



Merkblatt

Kennzeichnung von „Döner Kebab“ und ähnliche Erzeugnisse

Stand: Januar 2009

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 alleinigen Angaben „Döner“ oder „Kebab“ sind 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. Außer Salz, Gewürzen, Eiern, Zwiebel, Öl, Milch und Joghurt enthält „Döner Kebab“ keine weiteren Lebensmittel-Zutaten. Die Verwendung allgemein zugelassener Zusatzstoffe (z.B. Geschmacksverstärker, Antioxidationsmittel) ist möglich. Werden diese Erzeugnisse in einer Fertigpackung bezogen, so kann zunächst die Verkehrsbezeichnung aus den Angaben auf dem Etikett entnommen werden.

Abweichung von der allgemeinen Verkehrsauffassung

Durch Verwendung von beispielsweise

- Fleisch anderer Tierarten (z.B. Pute/Huhn),
- pflanzlichen Proteinen (z.B. Soja)
- Stärke, Paniermehl
- Trinkwasser, Flüssigwürze

weicht dieses Erzeugnis von der allgemeinen Verkehrsauffassung des „Döner Kebab“ 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“ bzw. „Döner Kebab 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



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 Geschmacksverstärker Mononatriumglutamat oder E 621). 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 Originaletikett zu entnehmen ist, sind auf der Speisekarte Zusatzstoffe mit dem Klassennamen anzugeben (z.B. „mit Geschmacksverstärker“). 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 Merkblatt „Kennzeichnung von Zusatzstoffen“ verwiesen.**

Beschreibung der Art des Produktes	Beispiele für die Verkehrsbezeichnung
1) vollständig leitsatzkonformes Erzeugnis	
Ausschließlich leitsatzkonforme Zutaten, evtl. mit allgemein zugelassenen Zusatzstoffen, max. 60 % Hackfleisch.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Döner Kebab
2) überwiegend leitsatzkonformes Erzeugnis	
Ausschließlich leitsatzkonforme Zutaten, evtl. mit allgemein zugelassenen Zusatzstoffen, jedoch hergestellt unter Verwendung von Puten- oder Hähnchenfleisch statt Schaf- / Rindfleisch.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Puten-Döner Kebab ▪ Döner Kebab mit/aus Putenfleisch, Hähnchenfleisch ▪ Hähnchen-Döner Kebab
Überwiegend leitsatzkonforme Zutaten, evtl. mit allgemein zugelassenen Zusatzstoffen / Produkteigenschaften. Mit Stärke, Paniermehl.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Döner Kebab mit Paniermehl ▪ Döner Kebab mit Stärke
3) nicht leitsatzkonformes Erzeugnis eigener Art	
Das Erzeugnis besitzt nicht die Eigenschaften eines Döner Kebap (z.B. mehr als 60 % Hackfleisch) und muss deshalb auch anders bezeichnet werden.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Hackfleisch-(Dreh)spieß, vom Rind ▪ Hackfleischzubereitung am Spieß, vom Rind

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 / 58 81 76;

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 / 926-55 39;

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**, Hedinger Str. 2/1, 72488 Sigmaringen,
Tel.: 07571 / 732-0, Fax: 07571 / 732-605;

eMail: poststelle@cvuasig.bwl.de; Internet: <http://www.cvua-sigmaringen.de>