABAJO**

Fecha:	Avances y procedimientos.
Octubre 2012.	Consideración de la propuesta por el CCPFV.
Julio 2013	Revisión crítica por el CCEXEC y aprobación por la Comisión.
Julio 2012- octubre 2014.	Circulación de la norma para recibir comentarios en el Trámite 2 del Procedimiento uniforme acelerado*.
Octubre 2014.	Consideración por el CCPFV en el Trámite 4.
Julio 2015	Adopción por la Comisión como una normal internacional.

\* Consulte la "Sección 5. (b) (i) Procedimiento para la elaboración de normas del Codex y textos afines.

*"Si la Comisión del Codex Alimentarius aprueba la propuesta, teniendo en cuenta el resultado del examen crítico realizado por el Comité Ejecutivo, la norma regional se somete generalmente al Procedimiento univrome acelerado en el Trámite 3, para examinarla en el Trámite 4 en la reunión siguiente del comité sobre el producto de que se trate".*