

Döner Kebab nach Leitsätzen

- Bezeichnungen: Döner Kebab, Döner Kebap, Hähnchen-/Puten-Döner Kebab, Hähnchen-/Puten-Döner Kebap
- Ausgangsmaterial: grob entsehtes Schaffleisch und / oder grob entsehtes Rindfleisch, grob entsehtes Geflügelfleisch
- Besondere Merkmale: dünne Fleischscheiben, auf Drehspieß aufgesteckt; ein mitverarbeitender Hackfleischanteil aus grob entsehtem Rindfleisch und/oder grob entsehtem Schaffleisch beträgt höchstens 60 %; nur Salz, Gewürze Eier, Zwiebeln, Öl, Milch und Joghurt als weitere Zutaten zulässig

Abweichung von der allgemeinen Verkehrsauffassung => „Drehspieß“

- Fleisch anderer Tierarten
- Zugabe pflanzlicher Proteine (z.B. Soja)
- Verwendung Stärke, Paniermehl
- Zusetzen von Trinkwasser (Flüssigwürzung)
- Erhöhter Hackfleischanteil
- Hackfleisch, Fleischanteil z.T. fein zerkleinert
- Mögliche Bezeichnungen: „Drehspieß nach Döner Art gewürzt“; „Hackfleischspieß nach Döner Art gewürzt“, „Hackfleischzubereitung am Spieß“ => Beachte: Definition von Hackfleisch nach Verordnung (EG) Nr. 853/2004

Als „Döner“ oder „Döner Kebab“ dürfen nur Produkte ausgewiesen werden, welche dem Punkt 2.1.4.2. der „Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse“ entsprechen!