

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS



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



Organisation
mondiale de la Santé

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie - Tél: (+39) 06 57051 - Courrier électronique: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

Point 6 de l'ordre du jour

CX/FA 25/55/9

Janvier 2025

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES

Cinquante-cinquième session

AVANT-PROJET DE REVISION DES NOMS DE CATÉGORIE ET SYSTÈME INTERNATIONAL DE NUMÉROTATION DES ADDITIFS ALIMENTAIRES (CXG 36-1989)

(Préparé par le groupe de travail électronique présidé par la Belgique et co-présidé par l'Iran)

Les membres et observateurs du Codex souhaitant soumettre des observations à l'étape 3 sur les changements et/ou ajouts proposés au Système international de numérotation des additifs alimentaires (Annexe 1) doivent le faire conformément aux instructions figurant dans la lettre circulaire CL 2025/02-FA disponible sur la page Web du Codex/Lettres circulaires 2025 :

<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/resources/circular-letters/fr/>

INTRODUCTION

1. Le système international de numérotation des additifs alimentaires (SIN) est conçu comme un système de dénomination harmonisé pour les additifs alimentaires. Il s'agit d'une alternative à l'utilisation du nom spécifique, qui peut s'avérer fastidieuse. L'inclusion dans le SIN n'implique pas l'approbation par le Codex de l'utilisation des additifs alimentaires. La liste peut inclure des additifs qui n'ont pas été évalués par le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA) ou qui ne figurent pas dans la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995). Chaque année, un groupe de travail électronique (GTE) prépare des propositions de mise à jour du guide, sur la base du mandat et des réponses à la lettre circulaire (CL) annuelle demandant des propositions d'amendements.

MANDAT

2. La 54^e session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires (CCFA54)¹, qui s'est tenue du 22 au 26 avril 2024, est convenue d'établir un groupe de travail électronique, présidé par la Belgique et coprésidé par l'Iran, travaillant uniquement en anglais, afin d'examiner :

- i. répond à une lettre circulaire demandant des propositions de changement et/ou d'ajout à la section 3 des *noms de catégories et du système international de numérotation des additifs alimentaires* (CXG 36-1989) et prépare une proposition pour distribution pour commentaires à l'étape 3;
- ii. suppression de l'azodicarbonamide (SIN 927a); et
- iii. évaluer les informations fournies par le Chili sur la phycocyanine produite par des bactéries et destinée à être utilisée comme colorant bleu, y compris l'autorisation dans d'autres pays.

PARTICIPATION ET MÉTHODOLOGIE

3. En mai 2024, le Secrétariat du Codex a distribué la lettre circulaire CL 2024/57-FA ; tous les membres et observateurs ont été invités à répondre avant le 15 septembre 2024 en cas de demandes de propositions de changements et/ou d'ajouts à la liste SIN

4. Le 27 août 2024, le Secrétariat du Codex a distribué un message de lancement contenant une invitation aux membres et observateurs à exprimer leur intérêt à participer au GTE. Le GTE a utilisé la plateforme en ligne et les membres et observateurs suivants se sont inscrits par courrier électronique auprès de leur point de contact du Codex et se sont également inscrits sur la plateforme : Australie, Brésil, Chili, Chine, Égypte, Union européenne, Guatemala, Irlande, Nigeria, Norvège, République de Corée, Fédération de Russie, Türkiye, États-

¹ REP 24/FA, par. 124.

Unis, EUSFI, FDE, IACM, ICGA, NATCOL, OIV. Le président a publié les réponses à la CL sur la plate-forme et a fait circuler un premier projet au GTE sur la plate-forme, pour commentaires. Des contributions ont été publiées dans le GTE par l'Iran, l'Irlande, les États-Unis et NATCOL. Le président et le coprésident ont préparé une deuxième circulaire et l'ont diffusée pour commentaires. Des contributions ont été reçues de l'Union européenne et de NATCOL. Le Chili a fourni de plus amples informations sur la phycocyanine.

RÉSUMÉ DE LA DISCUSSION

A. Réponses à la lettre circulaire CL 2024/57-FA sur l'ajout et les modifications du SIN

I. Ajout de « Bleu de Jagua » comme synonyme du nom du SIN 183 Bleu de Jagua (génipine-glycine) b

5. La Colombie demande un changement de nom du SIN 183 Bleu de Jagua (génipine-glycine) afin d'ajouter « bleu de Jagua » comme synonyme, en se référant au JECFA et en ajoutant la justification suivante. L'Annexe II du rapport du CCFA52 associe systématiquement le SIN 183 au nom Bleu de Jagua (génipine-glycine). Toutefois, le CCFA52 a décidé de supprimer la deuxième parenthèse (bleu de Jagua) aux fins du document CXG 36-1989. Selon le secrétariat du JECFA, la deuxième parenthèse « Bleu de Jagua » a été ajoutée par souci de clarté. La Colombie estime que la suppression de cette deuxième parenthèse sera source de confusion pour les consommateurs et les utilisateurs commerciaux de l'additif. Le nom figurant dans la liste SIN n'est pas adapté à l'étiquetage. L'inclusion de l'expression « (génipine-glycine) » dans le nom est une information supplémentaire et inutile qui, au lieu de donner des informations précises aux consommateurs, pourrait créer une confusion, car il s'agit d'une information très technique, qui n'est pas agréable à l'œil des consommateurs. En outre, la plupart d'entre eux ne tireront aucun avantage supplémentaire de la présence de cette information sur l'étiquette. La simplification du nom en bleu jaguar réduit considérablement l'espace nécessaire sur l'étiquette pour l'additif. Les consommateurs, les intérêts commerciaux et les autorités réglementaires compétentes qui souhaitent obtenir des informations supplémentaires sur l'identité du bleu de jaguar peuvent se référer aux normes d'identité et de pureté élaborées par le JECFA et adoptées par le Codex Alimentarius. Le nom figurant dans le SIN ne correspond pas aux noms d'autres additifs apparentés. La plupart des additifs alimentaires répertoriés dans le document CXG 36-1989 ont des noms concis et faciles à comprendre pour le consommateur et ne contiennent pas d'informations techniques. En ce qui concerne la catégorie fonctionnelle des colorants, la plupart ont des noms courts et concis. Les exceptions sont limitées aux additifs qui ont des sous-classes sous le numéro SIN principal (par exemple, les caramels (SIN 150), les carotènes (160a), les extraits de rocou (160b), les lycopènes (160d), les lutéines (161b), etc.) La Convention pour l'utilisation de parenthèses dans les noms des additifs alimentaires énumérés dans le CXG 36-1989 est limitée aux synonymes (par exemple acouine (carmosine) (SIN 122), indigotine (carmin indigo) (SIN 132), etc.) Dans le cas du nom actuel de l'additif Bleu de Jaguar, associé au SIN 183, le texte entre parenthèses " « génipine-glycine) » n'est pas un synonyme.

6. Des discussions antérieures sur le bleu Jaguar, y compris de nombreux synonymes, peuvent être trouvées dans CX/FA 21/52/11, REP21/FA, CX/FA 23/53/13. La demande actuelle ne concerne que l'ajout d'un synonyme (ou un changement de nom ?).

7. Des commentaires sur la première circulaire ont été reçus des États-Unis, de l'Iran, de l'Irlande et de NATCOL. Le GTE a pris note des éléments suivants.

- (i) Le nom actuel « Bleu de Jagua (génipine-glycine) » est utilisé comme nom officiel (USA) et doit être conservé.
- (ii) L'analyse de la Colombie est comprise. Les parenthèses dans ce nom, alors que les parenthèses sont utilisées dans le SIN pour indiquer les synonymes, prêtent à confusion et constituent une incohérence dans le SIN.
- (iii) Le nom « Bleu de Jaguar » est également déjà utilisé comme nom officiel (Mexique). La nécessité d'un synonyme simple est généralement comprise. L'ajout du nom « Bleu de Jaguar » en tant que synonyme est soutenu par l'EWG.

8. Il est proposé au GTE d'aller de l'avant avec la proposition d'ajouter le synonyme « Bleu de Jaguar ». Cependant, il est logique d'envisager des options pour répondre aux doutes, à la confusion et à l'incohérence concernant le nom qui comprend des parenthèses, en particulier dans une situation où un synonyme est ajouté entre les parenthèses dans le SIN :

- (i) Pour supprimer les parenthèses dans le nom actuel et utiliser les parenthèses comme d'habitude pour indiquer le synonyme : Bleu de Jagua génipine-glycine (Bleu de Jagua)

(ii) Conserver la proposition : Bleu de Jagua (génipine-glycine) (Bleu de Jagua) et d'ajouter une précision, telle que suivante :

- a. Les parenthèses utilisées dans « Bleu de Jagua (génipine-glycine) » ne sont pas une indication d'un synonyme. Le SIN 183 a deux noms de SIN : 1) « le bleu de Jagua (génipine-glycine) » et 2) « Bleu de Jagua ».
- b. LE SIN 183 a deux noms SIN au choix : 1) « Bleu de Jagua (génipine-glycine) » et le synonyme entre les deuxièmes parenthèses 2) « Bleu de Jagua ».
soit par (c ou d ou ...)
- c. Ajout de l'explication dans les notes explicatives sur la présentation du SIN (page 2)
- d. Ajout d'une note de bas de page avec la clarification dans les sections 3 et 4 du SIN.

9. Le GTE soutient l'ajout du synonyme sans changer le nom actuel. Le GTE est favorable à l'ajout d'une clarification telle que 8(ii) a, mais il n'y a pas eu d'avis tranché concernant les options sur la manière dont la clarification est capturée.

10. Après une consultation interne concernant le style d'édition des documents de la FAO, le Secrétariat du Codex propose : i) d'ajouter une note de bas de page pour clarifier le nom exact et le synonyme du SIN 183 ; et ii) d'inclure une explication dans les notes explicatives sur la présentation du SIN (page 2) pour clarifier l'utilisation des parenthèses.

II. Suppression de l'ortho-phénylphénol (SIN 231) et de l'ortho-phénylphénol sodique (SIN 232).

11. L'Union européenne demande la suppression de l'ortho-phénylphénol (SIN 231) et de l'ortho-phénylphénol sodique (SIN 232)

12. Le CCFA51 a discuté de l'inclusion de l'ortho-phénylphénol (SIN 231) et de l'ortho-phénylphénol de sodium (SIN 232) dans la liste prioritaire du JECFA à la lumière de la recommandation du JECFA " de réévaluer les DJA car certaines études indiquent que le sel pourrait être plus toxique pour la santé humaine que ce qui avait été estimé précédemment " (voir CX/FA 19/51/2 Add.1). Le CCFA51 a inclus l'ortho-phénylphénol (SIN 231) et l'ortho-phénylphénol sodique (SIN 232) dans la liste prioritaire, en indiquant toutefois que la disponibilité des données et le fournisseur de données doivent être confirmés par le CCFA52 (REP19/FA, Annexe X). Le CCFA52 est convenu de demander au Secrétariat du Codex de distribuer une lettre circulaire recueillant des informations sur l'utilisation commerciale de l'ortho-phénylphénol (SIN 231) et de l'ortho-phénylphénol sodique (SIN 232) dans les aliments en tant que conservateurs pour examen par le CCFA53 afin de prendre d'autres décisions, par exemple, s'il faut les inclure dans la liste prioritaire pour la réévaluation du JECFA ou les supprimer de la NGAA (REP21/FA, para 60(iii)). Au CCFA53, sur la base des observations reçues, le Secrétariat du Codex a informé que l'ortho-phénylphénol (SIN 231) et l'ortho-phénylphénol sodique (SIN 232) n'étaient pas utilisés en tant qu'additifs alimentaires. Le CCFA53 est convenu de supprimer les ORTHO-PHENYLPHENOLS de la NGAA et d'informer le CCPR de cette décision (REP23/FA, par. 114-116). En outre, l'ortho-phénylphénol (SIN 231) et l'ortho-phénylphénol sodique (SIN 232) ont été retirés de la liste prioritaire du JECFA. A la lumière de la décision prise par le CCFA53, l'EMUE propose de retirer l'ortho-phénylphénol (SIN 231) et l'ortho-phénylphénol sodique (SIN 232) du document CXG 36-1989.

13. En fonction de la question de savoir si les membres ont encore besoin d'être inclus dans le SIN en raison des autorisations nationales, il peut être décidé de supprimer ou de ne pas (encore) supprimer les additifs du SIN.

14. Le GTE a soutenu la demande de suppression.

III. Inclusion de cire de polyéthylène oxydée utilisée comme agent de vitrage

15. L'Union européenne demande l'inclusion de la cire de polyéthylène oxydée utilisée comme agent de glaçage. L'Union européenne et ses États membres (EUMS) ont noté que la cire de polyéthylène oxydée, un additif alimentaire autorisé dans l'UE depuis de nombreuses années (1995), n'est pas incluse dans le document CXG 36-1989. La cire de polyéthylène oxydée est autorisée dans l'UE (E 914) en tant qu'agent de glaçage pour le traitement de surface des agrumes, des melons, des papayes, des mangues, des avocats et des ananas. L'utilisation a été signalée par l'industrie comme reprise dans l'avis scientifique de l'Autorité européenne de sécurité des aliments sur la réévaluation de la cire de polyéthylène oxydée (E 914) en tant qu'additif alimentaire.²

² <https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/epdf/10.2903/j.efsa.2015.4145>

L'EUMS propose que la cire de polyéthylène oxydée soit incluse dans la CXG 36-1989 et que le SIN 914 lui soit attribué. La catégorie fonctionnelle proposée est « Agent de glaçage » et l'objectif technologique proposé est « agent de glaçage » et « agent de revêtement ».

16. Le GTE a soutenu la demande d'ajout.

IV. Inclusion de la classe fonctionnelle « Gélifiant » pour la gomme de caroube (SIN 410)

17. Le Pérou demande l'inclusion de la classe fonctionnelle « Gélifiant » pour la gomme de caroube (SIN 410).

18. Le CCFA54 a examiné la proposition du Pérou d'ajouter la classe fonctionnelle et la fonction technologique d'agent gélifiant à la gomme de caroube (SIN 410). Comme le CCFA47 a adopté le changement en novembre 2024, cet ajout est déjà décidé. Aucun suivi de cette demande n'est nécessaire.

V. Inclusion de la fonction technologique supplémentaire « Agents de traitement des farines » pour la lécithine SIN 322(i)

19. Le Pérou demande l'inclusion de la fonction technologique supplémentaire « Agents de traitement des farines » pour la lécithine (SIN 322(i)).

20. LE SIN 322(i) a déjà la classe fonctionnelle et le but technique de l'agent de traitement de la farine dans le CXG 36-1989. Il n'est pas nécessaire de donner suite à cette demande.

B. Suppression de l'azodicarbonamide (SIN 927a)

21. L'information incluse dans le document CX/FA 24/54/3 Add.1 a été présentée au CCFA54 et discutée (REP 24/FA para. 39-44). Comme proposé par la CCFA 544, la CAC 47 supprime cet additif de la NGAA en raison de problèmes liés à l'évaluation de la sécurité.

22. En fonction de la question de savoir si les membres ont encore besoin d'être inclus dans le SIN en raison des autorisations nationales, il peut être décidé de supprimer ou non (encore) l'additif du SIN.

23. Le GTE a noté qu'il existe toujours une autorisation nationale pour l'azodicarbonamide, et la suppression n'a donc pas été soutenue par tout le monde. L'inclusion dans le SIN n'implique pas l'approbation par le Codex de l'utilisation en tant qu'additif alimentaire. La liste peut inclure des additifs qui n'ont pas été évalués par le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA) ou qui ne figurent pas dans la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995). Le SIN ne doit pas exclure les additifs dont l'utilisation est encore autorisée dans les pays du Codex.

24. Il peut être recommandé d'ajouter ce point, par exemple dans 5 ans, au mandat du GTE sur les SIN afin d'examiner si le moment est venu de supprimer cet additif des SIN.

C. Évaluer les informations fournies par le Chili sur la phycocyanine produite par des bactéries et destinée à être utilisée comme colorant bleu, y compris l'autorisation dans d'autres pays. (REP 24/FA par. 124)

25. Des discussions antérieures ont eu lieu au sein de l'ancien Groupe de travail sur l'environnement et se trouvent dans le document CX/FA 24/54/9. Des commentaires et des informations ont été soumis en réponse à la lettre circulaire CL 2024/23-FA et figurent dans le document CX/FA 24/54/9 Add.1. D'autres commentaires ont été soumis en tant que CRD13, CRD23, CRD25, CRD26, CRD27, CRD28, CRD29 du CCFA54. Le rapport du groupe de travail de session est disponible sous la cote CCFA54/CRD04. Le CCFA54 a discuté des questions et a proposé de poursuivre les travaux au sein du GTE (REP24/FA, paragraphe 118-121).

26. Le Chili informe tout d'abord le président que des recherches sont en cours pour comparer la protéine bactérienne à la protéine de la spiruline en ce qui concerne la séquence et pour comparer la spectrophotométrie de la phycocyanine bactérienne à la phycocyanine de la spiruline. Les résultats pourraient être disponibles en novembre.

27. Fin novembre, le Chili a précisé qu'il souhaitait inclure deux additifs alimentaires : i) la phycocyanine de *Bacillus subtilis*, ii) la phycocyanine d'*Escherichia coli*. Des informations sur la production ont été incluses. Dans un bioréacteur, une culture de bactéries produisant de la phycocyanine est mise en place. Les étapes de purification suivantes sont ensuite réalisées.

- Lyse cellulaire : Une solution à 2% de biomasse bactérienne (*E. coli* ou *B. subtilis*) riche en phycocyanine est préparée dans un tampon de lyse. La biomasse dans le tampon de lyse est traitée

dans un homogénéisateur à haute pression (HPH) à 1000 bars pendant 10 minutes, en répétant cette procédure trois fois.

- Purification de la phycocyanine : L'extrait total de biomasse lysée est soumis à l'élimination des contaminants à l'aide d'un système de filtration tangentielle avec les étapes suivantes :
 - Filtration tangentielle avec une taille de pore de 300 kDa : Cette étape permet d'obtenir deux fractions : i) le perméat de la membrane de 300 kDa (contient des protéines inférieures à 300 kDa, riches en phycocyanine) et ii) le rétentat qui ne passe pas à travers la membrane (> 300 kDa, sans phycocyanine). Le rétentat est éliminé et le perméat est utilisé pour une deuxième étape de filtration tangentielle.
 - Filtration tangentielle avec des pores de 100 kDa : Dans la deuxième étape de l'élimination des contaminants par filtration tangentielle, un système de fibres creuses avec une taille de pores de 100 kDa est utilisé. Ce processus produit également deux fractions : i) le rétentat (contenant des protéines supérieures à 100 kDa, riches en phycocyanine) et ii) le perméat (inférieur à 100 kDa, sans phycocyanine), qui est éliminé. Le rétentat riche en phycocyanine est concentré à un dixième du volume initial. Un tampon de lyse est ajouté au rétentat concentré et l'échantillon est reconcentré pour éliminer les contaminants moléculaires plus petits. Pour ce faire, cinq fois le volume de tampon de lyse est ajouté au volume de perméat et l'échantillon est reconcentré. Ce processus est répété trois fois.
 - Élimination finale des contaminants par ATPS : la solution riche en phycocyanine subit une élimination des contaminants à l'aide d'un système aqueux à deux phases (ATPS). Pour ce faire, des sels mono- et dibasiques de phosphate de potassium sont ajoutés à la solution riche en phycocyanine dans une fourchette de 20 à 25 %, et du polyéthylène glycol 3350 est ajouté à une concentration finale de 5 à 12 %. La solution est vigoureusement agitée pendant 10 minutes. Deux phases sont séparées par gravité : la phase polymérique (supérieure) et la phase saline (inférieure). La phase polymérique, riche en phycocyanine, est récupérée par aspiration et conservée à 4°C jusqu'à utilisation. La phase saline, qui contient des contaminants et ne contient pas de phycocyanine, est éliminée.

28. Le Chili a fourni de plus amples informations en décembre. En ce qui concerne la sécurité de la phycocyanine provenant d'*E.coli*, il est fait référence à la sécurité d'*E.coli* non modifié (la modification est effectuée en incorporant des séquences de gènes associées à la synthèse de la phycocyanine dans la spiruline et la gracilaria). Le Chili a également fait référence à la sécurité de la phycocyanine provenant de la spiruline. Les résultats de l'étude de la couleur de la phycocyanine provenant d'*E. coli* recombinant et de la comparaison avec l'extrait de spiruline ont été communiqués à l'EWG. Une légère différence a été constatée : la phycocyanine d'*E.coli* présente un bleu plus pur, ce qui est normal puisqu'elle ne contient que la protéine purifiée, tandis que l'extrait de spiruline peut contenir d'autres protéines pigmentées et présente une légère teinte magenta.

29. Le GTE ne disposait pas des informations nécessaires (par exemple sur les autorisations dans les pays) et ne peut donc pas (encore) recommander l'ajout dans le SIN de i) Phycocyanine de *Bacillus subtilis*, ii) Phycocyanine d'*Escherichia coli*

CONCLUSION ET RECOMMANDATIONS

30. Le GTE recommande au CCFA55 de/d' :

- (i) Examiner les ajouts et suppressions aux *Noms de catégories et système international de numérotation des additifs alimentaires* (CXG 36-1989) tels que présentés dans l'annexe, y compris l'ajout d'une clarification pour le SIN 183 (voir paragraphes 8-10).
 - Mettre à jour le document/tableau d'information sur le SIN pour les numéros supprimés et réutilisés avec la suppression du SIN 231 et du SIN 232.
 - Découvrir pourquoi l'ortho-phénylpénol figure sous le nom de 2-phénylphénol dans la liste des arômes de la *Liste des spécifications du Codex applicables aux additifs alimentaires* (CXA 6-2023) et décidez si cette entrée doit être supprimée.

-
- (ii) ajouter le point sur la suppression de l'azodicarbonamide (SIN 927a) à nouveau dans le mandat du GTE sur le SIN dans quelques années, par exemple en 2030, afin d'examiner s'il est toujours nécessaire de le maintenir dans le SIN en raison d'autorisation(s) nationale(s).

PROPOSITIONS DE MODIFICATIONS, DE SUPPRESSIONS ET/OU D'AJOUTS AU SIN
(à l'étape 3)

Partie 1 : Révisions des sections 3 et 4 du CXG 36-1989

Il est proposé de mettre à jour la liste SIN pour certains additifs alimentaires classés par ordre numérique. Les ajouts sont **mis en évidence en caractères gras/soulignés**. Les suppressions sont mises en évidence ~~**en caractères gras/barrés**~~.

SIN No.	Nom de l'additif alimentaire	Classe fonctionnelle	Fonction technologique
183	Bleu de Jagua (génipine-glycine) <u>(bleu de Jagua)</u> ³	Couleur	<i>couleur</i>
231	Ortho-phénylphénol	Conservateur	conservateur
232	Ortho-phénylphénol sodique	Conservateur	Conservateur
<u>914</u>	<u>Cire de polyéthylène oxydée</u>	<u>Agent d'enrobage</u>	<u>agent d'enrobage</u> <u>agent de revêtement</u>

Partie 2 : Révision de la section 1 du CXG 36-1989

Les propositions d'ajout d'explications dans les notes explicatives sur la présentation du SIN sont mises en évidence en **caractères gras/soulignés**.

1. INTRODUCTION

NOTES EXPLICATIVES SUR LA PRÉSENTATION DU SIN

Le nom de l'additif alimentaire est parfois suivi d'un nom supplémentaire entre parenthèses. Le nom entre parenthèses est facultatif et peut être utilisé, si nécessaire, pour indiquer un autre nom communément associé ou un synonyme de l'additif, par exemple SIN 235 Natamycine (Pimaricine). Tous les synonymes ne sont pas répertoriés. **Une note de bas de page peut être utilisée pour clarifier l'utilisation des parenthèses**. Le nom d'un additif est parfois, après une virgule, suivi d'une description de l'additif, par exemple SIN 161h(i) Zéaxanthine, synthétique.

³ Les parenthèses utilisées dans « Bleu de Jagua (génipine-glycine) » ne sont pas une indication d'un synonyme. Le SIN 183 a deux noms de SIN : 1) « Bleu de Jagua (génipine-glycine) » ; et 2) « Bleu de Jagua ».