



# Merkblatt

## Kennzeichnung von „Döner Kebab“ und ähnlichen Erzeugnissen

Stand: März 2011

### 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<sup>1)</sup> wird unter einem „Döner Kebab“ dünne, auf einem Drehspieß aufgesteckte Fleischscheiben verstanden. Ein Hackfleischanteil von höchstens 60 % ist zulässig. Das Ausgangsmaterial ist Lamm-/Schafffleisch und/oder Kalb-/Rindfleisch. Bei „Hähnchen-/Puten-Döner Kebab“ wird Geflügelfleisch (Huhn, Pute) verwendet. Es wird kein wie Hackfleisch zerkleinertes Fleisch eingesetzt und der maximale Hautanteil beträgt 18 %. Außer Salz, Gewürzen, Eiern, Zwiebel, Öl, Milch und Joghurt enthält „Döner Kebab“ bzw. „Hähnchen-/Puten-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

- pflanzlichen Proteinen (z.B. Soja)
- Stärke, Paniermehl
- Trinkwasser, Flüssigwürze

weicht dieses Erzeugnis von der allgemeinen Verkehrsauffassung des „Döner Kebab“ bzw. „Hähnchen-/Puten-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 / Hähnchen-/Puten-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 Verkehrsbezeichnung „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
- hackfleischartig zerkleinertem Geflügelfleisch
- größeren 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 zulässig. **Bezüglich der Kenntlichmachung von Zusatzstoffen wird auf das Merkblatt der CVUÄ „Kenntlichmachung von Zusatzstoffen und gentechnisch veränderten Lebensmitteln im Gastronomiebereich und bei der Gemeinschaftsverpflegung“ verwiesen.**

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



**Literatur:**

\*1) : Ziffer 2.511.7 der Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse in der Fassung vom 8.1.2010

**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](mailto: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](mailto: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](mailto:poststelle@cvuafr.bwl.de); Internet: <http://www.cvua-freiburg.de>

Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt **Sigmaringen**, Hedinger Str. 2/1, 72488 Sigmaringen,  
Tel.: 07571 / 7434-205, Fax: 07571 / 7434-202;  
eMail: [poststelle@cvuasig.bwl.de](mailto:poststelle@cvuasig.bwl.de); Internet: <http://www.cvua-sigmaringen.de>