Fachdienst Veterinärwesen und Lebensmittelüberwachung
Schmilauer Str. 66
23879 Mölln
Tel.: 04542 82283-0
Fax: 04542 82283-10
E-mail: veterinaerwesen@kreis-rz.de
Internet: www.kreis-rz.de

KREIS HERZOGTUM LAUENBURG
Der Landrat

Merkblatt

Kennzeichnung von Döner Kebab und Hackfleischdrehspießen

Die Wortbestandteile von "Döner Kebab" sind türkischen Ursprungs und bedeuten

→ **Döner = sich drehend, Dreh**
→ **Kebab = Röstfleisch, geröstet**

Drei Produktgruppen unterscheiden sich hier wesentlich:

1. Döner Kebab

In Deutschland hergestellte Drehspieße mit der Bezeichnung Döner Kebab dürfen nur aus **Rind- / Kalbfleisch** und / oder **Schaf- / Lammfleisch** hergestellt werden.
Döner Kebab muss **Scheibenfleisch** enthalten. Schweinefleisch darf nicht verwendet werden.

Bei Döner Kebab werden dünne Fleischscheiben auf einen Drehspieß aufgesteckt. Wird bei der Herstellung Hackfleisch mitverarbeitet, darf der Hackfleischanteil höchstens 60% betragen. Außer Salz und Gewürzen sowie ggf. Eiern, Zwiebeln, Öl, Milch und Joghurt enthält Döner Kebab keine weiteren Lebensmittel-Zutaten. Die Verwendung von für diese Kategorie zugelassenen Zusatzstoffen, wie z.B. Geschmacksverstärker, ist möglich.

Die Mitverarbeitung von **Hähnchen- / Putenfleisch** ist erlaubt, wenn darauf hingewiesen wird (z. B. „Döner Kebab mit Putenfleisch“).

Wird ausschließlich oder überwiegend Geflügelfleisch zur Herstellung verwendet so handelt es sich bei diesem Produkt um einen Geflügel-Döner Kebab (z.B. „Hähnchen-Döner Kebab“).

2. Drehspieß nach Döner Kebab Art

Bei Drehspießen mit dem Zusatz "nach Döner Kebab Art" oder "gewürzt nach Döner Kebab Art" handelt es sich um Drehspieße, die
entweder mit Bindemitteln (z.B. Paniermehl) hergestellt sind:
→ „**Drehspieß nach Döner Kebab Art mit Bindemittel**“

oder bei denen der Hackfleischanteil über 60 % beträgt, aber ein Scheibenfleischanteil vorhanden ist
→ **„Hackfleischdrehspieß nach Döner Kebab Art“**

Weitere kennzeichnungspflichtige Abweichungen sind ebenfalls die Verwendung von Pflanzeneiweiß (z.B. Soja) und der Zusatz von Trinkwasser/Flüssigwürze.

3. Drehspieß oder Hackfleischdrehspieß

Hackfleischspieße oder Drehspieße sind zu mehr als 60% aus fein zerkleinertem Fleisch, d.h. aus Hackfleisch bzw. einer Hackfleischzubereitung hergestellt und enthalten Bindemittel wie z.B. Paniermehl, Pflanzeneiweiß oder Trinkwasser.
Sie dürfen **NICHT** mit der Bezeichnung "Döner Kebab" oder "Döner Kebab Art" angeboten werden.

Kennzeichnung auf der Speisekarte bzw. im Speisenaushang
Abweichungen, wie z.B. Bindemittel, Pflanzeneiweiß, Trinkwasser, ein erhöhter Hackfleischanteil oder eine Verwendung anderer Tierarten als Schaf/Rind sind für den Kunden deutlich in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung anzugeben. Die Kennzeichnung der Zusatzstoffe erfolgt mit ihrem Klassennamen, wie z.B. „mit Geschmacksverstärker“ z.B. in der Fußnote der Speisekarte/des Aushangs.

Verstöße gegen die Kennzeichnungsvorschriften stellen eine Irreführung oder Täuschung im Sinne des § 11 LFGB dar.

Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit Für Informationen, die über den Inhalt des Merkblattes hinausgehen, wenden Sie sich bitte an den oben benannten Fachdienst.

Rechtsvorschriften (jeweils in derzeit gültiger Fassung):
Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB), Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV)
Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung (LMIDV), Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 über Lebensmittelzusatzstoffe
Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse