



Informationen zur Kennzeichnung von Döner Kebab/p und Erzeugnissen eigener Art

Infoblatt Nr.: 35 Stand 08.07.2021

Allgemeines

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

Verkehrsauffassung in Deutschland

Nach allgemeiner Verkehrsauffassung¹ werden unter einem „Döner Kebab/p“ dünne, auf einem Drehspieß aufgesteckte Fleischscheiben verstanden.

⇒ **Döner oder Döner Kebab/p** dürfen nur aus grob entsehtem **Rind- / Kalbfleisch und / oder Schaf- / Lammfleisch** hergestellt werden. Ein Hackfleischanteil von höchstens 60 % ist zulässig.

⇒ **Hähnchen-/Puten-Döner Kebab(p)** darf nur aus grob entsehtem **Geflügelfleisch (Huhn, Pute)** hergestellt und kein wie Hackfleisch zerkleinertes Fleisch eingesetzt werden; der maximale Hautanteil beträgt 18%.

Außer Salz, Gewürzen, Eiern, Zwiebel, Öl, Milch und Joghurt enthält „Döner Kebab“ keine weiteren Lebensmittel-Zutaten. **Die Verwendung der Zusatzstoffe Glutamate (Geschmacksverstärker) und Phosphate ist nicht zulässig.** Werden diese Erzeugnisse in einer Fertigpackung bezogen, so kann zunächst die Verkehrsbezeichnung aus den Angaben auf dem Etikett entnommen werden.

Schweinefleisch darf nicht verwendet werden.

Abweichung von der allgemeinen Verkehrsauffassung

Durch Verwendung von beispielsweise

- pflanzlichen Proteinen (z.B. Soja)
- Stärke, Paniermehl
- Trinkwasser, Flüssigwürze
- Hackfleisch/zerkleinertes Fleisch bei Hähnchen-/Puten-Döner Kebab/p
- Mischungen Geflügelfleisch mit Rind/Kalb/Lammfleisch

weicht dieses Erzeugnis von der allgemeinen Verkehrsauffassung des „Döner Kebab/p“ mehr oder weniger stark ab. Eine Abweichung muss als erklärender Zusatz im Zusammenhang mit der Verkehrsbezeichnung aufgeführt werden.

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 Verkehrsbezeichnung „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/p“ bzw. „Döner Kebab/p Art“ ist in diesem Fall nicht mehr möglich.

Ein Erzeugnis eigener Art ist ein Produkt mit beispielsweise

- mehr als 60 % Hackfleisch,
- Separatorenfleisch, statt des verwendeten Hackfleisches
- größere Zusatzmengen an Paniermehl oder Stärke
- größere Mengen an Trinkwasser

¹ Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse Nr. 2.511.7

Drehspieße mit mehr als 60 % Hackfleisch dürfen **nicht** mit der Bezeichnung „Döner“ oder „Döner Kebab/p“ angeboten werden. Sie sind häufig nur aus fein zerkleinertem Fleisch, d.h. aus Hackfleisch bzw. einer Hackfleischzubereitung ohne Anteile an Fleischscheiben hergestellt und die Fleischauswahl entspricht oftmals nicht den qualitativen Anforderungen, die für Döner Kebab festgelegt sind. Sie können als **„Hackfleisch Drehspieß“** in den Verkehr gebracht werden. Vielfach enthalten sie Bindemittel oder andere Zusatzstoffe, die auch auf dem Original Etikett genannt werden. Diese Zusatzstoffe, wie z.B. Antioxydationsmittel, müssen für den Verbraucher kenntlich gemacht werden. Ebenso ggf. enthaltenen Allergene oder Unverträglichkeiten auslösende Stoffe gem. LMIV (s. Info 24 und 53).

Wird für die Herstellung von Drehspießen gentechnisch verändertes Soja verwendet, so ist der Verbraucher darüber auch bei loser Abgabe zu informieren. Zudem ist Soja ein kennzeichnungspflichtiges Allergen.

Kennzeichnung

- **auf dem Etikett:** In der nachfolgenden Tabelle sind einige Beispiele für die Angabe der Verkehrsbezeichnung aufgeführt. Ergänzend wird darauf hingewiesen, dass im Zutatenverzeichnis u.a. Zusatzstoffe mit dem Klassennamen und der Verkehrsbezeichnung oder der E-Nr. anzugeben sind (Beispiel Antioxydationsmittel Ascorbinsäure E 330). Ebenfalls sind bei Verwendung allergener Stoffe (z.B. Milchzucker (Lactose), Milch, Soja, glutenhaltiges Getreide (z.B. Weizen, Roggen) und Sesamsamen) diese aufzuführen (Bsp. „Gewürze (Senf)). Sofern gentechnisch veränderte Lebensmittel verwendet werden, ist dies ebenfalls aufzuführen (z.B. „Soja, gentechnisch verändert“).

- **auf der Speisekarte:** Neben der vollständigen Verkehrsbezeichnung, die dem Original Etikett zu entnehmen ist, sind auf der Speisekarte Zusatzstoffe mit dem Klassennamen anzugeben (z.B. „mit Antioxydationsmittel“). Diese Angabe kann auch mittels Fußnote erfolgen.

→ Die Angabe „Döner Kebab*1)“ und ein Fußnotenhinweis *1): „Hackfleischzubereitung am Spieß, vom Rind“ oder ähnliche Varianten sind nicht möglich.

Bezüglich der Kenntlichmachung von Zusatzstoffen wird auf das Infoblatt Nr. 24: „Kennzeichnung von Zusatzstoffen“ verwiesen. Zur Kennzeichnung von Allergenen und Unverträglichkeiten auslösenden Stoffen bieten wir das Infoblatt Nr. 53 „Allergene“ zum Download auf unserer Webseite an.

Beschreibung der Art des Produktes	Beispiele für die Verkehrsbezeichnung
1) vollständig leitsatzkonformes Erzeugnis	
Ausschließlich leitsatzkonforme Zutaten, evtl. mit allgemein zugelassenen Zusatzstoffen, jedoch nur aus Puten- oder Hähnchenfleisch; Hautanteil max. 18%; kein Hackfleischähnlich zerkleinertes Fleisch	- Hähnchen-/Puten-Döner Kebab/p
Ausschließlich leitsatzkonforme Zutaten, evtl. mit allgemein zugelassenen Zusatzstoffen; aus Rind-/Kalb-/Lamm-/Hammelfleisch; max. 60 % Hackfleisch	- Döner Kebab/p
2) überwiegend leitsatzkonformes Erzeugnis	
Überwiegend leitsatzkonforme Zutaten, evtl. mit allgemein zugelassenen Zusatzstoffen / Produkteigenschaften. Z. B. mit Stärke/ Paniermehl.	- Döner Kebab/p mit Paniermehl/ mit Stärke - Hähnchen-/Puten-Döner Kebab/p mit Paniermehl/ mit Stärke
3) nicht leitsatzkonformes Erzeugnis eigener Art	
Das Erzeugnis besitzt nicht die Eigenschaften eines Döner Kebab/p (z.B. mehr als 60 % Hackfleisch <u>und</u> Mitverarbeitung von Paniermehl) und muss deshalb auch anders bezeichnet werden. Die Bezeichnung „Döner Kebab/p“ findet in der Verkehrsbezeichnung, auch in Wortverbindungen, keine Verwendung.	- Hackfleisch-(Dreh)spieß + Tierart(en): Rind/Kalb/Hähnchen/Pute - Hackfleischzubereitung am Spieß + Tierart(en): Rind/Kalb/Hähnchen/Pute - Hackfleischedrehspieß vom Rind mit Paniermehl ...

Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse (Neufassung vom 25.11.2015 (BAnz AT 23.12.2015 B4, GMBI 2015 S. 1357); Auszug:

2.511.7 Döner Kebab, Döner Kebap, Hähnchen-/Puten-Döner Kebab, Hähnchen-/Puten-Döner Kebap

Ausgangsmaterial:

grob entsehtes Schaffleisch und/oder

grob entsehtes Rindfleisch (1.112)

grob entsehtes Geflügelfleisch (1.132) (Huhn, Pute) bei Hähnchen-/Puten-Döner Kebab, Hähnchen-/Puten-Döner Kebap

Besondere Merkmale:

dünne Fleischscheiben, auf Drehspieß aufgesteckt; ein mitverarbeiteter Hackfleischanteil aus grob entsehtem Rindfleisch (1.112) und/oder grob entsehtem Schaffleisch beträgt höchstens 60 %. Außer Salz und Gewürzen sowie ggf. Eiern, Zwiebeln, Öl, Milch und Joghurt enthält Döner Kebab keine weiteren Zutaten. Bei Hähnchen-/Puten-Döner Kebab, Hähnchen-/Puten-Döner Kebap wird kein wie Hackfleisch zerkleinertes Fleisch eingesetzt; der maximale Hautanteil beträgt 18 %.

Analysenwerte:

roher Hackfleischanteil,

bindegewebeisweißfreies Fleischeiweiß

nicht unter 14 %

bindegewebeisweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß

histometrisch

chemisch

nicht unter 65 Vol.-%

nicht unter 75 %

Beispiele für die

<u>Beschreibung der Art des Produkte</u>	<u>Zusammensetzung</u>	<u>Verkehrsbezeichnung auf der Speisekarte</u>
Erzeugnisse, die der Verkehrsauffassung entsprechen Verkehrsübliche Zutaten und verkehrsübliche Beschaffenheit gemäß den Leitsätzen des Deutschen Lebensmittelbuchs	aus Schaf- und/oder Rindfleisch:	➤ Döner Kebab
	aus Putenfleisch:	➤ Puten - Döner Kebab
	aus Hähnchenfleisch:	➤ Hähnchen - Döner Kebab

<u>Beschreibung der Art des Produkte</u>	<u>Zusammensetzung</u>	<u>Verkehrsbezeichnung auf der Speisekarte</u>
Erzeugnisse mit Abweichungen, die kenntlich gemacht werden müssen Wie z.B. Stärke, Paniermehl, Sojaweiß, Fleisch anderer Tierarten (außer Schwein, siehe Punkt 3.) etc.	aus Schaf- und/oder Rindfleisch mit Paniermehl:	➤ Döner Kebab mit Paniermehl
	aus Putenfleisch mit Paniermehl und Sojaweiß:	➤ Puten - Döner Kebab mit Paniermehl und Sojaweiß
	aus Schaf- und/oder Rindfleisch mit Putenfleisch:	➤ Döner Kebab mit Putenfleischanteilen
	aus Schaf- und/oder Rindfleisch mit <u>teilweise</u> fein zerkleinertem Hackfleischanteil:	➤ Döner Kebab, Hackfleisch zum Teil feinzerkleinert
	mit mehr als 60 % Hackfleischanteil (<u>ohne</u> weitere Abweichungen nach 2.2):	➤ Döner Kebab mit 70 % Hackfleisch
Nicht leitensatzkonforme Erzeugnisse eigener Art Das Erzeugnis besitzt nicht die Eigenschaften eines Döner Kebab (z.B. mehr als 60 % Hackfleisch <u>und</u> Mitverarbeitung von Paniermehl) und muss deshalb anders bezeichnet werden	aus Rindfleisch mit mehr als 60 % zubereitetem Hackfleisch (<u>mit</u> Abweichung nach 2.2):	➤ Hackfleischzubereitung am Spieß vom Rind
	aus Rindfleisch mit mehr als 60 % Hackfleisch, mit Paniermehl:	➤ Hackfleischdrehspieß vom Rind mit Paniermehl
	aus Rindfleisch mit mehr als 60 % Hackfleisch, mit teilweise fein zerkleinertem Fleischanteil, mit Paniermehl: aus Rindfleisch mit <u>überwiegend / ausschließlich</u> fein zerkleinertem Fleischanteil:	➤ Hackfleischdrehspieß vom Rind mit Paniermehl, Fleischanteil zum Teil fein zerkleinert ➤ Drehspieß aus fein zerkleinertem Rindfleisch

Abschließend weisen wir darauf hin, dass alle oben aufgeführten Kennzeichnungsmerkmale, die in der Regel auf den Originaletiketten ausgewiesen sind, bei der Abgabe an den Verbraucher auf Preistafeln oder Speisekarten deutlich kenntlich gemacht werden müssen.

Die Ausführungen dieses Informationsblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Weitere und eingehende Informationen erhalten Sie:

für Bremen		für Bremerhaven	
Lebensmittelüberwachungs-, Tierschutz und Veterinärdienst des Landes Bremen			
Dienststelle Bremen		Dienststelle Bremerhaven	
Lötzenser Str. 3		Freiladestr. 1	
28207 Bremen		27572 Bremerhaven	
☎	0421/361 15240	☎	0471/596 15240
Fax	0421/361 15244	Fax	0471/596 13881
e-Mail:	office@lmtvet.bremen.de	e-Mail:	officebhv@lmtvet.bremen.de