



CITRININA

La citrinina es una micotoxina nefrotóxica producida por varias especies de los géneros *Aspergillus*, *Penicillium* y *Monascus*. Se sabe además que se produce como un contaminante indeseable en los productos de fermentación del hongo *Monascus purpurea* (generalmente descrita como arroz de levadura roja) utilizado en Asia durante siglos para la conservación de la carne y como colorante alimentario.



Evaluación del riesgo

En marzo de 2012, EFSA adoptó una [opinión científica](#) sobre el riesgo para la salud pública y animal derivado de la presencia de citrinina en los alimentos y los piensos. EFSA decidió caracterizar el riesgo de la citrinina basándose en los datos disponibles sobre nefrotoxicidad, dando lugar a un nivel no preocupante en los seres humanos de 0,2 µg/kg de peso corporal por día. No obstante, no puede descartarse que dicho nivel entrañe un riesgo de genotoxicidad y carcinogenicidad.

Por otro lado, en enero de 2013, EFSA adoptó un [dictamen](#) sobre una declaración de propiedades saludables relacionada con la monacolina K en arroz de levadura roja y el mantenimiento de la concentración sanguínea de colesterol. La Monacolina K es producida por *Monascus purpureus*, algunas de cuyas cepas también producen citrinina. Los datos disponibles sobre la presencia citrinina en algunos preparados de arroz de levadura roja han puesto de manifiesto que dicha presencia es elevada. El consumo de estos preparados de arroz de levadura roja en cantidades necesarias para obtener el efecto declarado tendría como consecuencia una exposición significativamente superior al nivel no preocupante de citrinina respecto a la nefrotoxicidad. Por tanto, se ha creído conveniente establecer un contenido máximo de citrinina de 2 mg/kg en los preparados de arroz de levadura roja para garantizar que la posible exposición a la misma a través de dichos preparados siga siendo significativamente inferior al nivel de nefrotoxicidad de 0,2 µg/kg de peso corporal para un adulto.

Gestión del riesgo

El límite máximo de citrinina en los complementos alimenticios a base de arroz fermentado con levadura roja *Monascus purpureus* se encuentra recogido en el [Reglamento 1881/2006, de 19 de Diciembre de 2006](#), de la Comisión, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en ciertos productos alimenticios.

Otras informaciones de interés:

[Legislación sobre micotoxinas](#)