



## Kennzeichnung von „Döner Kebab“ und ähnlichen Erzeugnissen bei loser Abgabe

Die Wortbestandteile von „Döner Kebab“ sind türkischen Ursprungs und bedeuten:  
„Döner“ = „sich drehend“      „Kebab“ = „Röst- oder Grillfleisch“

Die Angabe „Döner“ ist synonym zu der Bezeichnung „Döner Kebab/p“ zu sehen.

### Verkehrsauffassung in Deutschland

als „Döner Kebab/p“ bzw. „Döner“ zu bezeichnende Erzeugnisse

- ✓ bestehen aus dünnen Fleischscheiben der Tierarten Rind bzw. Kalb und Schaf bzw. Lamm, die auf einen Drehspieß aufgesteckt werden
- ✓ ein mitverarbeiteter Hackfleischanteil beträgt **höchstens** 60 %
- ✓ außer Salz und Gewürzen sowie ggf. Eiern, Zwiebeln, Milch und Joghurt sind keine weiteren Zutaten enthalten
- ✓ die Verwendung zugelassener Zusatzstoffe (z.B. Geschmacksverstärker, Antioxidationsmittel) ist möglich

Werden diese Erzeugnisse vorverpackt bezogen, so kann zunächst die Bezeichnung den Angaben des Herstellers auf dem Etikett entnommen werden.

Durch Verwendung von beispielweise

- Fleisch anderer Tierarten (z.B. Pute / Huhn),
- pflanzlichen Proteinen (z.B. Soja),
- Stärke, Paniermehl oder
- Trinkwasser, Flüssigwürze
- erhöhtem Hackfleischanteil

weicht dieses Erzeugnis von der o. g. allgemeinen Verkehrsauffassung des „Döner Kebab/p“ mehr oder weniger stark ab. Eine Abweichung muss als erklärender Zusatz im Zusammenhang mit der Bezeichnung aufgeführt werden.

Beispiele: bei Mitverarbeitung von Hähnchen- / Putenfleisch

→ „Döner Kebab mit Putenfleisch / Putenfleischanteil“

Verwendung von ausschließlich oder überwiegend Geflügelfleisch

→ „Hähnchen-Döner Kebab“ oder „Puten-Döner Kebab“

Zusatz von Paniermehl (Bindemittel)

→ „Döner Kebab mit Bindemittel“

Verwendung von 70 % Hackfleischanteil (mehr als 60 % !) mit Scheibenfleischanteil ( ohne weitere Abweichungen )

→ „Drehspieß nach Döner Kebab Art mit 70 % Hackfleisch“

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 („Aliud“). Die Abweichungen können dann nicht mehr ausreichend in

Verbindung mit der Bezeichnung „Döner Kebab“ beschrieben werden. Zur Vermeidung einer Irreführung muss eine andere Bezeichnung gewählt werden. Eine Verwechslung mit dem Erzeugnis „Döner Kebab“ muss dabei ausgeschlossen sein. Die Bezeichnung sollte es dem Verbraucher ermöglichen, die Art des Lebensmittels zu erkennen.

Ein Erzeugnis eigener Art ist ein Produkt mit **beispielweise**

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

Beispiele: Verwendung von mehr als 60 % Hackfleisch und Paniermehl (Bindemittel)  
→ „Hackfleischdrehspieß mit Bindemittel“

Verwendung von mehr als 60 % zubereitetem Hackfleisch  
→ „Hackfleischzubereitung am Spieß“

zu großer Hautanteil (mehr als 18 %) bei Geflügelfleischerzeugnissen  
→ „Drehspieß aus Hähnchenfleisch“

Die Angabe bzw. Bezeichnung „Döner Kebab“ und ein Fußnotenhinweis: „Hackfleisch am Spieß, vom Rind“ oder ähnliche Varianten **sind nicht möglich**. Die Bezeichnung selbst muss dem angebotenen Erzeugnis entsprechen. Auch Abweichungen in der Zusammensetzung (z. B. Paniermehl) müssen in Verbindung mit der Bezeichnung der Speise genannt werden, allein ein Fußnotenhinweis ist nicht zulässig.

---

#### Kenntlichmachung von Zusatzstoffen und Allergenen:

Neben der dem Erzeugnis bzw. seiner Zusammensetzung entsprechenden, vollständigen Bezeichnung, die dem Original Etikett des Herstellers zu entnehmen sein sollte, sind auf der Speisekarte / Preistafel / Angebotstafel / den Flyern auch ggf. enthaltene

→ Zusatzstoffe mit dem Klassennamen (z. B. „mit Geschmacksverstärker“) sowie

→ Allergene (z. B. „Milch“, „Eier“, „Sesam“) anzugeben

„Glutenhaltiges Getreide“ und „Schalenfrüchte“ sind „namentlich“ aufzuführen, d. h. die jeweilige Getreidesorte (z. B. Weizen, Roggen, Gerste u. s. w.) und die Art der Schalenfrucht (z. B. Mandeln, Haselnüsse, Pistazien u. s. w.) sind zu benennen.

Die Angabe der enthaltenen Zusatzstoffe und Allergene hat bezogen auf das jeweilige Lebensmittel gut sichtbar, deutlich und gut lesbar zu erfolgen. Die Kenntlichmachung kann auch mittels leicht verständlicher Fuß- oder Endnoten vorgenommen werden, wenn auf diese bei der Bezeichnung des Lebensmittels in hervorgehobener Weise hingewiesen wird.

#### Rechtsgrundlagen (jeweils in derzeit geltender Fassung):

Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch vom 03.06.2013 (BGBl. I S. 1426), insbesondere § 11 – Verbot der Irreführung des Verbrauchers

Verordnung (EU) Nr. 1169 / 2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel vom 25.10.2011 (ABl. Nr. L 304 S. 18)

Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung vom 05.07.2017 ( BGBl. I S. 2272)

Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung vom 02.06.2021 (BGBl. I S. 1362)

Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse des Deutschen Lebensmittelbuches vom 25.11.2015 (BAnz AT vom 23.12.2015 B4), insbesondere Punkt 2.511.7