

Merkblatt

Kenntlichmachung von „Döner Kebab“ und „Hackfleischdrehspieße“ auf der Speisekarte in der Gastronomie und bei loser Abgabe auf dem Schild an der Ware

Döner Kebab

Die Wortbestandteile von „Döner Kebab“ sind türkischen Ursprungs und bedeuten „döner“ = „sich drehend, Dreh-“ und „Kebab“=„Röstfleisch, geröstet“. Die alleinige Angabe „Döner“ ist gleichbedeutend zur Bezeichnung „Döner Kebab“ zu sehen.

Allgemeine Verkehrsauffassung „Döner“ bzw. „Döner Kebab“ in Deutschland:

- dünne Fleischscheiben auf einem Drehspieß, Hackfleischanteil bis zu 60%
- aus Rind-/Kalbfleisch und/oder Schaf-/Lammfleisch (kein Schweinefleisch)
- neben Salz, Gewürzen, Eier, Zwiebeln, Öl, Milch und Joghurt keine weiteren Zutaten erlaubt
- die Verwendung gemäß der Lebensmittelzusatzstoff-Verordnung (VO (EU) 1333/2008) zugelassener Zusatzstoffe wie z.B. Geschmacksverstärker, Antioxidationsmittel ist möglich

Hähnchen- bzw. Puten-Döner Kebab:

- ausschließlich aus der entsprechenden Geflügelart hergestellt
- ohne Zusatz von zerkleinertem Fleisch (wie Hackfleisch)
- max. 18% Geflügelhautanteil

Kenntlichmachung von Abweichungen, durch Verwendung von

- Hähnchen-/Putenfleisch: z.B. „**Hähnchen-Döner**“, „**Döner Kebab mit Putenfleisch**“
- Bindemittel wie z.B. Stärke, Paniermehl: z.B. „**Döner Kebab mit Paniermehl**“
- Hackfleischanteil über 60% ohne weitere Abweichung: z.B. „**Döner Kebab mit 70% Hackfleisch**“
- Trinkwasser (Flüssigwürze) „...**mit Trinkwasser**“
- Pflanzlichen Proteinen (z.B. Soja) „...**mit Sojaweiß**“

Alle Abweichungen von der Verkehrsauffassung müssen direkt bei der Bezeichnung des Lebensmittels angegeben werden. Es ist nicht ausreichend, diese Abweichungen als Fußnote auf der Speisekarte wie auch Speisetafel aufzuführen.

Erzeugnisse eigener Art

Erreichen die Abweichungen von der allgemeinen Verkehrsauffassung ein bestimmtes Ausmaß, handelt es sich um ein Erzeugnis eigener Art. So muss eine andere Bezeichnung gewählt werden, um Verwechslungen mit „Döner Kebab“ auszuschließen.

- wenn über 60% Hackfleisch und zusätzlich mindestens eine der folgenden Zutaten verwendet wurden:
 - Stärke, Paniermehl, z.B. „**Hackfleischdrehspieß vom Rind mit Paniermehl**“
 - Trinkwasser (Flüssigwürzung)
 - pflanzliche Proteine (z.B. Soja)
 - Fleisch anderer Tierart
- wenn ausschließlich Hackfleisch verwendet wurde, ohne Anteile von Fleischscheiben, z.B. „**Drehspieß aus fein zerkleinertem Rindfleisch**“
- Verwendung von Separatorenfleisch oder Schweinefleisch

**Landkreis Peine, Fachdienst Veterinärwesen und Lebensmittelüberwachung,
Postanschrift: Burgstr. 1, 31224 Peine, Hausanschrift: Werner-Nordmeyer-Str. 19 A,
31226 Peine, Tel: 05171 401-6023, Fax: 05171 401-7726**

Eine Bezeichnung als "Döner Kebab" oder "Döner Kebab Art" ist für ein solches Erzeugnis nicht zulässig!

Bei Drehspießen mit dem **Zusatz "nach Döner Kebab Art"** oder **"gewürzt nach Döner Kebab Art"** bezieht sich der Begriff „Döner“ **auf die Art der Würzung**. Es handelt sich um Drehspieße, die nicht mehr die Eigenschaften eines Döner Kebabs besitzen und deshalb auch anders bezeichnet werden müssen.

Werden diese Erzeugnisse verpackt bezogen, so kann zunächst die Bezeichnung des Lebensmittels aus den Angaben auf dem Etikett entnommen werden. Aufgrund möglicher Abweichungen in der Zusammensetzung (siehe oben) ist immer auch das Zutatenverzeichnis zu beachten.

Bezüglich der Kenntlichmachung von Zusatzstoffen und allergenen Stoffen wird auf die entsprechenden Merkblätter des Fachdienstes Veterinärwesen und Lebensmittelüberwachung des Landkreises Peine verwiesen.

Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Einschlägige Rechtsgrundlagen bleiben unberührt. Für Informationen, die über den Inhalt des Merkblattes hinausgehen, wenden Sie sich bitte an die oben genannte Anschrift an den Landkreis Peine, Fachdienst Veterinärwesen und Lebensmittelüberwachung.