Mecklenburg-Vorpommern

Landesamt für Landwirtschaft,
Lebensmittelsicherheit
und Fischerei

MERKBLATT - KENNZEICHNUNG VON „DÖNER KEBAB“ UND ÄHNLICHEN ERZEUGNISSEN

1. Allgemeines

Die Bezeichnung „Döner Kebab“ 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.

2. Verkehrsauffassung in Deutschland[1]

Nach allgemeiner Verkehrsauffassung werden unter „Döner Kebab“ bzw. „Döner“ dünne, auf einen Drehspieß aufgesteckte Fleischscheiben verstanden.

Ausgangsmaterial ist Lamm-/Schaffleisch und/oder Kalb-/Rindfleisch. Ein Hackfleischanteil von höchstens 60 % ist zulässig. Das Hackfleisch im Erzeugnis muss der allgemeinen Verkehrsauffassung[2] 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 von Zusatzstoffen richtet sich nach der VO (EU) Nr. 1333/2008.

Abweichungen von der allgemeinen Verkehrsauffassung

Sofern der Charakter von „Döner Kebab“ erhalten bleibt, können Abweichungen in Verbindung mit der verkehrsüblichen Bezeichnung „Döner Kebab“ gekennzeichnet werden.

Ein Drehspieß weicht von der allgemeinen Verkehrsauffassung des „Döner Kebab“ ab, wenn beispielsweise Folgendes verarbeitet wird:

- Teile anderer Tierarten als die hauptsächlich verwendete Tierart (außer Schwein s. Punkt 3)
- pflanzliche Proteine, auch zu technologischen Zwecken (z. B. Sojaeiweiß)
- Stärke
- Paniermehl
- Trinkwasser/Flüssigwürzung
- Hackfleisch, zum Teil fein zerkleinert
- Gemüse (ausgenommen Zwiebel)

3. 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 verkehrsüblichen Bezeichnung „Döner Kebab“ beschrieben werden.

[1] Nummer 2.1.4.2 der Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse
[2] Nummer 2.1.5 der Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse

Zur Vermeidung einer Irreführung muss eine beschreibende Bezeichnung gewählt werden[3]. Diese muss Verwechslungen mit „Döner Kebab“ bzw. Hähnchen-/Puten-Döner Kebab ausschließen und es dem Verbraucher ermöglichen, die Art des Lebensmittels zu erkennen und es von verwechselbaren Erzeugnissen zu unterscheiden. Die Bezeichnungen „Döner Kebab“, „Döner Kebab Art“ oder „Döner“ sind in diesem Fall nicht mehr möglich.

Ein Erzeugnis eigener Art ist ein Produkt mit beispielsweise:

- mehr als 60 % Hackfleisch
- mehr als 18 % Geflügelhaut
- Separatorenfleisch
- Schweinefleisch

Führen Abweichungen dazu, dass der Charakter eines „Döner Kebabs“ nicht erhalten bleibt, so handelt es sich ebenfalls um ein Aliud.

4. Kennzeichnung auf der Speisekarte

Werden Drehspieße nicht selbst hergestellt, sondern von einem Hersteller/Händler bezogen, ist die vom Hersteller/Händler des Drehspießes vorgegebene Bezeichnung zu verwenden.

Verwendet ein Gastronom/Imbissbetreiber eine von der Originalkennzeichnung abweichende Bezeichnung, so obliegt ihm die volle Verantwortung. Er ist kennzeichnungsrechtlich für jede Änderung der Bezeichnungen von Produkten, die er vornimmt, verantwortlich. Änderungen dürfen den Verbraucher nicht irreführen oder die Kaufentscheidung beeinflussen[4].

Angaben wie „Döner Kebab *1)“ mit einem Fußnotenhinweis zu Abweichungen, zum Beispiel *1) „mit Paniermehl“ oder *1) „Hackfleischdrehspieß vom Rind“ bzw. ähnliche Varianten, sind nicht zulässig und gelten in der Regel als irreführend.

Alternativ ist bei langen, beschreibenden Bezeichnungen des Herstellers die Verwendung einer „Platzhalterkennzeichnung“ in der Speisekarte möglich. Als „Platzhalter“ kann ein Produktname wie z. B. „Drehspießfleisch“ gewählt werden, der als Oberbegriff verständlich ist, ohne dass daran ganz konkrete Erwartungen geknüpft werden können. Die genaue Beschreibung muss an anderer Stelle klar und deutlich erläutert werden.

Beispiel: „Unsere Zutat „Drehspießfleisch“ stammt von Hackfleischdrehspießen aus Rind und Putenfleisch mit Trinkwasser, Stärke und Paniermehl, Hackfleischanteil z. T. fein zerkleinert.“

Auf diese Erläuterung muss ausreichend deutlich hingewiesen werden. Neben der Bezeichnung sind bei der Abgabe als fertig zubereitete Speise auch Allergene und Stoffe, die Unverträglichkeiten auslösen, sowie bestimmte Zusatzstoffe anzugeben. Die Zusatzstoffe sind in diesem Fall mit ihrem jeweiligen Klassennamen anzugeben (z. B. „mit Antioxidationsmittel“). Art und Umfang der Angabe von Allergenen und Zusatzstoffen sind in der Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung (LMIDV) und der Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung (LMZDV) geregelt.

[3] Art. 2 Abs. 2 Buchst. p) der VO (EU) Nr. 1169/2011
[4] Art. 8 Abs. 4 der VO (EU) Nr. 1169/2011

Beispiele

A) Erzeugnisse, die der Verkehrsauffassung entsprechen

Beschreibung der Art des Produktes	Zusammensetzung	Bezeichnung auf der Speisekarte
Verkehrsübliche Zutaten und verkehrsübliche Beschaffenheit gemäß den Leitsätzen des Deutschen Lebensmittelbuchs.	aus Schaf- und/oder Rindfleisch	Döner Kebab
	aus Putenfleisch	Puten-Döner Kebab
	aus Hähnchenfleisch	Hähnchen-Döner Kebab

B) Erzeugnisse mit Abweichungen, die gekennzeichnet werden müssen

Beschreibung der Art des Produktes	Zusammensetzung	Bezeichnung auf der Speisekarte
Weitestgehend verkehrsübliche Zutaten und verkehrsübliche Beschaffenheit gemäß den Leitsätzen des Deutschen Lebensmittelbuchs und zusätzlich mit nicht verkehrsüblichen Zutaten wie z.B. Stärke, Paniermehl, Sojaeiweiß, Fleisch anderer Tierarten (außer Schwein s. Punkt 3) etc. oder mit Zutaten mit nicht verkehrsüblicher Beschaffenheit (z. B. Zerkleinerungsgrad)	aus Schaf- und/oder Rindfleisch mit Paniermehl	Döner Kebab mit Paniermehl
	aus Schaf- und/oder Rindfleisch mit Trinkwasser	Döner Kebab mit Trinkwasser
	aus Putenfleisch mit Paniermehl und Sojaeiweiß	Puten-Döner Kebab mit Paniermehl und Sojaeiweiß
	aus Schaf- und/oder Rindfleisch mit Putenfleisch	Döner Kebab mit Putenfleischanteilen
	aus Schaf- und/oder Rindfleisch mit teilweise fein zerkleinertem Hackfleischanteil	Döner Kebab, *Hackfleisch zum Teil feinzerkleinert*

C) Nicht leitsatzkonforme Erzeugnisse eigener Art (sogenannte Aliuds)

Beschreibung der Art des Produktes	Zusammensetzung	Bezeichnung auf der Speisekarte
Das Erzeugnis weicht in seiner Zusammensetzung und/oder Beschaffenheit erheblich von einem verkehrsüblichen Döner Kebab ab und muss deshalb anders bezeichnet werden. Eine beschreibende Bezeichnung ohne die Begriffe „Döner“ oder „Döner Kebab“ ist erforderlich.	aus Rindfleisch mit mehr als 60 % Hackfleisch	Hackfleischdrehspieß vom Rind
	aus Rindfleisch mit mehr als 60 % Hackfleisch, mit Trinkwasser	Hackfleischdrehspieß vom Rind mit Trinkwasser
	aus Rindfleisch mit mehr als 60 % Hackfleisch, mit teilweise fein zerkleinertem Hackfleischanteil, mit Paniermehl	Hackfleischdrehspieß vom Rind mit Paniermehl, Hackfleischanteil zum Teil fein zerkleinert
	aus Rindfleisch, das überwiegend oder ausschließlich fein zerkleinert ist	Drehspieß aus fein zerkleinertem Rindfleisch
	aus überwiegend fein zerkleinertem Rindfleisch mit Sojaprotein, Trinkwasser, Paniermehl	Fleischzubereitung am Spieß aus zerkleinertem Rindfleisch mit Paniermehl, Wasser und Soja
	überwiegend Putenfleisch mit Anteilen an Putenhackfleisch	Putendrehspieß, mit Putenhackfleisch

Quelle: ALTS-Beschluss 2026/97/15

Stand: Oktober 2026