

Per E-Mail

Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung
Deichmanns Aue 29

53179 Bonn

Dr. Markus Kraus
Rechtsanwalt
Maître en Droit (Univ. Bordeaux)

Assistenz: Laura Krzak
T +49 89 689077-149
F +49 89 689077-100
m.kraus@gvw.com

Nymphenburger Straße 64
80335 München

Akten-Nr. 3517/2024

23. Juni 2024

Antrag auf Eintragung von „Döner“ als garantiert traditionelle Spezialität (TSG-TR-02843)

Verband Dönerproduzierender Unternehmen Südwest e.V., Tullastr. 36, 75196 Remchingen

Hier: Einspruch gemäß der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012

Sehr geehrte Damen und Herren,

in oben bezeichneter Angelegenheit zeigen wir an, die rechtlichen Interessen des Verbands Dönerproduzierender Unternehmen Südwest e.V., Tullastr. 36, 75196 Remchingen (nachfolgend: Einspruchsführer) anwaltlich zu vertreten. Ordnungsgemäße Bevollmächtigung fügen wir als *Anlage* bei.

Der Einspruchsführer ist ein eingetragener Verein, der die Interessen seiner Mitglieder in allen Fragen der Verarbeitung, Verpackung, Qualitätssicherung, Lebensmittelsicherheit sowie Vermarktung von Döner Kebab und Fleischdrehspießen vertritt. Namens und im Auftrag dessen erheben wir daher

Einspruch

gegen den in der Republik Türkei gestellten Antrag auf Eintragung des Begriffs „DÖNER“ in das von der Europäischen Kommission geführte Register der garantiert traditionellen Spezialitäten, veröffentlicht im Amtsblatt EU C/2024/2873 vom 24.04.2024 und beantragen, diesen Antrag abzulehnen.

Unseren Einspruch begründen wir wie folgt:

A. Ausgangssituation

Am 24.04.2024 veröffentlichte die EU-Kommission einen Antrag auf Eintragung des Begriffs „DÖNER“ als garantiert traditionelle Spezialität (ABl. EU C/2024/2873). Der Antragsteller ist in der Republik Türkei ansässig und stellte dort am 20. Mai 2022 auf nationaler Ebene einen entsprechenden Antrag.

Der Antrag beschreibt – wie nachfolgend widergegeben – „DÖNER“ als traditionelles Fleischerzeugnis, das senkrecht vor einer Hitzequelle gegart wird, während es sich um seine Achse dreht. Vor dem Garen sollen dünne Fleischscheiben in einer Mischung aus Joghurt oder Milch, Paprika- oder Tomaten-/Paradeiserpüree, Kräutern, Gewürzen und Salz mariniert werden. Zwischen die Fleischlagen auf dem Spieß werden Schichten aus Rinder- oder Schaffett geschichtet. Als Fleisch werden große Stücke Rind- oder Hammelfleisch, Hackfleisch/Faschiertes vom Rind oder Hammel oder eine Mischung daraus oder Hähnchenfleisch verwendet. Je nach verwendetem Fleisch wird zwischen „Döner“ aus rotem Fleisch (aus Rind- und Hammelfleisch) und „Döner“ aus Hähnchenfleisch unterschieden. Die beabsichtigte Eintragung wird mit der traditionellen Herstellungs- und Verarbeitungsart sowie Zusammensetzung gerechtfertigt. Der Begriff „DÖNER“ – bzw. in Europa „Döner Kebab“ – soll sich nicht auf ein geographisches Gebiet, sondern auf ein traditionelles Garverfahren beziehen. In Europa solle „Döner Kebab“ für alle Arten von Fleisch verwendet werden, das vor einer Hitzequelle gegart wird.

Eine Legaldefinition für „DÖNER“ existiert – soweit ersichtlich – in der Republik Türkei nicht. Jedoch sind dort verschiedene Dönerarten seit dem Jahr 2014 als Ursprungsbezeichnungen (türkisch: „Mahreç işareti“) geschützt. Diese beschreiben spezifische, regional divergierende Erzeugnisse – wie beispielsweise den „Bursa Döner Kebabi“ oder „Agri Yaprak Döneri“ –, die sich nach türkischem Verständnis in Herstellungsart, Verbreitungsart und Zusammensetzung unterscheiden.

In der Europäischen Union wird der Begriff „DÖNER“ – bzw. wie von dem Antragsteller selbst erwähnt „Döner Kebab“ – in mehreren Rechtsordnungen der Mitgliedstaaten beschrieben. In der Bundesrepublik Deutschland sind die Anforderungen an ein derartiges Produkt beispielsweise in der auf die sog. „Berliner Verkehrsauffassung“ zurückgehende Beschreibung eines „Döner Kebab“ (vgl. Amtsblatt für Berlin, 42. Jahrgang, Nr. 2 vom 10.1.1992) in Ziff. 2.1.4.2

der Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse, beigelegt als *Anlage 1*, enthalten. Diese lauten wie folgt:

2.1.4.2 Döner Kebab

Döner Kebab, Döner Kebap, Hähnchen-/Puten-Döner Kebab, Hähnchen-/Puten-Döner Kebap

Ausgangsmaterial:

grob entsehtes Schaffleisch und/oder grob entsehtes Rindfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.1.2)

grob entsehtes Geflügelfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.3.2) (Huhn, Pute) bei Hähnchen-/Puten-Döner Kebab, Hähnchen-/Puten-Döner Kebap

Besondere Merkmale:

dünne Fleischscheiben, auf Drehspieß aufgesteckt; ein mitverarbeiteter Hackfleischanteil aus

grob entsehtem Rindfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.1.2) und/oder grob entsehtem Schaffleisch beträgt höchstens 60 %. Außer Salz und Gewürzen sowie gegebenenfalls Eiern,

Zwiebeln, Öl, Milch und Joghurt enthält Döner Kebab keine weiteren Zutaten.

Bei Hähnchen-/Puten- Döner Kebab, Hähnchen-/Puten-Döner Kebap wird kein wie Hackfleisch

zerkleinertes Fleisch eingesetzt; der maximale Hautanteil beträgt 18 %.

Analysenwerte:

roher Hackfleischanteil,

bindegewebeisweißfreies Fleischeiweiß nicht unter 14 %

bindegewebeisweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß

histometrisch nicht unter 65 Vol.- %

chemisch nicht unter 75 %

In der Republik Österreich wird „Döner Kebab (Döner Kebap)“ im Österreichischen Lebensmittelbuch (Codex Alimentarius Austriacus), beigelegt als *Anlage 2*, beschrieben. Demnach ist unter einem „Döner Kebab“ Folgendes zu verstehen:

A.6.1.1.1 Döner Kebab (Döner Kebap), Gyros

Für die Herstellung von Döner Kebab (Döner Kebap) ohne weitere Bezeichnung (auf traditionelle Art) werden entweder ausschließlich dünne Fleischscheiben auf einen Drehspieß oder dünne Fleischscheiben gemeinsam mit Faschiertem aufgesteckt, wobei der Faschiertesanteil höchstens 60 % beträgt. Es wird grob entsehtes Schaffleisch und/oder grob entsehtes Rind-/Kalbfleisch verwendet, das unter Zusatz von Kochsalz, Gewürzen sowie Zwiebeln, Öl, Milch oder Joghurt, eventuell Eiern oder Eipulver mariniert wird. Für das ggf. verwendete Faschierte gilt Analoges. Separatorenfleisch und weitere Zusätze werden nicht verwendet.

Derartige Erzeugnisse können auch als Gyros bezeichnet werden. Produkte mit der Bezeichnung "Gyros" können jedoch zusätzlich oder ausschließlich Schweinefleisch enthalten.

A.6.1.1.2 Döner Kebab (Döner Kebap) aus Geflügelfleisch

Für die Herstellung von Döner Kebab (Döner Kebap) aus Geflügelfleisch werden ausschließlich dünne Fleischscheiben aus Putenfleisch und/oder Hühnerfleisch auf einen Drehspieß aufgesteckt. Es werden ausgelöste Putenoberkeulen, Hühnerkeulen, Puten-

brust oder Hühnerfilet verwendet, die unter Zusatz von Kochsalz, Gewürzen sowie Zwiebeln, Öl, Milch oder Joghurt und wasserbindenden Zusätzen, wie z. B. Stärke, Sojaweiß, Milcheiweiß oder zugelassenen Zusatzstoffen unter Beigabe von höchstens 15 % Trinkwasser mariniert werden. Der Hautanteil beträgt höchstens 18 %. Faschiertes aus Geflügelfleisch und Separatorenfleisch werden nicht verwendet. Die Geflügelart wird der Bezeichnung Döner Kebab (Döner Kebap) vorangestellt (z. B. Puten Döner Kebab, Hühner Döner Kebab).

A.6.1.1.3 Faschiertesdrehspieß nach Döner-Kebab-Art (Döner-Kebab-Art)

Faschiertesdrehspieß nach Döner-Kebab-Art (Döner-Kebab-Art) kann aus Fleisch und Faschiertem aller Fleischsorten (außer Schweinefleisch) mit weiteren Zutaten wie bei A.6.1.1.2 hergestellt werden. Der Faschiertesanteil kann auch mehr als 60 % betragen. Separatorenfleisch wird nicht verwendet. Die Bezeichnung „Döner Kebab (Döner Kebap)“ mit oder ohne weitere Bezeichnung wird nicht verwendet.

Obgleich Zweifel bestehen, ob (1.) der Begriff „DÖNER“ traditionell für das spezifische Erzeugnis verwendet wurde, (2.) der Begriff „DÖNER“ lediglich allgemeine Angaben, die für eine Reihe von Erzeugnissen verwendet werden, wiedergibt und feststeht, dass (3.) die Verwendung des Namens für ähnliche Agrarerzeugnisse oder Lebensmittel rechtmäßig, anerkannt und von wirtschaftlicher Bedeutung ist, soll der in der Republik Türkei gestellte Antrag auf Eintragung des Begriffs „DÖNER“ in das Register garantiert traditioneller Spezialitäten eingetragen werden.

Nachfolgend werden wir daher namens und im Auftrag des Einspruchsführers darlegen, dass der streitgegenständliche Antrag nicht den Antragsvoraussetzungen der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 genügt und zurückzuweisen ist.

B. Rechtliche Würdigung

I. Zur Zulässigkeit

1. Zum anzuwendenden Recht

- 1.1. Die Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 ist mit Ablauf des 12.05.2024 außer Kraft getreten. Jedoch sind für den Einspruch nach Art. 90 Abs. 5, 6 Verordnung (EU) 2024/1143 weiterhin die Vorschriften der Verordnung (EG) Nr. 1151/2012 anzuwenden, da die Veröffentlichung des Antrags vor dem 13.05.2024 im Amtsblatt der Europäischen Union erfolgte.
- 1.2. Auf entsprechenden Prüfmaßstab weist auch die EU-Kommission in der Veröffentlichung des streitgegenständlichen Antrags hin (vgl. ABl. EU C/2024/2873 vom 24.04.2024).

2. Zum berechtigten Interesse

- 2.1. Der Einspruchsführer hat ein berechtigtes Interesse i.S.v. Art. 51 Abs. 1 Verordnung (EU) Nr. 1151/2012. Er vertritt die Interessen einer Vielzahl von Drehspieß- und Dönerherstellern, die ihre Produkte deutschland- und europaweit vertreiben; dabei werden in der Bundesrepublik Deutschland rund 90% der europaweit vertriebenen Döner- und Drehspieße hergestellt. Laut statista.de sind in Deutschland im Jahr 2023 rund 400 t Döner pro Tag hergestellt worden, wobei 60.000 Menschen in diesem Sektor beschäftigt sind.

Durch die beabsichtigte Eintragung der Bezeichnung „DÖNER“ in das bei der EU-Kommission geführte Register geschützter traditioneller Angaben wären die Verbandsmitglieder (Dönerhersteller) unmittelbar betroffen, da die bisher nach der von dem aus der Türkei stammenden Antrag abweichenden Produkte und in anderen Mitgliedstaaten unter der Bezeichnung „Döner“ /“Döner Kebab“ Kebab (einschließlich ähnlicher Produkte wie Fleischdrehspieße nach Döner Art) vertriebenen Produkte gemäß Art. 24 Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 nicht mehr in Verkehr gebracht werden dürften. Dies käme einem faktischen Totalverbot der bisher verwendeten Begriffe gleich, hätte erhebliche Verwerfungen am Markt sowie enorme wirtschaftliche Auswirkungen zur Folge und würde die unternehmerische Freiheit der Unternehmen in der Europäischen Union nach Art. 16 der Charta der Grundrechte der Europäischen Union in unzulässiger Weise verkürzen.

- 2.2. Der Einspruchsführer macht insoweit die berechtigten Brancheninteressen geltend und handelt für die betroffenen Verbandsmitglieder (Dönerhersteller).

3. Zu Form und Frist

- 3.1. Ferner ist die Frist zum Einspruch bei der nach § 2 Abs. 1 Ziff. 2 LSpG insoweit zuständigen Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung gewahrt. Nach Art. 51 Verordnung (EU) Nr. 1151/2012, § 2 Abs. 3 LSpG ist ein mit Gründen versehener Einspruch innerhalb von zwei Monaten ab Veröffentlichung des Antrags im Amtsblatt einzulegen. Die Frist für den am 24.04.2024 veröffentlichten Einspruch endet damit am 24.06.2024.
- 3.2. Auch ist der Antrag formgerecht erhoben. Insbesondere ist das nach § 3 Abs. 1 LSpV i.V.m. Anhang III der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 668/2014 vorgegebene Muster ausgefüllt und unterzeichnet diesem Antrag beigelegt.

II. Zur Begründetheit

Der Einspruch ist auch begründet. **Der streitgegenständliche Antrag aus der Republik Türkei könnte gegen die Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 1151/2012 verstoßen** (vgl. Art. 51 Abs. 1 UAbs. 3 Verordnung (EG) Nr. 1151/2012).

Die beabsichtigte Eintragung des Begriffs „Döner“ als garantiert traditionelle Spezialität in das von der Europäischen Kommission geführte Register ist in mehrfacher Weise rechtswidrig, sodass der Antrag zurückzuweisen ist.

1. Vorbemerkung

- 1.1. Ein gemäß Art. 51 Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 mit Gründen versehener Einspruch ist zulässig, wenn dieser fristgerecht bei der EU-Kommission eingeht und nach Art. 21 Abs. 1 lit. a), b) Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 ordnungsgemäß begründet, weshalb die vorgeschlagene Eintragung mit der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 nicht vereinbar ist oder nachweist, dass die Verwendung des Namens für ähnliche Agrarerzeugnisse oder Lebensmittel rechtmäßig, anerkannt und von wirtschaftlicher Bedeutung ist.
- 1.2. Der vorliegende Einspruch stützt sich sowohl auf Art. 21 Abs. 1 lit. a) als auch lit. b) Verordnung (EU) Nr. 1151/2012. Namentlich wird ein Verstoß gegen Art. 18 Abs. 1 lit. a), Abs. 2 lit. a) sowie Abs. 4, gegen Art. 49 und gegen Art. 21 Abs. 1 lit. b) Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 gerügt.

Im Einzelnen dazu Folgendes:

2. Zum Verstoß gegen Art. 18 Abs. 2 lit. a), Abs. 1 lit. a) Verordnung (EU) Nr. 1151/2012

- 2.1. Die beabsichtigte Eintragung „DÖNER“ in das von der EU-Kommission geführte Register geschützter traditioneller Spezialitäten verstößt gegen Art. 21 Abs. 1 lit. a) i.V.m. Art. 18 Abs. 1 lit. a), Abs. 2 lit. a) sowie Abs. 4 Verordnung (EU) Nr. 1151/2012. Bereits aus diesem Grund ist der Antrag zurückzuweisen.
- 2.2. Der streitgegenständliche Antrag für „DÖNER“ wird vorliegend zunächst auf Art. 18 Abs. 2 lit. a) Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 gestützt. Nach dieser Vor-

schrift kann ein Name für eine garantiert traditionelle Spezialität nur eingetragen werden, wenn diese traditionell für ein spezifisches Erzeugnis verwendet wurde. Dies ist bei dem Namen „DÖNER“ nicht der Fall.

Eine Definition des (isolierten) Begriffs „DÖNER“ ist nicht möglich. Bereits aus dem Antrag selbst folgt, dass in der Republik Türkei verschiedene Arten von „DÖNER“ existieren. Bei diesen handelt es sich um Döner aus rotem Fleisch („Yaprak-Döner“, „Kiyma-Döner“ und „Karisik-Döner“) sowie um Döner aus Hähnchenfleisch. Insofern bezieht sich der Antrag bzw. der (isolierte) Begriff „DÖNER“ – entgegen Art. 18 Abs. 2 lit. a) Verordnung (EG) Nr. 1151/2012 – nicht auf ein spezifisches Erzeugnis, sondern auf eine übliche Bezeichnung bzw. auf einen Oberbegriff, der nicht entsprechend der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 schutzfähig bzw. der schutzlos ist.

Unabhängig davon sind nach dem (türkischen) Gesetz über Gewerbliches Eigentum Nr. 6769 derzeit insgesamt 5 (spezifische) Dönerarten als geografische Angabe oder Ursprungsbezeichnung registriert sowie 4 weitere Dönerarten beantragt, deren Herstellungs- und Verarbeitungsart sowie Zusammensetzung klar definiert sind. Auch diese (spezifischen) Dönerarten unterscheiden sich massiv, wie die – nachfolgend beispielhafte Gegenüberstellung von Bursa Döner und Agri Yaprak Döner beschränkt auf Zutaten und Zusammensetzung – zeigt:

Bursa Döner Kebabi	Agri Yaprak Döneri
<ul style="list-style-type: none"> • Fleisch: Kalb- und Lamm- oder Schaffleisch in Scheibe und Hackfleisch vom Kalb oder Lamm/Schaf • Besonderheiten des Produkts und ausschließliche Eigenheiten: <ul style="list-style-type: none"> - Aus Schaf-, Lamm- und/oder Kalbfleisch hergestelltes Kebap, an einem Holzkohlegrill gegart, serviert auf einem Fladenbrot und übergossen mit heißer Butter - Das Fladenbrot wird mit tierischem Fett verschmiert, am Grill gegart und in kleine Stücke geschnitten - Der Bursa-Döner wird auf einem vorgewärmten und breiten Porzellan- oder Metallteller serviert - Nach Wunsch werden daneben Joghurt, Tomatenmarksoße, gegrillte Paprika, Scheibentomate und/oder Auberginen serviert 	<ul style="list-style-type: none"> • Fleisch: Rindfleisch (max. 1 Jahr altes Rind aus der Region Agri) • Besonderheiten des Produkts und ausschließliche Eigenheiten: <ul style="list-style-type: none"> - Fleisch von max. 1 Jahr alten Rind - max. 0,5 cm dickes Scheibenfleisch - gewürzt und mit Schwanzfett gemischt und vertikal aufgespießt - wird im drehenden Zustand am Grill gegart und mit dem Dönermesser streifenweise in max. 2-3 mm dicke geschnitten - zu verwendendes Fleisch vom Rind: Unterschenkel, Nuar, Tranc, Filet und Eierstockbereich - Das Fleisch wird in dünnen Scheiben geschnitten und 3 Tage lang mariniert

<ul style="list-style-type: none"> - Der Bursa-Döner hat eine Historie seit ca. 1850 und ist in der regionalen Küche von großer Bedeutung, weshalb er eine geographische Bekanntheit darstellt • Zusammensetzung: <ul style="list-style-type: none"> - Fleisch- und/oder Hackfleisch vom „Groß- und Kleinvieh“ (Kalb, Schaf oder Lamm) - Scheiben-Anteil: 10%-40% <i>Hackfleisch: max.90%</i>, - 60% <i>Schaf- oder Lammhackfleisch</i> + 40 % <i>Kalb- fleischscheibe</i> oder 90 % Hackfleisch und 10 % Scheibenfleisch - tierisches Fett: maximal 25% 	<ul style="list-style-type: none"> - Marinade: Joghurt oder Milch, kleingeschnittene Zwiebel, Pfeffer, Salz - Feuchtigkeit: 47,6 % - 54,5 %, Trockenzutat: 45,5 % - 52,4 %, Fett: 15,1 % - 16,7 %, Salz: 1,27 % - 1,91 % - Der Agri-Döner ist von historischer in der regionalen Küche sowie wirtschaftlich von besonderer Bedeutung, weshalb er eine geographische Bekanntheit darstellt • Zusammensetzung: <ul style="list-style-type: none"> - Rindfleisch ausschließlich aus der Region Agri, max. 1 Jahr alt - Zutaten: <ul style="list-style-type: none"> - 100 kg Fleisch - 2-2,5 kg Joghurt oder 2-3 l Milch - 2-2,5 kg Zwiebel - 8-10 kg Schwanzfett - 1-2 % Salz - 0,1-0,5 % Pfeffer
---	--

Bei beiden Produkten handelt es sich jedoch um „DÖNER“. Auch dies zeigt, dass der beabsichtigte Eintrag „DÖNER“ in das Register geschützter traditioneller Spezialitäten kein „spezifisches Erzeugnis“ i.S.v. Art. 18 Abs. 2 lit. b) Verordnung (EG) Nr. 1151/2012 beschreibt.

Vor diesem Hintergrund ist der streitgegenständliche Antrag abzulehnen.

- 2.3. Darüber hinaus lässt der Antrag nicht erkennen, dass der Name „DÖNER“ traditionell i.S.v. Art. 18 Abs. 2 lit. b) Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 für das in dem Antrag beschriebene Erzeugnis auf dem Binnenmarkt i.S.v. Art. 26 AEUV – und damit dem Hoheitsgebiet der Europäischen Union – seit mindestens 30 Jahren verwendet worden ist. Um in das Register geschützt traditioneller Spezialitäten aufgenommen zu werden, ist jedoch eine „nachgewiesene Verwendung auf dem Binnenmarkt“ erforderlich. Art. 3 Ziff. 3 Verordnung (EG) Nr. 1151/2012 definiert den Begriff „traditionell“ wie Folgt:

„traditionell“ ist die **nachgewiesene Verwendung auf dem Binnenmarkt** während eines Zeitraums, in denen die Kenntnisse generationsübergreifend weitergegeben werden; dieser Zeitraum beträgt mindestens 30 Jahre“ [Hervorhebung durch den Unterzeichner].

Der streitgegenständliche Antrag verweist zwar darauf, dass „DÖNER“ in ganz Europa als „Döner Kebab“ bekannt und akzeptiert ist. Jedoch liegt in den Rechtsordnungen der Mitgliedstaaten – wie beispielhaft an den Leitsätzen für Fleisch und Fleischerzeugnisse in Deutschland und dem Codex Alimentarius in

Österreich aufgezeigt – ein anderes Verständnis an Herstellung, Verarbeitung und Zusammensetzung des Dönerbegriffs zugrunde; so ist beispielsweise die vorgenommene Differenzierung zwischen DÖNER aus rotem Fleisch und DÖNER aus Hähnchenfleisch (insbesondere auch ohne Pute) in der Europäischen Union unbekannt bzw. durch den Antragsteller nicht nachgewiesen. Zudem unterscheiden sich die in dem streitgegenständlichen Antrag beschriebenen Produkte grundlegend von der kontinentaleuropäischen Verkehrsauffassung und sind in Europa bzw. dem Binnenmarkt i.S.v. Art. 26 AEUV – d.h. dem Hoheitsgebiet der Europäischen Union – nicht bekannt. Jedenfalls hat der Antragsteller nicht nachgewiesen, dass das von ihm beschriebene Produkt „DÖNER“ über eine Verwendung von mindestens 30 Jahre im Binnenmarkt verfügt und Kenntnisse hierzu generationenübergreifend weitergegeben wurden.

- 2.4. Aus denselben Gründen sind auch die Tatbestandsvoraussetzungen von Art. 18 Abs. 1 lit. a) Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 nicht erfüllt.
- 2.5. Vor diesem Hintergrund ist der streitgegenständliche Antrag abzulehnen, da er nicht den Anforderungen nach Art. 18 Abs. 2 lit. a), Abs. 1 lit. a) Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 entspricht; „DÖNER“ ist nicht in das Register der geschützten traditionellen Spezialitäten einzutragen.

3. Zum Verstoß gegen Art. 18 Abs. 4 Verordnung (EU) Nr. 1151/2012

- 3.1. Ungeachtet der vorstehenden Ausführungen verstößt die beabsichtigte Eintragung „DÖNER“ in das von der EU-Kommission geführte Register geschützter traditioneller Spezialitäten gegen Art. 21 Abs. 1 lit. a) i.V.m. Art. 18 Abs. 4 Verordnung (EU) Nr. 1151/2012. Daher ist der Antrag zurückzuweisen.
- 3.2. Nach Art. 18 Abs. 4 Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 kann ein Name nicht eingetragen werden, wenn er nur allgemeine Angaben, die für eine Reihe von Erzeugnissen verwendet werden, wiedergibt. Dies ist bei dem Wort „DÖNER“ der Fall.

„DÖNER“ bzw. Döner Kebab stammt aus dem Türkischen und bedeutet lediglich „sich drehend“ bzw. „sich drehendes Röstfleisch“; eine rezeptorische Konnotation hat der Begriff nicht. Dies folgt nicht zuletzt aus dem Umstand, dass „DÖNER“ verschiedenste Rezepturen (wie Rind-, Schaf-, Huhn-, Puten-Döner) und Herstellungsweisen (wie Scheiben- und Hackdöner) erfasst. Die (isolierte) Bezeichnung „DÖNER“ gibt daher nur allgemeine Angaben wider, die für eine Reihe von Erzeugnissen (bzw. Dönern) gelten. Insofern verhält es sich hier ähnlich wie bei „aceto balsamico“ und „Pizza“.

Der EuGH hatte mit Urteil vom 04.12.2019, Rs. C-432/18, entschieden, dass der Schutz der Bezeichnung „Aceto Balsamico di Modena“ sich nur auf die Bezeichnung als Ganzes, nicht aber auf die Bestandteile „aceto“ und „balsamico“ (sowie ihre Kombination und Übersetzung) erstrecke. Vielmehr handele es sich bei „aceto“ – ähnlich wie „DÖNER“ bzw. „Döner Kebab“ – um einen üblichen Begriff, der mit „balsamico“ verwendet werde, um entsprechendes Erzeugnis zu umschreiben. „Aceto“ bzw. „balsamico“ (und ihre Kombination) sind daher – ähnlich wie „DÖNER“ bzw. „Döner Kebab“ – schutzlos.

Schließlich verhält es sich vorliegend wie bei „Pizza Napoletana“. Während „Pizza Napoletana (g.t.S.)“ durch die Verordnung (EU) Nr. 97/2010 in das Register der garantiert traditionellen Spezialitäten eingetragen wurde, wäre dies für den (isolierten) Begriff „Pizza“ nicht möglich. Denn dieser steht – ähnlich wie „DÖNER“ – für eine Reihe verschiedener Erzeugnisse i.S.v. Art. 18 Abs. 4 Verordnung (EU) Nr. 1151/2012.

- 3.3. Vor diesem Hintergrund ist der streitgegenständliche Antrag abzulehnen, da er nicht den Anforderungen nach Art. 18 Abs. 4 Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 entspricht; „DÖNER“ ist nicht in das Register der geschützten traditionellen Spezialitäten einzutragen.

4. Zum Verstoß gegen Art. 21 Abs. 1 lit. a) i.V.m. Art. 49 Verordnung (EU) Nr. 1151/2012

- 4.1. Ungeachtet der vorstehenden Ausführungen bestehen vorliegend Zweifel an der Aktivlegitimation des Antragstellers.
- 4.2. Nach Art. 49 Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 können Anträge auf Eintragungen im Rahmen der Qualitätsregelungen nach Art. 48 Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 nur von Vereinigungen eingereicht werden, die mit den Erzeugnissen arbeiten, deren Namen eingetragen werden soll. Insofern wird der Antragsteller gebeten nachzuweisen, ob entsprechende Voraussetzungen im Zeitpunkt der Antragstellung erfüllt waren und derzeit (noch) erfüllt sind.
- 4.3. Anderenfalls wäre der Antrag auf Eintragung in das Register der geschützten traditionellen Spezialitäten wegen Verstoßes gegen Art. 21 Abs. 1 lit. a) i.V.m. Art. 49 Abs. 1 Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 abzulehnen.

5. Zum Verstoß gegen Art. 21 Abs. 1 lit. b) Verordnung (EU) Nr. 1151/2012

- 5.1. Ungeachtet der vorstehenden Ausführungen verstößt die beabsichtigte Eintragung „DÖNER“ in das von der EU-Kommission geführte Register geschützter traditioneller Spezialitäten gegen Art. 21 Abs. 1 lit. b) Verordnung (EU) Nr. 1151/2012. Daher ist der Antrag abzulehnen.
- 5.2. Die Verwendung des Namens „DÖNER“ ist nach Art. 21 Abs. 1 lit. b) Verordnung (EG) Nr. 1151/2012 in den Rechtsordnungen der Mitgliedstaaten für ähnliche Agrarerzeugnisse oder Lebensmittel rechtmäßig, anerkannt und von wirtschaftlicher Bedeutung; die Bewertung erfolgt dabei für das Gebiet der europäischen Union (vgl. Art. 21 Abs. 2 Verordnung (EG) Nr. 1151/2012). Insofern wird beispielhaft (für die Bundesrepublik Deutschland) auf die als *Anlage 1* beigefügte Ziff. 2.1.4.2 der Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse, die Teil des deutschen Lebensmittelbuchs sind, sowie (für die Republik Österreich) auf A.6.1.1.1 Döner Kebab des Österreichischen Lebensmittelbuchs (Codex alimentarius austriacus), beigefügt als *Anlage 2*, verwiesen.

Sowohl der nach § 76 LMSVG geschaffene österreichische Codex als auch die auf Grundlage von § 15 LFGB erlassenen deutschen Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse sowie das darauf abgeleitete Bezeichnungsschema beschreiben die Herstellung, Beschaffenheit und sonstigen Merkmale eines „Döner Kebab“ in dem jeweiligen Mitgliedstaat. Das deutsche und österreichische Lebensmittelbuch sowie die darin enthaltenen Leitsätze bzw. Codex-Kapitel sind durch die beteiligten Verkehrskreise (Hersteller, Händler, Verbraucher und Lebensmittelüberwachung) sowie die Rechtsprechung (vgl. AG Saarbrücken, Urteil vom 20. März 2009 – 43 OWi 425/08) rechtmäßig anerkannt.

Auch haben die entsprechend hergestellten Produkte eine wirtschaftliche Bedeutung. Allein in der Bundesrepublik Deutschland werden rund 90% der in der Europäischen Union verzehrten Döner-Produkte hergestellt. Täglich wurden nach statista im Jahr 2023 rund 400 t täglich Döner in Deutschland produziert, wobei rund 60.000 Menschen unmittelbar in diesem Sektor beschäftigt sind:

The screenshot shows a Statista search result for 'Ausgewählte Kennzahlen zum Markt für Döner und Kebap in Deutschland und Europa im Jahr 2023'. The main table lists the following data:

Merkmal	Merkmal
Produzierter Döner pro Tag (in Tonnen)	400
Anzahl der Beschäftigten	60.000
Umsatz pro Jahr in Deutschland (in Milliarden Euro)	2,4
Umsatz pro Jahr in Europa (in Milliarden Euro)	12

Additional information from the screenshot includes: 'Es werden die Daten 1 bis 4 angezeigt von insgesamt 4', '© Statista 2024', and a 'DOWNLOAD' section with options for PDF, XLS, PNG, and PPT. The 'Quelle' section lists 'Statista Research nutzen' and the 'Veröffentlichungsdatum' as '2023'.

Ähnlich verhält es sich in Österreich.

5.3. Vor diesem Hintergrund ist der Antrag auch nach Art. 21 Abs. 1 lit. b) Verordnung (EU) Nr. 1151/2011 abzulehnen.

6. Zusammenfassung

6.1. Die beabsichtigte Eintragung „DÖNER“ in das von der EU-Kommission geführte Register geschützter traditioneller Spezialitäten verstößt gegen 18 Abs. 1 lit. a), Abs. 2 lit. a) sowie Abs. 4, gegen Art. 49 und gegen Art. 21 Abs. 1 lit. a) Verordnung (EU) Nr. 1151/2012. Daher ist der Antrag abzulehnen.

6.2. Darüber hinaus ist der Antrag nach Art. 21 Abs. 1 lit. b) Verordnung (EG) Nr. 1151/2012 abzulehnen, da der Name „DÖNER“ in den Rechtsordnungen der Mitgliedstaaten – wie beispielhaft für die Bundesrepublik Deutschland und die Republik Österreich aufgezeigt – für ähnliche Agrarerzeugnisse oder Lebensmittel rechtmäßig, anerkannt und von wirtschaftlicher Bedeutung ist.

Nach alledem ist der Antrag auf Eintragung als garantiert traditionelle Spezialität abzulehnen.


 Dr. Markus Kraus
 Rechtsanwalt

Anlagen:

Vollmacht

BLE, Formular (Einspruch)

A1 – DLMBK, Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse (Döner Kebab)

A2 – Lebensmittelbuch Österreich, Döner Kebab