

Kennzeichnung von „Döner Kebab“ und ähnlichen Erzeugnissen

1. Allgemeines

Für „Döner Kebab“ gibt es zurzeit in Deutschland keine von allen Überwachungsbehörden anerkannte einheitliche Verkehrsauffassung. Um dem Lebensmittelunternehmer bis zu deren Festlegung Anhaltspunkte für die Kennzeichnung von „Döner Kebab“ und diesem ähnelnden Erzeugnissen zu geben, wurde dieses Informationsblatt entwickelt. Dieses Informationsblatt wird an die weitere Entwicklung der Verkehrsauffassung in Deutschland angepasst werden.

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.

2. Verkehrsauffassung

2.1. Verkehrsauffassung

Nach derzeitiger Verkehrsauffassung werden unter „Döner Kebab“ dünne, auf einen Drehspieß aufgesteckte Fleischscheiben, verstanden. Ein Hackfleischanteil von höchstens 60 % ist zulässig. Das Ausgangsmaterial ist Lamm-/Schafffleisch und/oder Kalb-/Rindfleisch. Neben Salz, Gewürzen, Eiern, Zwiebeln, Öl, Milch und Joghurt enthält „Döner Kebab“ keine weiteren Lebensmittelzutaten. 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.

2.2. Abweichung von der allgemeinen Verkehrsauffassung

Durch Verwendung von beispielweise

- Fleisch anderer Tierarten (z. B. Pute/Huhn),
- pflanzliche Proteinen (z. B. Soja),
- Stärke, Paniermehl oder
- 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, es sei denn, der Grad ihrer Ausprägung ist so bemessen, dass ein Erzeugnis eigener Art (Aliud) in Verkehr gebracht wird.

3. Erzeugnisse eigener Art

Erreichen die Abweichungen von der allgemeinen Verkehrsauffassung ein bestimmtes Ausmaß, die mit einer Änderung des Produktcharakters einhergehen, handelt es sich um ein Erzeugnis eigener Art. Die Abweichungen können nicht mehr ausreichend in Verbindung mit 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 beispielweise

- mehr als 60 % Hackfleisch,
- Hackfleischanteile mit mehr als 5 % Feinbrät,
- Separatorenfleisch an Stelle des ggf. zu verwendenden Hackfleisches oder
- Zusatz von mehr als 5 % Trinkwasser.

4. Kennzeichnung

4.1. auf dem Etikett:

In der nachfolgenden Tabelle sind einige Beispiele für die Angaben 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). Im Fall der Verwendung allergener Stoffe (z. B. Milchzucker (Lactose), Milch, Soja, glutenhaltiges Getreide (z. B. Weizen, Roggen) und Sesamsamen sind diese ebenfalls aufzuführen (Bsp. „Gewürze (Senf)“), genauso wie evtl. zugesetzte gentechnisch veränderte Lebensmittel verwendet werden (z. B. „Soja, gentechnisch verändert“).

4.2. auf der Speisekarte:

Neben der vollständigen Verkehrsbezeichnung, die dem Originaletikett zu entnehmen sein sollte, sind auf der Speisekarte Zusatzstoffe mit dem Klassennamen anzugeben (z. B. „mit Geschmacksverstärker“). Diese Angabe kann auch mittels Fußnote erfolgen.

Die Angaben „Döner Kebab“ und ein Fußnotenhinweis: „Hackfleisch am Spieß, vom Rind“ oder ähnliche Varianten sind nicht möglich. Bezüglich der Kenntlichmachung von Zusatzstoffen wird auf das Informationsblatt über die „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	„Döner Kebab“
2) Überwiegend leitsatzkonformes Erzeugnis	
a) <u>Ausschließlich</u> leitsatzkonforme Zutaten, evtl. mit allgemein zugelassenen Zusatzstoffen, jedoch hergestellt unter Verwendung von Puten- oder Hähnchenfleisch statt Schafs- oder Rindfleisch	„Puten-Döner Kebab“ „Döner Kebab mit/aus Putenfleisch, Hähnchenfleisch“ Hähnchen-Döner Kebab
b) <u>Überwiegend</u> leitsatzkonforme Zutaten, evtl. mit allgemein zugelassenen Zusatzstoffen/Produkteigenschaften. Mit Stärke, Paniermehl	„Döner Kebab mit Paniermehl“ „Döner Kebab mit Stärke“
3) Nicht leitsatzkonformes Erzeugnis eigener Art	
Das Erzeugnis besitzt nicht die Eigenschaften eines Döner Kebab (z. B. mehr als 60 % Hackfleisch) und muss deshalb auch anders bezeichnet werden.	„Hackfleisch-(Dreh)spieß, vom Rind“ „Hackfleischzubereitung (ggf. zum Teil fein zerkleinert) am Spieß vom Rind“ „Fleischspieß mit X% Trinkwasser/Würze“