



Mühlenkreis
MINDEN-LÜBBECKE

Kreis Minden-Lübbecke

Veterinär- und Lebensmittelüberwachung
Stand 12/2022

Merkblatt über die 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 Deutschland¹

Nach allgemeiner Verkehrsauffassung werden unter „Döner Kebab“ bzw. „Döner“ dünne, auf einen Drehspeiß aufgesteckte Fleischscheiben verstanden. Das Ausgangsmaterial ist Lamm- /Schaffleisch und/oder Kalb-/Rindfleisch. Ein Hackfleischanteil von höchstens 60 % ist zulässig. Ein fertiger Speiß muss also zu mindestens 40 % aus Fleischscheiben bestehen. Das Hackfleisch im Erzeugnis muss der allgemeinen Verkehrsauffassung entsprechen. Außer Salz und Gewürzen sowie gegebenenfalls Eiern, Zwiebeln, Öl, Milch und Joghurt enthält „Döner-Kebab“ keine weiteren Zutaten.

Bei „Hähnchen- bzw. Puten-Döner Kebab“ werden ausschließlich Fleischscheiben aus der entsprechenden Geflügelart verwendet. 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 / Aliud

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.

¹ Ziffer 2.1.4.2 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
- hackfleischartig zerkleinertem Geflügelfleisch

4 Kenntlichmachung auf der Speisekarte:

Werden die Drehspieße in einer Fertigpackung bezogen, so kann die Verkehrsbezeichnung dem Etikett entnommen werden. Für die richtige Bezeichnung ist der Hersteller verantwortlich. Werden vom Gastronomen andere Verkehrsbezeichnungen gewählt, ist dieser auch dafür verantwortlich. Neben der Verkehrsbezeichnung sind auf der Speisekarte die Zusatzstoffe mit dem Klassennamen (z.B. „mit Geschmacksverstärker“) sowie die Allergene anzugeben. Die Kenntlichmachung von Allergenen und 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**.

Abweichungen sind für den Kunden deutlich in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung auf der Speisekarte bzw. im Speisenaushang anzugeben.

Beispiele für die

Beschreibung der Art des Produktes	Zusammensetzung	Verkehrsbezeichnung auf der Speisekarte
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
Erzeugnisse mit Abweichungen, die kenntlich gemacht werden müssen wie z.B. Stärke, Paniermehl, Sojaeiweiß, 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 Sojaeiweiß:	➤ Puten - Döner Kebab mit Paniermehl und Sojaeiweiß
	aus Schaf- und/oder Rindfleisch mit Putenfleisch:	➤ Döner Kebab mit Putenfleischanteilen
	aus Schaf- und/oder Rindfleisch mit teilweise fein zerkleinertem Hackfleischanteil:	➤ Döner Kebab, Hackfleisch zum Teil feinzerkleinert
	mit mehr als 60 % Hackfleischanteil (ohne weitere Abweichungen nach 2.2):	➤ Döner Kebab mit 70 % Hackfleisch
Nicht leitsatzkonforme 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 (mit 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 überwiegend / ausschließlich fein zerkleinertem Fleischanteil:	➤ Hackfleischdrehspieß vom Rind mit Paniermehl, Fleischanteil zum Teil fein zerkleinert ➤ Drehspieß aus fein zerkleinertem Rindfleisch