



**Agence fédérale
pour la Sécurité
de la Chaîne alimentaire**

Politique de Contrôle
Transformation et
Distribution des Denrées
alimentaires

Food Safety Center
Bd du Jardin botanique, 55
1000 Bruxelles
Tél. 02 211 87 13
Fax 02 211 87 22

info@afsca.be
www.afsca.be

Circulaire concernant l'utilisation de la levure
rouge de riz

Correspondant :	Leen Rasschaert	Nos références	Annexes	Date
Téléphone :	02 211 87 13	PCCB/S3/LRT/432615	1	17/05/2010
E-mail :	leen.rasschaert@favv.be			
Votre lettre du	Vos références			

Objet : Utilisation de la levure rouge de riz (Angkak) comme ingrédient dans les compléments alimentaires

Madame,
Monsieur,

Le Règlement (CE) n° 258/97 du 27 janvier 1997 stipule quels aliments ou quels ingrédients alimentaires doivent être considérés comme novel foods. Les novel foods sont des aliments et ingrédients alimentaires qui, avant le 15 mai 1997, n'étaient pas utilisés de façon significative pour l'alimentation humaine. Les novel foods ne peuvent être mis sur le marché de l'Union Européenne qu'après être passés par une procédure de demande générale ou raccourcie, en fonction de la nature du produit. Pour la procédure de demande générale, cela aboutira à une Décision de la Commission européenne ou à une licence à l'Etat membre où le dossier a été introduit. Dans le cas d'une procédure de demande raccourcie, on procédera à une notification à la Commission européenne.

La levure rouge de riz (Riz fermenté avec la levure rouge *Monascus purpureus*) dans les compléments alimentaires était jusque récemment considérée par la Commission européenne comme un novel food non autorisé, parce qu'on ne pouvait pas fournir de données de consommation datant d'avant le 15 mai 1997. Suite à l'existence de ce statut, un certain nombre de produits ont dû être retirés du commerce.

La Commission européenne a partiellement modifié son avis et a décidé que l'ingrédient levure rouge de riz ne serait plus considéré comme novel food dans les compléments alimentaires.

Cette décision est aussi reprise dans le catalogue officiel en ligne des novel foods de la Commission européenne sous *Monascus purpureus* (<http://ec.europa.eu/food/food/biotechnology/novelfood/nfnetweb/index.cfm> ou voir annexe).

Cependant, tous les compléments alimentaires qui sont mis sur le marché belge doivent évidemment toujours faire l'objet d'une notification auprès de la Direction générale Animaux, Végétaux et Alimentation du Service public fédéral Santé publique, Sécurité de la Chaîne alimentaire et Environnement.

Sincères salutations.

H. Diricks (sé.)
Directeur général