

Ergotalkaloide in Mahlerzeugnissen



Endbericht der Schwerpunktaktion A-031-25

Februar 2026

Bundesministerium für Arbeit, Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz
(BMASGPK)

Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH (AGES)

Lebensmittelaufsicht der Bundesländer

Zusammenfassung

Ziel der Schwerpunktaktion war die Überprüfung der Getreidesorten in vermahlenen Getreideprodukten auf mögliche Kontaminationen mit Ergotalkaloiden. Mutterkorn-Pilze bilden als Dauerformen sogenannte Sklerotien, die Ergotalkaloide enthalten.

42 Proben aus ganz Österreich wurden untersucht. Eine Probe wurde beanstandet:

- Eine Probe wegen der Überschreitung des Höchstgehalts für Ergotalkaloide

Hintergrundinformation

Es wird vermehrt Roggen angebaut und auch in kleinen Chargen produziert. Aufgrund mangelnder Erfahrung beim Anbau steigt die Gefahr einer möglichen Kontamination mit Ergotalkaloiden durch Mutterkorn-Sklerotien. Überdies wurden die Höchstgehalte für Ergotalkaloide in vermahlenen Getreideprodukten mit 1. Juli 2024 gesenkt.

Probenumfang und Beurteilungsgrundlagen

Gesamtprobenzahl: 42, entnommen von der Lebensmittelaufsicht der Bundesländer

Zur Beurteilung wurden folgende Rechtsgrundlagen herangezogen:

- Verordnung (EU) 2023/915 über Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln

Eine Überprüfung der Kennzeichnung wurde nicht durchgeführt.

Ergebnisse

Die Beanstandungsquote lag insgesamt bei 2,4 Prozent.

Tabelle 1: Beurteilungsquoten

Proben	Anzahl	%	KI (95 %) ¹
nicht beanstandet	41	97,6	(88 %; 100 %)
beanstandet	1	2,4	(0 %; 12 %)
gesamt	42	100,0	---

Eine einzelne Probe (Dinkelmehl) hat den Höchstgehalt lt. VO (EU) 2023/915 von 150 µg/kg mit einem Wert von $214,4 \pm 21,5$ µg/kg deutlich überschritten. Diese Probe wurde bei einem Bäcker entnommen, der das betroffene Mahlerzeugnis aus Bayern bezogen hatte (die Information über die Höchstgehaltüberschreitung wurde über die Verbindungsstelle in Österreich an die Verbindungsstelle in Deutschland weitergeleitet).

Trotz strengerem Höchstgehalt für Ergotalkaloide in Mahlerzeugnissen und laufenden klimatischen Veränderungen wurde von 42 gezogenen Proben nur eine Probe beanstandet.

Es kann davon ausgegangen werden, dass sich die Informationslage zu einer vorsorglichen Anbauweise in Bezug auf Mutterkorn-Sklerotien seitens der Produzenten deutlich verbessert hat.

Impressum

Eigentümer, Herausgeber:

Bundesministerium für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz
Stubenring 1, 1010 Wien
www.sozialministerium.at

AGES – Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH
Spargelfeldstraße 191, 1220 Wien
www.ages.at

¹ Die Daten stammen von Zufallsstichproben. Die Aussagen der Ergebnisse sind somit mit einer gewissen Unsicherheit behaftet – der wahre Wert liegt mit 95%iger Wahrscheinlichkeit innerhalb des Konfidenzintervalls (KI). Die Breite des Intervalls hängt wesentlich von der Anzahl der Daten ab. Je mehr Daten/Proben vorliegen, desto schmäler wird das KI bzw. je weniger Daten/Proben vorliegen, desto breiter wird das KI.

Alle Rechte vorbehalten. Nachdrucke – auch auszugsweise – oder sonstige Vervielfältigung, Verarbeitung oder Verbreitung, auch unter Verwendung elektronischer Systeme, sind nur mit schriftlicher Zustimmung der AGES zulässig.