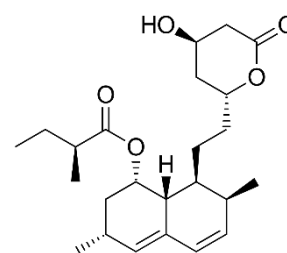




# LEVURE DE RIZ ROUGE ET MONACOLINES

## Introduction

La levure de riz rouge (LRR) est obtenue par la fermentation de riz blanc avec une levure, principalement *Monascus purpureus*, qui contient un pigment rouge. Elle est traditionnellement utilisée en Chine à des fins culinaires comme colorant alimentaire ou thérapeutiques pour l'amélioration de la digestion et de la circulation sanguine. Elle est présente dans de nombreux compléments alimentaires destinés à « maintenir un taux normal de cholestérol dans le sang ». La LRR contient de la monacoline K, une substance identique au principe actif *lovastatine*, une statine qui est autorisée en Europe dans plusieurs médicaments pour le traitement de l'hypercholestérolémie.



monacoline K / lovastatine

## Risques liés à la consommation de levure de riz rouge

La consommation de LRR peut provoquer des effets indésirables sérieux qui affectent surtout les muscles et le foie. La monacoline K est métabolisée entre autre par une enzyme qui est inhibée par un grand nombre de médicaments et d'aliments. Cette interaction augmente la concentration de monacoline K dans le sang et donc le risque d'effets secondaires. De son côté la monacoline K est également un puissant inhibiteur de certaines enzymes et peut influencer l'efficacité et la toxicité de certains médicaments, dont par exemple des médicaments utilisés dans le traitement de l'hypertension artérielle et des anticoagulants.

Il n'existe aujourd'hui pas de méthode de production ni de dosage standardisée et les teneurs réelles en monacolines dans la LRR peuvent varier considérablement.

L'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) n'a pas pu déterminer un apport alimentaire de monacolines provenant de levure de riz rouge qui soit sûr de ne pas avoir d'effets nocifs sur la santé.

Division de la sécurité alimentaire	7 <sup>a</sup> , rue Thomas Edison L-1445 Strassen	(352) 2477 5620	(352) 2747 8068 e-mail : <a href="mailto:secualim@ms.etat.lu">secualim@ms.etat.lu</a>
Nal/LZ/FC	Publication : 12.07.21	Mise à jour : 12.07.21	F-217Rev01 Page 1/2

---

## Action de la part de la Division de la sécurité alimentaire

---

Un projet de Règlement européen est actuellement en cours pour limiter l'utilisation de la levure de riz rouge dans les compléments alimentaires à des quantités qui apportent moins de 3 mg de monacolines par jour et fixer certaines exigences comme la présence d'avertissements sur l'étiquette de ces produits.

La Division de la sécurité alimentaire applique la limite proposée par la commission européenne de 3 mg par jour pour la Monacoline K issu de LRR tolérée en tant qu'ingrédient dans les compléments alimentaires au Luxembourg pour éviter tout risque pour la sécurité alimentaire.

---

## Recommandation

---

La consommation de LRR présente un risque de santé. Pour maintenir un taux sanguin normal de cholestérol il est d'abord recommandé de suivre un régime alimentaire adapté et de faire régulièrement de l'exercice physique.

La prise de compléments alimentaires à base de levure de riz rouge devrait être débutée et surveillée par un médecin. Elle ne remplace pas un traitement médicamenteux hypocholestérolémiant. La consommation de compléments alimentaires à base de LRR est **fortement déconseillée pour les enfants et adolescents, les femmes enceintes et allaitantes, les personnes âgées, et les personnes qui présentent une prédisposition pour une maladie des reins, des muscles ou du foie ou qui prennent d'autres médicaments** qui peuvent donner lieu à des interactions médicamenteuses.

### Références :

- Avis de l'EFSA : <https://www.efsa.europa.eu/fr/efsajournal/pub/5368>
- Avis de l'Autorité française de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (Anses) : <https://www.anses.fr/fr/system/files/NUT2012sa0228.pdf>
- Avis du Conseil supérieur de la santé (CSS Belgique) : [https://www.health.belgium.be/sites/default/files/uploads/fields/fpshealth\\_theme\\_file/css\\_9312\\_avis\\_lrr.pdf](https://www.health.belgium.be/sites/default/files/uploads/fields/fpshealth_theme_file/css_9312_avis_lrr.pdf)
- Évaluation toxicologique de la LRR par la DFG (Deutsche Forschungsgemeinschaft) : [https://www.dfg.de/download/pdf/dfg\\_im\\_profil/reden\\_stellungnahmen/2012/sklm\\_rotschimmelreis\\_121218.pdf](https://www.dfg.de/download/pdf/dfg_im_profil/reden_stellungnahmen/2012/sklm_rotschimmelreis_121218.pdf)

### Remarque :

Cette fiche informative se base sur les dernières connaissances scientifiques connues au moment de sa création.

En cas de litige, la réglementation alimentaire 178/2002 fait foi.

Division de la sécurité alimentaire	7 <sup>a</sup> , rue Thomas Edison L-1445 Strassen	☎ (352) 2477 5620	☎ (352) 2747 8068 e-mail : <a href="mailto:secualim@ms.etat.lu">secualim@ms.etat.lu</a>
Nal/LZ/FC	Publication : 12.07.21	Mise à jour : 12.07.21	F-217Rev01 Page 2/2