

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

1 Vorwort

Im Juli 2013 hat eine Arbeitsgruppe von Bund und Ländern ein neues Merkblatt für die Kenntlichmachung von „Döner Kebab“ und „ähnlichen“ Erzeugnissen bei loser Abgabe entwickelt und es den Überwachungsbehörden zur Anwendung empfohlen. Dieses Informationsblatt enthält die Empfehlungen dieses Merkblattes.

2 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.

3 Verkehrsauffassung

3.1. Verkehrsauffassung in Deutschland

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 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.

3.2. Abweichung von der allgemeinen Verkehrsauffassung

Durch Verwendung von beispielweise

- Fleisch anderer Tierarten,
- pflanzlichen Proteinen (z.B. Soja),
- Stärke, Paniermehl,
- Trinkwasser (Flüssigwürzung),
- einem erhöhten Hackfleischanteile oder
- Hackfleisch, Fleischanteil z. t. fein zerkleinert

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

4 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.

Ein Erzeugnis eigener Art ist ein Produkt mit beispielweise

- mehr als 60% Hackfleisch und mit einer oder mehreren Abweichungen wie unter 3.2 beschrieben,
- Separatorenfleisch,
- Schweinefleisch.

5 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. 3.2) 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.

Auf die Pflicht zur Allergenkennzeichnung wird hingewiesen.

Vorbemerkungen:

- Anstelle des Wortes „Döner“ kann in der nachstehenden Tabelle immer auch „Döner Kebab“ oder „Döner Kebap“ geschrieben werden
- Es handelt sich stets um dünne, auf einen Drehspieß aufgesteckte Fleischscheiben

Tierart	Hackfleischanteil	Hackfleischanteil teilweise fein zerkleinert	Weitere Zutaten außer Salz, Gewürzen, Eiern, Zwiebeln, Öl, Milch oder Joghurt	Bezeichnung	
ausschließlich Schaf, Lamm und/oder Rind	Bis zu 60%	Nein	keine	Döner	
		Nein	mit Paniermehl mit Paniermehl und Sojaweiß	Döner mit Paniermehl Döner mit Paniermehl und Sojaweiß	
		Ja	keine	Döner, Hackfleisch zum Teil fein zerkleinert	
		Ja	mit Paniermehl	Döner mit Paniermehl, Hackfleisch zum Teil fein zerkleinert	
	Mehr als 60%	Nein	keine	Döner mit xx% Hackfleisch	
		Nein	Mit Paniermehl und Stärke	Hackfleischdrehspieß (Hackfleischzubereitung am Spieß) vom Schaf, Lamm und/oder Rind mit Paniermehl und Stärke	
		Ja	Mit Paniermehl	Hackfleischdrehspieß (Hackfleischzubereitung am Spieß) vom Schaf, Lamm und/oder Rind mit Paniermehl, Hackfleisch zum Teil fein zerkleinert	
	Der Drehspieß besteht aus Schaf-, Lamm- oder Rindfleisch mit <u>überwiegend/ausschließlich</u> fein zerkleinertem Fleischanteil				Drehspieß aus fein zerkleinertem Schaf-, Lamm- oder Rindfleisch
	Schaf, Lamm <u>oder</u> Rind <u>und</u> weitere Tierart	Der Drehspieß besteht aus Schaf-, Lamm- <u>oder</u> Rindfleisch <u>und</u> Putenfleisch			Döner mit Putenfleischanteilen
		Der Drehspieß besteht aus Schaf-, Lamm- <u>oder</u> Rindfleisch <u>und</u> Putenfleisch und Paniermehl			Döner mit Putenfleischanteilen und Paniermehl
Pute oder Hähnchen	Vor dem Wort „Döner“ muss stets die Tierart angegeben werden, ansonsten erfolgt die Bezeichnung wie oben. Kein Zusatz von Hackfleisch.			Bspw. „Hähnchen-Döner mit Paniermehl“	