



PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS

27.^a reunión

Filadelfia, Pensilvania, Estados Unidos de América,

8 – 12 de septiembre de 2014

ANTEPROYECTO DE NORMA PARA LOS PRODUCTOS A BASE DE GINSENG

(conversión de la Norma regional para los productos a base de ginseng en una norma mundial)

(Preparado por el Grupo de Trabajo Electrónico presidido
por la República de Corea y co-presidido por el Canadá)

(En el Trámite 3)

Se invita a los Miembros y Observadores del Codex que deseen presentar observaciones sobre la propuesta que figura en el Anexo I a hacerlo de conformidad con el Procedimiento uniforme para la elaboración de normas y textos afines del Codex (véase el Manual de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius) antes del **31 de julio de 2014**. Las observaciones deben dirigirse:

a:

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
EE.UU.

Correo: uscodex@fsis.usda.gov; ccpfv2014@fsis.usda.gov

con copia a:

Secretaría,
Comisión del Codex Alimentarius,
Programa Conjunto FAO/OMS
sobre Normas Alimentarias,
Viale delle Terme di Caracalla,
00153 Roma,
Italia

Correo: codex@fao.org

Formato para presentar observaciones: A fin de facilitar la recopilación de observaciones y de elaborar un documento de observaciones más útil, se ruega a los Miembros y Observadores que aún no hayan presentado sus observaciones a hacerlo en el formato indicado en el Anexo IV del presente documento.

ANTECEDENTES

1. En la 26.^a Reunión del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas (CCPFV) (octubre de 2012) se convino en establecer un Grupo de Trabajo Electrónico (GTE), presidido por la República de Corea y co-presidido por Canadá y abierto a todos los Miembros y Observadores el cual, trabajando en inglés, desarrollará un proyecto de Norma para Productos a base de Ginseng que será circulada para recibir comentarios y someterse a examen en la próxima reunión.¹

2. En marzo de 2013 la Secretaría del Codex envió un mensaje para invitar a todos los países miembros y observadores a participar en el GTE. Un total de 26 participantes de 9 países miembros, incluidos los copresidentes del GTE, Corea y Canadá, la Unión Europea y un observador expresaron su interés en el GTE. La lista de participantes aparece en el Anexo II.

PRIMERA RONDA DE OBSERVACIONES (GTE)

3. El 36.^o Período de Sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius (julio de 2013) aprobó la realización de nuevos trabajos para convertir la *Norma Regional para los Productos a base de Ginseng* (CODEX STAN 295R-2009) en una norma internacional.² Por lo tanto, el GTE dedicó por completo sus esfuerzos al desarrollo de la nueva norma internacional.

¹ REP13/PFV, párr. 138, Apéndice VIII.

² REP13/CAC, párr. 118, Apéndice VI.

4. La norma internacional para los Productos a Base de Ginseng será elaborada sobre la base de la actual Norma Regional para los Productos a Base de Ginseng y de conformidad con el Manual de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius (consultar (b)(i) de la Parte 5, *Procedimiento sucesivo para la publicación y posible ampliación de la aplicación territorial de la norma*, Sección II, Manual de Procedimiento). Por ende, se solicitó a todos los países participantes que presentaran sus observaciones u opiniones sobre cada sección de la norma para poder aplicar la actual Norma Regional para los Productos a Base de Ginseng a nivel internacional.

5. Canadá, China, la Unión Europea, la República de Corea, Suiza y los Estados Unidos de América presentaron observaciones. El primer anteproyecto fue preparado después de que un grupo de expertos considerara los comentarios presentados basados en fundamentos científicos. El Anexo II describe los comentarios presentados por los países participantes del GTE y la sugerencia de la presidencia en relación con la preparación del primer borrador de anteproyecto de Norma para los Productos a base de Ginseng.

SEGUNDA RONDA DE OBSERVACIONES (GTE)

6. El primer proyecto preparado durante la primera ronda de trabajo del GTE fue circulado a todos los miembros del GTE. Los Estados Unidos de América, Canadá, la Unión Europea e IADSA dieron a conocer su opinión sobre el proyecto. Los Estados Unidos de América y Canadá respondieron que no tenían ninguna observación adicional sobre el primer proyecto. Por el contrario, la UE e IADSA presentaron observaciones sobre los métodos de muestreo y análisis, el título de la norma, los residuos de plaguicidas y los factores de calidad (ginsenosido Rg1) relativos a los productos a base de ginseng. Las sugerencias de la Presidencia respecto de las propuestas de la UE e IADSA se describen en el Anexo II.

7. Además, la Secretaría del Codex presentó sugerencias relativas a las disposiciones y el formato que suelen aplicarse a las normas del Codex para frutas y hortalizas elaboradas, particularmente aquellas recientemente revisadas por el CCPFV en el marco de la simplificación y actualización de normas.

PRESENTACIÓN DEL ANTEPROYECTO DE NORMA

8. El GTE presenta el anteproyecto de Norma para los Productos en Base a Ginseng (Anexo I) para su examen durante la próxima reunión del CCPFV.

9. El anteproyecto de norma fue preparado mediante una revisión de la norma regional vigente, y refleja las opiniones recabadas durante la primera y segunda rondas del GTE y las propuestas elevadas por la Secretaría del Codex. Además de realizar correcciones editoriales se revisaron o complementaron partes de la redacción y de las disposiciones de la norma regional vigente.

10. A continuación, se detallan los asuntos clave y puntos pendientes del proceso de preparación del anteproyecto de norma.

ALGUNOS ASUNTOS QUE SE SOMETEN A EXAMEN

Ámbito de aplicación

11. La nota al pie de “productos a base de ginseng” en la tercera oración de la Sección 1.1 se pasó a la “sección sobre etiquetado”, dado que su contenido resulta más apropiado y valioso para el etiquetado de los productos.

Aditivos alimentarios

12. Puesto que los productos a base de ginseng incluidos en la presente norma son los elaborados solamente a base de raíces de ginseng sin el uso de aditivos alimentarios, la norma no contiene una sección sobre “aditivos alimentarios”. La Secretaría del Codex observó que la falta de una sección sobre los aditivos alimentarios no significa necesariamente que no se permita el uso de los mismos en los productos a los que se aplica la presente norma, y sugirió que su uso se aclarara en la norma. Por lo tanto, con el fin de aclarar el uso de aditivos alimentarios se añadió una nueva sección sobre aditivos alimentarios (Sección 4), que incluye la siguiente frase: “No se permite el uso de aditivos en los productos a los que se aplica la presente norma”.

Método de análisis

13. La presente norma incluye métodos de análisis para seis disposiciones. La Secretaría del Codex observó que los métodos de análisis deberían cumplir con los *Criterios Generales para la Selección de Métodos de Análisis* y, preferentemente, hacer referencia a métodos validados desarrollados por organizaciones internacionales reconocidas. Por lo tanto, el GTE recomienda que el anteproyecto de norma haga referencia a los métodos AOAC respecto de humedad, materia seca y cenizas y, a la vez, estipule en los Anexos los métodos para el contenido de materia seca no soluble en el agua, de extractos de n-butanol saturados de agua, y ginsenosidos que aún no hayan sido desarrollados por organismos internacionales. En este sentido, la República de Corea planea realizar una prueba de validación entre laboratorios respecto de los métodos de análisis presentados en el presente anteproyecto de norma, con la participación de al menos 8 instituciones, de conformidad con los requerimientos del Comité sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras; los resultados de la prueba serán elevados ante el CCAMS.

Factores de calidad

14. En cuanto a la Sección 3.2.2.1 “Ginseng desecado” (d), también debería identificarse el ginsenosido Rg1. Al ser los dos componentes más representativos de los productos a base de ginseng, los ginsenosidos Rb1 y Rg1 habían sido ambos sugeridos como factores de calidad durante el desarrollo de la norma regional. Si se considera la identificación del ginsenosido Rg1 además en términos de análisis, no habría problema, ya que ambos componentes pueden identificarse en un cromatograma (una prueba de análisis) Sin embargo, como algunos países miembros han expresado preocupación por el costo de los análisis y sugirieron que identificar Rb1 resultaba suficiente en el caso de productos a base de ginseng, el Comité Coordinador FAO/OMS para Asia llegó a la conclusión de que el ginsenosido Rb1 es un factor de calidad suficiente para aliviar la carga de los costos. Sin embargo, si los países miembros acuerdan agregar que la identificación del ginsenosido Rg1 es un factor de calidad, dicha estipulación podrá aplicarse a la norma.

SOLICITUD DE OBSERVACIONES

15. Se solicita amablemente a los miembros y observadores del Codex que deseen presentar observaciones sobre el Anexo I que recuerden que la norma se propone definir la identidad, la composición esencial y los factores de calidad de los productos a base de ginseng destinados al *consumo* como alimentos y, *por lo tanto, las características de calidad relacionadas con usos farmacológicos de los productos a base de ginseng quedan excluidas del ámbito de aplicación de la norma y del trabajo de la Comisión del Codex Alimentarius.*

16. Las aclaraciones proporcionadas por la Presidencia del GTE en respuesta a las observaciones realizadas por los participantes del GTE se detallan en el Anexo II, **y se ofrecen a título informativo, por lo tanto no están sujetas a observaciones.** Las mismas han sido incluidas en el presente documento dado que se consideran útiles para explicar algunos puntos claves relacionados con la revisión de la norma.

ANEXO I

ANTEPROYECTO DE NORMA PARA LOS PRODUCTOS A BASE DE GINSENG

1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Esta Norma se aplica a los productos a base de ginseng según se definen en la Sección 2 *infra*, que están destinados al consumo directo, inclusive para fines de hostelería o para reenvasado en caso necesario. La presente norma se aplica a los productos a base de ginseng utilizados como alimentos o ingredientes alimentarios y no se aplica a los productos con fines medicinales

2. DESCRIPCIÓN

2.1 DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Se entiende por producto a base de ginseng a aquél:

- (a) elaborado de todas las partes de las raíces frescas y sanas de ginseng, derivadas de las especies *Panax ginseng* C.A. Meyer y *P. quinquefolius* L., cultivadas con fines comerciales y utilizadas como alimentos;
- (b) envasado de una forma que garantice la seguridad y las características nutricionales y de calidad de los productos;
- (c) procesado en forma correcta, sometido a operaciones tales como secado, cocción al vapor, cortado, pulverizado, extracción y concentración, de conformidad con lo estipulado en la Sección 2.2.

2.2 TIPOS DE PRODUCTOS A BASE DE GINSENG

Los productos a los que se aplica la presente norma pueden ser de la siguiente forma:

2.2.1 Ginseng desecado

2.2.1.1 Ginseng crudo desecado

El *ginseng crudo desecado* se obtiene mediante un método apropiado de secado de las raíces de ginseng, como secado al sol, con aire caliente o mediante otros métodos de secado reconocidos, tal como se definen en la Sección 2.1(a). El producto se puede clasificar en distintos tipos, tales como el procedente de la raíz principal, el procedente de las raíces laterales, en polvo y en rodajas.

2.2.1.2 Ginseng cocido al vapor desecado

El *ginseng cocido al vapor desecado* se obtiene cuando las raíces de ginseng definidas en la Sección 2.1(a) son preparadas mediante cocción al vapor y secadas según el método descrito en la Sección 2.2.1.1. El producto se puede clasificar en distintos tipos, tales como el procedente de la raíz principal, el procedente de las raíces laterales, en polvo y en rodajas.

2.2.2 Extracto de ginseng

2.2.2.1 Extracto de ginseng crudo

El *extracto de ginseng crudo* se obtiene extrayendo los componentes solubles de las raíces de ginseng tal como se definen en la Sección 2.1(a) o el *ginseng crudo desecado* tal como se define en la Sección 2.2.1.1 con agua, etanol o la mezcla de ambos, y filtrándolos y concentrándolos posteriormente. Este producto tiene un color pardo oscuro y una elevada viscosidad. El producto se puede presentar en polvo obtenido mediante desecación por pulverización o por congelación.

2.2.2.2 Extracto de ginseng cocido al vapor

El *extracto de ginseng cocido al vapor* se obtiene mediante extracción de los componentes solubles del *ginseng cocido al vapor desecado*, tal como se definen en la Sección 2.2.1.2, utilizando agua, etanol o la mezcla de ambos, y filtrándolos y concentrándolos posteriormente. Este producto tiene un color pardo oscuro y una elevada viscosidad. El producto también se puede presentar en polvo obtenido mediante desecación por pulverización o por congelación.

3. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD

3.1 COMPOSICIÓN

3.1.1 Ingredientes básicos

Raíces de ginseng tal como se definen en la Sección 2.1(a).

3.2 FACTORES DE CALIDAD

3.2.1 Aroma, color, sabor y contenido de ginsenosido

Los productos a base de ginseng deberán tener un aroma, color y sabor normales y un contenido de ginsenosidos¹ característico de especies específicas de ginseng, y estar exentos de materias extrañas.

3.2.2 Características químicas y físicas

3.2.2.1 Ginseng desecado

- (a) Contenido de humedad: 14,0% como máximo (en polvo: 9,0% como máximo)
- (b) Ceniza: 6,0% como máximo
- (c) Extractos de n-butanol saturados de agua: 20 mg/g como mínimo
- (d) Ginsenosido Rb1 [y Rg1]: por determinar

Además, cuando se trate de productos fabricados a partir de *P. ginseng* C.A, Meyer, deberá identificarse también el ginsenosido Rf.

3.2.2.2 Extracto de ginseng

3.2.2.2.1 Extracto de ginseng (líquido)

- (a) Materia seca: 60,0% como mínimo
- (b) Materia seca no soluble en el agua: 3,0% como máximo
- (c) Extractos de n-butanol saturados de agua: 40 mg/g como mínimo
- (d) Ginsenosido Rb1 [y Rg1]: por determinar

Además, cuando se trate de productos fabricados a partir de *P. ginseng* C.A. Meyer, deberá identificarse también el ginsenosido Rf.

3.2.2.2.2 Extracto de ginseng (en polvo)

- (a) Contenido de humedad: 8,0% como máximo
- (b) Materia seca no soluble en el agua: 3,0% como máximo
- (c) Extractos de n-butanol saturados de agua: 60mg/g como mínimo
- (d) Ginsenosido Rb1 [y Rg1]: por determinar

Además, cuando se trate de productos fabricados a partir de *P. ginseng* C.A. Meyer, deberá identificarse también el ginsenosido Rf.

3.3 DEFINICIÓN DE DEFECTOS

Deberán aplicarse los siguientes defectos al ginseng desecado.

- (a) *Ginseng dañado por insectos*: Ginseng visiblemente dañado por insectos o que contenga insectos muertos.
- (b) *Ginseng mohoso*: Ginseng visiblemente afectado por moho.

3.4 CLASIFICACIÓN DE ENVASES "DEFECTUOSOS"

Los envases que no cumplan uno o más de los requisitos pertinentes de calidad que se establecen en la Sección 3.2 se considerarán "defectuosos".

3.5 ACEPTACIÓN DEL LOTE

Se considerará que un lote cumple los requisitos pertinentes de calidad a los que se hace referencia en las Secciones 3.2 y 3.3 cuando el número de envases "defectuosos" tal como se definen en la Sección 3.4 no sea mayor que el número de aceptación (c) del correspondiente plan de muestreo con un NCA de 6,5.

4 ADITIVOS ALIMENTARIOS

No se permite el uso de aditivos en los productos a los que se aplica la presente norma.

¹ El material constitutivo característico del ginseng es una mezcla compleja de saponinas, que suele denominarse ginsenosidos; se conocen más de 30 ginsenosidos. Uno de los ginsenosidos principales es el ginsenosido Rb1 o el ginsenosido Rf. El ginsenosido Rb1 se detecta en todas las especies de ginseng en grandes cantidades, mientras que el ginsenosido Rf se encuentra principalmente en *Panax ginseng* C.A. Meyer.

5. CONTAMINANTES

5.1 Los productos a los que se aplican las disposiciones de la presente Norma deberán cumplir con los niveles máximos de la *Norma General para los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos y Piensos* (CODEX STAN 193-1995).

5.2 Los productos a los que se aplican las disposiciones de la presente Norma deberán cumplir con los límites máximos de plaguicidas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

6. HIGIENE

6.1 Se recomienda que los productos regulados por las disposiciones de la presente Norma se preparen y manipulen de conformidad con las secciones apropiadas de los *Principios Generales de Higiene de los Alimentos* (CAC/RCP 1-1969), y otros textos pertinentes del Codex, tales como códigos de prácticas y códigos de prácticas de higiene.

6.2 El producto deberá ajustarse a los criterios microbiológicos establecidos de conformidad con los *Principios para el Establecimiento y la Aplicación de Criterios Microbiológicos a los Alimentos* (CAC/GL 21-1997).

7. ETIQUETADO

Los productos regulados por las disposiciones de la presente Norma deberán etiquetarse de conformidad con la *Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados* (CODEX STAN 1-1985). Todas las declaraciones de propiedades saludables deberían cumplir con las *Directrices para el Uso de Declaraciones Nutricionales y Saludables* (CAC/GL 23-1997), de resultar necesario.

Además, se aplicarán las siguientes disposiciones específicas

7.1 DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO

La denominación de los productos definidos en las subsecciones 2.2.1.1, 2.2.1.2, 2.2.2.1 y 2.2.2.2 será *Ginseng crudo desecado*, *Ginseng cocido al vapor desecado*, *Extracto de ginseng crudo*, y *Extracto de ginseng cocido al vapor*, respectivamente. En este caso, los productos fabricados con *P. ginseng* C.A. Meyer podrán denominarse *Ginseng blanco*, *Ginseng rojo*, *Extracto de ginseng blanco* y *Extracto de ginseng rojo*.

7.2 NOMBRE DE LA ESPECIE DE GINSENG

Todos los productos a base de ginseng deberán etiquetarse con el nombre científico o común del ginseng utilizado como materia de los mismos. Los nombres comunes de la especie de ginseng deberán declararse de conformidad con la legislación y costumbres del país donde se distribuya el producto.

7.3 PAÍS DE ORIGEN

Deberá indicarse el país de origen de la raíz de ginseng como materia del producto.

7.4 ETIQUETADO DE LOS ENVASES NO DESTINADOS A LA VENTA AL POR MENOR

La información relativa a los envases no destinados a la venta al por menor deberá figurar en el envase o en los documentos que lo acompañen, excepto que el nombre del producto, la identificación del lote y el nombre y dirección del fabricante, el envasador, el distribuidor o el importador, así como las instrucciones para el almacenamiento, deberán aparecer en el envase. Sin embargo, la identificación del lote y el nombre y dirección del fabricante, el envasador, el distribuidor o el importador podrán sustituirse por una marca de identificación, a condición de que dicha marca sea claramente identificable en los documentos que lo acompañan.

7.5 OTROS REQUISITOS DE ETIQUETADO

A menos que se especifique otra cosa en la legislación nacional, los productos deberán llevar en la etiqueta una indicación clara de que no están destinados a un uso medicinal, además de otros requisitos de etiquetado que estipule cualquier país en el que se distribuyan los productos a base de ginseng.

8. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO

8.1 PLANES DE MUESTREO

El muestreo se realizará de conformidad con las *Directrices Generales sobre Muestreo* (CAC/GL 50-2004).

8.2 PREPARACIÓN DE LA MUESTRA PARA LA PRUEBA

Se pulveriza ginseng desecado con un triturador para formar partículas de aproximadamente 3 mm para el experimento. El extracto de ginseng se usa tal como está.

8.3 MÉTODOS DE ANÁLISIS

DISPOSICIÓN	MÉTODO	PRINCIPIO	TIPO
Humedad	AOAC 925.45 B* * Cantidad de la muestra - Ginseng desecado 2 g - Extracto de ginseng 1,5 g (mezclado con 20 g de arena de mar)	Gravimetría	I
Materia seca	AOAC 925.45 B y sustrayendo el contenido de agua del 100%	Cálculo	I
Ceniza	AOAC 923.03	Gravimetría	I
Materia seca no soluble en el agua	descrito en el Anexo A	Gravimetría	I
Extractos de n-butanol saturados de agua	descrito en el Anexo B	Gravimetría	I
Identificación de los ginsenosidos Rb1, [Rg1] y Rf	descrito en el Anexo C	TLC o HPLC	I

Referencias

1. Procedimiento operativos normalizados (PON) para la determinación del contenido de humedad (*adjuntada a la norma*)
2. Procedimiento operativos normalizados (PON) para la determinación del contenido de ceniza (*adjuntada a la norma*)

PLANES DE MUESTREO

El nivel apropiado de inspección se selecciona de la siguiente manera:

NIVEL DE INSPECCIÓN I	Muestreo Normal
NIVEL DE INSPECCIÓN II	Disputas

tamaño de la muestra para fines de arbitraje en el marco del Codex cumplimiento o necesidad de una mejor estimación del lote.

PLAN DE MUESTREO 1

(NIVEL DE INSPECCIÓN I, NCA = 6,5)

EL PESO NETO ES MENOR O IGUAL A 1 KG (2,2 LB)		
Tamaño del Lote (N)	Tamaño de la Muestra (n)	Número de aceptación (c)
4.800 o menos	6	1
4.801 - 24.000	13	2
24.001 - 48.000	21	3
48.001 - 84.000	29	4
84.001 - 144.000	38	5
144.001 - 240.000	48	6
más de 240.000	60	7
EL PESO NETO ES MAYOR QUE 1 KG (2,2 LB) PERO NO MÁS QUE 4,5 KG (10 LB)		
Tamaño del Lote (N)	Tamaño de la Muestra (n)	Número de aceptación (c)
2.400 o menos	6	1
2.401 - 15.000	13	2
15.001 - 24.000	21	3
24.001 - 42.000	29	4
42.001 - 72.000	38	5
72.001 - 120.000	48	6
más de 120.000	60	7
EL PESO NETO ES MAYOR QUE 4.5 KG (10 LB)		
Tamaño del Lote (N)	Tamaño de la Muestra (n)	Número de aceptación (c)
600 o menos	6	1
601 - 2.000	13	2
2.001 - 7.200	21	3
7.201 - 15.000	29	4
15.001 - 24.000	38	5
24.001 - 42.000	48	6
más de 42.000	60	7

PLAN DE MUESTREO 2
(Nivel de inspección II, NCA = 6,5)

EL PESO NETO ES MENOR O IGUAL A 1 KG (2,2 LB)		
Tamaño del Lote (N)	Tamaño de la Muestra (n)	Número de aceptación (c)
4.800 o menos	13	2
4.801 - 24.000	21	3
24.001 - 48.000	29	4
48.001 - 84.000	38	5
84.001 - 144.000	48	6
144.001 - 240.000	60	7
más de 240.000	72	8
EL PESO NETO ES MAYOR QUE 1 KG (2,2 LB) PERO NO MÁS QUE 4,5 KG (10 LB)		
Tamaño del Lote (N)	Tamaño de la Muestra (n)	Número de aceptación (c)
2.400 o menos	13	2
2.401 - 15.000	21	3
15.001 - 24.000	29	4
24.001 - 42.000	38	5
42.001 - 72.000	48	6
72.001 - 120.000	60	7
más de 120.000	72	8
EL PESO NETO ES MAYOR QUE 4,5 KG (10 LB)		
Tamaño del Lote (N)	Tamaño de la Muestra (n)	Número de aceptación (c)
600 o menos	13	2
601 - 2.000	21	3
2.001 - 7.200	29	4
7.201 - 15.000	38	5
15.001 - 24.000	48	6
24.001 - 42.000	60	7
más de 42.000	72	8

Determinación del contenido de materia seca no soluble en el agua

1. **Ámbito de aplicación**

Este método se puede aplicar para el análisis del extracto de ginseng (forma líquida).

2. **Principios**

Las muestras se disuelven en agua destilada y se centrifugan. Se remueve el sobrenadante y el resto de los residuos sólidos, y se precipitan y se secan. Su peso es el contenido de materia seca no soluble en el agua.

3. **Equipos y aparatos**

- 3.1 Centrifuga (con temperatura regulable)
- 3.2 Tubos de centrifuga para centrifugado
- 3.3 Tubo separador de suero o micropipeta
- 3.4 Estufa de secado con termostato (control de temperatura de $\pm 1^\circ\text{C}$)
- 3.5 Balanza electrónica (que pese desde 0,1 mg)
- 3.6 Desecador (gel de sílice)
- 3.7 Pinzas

4. **Procedimientos experimentales**

- 4.1 Secar un tubo de centrifuga en una estufa de secado a 105°C durante 3 horas. Después del secado, colocar el tubo de centrifuga en un desecador, dejarlo a temperatura ambiente durante 30 minutos y luego registrar su peso.
- 4.2 Repetir el paso 4.1 del procedimiento hasta obtener un peso constante del tubo de centrifuga. Tener presente, sin embargo, que el tiempo de secado deberá ser de 1-2 horas.
- 4.3 Pesar con precisión aproximadamente 1 g de muestra y colocarla en el tubo de centrifuga de peso constante conocido².
- 4.4 Agregar 15 ml de agua destilada al tubo de centrifuga que contiene la muestra para disolverla.
- 4.5 Centrifugar el tubo a temperatura ambiente a $1000 \times g^3$ durante 15 minutos y, a continuación quitar inmediatamente el sobrenadante usando un tubo separador de suero evitando tocar el precipitado separado. Es posible que no se pueda quitar por completo el sobrenadante, ya que es necesario dejar una pequeña cantidad para prevenir la pérdida de materia seca en suspensión.
- 4.6 Repetir los pasos 4.4 y 4.5 del procedimiento otras dos veces con la materia seca que queda en el tubo de centrifuga.
- 4.7 Secar el tubo de centrifuga con la muestra remanente en una estufa de secado a 105°C durante 5 horas.
- 4.8 Después del secado, colocar el tubo de centrifuga en un desecador, dejarlo a temperatura ambiente durante 30 minutos y pesarlo a continuación.
- 4.9 Repetir los pasos 4.7 y 4.8 del procedimiento hasta obtener un peso constante del tubo de centrifuga que contiene la muestra. Tener presente, sin embargo, que el tiempo de secado deberá ser de 1-2 horas.
- 4.10 El contenido de materia seca no soluble en el agua se calcula de la siguiente manera:

$$\text{Contenido de materia seca no soluble en el agua (\%)} = \frac{W_1 - W_0}{S} \times 100$$

W_0 : Peso del tubo de centrifuga (g)

W_1 : Peso del tubo de centrifuga con el residuo de materia seca después del secado (g)

S: Peso de la muestra (g)

² El peso constante es el menor valor de los pesos medidos sucesivamente cuando la diferencia de peso entre la medición actual del peso y la medición previa es menor de 2 mg.

³ $g = G \frac{M}{R^2}$ (g: aceleración de la gravedad, G: constante de gravedad, R: radio, M: masa)

Determinación del contenido de extractos de n-butanol saturados de agua**1. Ámbito de aplicación**

Este método se puede aplicar para el análisis de ginseng desecado y de extractos de ginseng (formas líquidas y en polvo).

2. Principios

La saponina cruda se extrae de los productos de ginseng usando n-butanol saturado de agua como disolvente después de quitar los lípidos y carbohidratos no polares usando éter dietílico y agua destilada.

3. Equipo y aparatos

- 3.1 Embudo de decantación (250 ml)
- 3.2 Matraz redondo de fondo plano (200-300 ml)
- 3.3 Matraz Erlenmeyer (200-300 ml)
- 3.4 Tamiz estándar (Nº 80)
- 3.5 Papel de filtro (Nº 2)
- 3.6 Embudo de vidrio
- 3.7 Agitador de embudos
- 3.8 Evaporador rotatorio
- 3.9 Baño de agua a temperatura constante
- 3.10 Balanza electrónica (que pese desde 0,1 mg)
- 3.11 Estufa de secado con termostato (control de temperatura $\pm 1^{\circ}\text{C}$)
- 3.12 Desecador (gel de sílice)
- 3.13 Triturador
- 3.14 Pinzas

4. Reactivos

- 4.1 n-butanol (superior a grado EP)
- 4.2 Éter dietílico (superior a grado EP)
- 4.3 Agua destilada

5. Preparación de la solución de n-butanol saturada de agua

- 5.1 Mezclar n-butanol y agua destilada en una relación de 70:30.
- 5.2 Agitar suficientemente la mezcla y dejarla reposar hasta que la capa superior (capa de n-butanol saturado de agua) y la inferior (capa de agua) se separen por completo.
- 5.3 Después de alcanzada la separación completa, la capa de n-butanol saturado de agua se almacena en un envase con tapa para su uso posterior.

6. Pretratamiento de las muestras

Las muestras de ginseng desecado se pulverizan con un triturador y se tamizan por un tamiz de malla 80 para uso de laboratorio. El extracto de ginseng se usa en el experimento en el estado en que se encuentra.

7. Procedimientos experimentales para el ginseng desecado

- 7.1 Pesar con precisión aproximadamente 5 g de muestra y colocarla en un matraz redondo de fondo plano (A). Agregar luego 50 ml de la solución de n-butanol saturada de agua. Extraer por reflujo en un baño de agua a temperatura constante de 75-80°C durante 1 hora y dejar reposar durante 30 minutos.
- 7.2 Transferir la solución obtenida en el paso 7.1 a un embudo de decantación después de pasarla por papel de filtro.
- 7.3 Repetir los pasos 7.1 y 7.2 del procedimiento otras dos veces más para los restos sólidos en el matraz redondo de fondo plano (A).

- 7.4 Añadir 50 ml de agua destilada a la solución mezclada obtenida en los pasos 7.2-7.3 y luego **agitar la solución con un agitador de embudos (durante aproximadamente 15 minutos)**. Dejar reposar hasta que la capa superior (capa de n-butanol saturado de agua) y la inferior (capa de agua) se separen por completo.
- 7.5 Transferir la capa superior (capa de n-butanol saturado de agua) a un matraz de fondo plano previamente pesado (B) y concentrar al vacío y secar (60°C) la muestra hasta eliminar el líquido por completo.
- 7.6 Añadir 50 ml de éter dietílico al matraz redondo de fondo plano (B) que contiene los precipitados y refluir nuevamente la muestra en un baño de agua a temperatura constante de 46°C durante 30 minutos.
- 7.7 Descartar el éter dietílico del matraz de fondo plano (B) haciendo pasar la muestra por papel de filtro y luego recolectar los precipitados del papel de filtro en un matraz de fondo plano (B) disolviéndolos con metanol.
- 7.8 Concentrar el contenido del matraz de fondo plano (B) hasta que desaparezca el olor del éter dietílico y del metanol.
- 7.9 Después de secar el matraz de fondo plano (B) **en una estufa de secado a 105°C durante 1 hora**, colocarlo en un desecador a temperatura ambiente, **dejarlo reposar durante 1 hora y después pesarlo**.
- 7.10 El contenido de n-butanol saturado de agua del ginseng desecado se calcula de la siguiente manera:

$$\text{Extracto de n-butanol saturado de agua (mg/g)} = \frac{W_1 - W_0}{S}$$

W_0 : Peso del matraz (mg)

W_1 : Peso del matraz después de la concentración y el secado (mg)

S: Peso de la muestra (g)

8. Procedimientos experimentales para extractos de ginseng

- 8.1 Pesar con precisión aproximadamente 2 g de muestra en un matraz Erlenmeyer, añadir 60 ml de agua destilada para disolver la muestra y luego transferirla a un embudo de decantación (A).
- 8.2 Añadir 60 ml de éter dietílico, agitar varias veces el embudo y, a continuación, eliminar el gas abriendo el tapón. Repetir 2-3 veces este paso 8.2.
- 8.3 Agitar el embudo de decantación lo suficiente **en un agitador de embudos (aproximadamente 15 minutos)** y luego dejar reposar hasta que la capa superior (capa de éter dietílico) y la capa inferior (capa de agua) se separen por completo.
- 8.4 Transferir la porción inferior (capa de agua) a otro embudo de decantación (B), añadir 60 ml de la solución de n-butanol saturada de agua, **agitar el embudo bajo las mismas condiciones descritas en el paso 8.3**, y dejar reposar hasta que las capas se separen por completo. El sobrenadante (capa de n-butanol saturado de agua) se recolecta (se recolecta de arriba de la superficie de límite) y se transfiere a otro matraz.
- * En este momento, la capa inferior (capa de agua) se considera la capa de emulsión en los próximos dos pasos de separación, pero no en el paso final.
- 8.5 Repetir el paso 8.4 otras dos veces sobre la capa inferior (capa de agua) que quedó en el embudo de decantación (B). En el paso final de separación, el sobrenadante que incluye la emulsión se elimina lentamente, dejando sólo la capa superior, abriendo el pico del embudo de decantación.
- 8.6 Recolectar la solución (sobrenadantes de cada paso de separación) obtenida con los pasos 8.4-8.6 en el embudo de decantación (B), añadir 50 ml de agua destilada y agitar el embudo bajo las mismas condiciones descritas en (c). Dejar reposar luego **hasta que la capa superior (capa de n-butanol) y la inferior (capa de agua) se separen por completo**.
- 8.7 Transferir el sobrenadante (capa de n-butanol) al matraz de fondo plano previamente pesado y **concentrarlo al vacío (60°C)** hasta eliminar completamente el líquido.
- 8.8 Secar el matraz de fondo plano **en una estufa de secado a 105°C durante 1 hora** y luego colocarlo en un desecador a temperatura ambiente. **Dejarlo reposar durante 1 hora** y pesarlo a continuación.
- 8.9 Calcular el contenido de n-butanol saturado de agua en el extracto de ginseng usando el mismo método descrito en el paso 7.10.

Identificación de ginsenosidos [Rg₁] Rb₁ y Rf

Los ginsenosidos en productos a base de ginseng pueden identificarse mediante cromatografía en capa fina (TLC) o cromatografía líquida de alto rendimiento (HPLC).

1. Preparación de la solución de muestra

El extracto seco de 1-butanol obtenido de acuerdo con el método para medir el extracto de n-butanol saturado de agua en el Anexo B se disuelve por completo en 10 ml de metanol y luego se lo hace pasar por un filtro de membrana de 0,45 µm.

2. Preparación de la solución estándar

Las sustancias de referencia de ginsenosido [Rg₁] Rb₁ y ginsenosido Rf se disuelven en metanol a concentraciones del 0,2% y, a continuación, se filtran las soluciones a través de un filtro de membrana de 0,45 µm.

3. Identificación

3.1 Cromatografía en capa fina (TLC)

3.1.1 Preparación del disolvente para revelado

- (a) Mezclar n-butanol:etilacetato:agua en relación 50:10:40 (A), o cloroformo:metanol:agua en relación 65:35:10 (B) en un embudo de decantación.
- (b) Agitar suficientemente el embudo y dejarlo reposar hasta que el disolvente se separe por completo.
- (c) Recolectar sólo la capa superior cuando se use el disolvente (A) como disolvente para revelado y sólo la capa inferior cuando se use el disolvente (B) y almacenar las capas para su uso posterior. Recolectar de arriba (A) o de abajo (B) de la superficie límite del disolvente pertinente cuando cada disolvente quede separado y almacenado para aumentar la pureza del disolvente para revelado.

3.1.2. Cámara para revelado

- (a) Usar una cámara para revelado con tapa (la cámara para revelado queda completamente sellada aplicando glicerina, etc.).
- (b) Fijar papel de filtro en los lados y la parte posterior del interior de la cámara para revelado y embeberlo con el disolvente para revelado.
- (c) Colocar lentamente el disolvente para revelado en la cámara para revelado (aproximadamente hasta la mitad de la línea de comienzo de la placa de TLC).
- (d) Colocar la tapa y dejarla hasta que el interior de la cámara para revelado quede suficientemente saturada (30 minutos).

3.1.3 Preparación de la TLC

- (a) La placa de TLC se corta en trozos adecuados de más de 10 cm de largo y con el ancho suficiente para que pueda alojar el número de muestras necesario para identificar los ginsenosidos.
- (b) Colocar la placa en una estufa de secado limpia y secarla a 110°C durante 10-15 minutos antes de usar.
- (c) Trazar una línea (línea de comienzo) a 1 cm de la base de la placa de TLC y marcar los puntos para colocar las muestras. A continuación, trazar una línea (línea de terminación) exactamente a 8 cm de la línea de comienzo.

3.1.4. Identificación mediante TLC

- (a) Se colocan muestras de cinco microlitros de las referencias de ginsenosidos y las soluciones de muestra preparadas en la forma antes descrita mientras se las seca con un secador. Cada muestra de 5 µl se coloca dividiéndola cuidadosamente en varias gotas sin raspar el gel de sílice de la placa de TLC y no en una sola gota.
- (b) Después de completar el goteo, secar la placa de TLC con un secador.
- (c) Colocar la placa de TLC en una cámara para revelado con su línea de comienzo en la base y revelar las muestras.
- (d) Cuando el disolvente para revelado alcanza la línea de terminación, se retira la placa de TLC y se la seca con un secador.
- (e) Pulverizar uniformemente una solución de ácido sulfúrico al 10% sobre la placa de TLC.
- (f) Colocar la placa en un secador a 110°C durante 5-10 minutos para el revelado de los colores.
- (g) Comparar los valores R_f y los colores de las sustancias separadas de la muestra con los de las referencias de ginsenosidos para identificar los ginsenosidos pertinentes en los productos a base de ginseng.

$$R_f = \frac{\text{distancia recorrida por la solución de muestra}}{\text{distancia recorrida por el disolvente}}$$

3.2 Cromatografía líquida de alto rendimiento (HPLC)

La solución de muestra preparada de acuerdo con la descripción precedente y las referencias de ginsenosidos se analizan usando HPLC bajo las condiciones que se describen a continuación. Los ginsenosidos en las soluciones de muestra se pueden identificar comparando sus tiempos de retención con los picos exhibidos por los ginsenosidos en las sustancias de referencia.

<Condiciones operativas>

(a) Columna: columna ODS

(b) Detector: UV (203nm) o ELSD

(c) Eluente

- UV: acetonitrilo:agua (30:70, v/v)-

- ELSD: acetonitrilo:agua:isopropanol (94.9:5.0:0.1, v/v/v)

(d) Velocidad de flujo: 1,0 ml/min~2,0 ml/min

※ Las condiciones analíticas se pueden ajustar de acuerdo con las condiciones del laboratorio, pero los picos de [Rg₁] Rb₁ y Rf en el cromatograma NO deben localizarse en los primeros 5 minutos NI en los últimos 5 minutos del tiempo de retención.

Referencia 1

Procedimiento operativo estándar para la determinación de humedad

1. Alcance de la aplicación

Este método se puede aplicar para el análisis de ginseng desecado y de extracto de ginseng.

2. Principios

Se asume que la humedad es el único componente volátil en los alimentos. Cuando la presión del vapor de agua en el alimento aumenta por calentamiento, la de las áreas vecinas se reduce en relación con la del alimento. La humedad en una muestra de alimento se puede evaporar por completo durante el calentamiento a 105°C sin que se produzca cambio químico alguno.

3. Equipo y aparatos

- 3.1 Frasco de pesada con tapón
- 3.2 Varilla de vidrio (Debe sobresalir por lo menos 1,5 cm de la superficie de la arena de mar cuando se la inserta en un ángulo de 45.° en un frasco de pesada que contiene 20 g de arena de mar).
- 3.3 Estufa de secado con termostato (control de temperatura $\pm 1^\circ\text{C}$)
- 3.4 Balanza electrónica (que pese desde 0,1 mg)
- 3.5 Arena de mar (malla 20-35)
- 3.6 Desecador (gel de sílice)
- 3.7 Triturador
- 3.8 Pinzas

4. Pretratamiento de las muestras

Las muestras de ginseng desecado se pulverizan con un triturador para obtener partículas de aproximadamente 3 mm para el experimento. El extracto de ginseng se usa en el experimento en el estado en que se encuentra.

5. Procedimientos experimentales – ginseng desecado y extracto de ginseng (en polvo)

- 5.1 Secar por separado un frasco de pesada y el tapón en una estufa de secado a 105°C durante 5 horas. Posteriormente, colocar el frasco firmemente cerrado con el tapón en un desecador, dejar reposar a temperatura ambiente durante 30 minutos y pesarlo a continuación.
- 5.2 Repetir el paso 5.1 hasta obtener un peso constante del frasco y el tapón. Tener presente, sin embargo, que el tiempo de secado deberá ser de 1-2 horas.
- 5.3 Pesar con exactitud aproximadamente 2 g de muestra y colocarla en el frasco de pesada con peso constante conocido.
- 5.4 Secar el frasco de pesada con la muestra en una estufa de secado a 105°C durante 3 horas. El tapón se coloca ligeramente abierto para secar la muestra en el frasco de pesada.
- 5.5 Colocar el frasco de pesada firmemente cerrado con el tapón en un desecador, dejarlo reposar a temperatura ambiente durante 30 minutos y pesarlo a continuación.
- 5.6 Repetir los procedimientos 5.4 y 5.5 hasta obtener un peso constante del frasco que contiene la muestra. Tener presente, sin embargo, que el tiempo de secado deberá ser de 1-2 horas
- 5.7 El contenido de humedad se calcula de la siguiente manera:

$$\text{Contenido de humedad en la muestra (\%)} = \frac{S - (W_1 - W_0)}{S} \times 100$$

W_0 : Peso del frasco de pesada (g)

W_1 : Peso del frasco de pesada con la muestra después del secado (g)

S: Peso de la muestra (g)

6. Procedimientos experimentales – extracto de ginseng (líquido)

- 6.1 Secar el frasco de pesada que contiene 20 g de arena de mar y una varilla de vidrio en una estufa de secado a 105°C durante 5 horas.
- 6.2 Después del secado, colocar el frasco de pesada en un desecador, dejar reposar a temperatura ambiente durante 30 minutos y luego registrar el peso.

- 6.3 Repetir los procedimientos 6.1 y 6.2 hasta obtener un peso constante del frasco de pesada que contiene la sal de mar y la varilla de vidrio. Tener presente, sin embargo, que el tiempo de secado deberá ser de 1-2 horas.
- 6.4 Pesar con precisión aproximadamente 1,5 g de muestra y colocarla en el frasco de pesada de peso constante conocido. Luego mezclar bien la muestra con la arena de mar y distribuir uniformemente la mezcla en las paredes del frasco de pesada usando la varilla de vidrio.
- 6.5 El resto de los pasos analíticos y cálculos son los mismos que en los pasos 5.4 y 5.5 de la sección 5 anterior.

Referencia 2**Procedimiento operativo estándar para la determinación del contenido de ceniza****1. Ámbito de aplicación**

Este método se puede aplicar al análisis de muestras de ginseng desecado.

2. Principios

Las muestras se recolectan en un recipiente (crisol) para análisis del contenido de ceniza y se calcinan a 525-600°C para eliminar las sustancias orgánicas. El peso total mineral de la muestra remanente se considera el contenido de ceniza.

3. Equipo y aparatos

- 3.1 Crisol de porcelana con tapa
- 3.2 Placa calentadora eléctrica
- 3.3 Horno eléctrico con termostato (control de temperatura $\pm 1^\circ\text{C}$)
- 3.4 Balanza electrónica (que pese desde 0,1 mg)
- 3.5 Desecador (gel de sílice)
- 3.6 Triturador
- 3.7 Pinzas

4. Pretratamiento de las muestras

Las muestras de ginseng desecado se pulverizan con un triturador para obtener partículas de aproximadamente 3 mm para el experimento.

5. Procedimientos experimentales

- 5.1 Calentar un crisol de porcelana limpio en un horno eléctrico a 550°C durante 3 horas. Dejarlo reposar a temperatura ambiente durante 1 hora y pesarlo a continuación.
- 5.2 Repetir el paso 5.1 hasta obtener un peso constante. Tener presente, sin embargo, que el tiempo de incineración deberá ser de 1-2 horas.
- 5.3 Pesar con precisión aproximadamente 3 g de muestra en el crisol de porcelana de peso constante conocido.
- 5.4 Colocar el crisol de porcelana con la muestra en un horno eléctrico a 550°C e incinerar la muestra calentando el crisol con la tapa colocada hasta que se formen cenizas de color blanco o blanco grisáceo brillante.
- 5.5 Una vez finalizado el proceso de incineración, colocar el crisol de porcelana con la muestra en un desecador, dejarlo reposar a temperatura ambiente durante 1 hora y pesarlo a continuación.
- 5.6 Repetir los pasos 5.4 a 5.5 hasta obtener un peso constante del crisol que contiene la muestra. Tener presente, sin embargo, que el tiempo para la incineración deberá ser de 1-2 horas.
- 5.7 El contenido de ceniza se calcula de la siguiente manera:

$$\text{Contenido de cenizas en la muestra (\%)} = \frac{W_2 - W_1}{S} \times 100$$

W_1 : Peso del crisol de porcelana antes de la incineración (g)

W_2 : Peso del crisol de porcelana después de la incineración (g)

S : Peso de la muestra (g)

ANEXO II
EN LENGUA ORIGINAL

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>Ginseng product is the product:</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>Ginseng product is the product:</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 is manufactured.....”</i></p>
	Korea	<p>Proposal. First sentence. Revise as follows,</p> <p style="padding-left: 40px;"><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 Dried Steamed Ginseng

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. The product may be also presented as a powdered type through spray- or freeze-drying.</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. The product may be also presented as a powdered type through spray- or freeze-drying.</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. The product may be also presented as a powdered type through spray- or freeze-drying.</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>In addition, in case of the product manufactured from <i>P. ginseng</i> C.A. Meyer, ginsenoside Rf should be also identified.</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><u>3.2.1.1 Dried Ginseng</u></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 Dried Ginseng</u></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>In addition, in case of the product manufactured from <i>P. ginseng</i> C.A. Meyer, ginsenoside Rf should be also identified.</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>In addition, in case of the product manufactured from <i>P. ginseng</i> C.A. Meyer, ginsenoside Rf should be also identified.</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>In addition, in case of the product manufactured from <i>P. ginseng</i> C.A. Meyer, ginsenoside Rf should be also identified.</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>In addition, in case of the product manufactured from <i>P. ginseng</i> C.A. Meyer, ginsenoside Rf should be also identified.</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\geq60%) and powdered type (Moisture\leq8% means Solids\geq92%). Therefore, given the amended criterion (\geq40 mg/g) for liquid type, it is logically more reasonable that the criterion for powdered type shall be '\geq60mg/g(exactly\geq61.3mg/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>In addition, in case of the product manufactured from <i>P. ginseng</i> C.A. Meyer, ginsenoside Rf should be also identified.</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 style="padding-left: 40px;">(a) <i>Insect-damaged ginseng</i>: Ginseng that is visibly damaged by insects or contains dead insects</p> <p style="padding-left: 40px;">(b) <i>Mouldy ginseng</i>: Ginseng that is visibly affected by mould</p>	
Comments from participating countries	China	<p>Proposal.</p> <p>3.3 DEFINITION OF DEFECTS</p> <p style="padding-left: 40px;">(a) <i>Insect-damaged ginseng</i>: Ginseng that is visibly damaged by insects or contains dead insects</p> <p style="padding-left: 40px;">(b) <i>Mouldy ginseng</i>: Ginseng that is visibly affected by mould</p> <p style="padding-left: 40px;">(c) <i>Sick ginseng</i>: Ginseng that is visibly broken or has obvious scar</p> <p style="padding-left: 40px;">(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 style="padding-left: 40px;">(a) <i>Insect-damaged ginseng</i>: Ginseng that is visibly damaged by insects or contains dead insects</p> <p style="padding-left: 40px;">(b) <i>Mouldy ginseng</i>: Ginseng that is visibly affected by mould</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 to 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). In addition, the following specific provisions apply:

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. In this case, the products manufactured with <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>Information about non-retail containers shall be given on the container or in accompanying documents, except that the name of the product, lot identification and the name and address of the manufacturer, packer or distributor, as well as storage instructions, shall appear on the container. 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 is clearly shown in the accompanying documents.</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 According to the method described in Annex A.</p>
---------------------------	--

		<p>7.5 DETERMINATION OF WATER-SATURATED 1-BUTANOL EXTRACTS According to the method described in Annex B.</p> <p>7.6 IDENTIFICATION OF GINSENOSESIDES Rb1 AND Rf 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>PROVISION</th> <th>METHOD</th> <th>PRINCIPLE</th> <th>TYPE</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Moisture</td> <td>AOAC 925.45</td> <td>Gravimetry, drying at atmospheric pressure</td> <td>IV</td> </tr> <tr> <td>Solids</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>Ash</td> <td>AOAC 923.03</td> <td>Gravimetry, after ashing at 550°C</td> <td>IV</td> </tr> </tbody> </table>	PROVISION	METHOD	PRINCIPLE	TYPE	Moisture	AOAC 925.45	Gravimetry, drying at atmospheric pressure	IV	Solids	AOAC 925.45 and calculated by subtracting the content of water from 100%	calculation	IV	Ash	AOAC 923.03	Gravimetry, after ashing at 550°C	IV
PROVISION	METHOD	PRINCIPLE	TYPE															
Moisture	AOAC 925.45	Gravimetry, drying at atmospheric pressure	IV															
Solids	AOAC 925.45 and calculated by subtracting the content of water from 100%	calculation	IV															
Ash	AOAC 923.03	Gravimetry, after ashing at 550°C	IV															

	Water-insoluble Solids	described in Annex A	Gravimetry	IV
	Water-saturated 1-butanol extracts	described in Annex B	Gravimetry	IV
	Identification of ginsenosides Rb1 and Rf	described in Annex C	TLC or HPLC	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				
	PROVISION	METHOD	PRINCIPLE	TYPE
	Moisture	described in Annex A	Gravimetry, drying at atmospheric pressure	I
	Solids	described in Annex B	calculation	I
	Ash	described in Annex C	Gravimetry, after ashing at 550°C	I
	Water-insoluble Solids	described in Annex D	Gravimetry	I
	Water-saturated 1-butanol extracts	described in Annex E	Gravimetry	I
	Identification of ginsenosides Rb1 and Rf	described in Annex F	TLC or HPLC	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

As the two most representative components of ginseng products, ginsenoside Rb₁ and Rg₁ had been both suggested as quality factors in the course of developing the Regional Standard. Considering the matter of identifying ginsenoside Rg₁ as well in terms of analysis, there is no problem in doing so because both components can be identified in one chromatogram (one trial of analysis). 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.)

ANEXO III**LIST OF PARTICIPANTS
LISTE DES PARTICIPANTS
LISTA DE PARTICIPANTES****PRESIDENTE**

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: zxbooksea@163.com

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

CO-PRESIDENTE

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

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

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

ANEXO IV

ORIENTACIÓN GENERAL PARA PROPORCIONAR OBSERVACIONES

A fin de facilitar la recopilación de observaciones y de elaborar un documento de observaciones más útil, se ruega a los Miembros y Observadores que aún no hayan presentado sus observaciones a hacerlo de acuerdo con los siguientes títulos:

- (i) Observaciones generales
- (ii) Observaciones específicas

Las observaciones específicas deberían hacer referencia a la sección y/o párrafo correspondiente del documento del cual se trate la observación.

Se solicita a los Miembros y Observadores que cuando propongan enmiendas a párrafos específicos incluyan la propuesta de enmienda y el fundamento correspondiente. El nuevo texto debe indicarse subrayado y **en negrita** y el texto que se quiera suprimir deberá estar ~~tachado~~.

Con el fin de facilitar la labor de las Secretarías en la recopilación de los textos, se ruega a los Miembros y Observadores que eviten enviar observaciones con textos en color, color de fondo o textos con trazados ya que los documentos se imprimen en blanco y negro y se corre el riesgo de no poder reproducir el texto cuando las observaciones se copian a un documento consolidado.

Asimismo, se solicita a los Miembros y Observadores que no incluyan el documento completo en sus observaciones, sino solamente las partes correspondientes a la modificación y/o enmienda propuesta, con la finalidad de disminuir el trabajo de traducción y evitar el uso innecesario de papel.