

## MERKBLATT

### Kenntlichmachung von „Döner Kebab“ und „ähnlichen“ Erzeugnissen bei loser Abgabe

#### 1. 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.

#### 2. Verkehrsauffassung

##### 2.1. Verkehrsauffassung in Deutschland<sup>1</sup>

Nach allgemeiner Verkehrsauffassung werden unter „Döner Kebab“ bzw. „Döner“ dünne, auf einen Drehspieß aufgesteckte Fleischscheiben verstanden. Das Ausgangsmaterial ist Lamm-/Schaffleisch und/oder Kalb-/Rindfleisch. Ein Hackfleischanteil von höchstens 60 % ist zulässig. Das Hackfleisch im Erzeugnis muss der allgemeinen Verkehrsauffassung<sup>2</sup> entsprechen. Neben Salz, Gewürzen, Eiern, Zwiebeln, Öl, Milch und Joghurt enthält „Döner Kebab“ keine weiteren Zutaten. „Hähnchen- bzw. Puten-Döner Kebab“ wird ausschließlich aus der entsprechenden Geflügelart hergestellt. Wie Hackfleisch zerkleinertes Fleisch wird nicht zugesetzt. Der Geflügelhautanteil beträgt maximal 18 %. Die Verwendung gemäß VO (EU) 1333/2008 zugelassener Zusatzstoffe ist möglich.

##### 2.2. Abweichung von der allgemeinen Verkehrsauffassung

Durch Verwendung von beispielsweise

- Fleisch anderer Tierarten
- pflanzlichen Proteinen (z. B. Soja)
- Stärke, Paniermehl
- Trinkwasser (Flüssigwürzung)
- erhöhtem Hackfleischanteil
- Hackfleisch, Fleischanteil z. T. fein zerkleinert

weicht ein Erzeugnis von der allgemeinen Verkehrsauffassung des „Döner Kebab“ ab.

#### 3. Erzeugnisse eigener Art/Alid

Erreichen die Abweichungen von der allgemeinen Verkehrsauffassung ein bestimmtes Ausmaß, handelt es sich um ein Erzeugnis eigener Art. Die Abweichungen können nicht mehr ausreichend in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung „Döner Kebab“ beschrieben werden. Zur Vermeidung einer Irreführung muss eine andere Bezeichnung gewählt werden. Diese muss Verwechslungen mit „Döner Kebab“ ausschließen. Sie sollte es dem Verbraucher ermöglichen, die Art des Lebensmittels zu erkennen und er sollte es von verwechselbaren Erzeugnissen unterscheiden können. Die Bezeichnung „Döner Kebab“ bzw. „Döner Kebab Art“ ist in diesem Fall nicht mehr möglich.

<sup>1</sup> Ziffer 2.511.7 der Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse  
<sup>2</sup> Ziffer 2.507 der Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse

Ein Erzeugnis eigener Art ist ein Produkt mit beispielsweise

- Mehr als 60% Hackfleisch und mit einer oder mehreren Abweichungen wie unter 2.2 beschrieben
- Separatorenfleisch
- Schweinefleisch

#### 4. Kenntlichmachung auf der Speisekarte:

Werden diese Erzeugnisse in einer Fertigpackung bezogen, so kann zunächst die Verkehrsbezeichnung aus den Angaben auf dem Etikett entnommen werden. Aufgrund möglicher Abweichungen in der Zusammensetzung (s. 2.2) ist immer auch das Zutatenverzeichnis zu beachten. Verwendet der Lebensmittelunternehmer in Ausnahmefällen eine von der Originalkennzeichnung abweichende Verkehrsbezeichnung, so obliegt ihm eine besondere Sorgfaltspflicht.

Neben der Verkehrsbezeichnung sind auf der Speisekarte Zusatzstoffe mit dem Klassennamen anzugeben (z. B. „mit Geschmacksverstärker“). Die Kenntlichmachung von Zusatzstoffen kann auch mittels Fußnote erfolgen.

Die Angaben „Döner Kebab \*1)“ und ein Fußnotenhinweis zu Abweichungen zum Beispiel \*1): „mit Paniermehl“ oder \*1): „Hackfleischdrehspieß vom Rind“ bzw. ähnliche Varianten sind nicht möglich.

#### 5. Beispiele ...

... für die Beschreibung der Art des Produktes	... für die Zusammensetzung	... für die Verkehrsbezeichnung auf der Speisekarte
<b>Erzeugnisse, die der Verkehrsauffassung entsprechen</b>  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
<b>Erzeugnisse mit Abweichungen, die kenntlich gemacht werden müssen</b>  Wie z. B. Stärke, Paniermehl, Sojaweiß, Fleisch anderer Tierarten (außer Schwein - s. 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 <b>teilweise</b> fein zerkleinertem Hackfleischanteil:	→ Döner Kebab, Hackfleisch zum Teil feinzerkleinert
	mit mehr als 60 % Hackfleischanteil ( <b>ohne</b> weitere Abweichungen nach 2.2):	→ Döner Kebab mit 70 % Hackfleisch

... für die Beschreibung der Art des Produktes	... für die Zusammensetzung	... für die Verkehrsbezeichnung auf der Speisekarte
<p><b>Nicht leitsatzkonforme Erzeugnisse eigener Art</b></p> <p>Das Erzeugnis besitzt nicht die Eigenschaften eines Döner Kebab (z.B. mehr als 60 % Hackfleisch <b>und</b> Mitverarbeitung von Paniermehl) und muss deshalb anders bezeichnet werden.</p>	aus Rindfleisch mit mehr als 60 % zubereitetem Hackfleisch ( <b>mit</b> 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:	→ Hackfleischdrehspieß vom Rind mit Paniermehl, Fleischanteil zum Teil fein zerkleinert
	aus Rindfleisch mit <b>überwiegend/ ausschließlich</b> fein zerkleinertem Fleischanteil:	→ Drehspieß aus fein zerkleinertem Rindfleisch