 ZVL Jena- Saale- Holzland	Informationsblatt	Stand: 2021-06-04
	Döner Kebab Hähnchen-/ Puten- Döner Kebab und Veganer/ Vegetarischer Döner	Lebensmittelüberwachung

Döner Kebab (Döner Kebab)

Das Produkt „Döner Kebab“ wird in den „Leitsätzen für Fleisch und Fleischerzeugnisse“ aufgeführt. Somit sind für derartige vegane/ vegetarische Lebensmittel die „Leitsätze für vegane und vegetarische Lebensmittel mit Ähnlichkeit zu Lebensmittel tierischen Ursprungs“ anwendbar.

Gemäß den Leitsätzen für Fleisch und Fleischerzeugnisse handelt es sich bei Döner Kebab um dünne Fleischscheiben, aufgesteckt auf einen Drehspieß mit einem mitverarbeiteten Hackfleischanteil aus grob entsehtem Rind- und/oder Schaffleisch. Der Hackfleischanteil beträgt höchstens 60 %. Außer Salz und Gewürzen sowie ggf. Eiern, Zwiebeln, Öl, Milch und Joghurt enthält Döner Kebab keine weiteren Zutaten. Bei Hähnchen-/ Puten-Döner Kebab wird kein Hackfleisch zerkleinertes Fleisch eingesetzt, der maximale Hautanteil beträgt 18 % (Leitsatzziffer: 2.511.7).

Die Wortbestandteile von "Döner Kebab" oder "Döner Kebab" sind übrigens türkischen Ursprungs und bedeuten "döner = sich drehend, Dreh-" und "Kebab = Röstfleisch, geröstet".

Die Bezeichnung „**Vegane oder vegetarische Döner Kebab**“ ist gemäß den Leitsätzen für vegane und vegetarische Lebensmittel mit Ähnlichkeit zu Lebensmittel tierischen Ursprungs möglich, wenn:

- eine hinreichende sensorische Ähnlichkeit (insbesondere bzgl. Aussehen und Mundgefühl) zum Originalprodukt gegeben ist (Leitsatzziffer: 1.3) und
- die maßgeblich ersetzende Zutat an einer gut sichtbaren Stelle (Hauptsichtfeld) genannt ist (Soja, Weizen etc.) (Leitsatzziffer: 1.4).

Die Bezeichnung „Vegetarische Gemüse Döner“ wäre akzeptabel, wenn Gemüse die ersetzende Zutat ausmacht.


Für die Bezeichnung „Gemüse Döner“ sind die Leitsätze für vegane und vegetarische Lebensmittel mit Ähnlichkeit zu Lebensmittel tierischen Ursprungs formal gesehen nicht anwendbar, da der Begriff „vegan“ oder „vegetarisch“ fehlt. Sie würde durch den ZVL jedoch akzeptiert werden, da nach den vorgenannten Leitsätzen „Vegane oder Vegetarische Gemüse Döner“ möglich wären.

„**Veganer / vegetarischer Kebab**“ wäre ebenfalls unter oben genannten Bedingungen möglich, sofern man den Begriff „Kebab“ als Synonym für „Döner Kebab“ ansieht.

Drehspieße und andere Bezeichnungen

Für "Drehspieße" gibt es keine festgeschriebene Verkehrsauffassung und somit auch keine rechtlich vorgeschriebene oder verkehrübliche Bezeichnung. Daher ist hier immer eine beschreibende Bezeichnung erforderlich. Diese Beschreibung muss wie bei den „Hackfleischdrehspießen“ hinreichend genau sein, damit vom Verbraucher die tatsächliche Art des Lebensmittels erkannt werden kann und eine Unterscheidung von verwechselbaren Erzeugnissen möglich ist. Diese Erzeugnisse werden häufig aus fein zerkleinertem Fleisch unter Verwendung von Geflügelfleisch-/haut, Bindemitteln (wie zum Beispiel Stärke, Paniermehl oder Cellulose) und unter Zusatz von Wasser und Zusatzstoffen (wie zum Beispiel Phosphate und Geschmacksverstärker) hergestellt. Oftmals entspricht die Fleischauswahl auch nicht den qualitativen Anforderungen, die für Döner Kebab festgelegt sind.

Bei Hackfleischspießen, Drehspießen aus zerkleinertem Fleisch, Hackfleisch-Drehspießen o. ä. bzw. Drehspießen mit dem Zusatz "nach Döner Kebab Art" oder "gewürzt nach Döner Kebab Art"

 ZVL Jena- Saale- Holzland	Informationsblatt	Stand: 2021-06-04
	Döner Kebab Hähnchen-/ Puten- Döner Kebab und Veganer/ Vegetarischer Döner	Lebensmittelüberwachung

handelt es sich um Drehspieße, die also nicht mit der Bezeichnung "Döner" oder "Döner Kebab" angeboten werden dürfen.

Zusatzstoffe/ Zusammensetzung/ Kennzeichnung

Bei rohen Fleischspießen handelt es sich um Fleischzubereitungen, bei denen nur wenige Zusatzstoffe zugelassen sind. Ein Eintrag ist lediglich über eine "Migration" möglich, bei der ein zugegebenes Lebensmittel zulässigerweise Glutamat enthält. Für Würzmittel, die auch bei der Herstellung von Fleischdrehspießen verwendet werden, besteht eine grundsätzliche Zulassung für Glutamate "quantum satis", das heißt in einer Menge, die erforderlich ist, um die gewünschte Wirkung zu erzielen. Diese notwendige geringe Menge bezieht sich jedoch nur auf das zugegebene Lebensmittel (hier die Würze), so dass lediglich der Eigengeschmack des Würzmittels durch Glutamate verstärkt werden darf. Darüber hinaus gehende Mengen, die auf eine Würzung im Enderzeugnis "Drehspieß" ausgerichtet sind, stellen einen mittelbaren Zusatz dar, der nicht erlaubt ist.

Der Zusatz von Phosphaten zu Fleischzubereitungen in Drehspießen war bis vor kurzem nicht zulässig. Seit Februar 2018 ist die Verwendung von Phosphaten gemäß Anhang II Teil E Nr. 08.2 der VO (EU) Nr. 1333/2008 unter Beachtung der Höchstmengenbegrenzung für bestimmte Arten von Drehspießen erlaubt („in tiefgefrorenen vertikalen Fleischdrehspießen aus mit Flüssigwürze behandeltem Schaf-, Lamm-, Kalb- und/oder Rindfleisch oder aus mit oder ohne Flüssigwürze behandeltem Geflügelfleisch, das jeweils allein und/oder kombiniert sowie in Scheiben und/oder zerkleinert verwendet wird und dazu bestimmt ist, von einem Lebensmittelunternehmer gegrillt und anschließend vom Endverbraucher verzehrt zu werden.“) Abweichungen, wie beispielsweise Bindemittel, Pflanzeneiweiß, Trinkwasser, ein erhöhter Hackfleischanteil oder eine Verwendung anderer Tierarten als Schaf/Rind sind für den Kunden deutlich in Verbindung mit der Bezeichnung auf der Speisekarte bzw. im Speisenaushang anzugeben. Sind im Produkt bestimmte Zusatzstoffe enthalten, müssen diese in Speisekarten, Flyern, Aushängen oder Preistafeln so angegeben werden, dass der Kunde diese vor der Kaufentscheidung erkennen und sich entscheiden kann.

Die Kennzeichnung dieser Zusatzstoffe hat nach den Vorgaben in § 9 der Zusatzstoffzulassungsverordnung zu erfolgen (zum Beispiel „mit Geschmacksverstärker“, „mit Phosphat“, „geschwefelt“).

Quellen:

- Stellungnahme des TLV vom 3.06.2021
- Fleischwirtschaft 5_2019 S. 44
- Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuches
- Untersuchungen in NI 2018