



MONACOLINAS PROCEDENTES DEL ARROZ FERMENTADO CON LEVADURA ROJA: RESTRICCIÓN CUANTITATIVA EN COMPLEMENTOS ALIMENTICIOS

La entrada en vigor de un nuevo Reglamento en el ámbito de la seguridad alimentaria en la Unión Europeaⁱ obliga a las empresas comercializadoras de complementos alimenticios con monacolinas, procedentes del arroz fermentado con levadura roja, a retirar del mercado todos aquellos productos que no cumplan con los nuevos requisitos.

A partir de hoy, 22 de junio, con su entrada en vigor, no podrán continuar en el mercado productos a base de monacolinas, procedentes del arroz fermentado con levadura roja, con niveles iguales o superiores a 3 mg por porción del producto recomendado para consumo diario.

Además, de acuerdo con la disposición, el etiquetado de los complementos alimenticios con monacolinas deberá incorporar las siguientes advertencias:

- *“No debe ser consumido por mujeres embarazadas o en período de lactancia, niños y adolescentes menores de 18 años ni adultos mayores de 70 años”.*
- *“Si experimenta algún problema de salud, consulte a su médico sobre el consumo de este producto”.*
- *“No debe consumirse junto con medicación para reducir el colesterol”.*
- *“No debe consumirse si ya se consumen otros productos que contienen arroz fermentado con levadura roja”.*

Oviedo, 22 de junio de 2022

ⁱ [Reglamento \(UE\) 2022/860 de la Comisión de 1 de junio de 2022 por el que se modifica el anexo III del Reglamento \(CE\) nº 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que respecta a las monacolinas procedentes del arroz fermentado con levadura roja](#)