



Merkblatt

Kennzeichnung von „Döner Kebab“ und ähnlichen Erzeugnissen

Stand: Februar 2020

Allgemeines

Die Bezeichnung „Döner Kebab/p“, setzt sich aus den türkischen Worten „döner“ = „sich drehend“ / „er dreht sich“ und „kebab“ = „Röst- oder Grillfleisch“ zusammen. Die alleinige Angabe „Döner“ ist synonym zur Bezeichnung „Döner Kebab“ zu sehen.

Verkehrsauffassung in Deutschland

Nach allgemeiner Verkehrsauffassung^{*1)} wird unter einem „Döner Kebab“, dünne, auf einem Drehspieß aufgesteckte Fleischscheiben verstanden. Ein Hackfleischanteil von höchstens 60 % ist zulässig. Das Ausgangsmaterial ist Lamm-/Schaffleisch und/oder Kalb-/Rindfleisch. Bei „Hähnchen-/Puten-Döner Kebab“ wird Geflügelfleisch (Huhn, Pute) verwendet. Es wird kein wie Hackfleisch zerkleinertes Fleisch eingesetzt und der maximale Hautanteil beträgt 18 %. Außer Salz, Gewürzen, Eiern, Zwiebel, Öl, Milch und Joghurt enthält „Döner Kebab“ bzw. „Hähnchen-/Puten-Döner Kebab“ keine weiteren Lebensmittel-Zutaten.

Die Verwendung gemäß VO (EG) 1333/2008 zugelassener Zusatzstoffe ist möglich.

Werden diese Erzeugnisse in einer Fertigpackung bezogen, so kann zunächst die Bezeichnung aus den Angaben auf dem Etikett entnommen werden.

Abweichung von der allgemeinen Verkehrsauffassung

Durch Verwendung von beispielsweise

- pflanzlichen Proteinen (z.B. Sojaprotein) oder
- Stärke, Paniermehl oder
- Trinkwasser, Flüssigwürze oder
- erhöhtem Hackfleischanteil

weicht dieses Erzeugnis von der allgemeinen Verkehrsauffassung des „Döner Kebab“ bzw. „Hähnchen-/Puten-Döner Kebab“ mehr oder weniger stark ab.

Eine Abweichung kann nur als Beschreibung im Zusammenhang mit der Bezeichnung aufgeführt werden.

Summieren sich die oben beschriebenen Abweichungen, so sind diese nicht mehr zu beschreiben und es handelt sich um ein Erzeugnis eigener Art.

Erzeugnisse eigener Art

Sind die Abweichungen von der allgemeinen Verkehrsauffassung sehr groß, handelt es sich um ein Erzeugnis eigener Art. Die Abweichungen können nicht mehr ausreichend bei der Bezeichnung „Döner Kebab / Hähnchen-



/Puten-Döner-Kebab“ beschrieben werden. Es muss eine andere Bezeichnung gewählt werden, die es dem Verbraucher ermöglicht, die Art des Lebensmittels zu erkennen und es von verwechselbaren Erzeugnissen zu unterscheiden. Die Bezeichnung „Döner Kebab“ bzw. „Döner Kebab Art“ ist in diesem Fall nicht mehr möglich.

Erzeugnisse eigener Art mit beispielsweise

- mehr als 60 % Hackfleisch
- Separatorenfleisch, statt des verwendeten Hackfleisches
- hackfleischartig zerkleinertem Geflügelfleisch
- größeren Zusatzmengen an Paniermehl oder Stärke
- größeren Mengen an Trinkwasser

Kennzeichnung

- **auf dem Etikett:** In der nachfolgenden Tabelle sind einige Beispiele für die Angabe der Bezeichnung aufgeführt. Ergänzend wird darauf hingewiesen, dass im Zutatenverzeichnis u.a. Zusatzstoffe mit dem Klassennamen und der Bezeichnung oder der E-Nr. anzugeben sind. Ebenfalls sind bei Verwendung allergener Stoffe (z.B. Milchzucker (Lactose), Milch, Soja, Weizen, Roggen, Senf, Sesamsamen etc.) diese hervorgehoben aufzuführen. Sofern gentechnisch veränderte Lebensmittel verwendet werden, ist dies ebenfalls aufzuführen (z.B. „Sojaprotein, gentechnisch verändert“). Bei Verwendung von Separatorenfleisch ist die Angabe der verwendeten Tierart erforderlich.

Werden Fremdeiweiße verwendet (z.B. Sojaprotein, Caseinate, etc.) so müssen diese Stoffe bei der Bezeichnung mit angegeben werden.

- **auf der Speisekarte:** Die vollständige Bezeichnung ist dem Originaletikett zu entnehmen. Die Angabe „Döner Kebab*1)“ und ein Fußnotenhinweis *1): „Hackfleischzubereitung am Spieß, vom Rind“ oder ähnliche Varianten sind nicht zulässig.

Bezüglich der Kenntlichmachung von Zusatzstoffen und allergenen Stoffen wird auf das entsprechende Merkblatt der Chemischen und Veterinäruntersuchungsämter Baden-Württemberg verwiesen.

Beschreibung der Art des Produktes	Beispiele für die Bezeichnung
1) vollständig leitsatzkonformes Erzeugnis	
Ausschließlich leitsatzkonforme Zutaten, evtl. mit allgemein zugelassenen Zusatzstoffen, bei „Döner Kebab“ max. 60 % Hackfleischanteil.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Döner Kebab ▪ Puten-Döner Kebab ▪ Hähnchen-Döner Kebab
2) überwiegend leitsatzkonformes Erzeugnis	
Überwiegend leitsatzkonforme Zutaten, evtl. mit	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Döner Kebab mit Paniermehl



allgemein zugelassenen Zusatzstoffen, mit Stärke, Paniermehl etc.	<ul style="list-style-type: none">▪ Hähnchen-Döner Kebab mit Stärke▪ Hähnchen-Döner Kebab mit Sojaweiß▪ Puten-Döner Kebab mit Flüssigwürzung
3) nicht leitsatzkonformes Erzeugnis eigener Art	
Das Erzeugnis besitzt nicht die Eigenschaften eines Döner Kebab bzw. Hähnchen-/Puten-Döner Kebab und muss deshalb auch anders bezeichnet werden.	<ul style="list-style-type: none">▪ Drehspieß mit Rindfleisch, Paniermehl, Stärke und Sojaweiß – nach Döner Kebab-Art gewürzt

Weitere Merkblätter der Chemischen und Veterinäruntersuchungsämter Baden-Württemberg siehe „www.ua-bw.de“ – „Portal“ - „Infomaterial“.

Literatur:

*1) : Ziffer 2.511.7 der Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse

Kontakte:

- Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt **Stuttgart**, Schaflandstr. 3/2 + 3/3, 70736 Fellbach, Tel.: 0711 / 3426 -1234, Fax: 0711 /3426 - 1299; eMail: poststelle@cvuas.bwl.de; Internet: <http://www.cvua-stuttgart.de>
- Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt **Karlsruhe**, Weißenburger Str. 3, 76187 Karlsruhe, Tel.: 0721 / 926-3611, Fax: 0721 / 926-3549; eMail: poststelle@cvuaka.bwl.de; Internet: <http://www.cvua-karlsruhe.de>
- Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt **Freiburg**, Bissierstr. 5, 79114 Freiburg, Tel.: 0761 / 88 55-0, Fax: 0761 / 88 55-100; eMail: poststelle@cvuafr.bwl.de; Internet: <http://www.cvua-freiburg.de>
- Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt **Sigmaringen**, Fidelis-Graf-Straße 1, 72488 Sigmaringen, Tel.: 07571 / 7434-0, Fax: 07571 /7434-202; eMail: poststelle@cvuasig.bwl.de; Internet: <http://www.cvua-sigmaringen.de>