



Publikacja wniosku o rejestrację nazwy zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. b) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(C/2024/2873)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) ⁽¹⁾ nr 1151/2012 w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

SPECYFIKACJA PRODUKTU BĘDĄCEGO GWARANTOWANĄ TRADYCYJNĄ SPECJALNOŚCIĄ

„DÖNER”

Nr WE: TSG-TR-02843 – 20 maja 2022 r.

Państwo członkowskie lub państwo trzecie „Turcja”

1. **Nazwa lub nazwy, które mają być zarejestrowane**

„Döner”

2. **Typ produktu [zgodnie z załącznikiem xi]**

Klasa 1.2. Produkty wytworzone na bazie mięsa (podgotowanego, solonego, wędzonego itd.)

3. **Podstawy do rejestracji**

3.1. *Czy produkt*

jest wynikiem sposobu produkcji lub przetwarzania odpowiadającego tradycyjnej praktyce w odniesieniu do tego produktu lub środka spożywczego, lub jego skład odpowiada takiej praktyce;

jest wytwarzany z tradycyjnie stosowanych surowców lub składników.

[Podać wyjaśnienie]

„Döner” to tradycyjny produkt mięsny przygotowany przez nadziewanie cienko i poziomo krojonych plastrów wołowiny, baraniny lub kurczaka w poziomie na wykonany ze stali nierdzewnej rożen „Döner”, a następnie gotowanie ich przez obracanie rożna w pionie wokół jego osi przed ogniem. Przed gotowaniem cienkie i krojone poziomo plastry mięsa marynuje się w mieszance jogurtu lub mleka, przecieru z papryki lub przecieru pomidorowego, ziół, przypraw i soli. Podczas nabijania na rożen warstwy mięsa przekłada się krojonymi poziomo plasterkami tłuszczu wewnętrznego, łożu lub plasterkami tłuszczu z ogona baraniego. Jako surowiec mięsny wykorzystuje się duże kawałki wołowiny lub baraniny, mieloną wołowinę lub mieloną baraninę lub ich mieszanę, lub mięso z kurczaka.

Pochodzący ze Stambułu „Döner” rozpowszechnił się w innych miastach obszaru osmańskiego od początku XIX wieku. Przygotowywano go i sprzedawano w restauracjach oraz karczmach. Według manuskryptu Takiyyiddina początku gotowania produktu „Döner” w pionie sięgają 1546 roku. Sposób przygotowania (krojenie w plastry, marynowanie, nabijanie na pręt) i gotowanie w pozycji pionowej przez obracanie stanowi tradycyjną cechę procesu produkcji.

Twierdzi się, że pierwszym krajem w Europie, w którym pojawił się „Döner”, była Grecja, w związku z wymianą ludności między Turcją a Grecją w 1922 r. W Grecji nazwano go „gyro”.

„Döner” stał się kulturowym symbolem imigracji tureckiej do Europy, w szczególności do Niemiec, która była szczególnie intensywna w latach 1962–1979. Według Stowarzyszenia Tureckich Producentów „Döner” w Europie (ATDID) przygotowywanie produktu „Döner” rozpoczął turecki pracownik Kadir Nurman w Berlinie w 1972 r. Od tego czasu nazwa i proces produkcji pozostały niezmiennione i upowszechniły się na szeroką skalę w Niemczech oraz innych krajach europejskich.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2012/1151/oj>

Ostatecznie „Döner” stał się jednym z najpopularniejszych etnicznych dań kuchni ulicznej. Po 35 latach badań niemiecki socjolog Eberhard Seidel wydał w 2022 r. książkę zatytułowaną „Döner: Eine türkisch-deutsche Kulturgeschichte”, aby uczcić 50-lecie obecności produktu „Döner” w Niemczech.

3.2. Czy nazwa

jest tradycyjnie stosowana w odniesieniu do konkretnego produktu;

określa tradycyjny lub specyficzny charakter produktu.

[Podać wyjaśnienie]

Wyrażenie „Döner” odnosi się do tradycyjnej techniki gotowania, a nie do obszaru geograficznego. W Słowniku języka tureckiego wydanym przez Turecki Instytut Językowy opisano „Döner” jako rodzaj kebabu otrzymywanego przez nabijanie poziomo plasterów mięsa na metalowy pręt, znany jako rožen döner, a następnie gotowanie ich w pozycji pionowej przed ogniem przez obracanie różną wokół jego osi. „Döner” pochodzi od czasownika „dönmek”, który w języku polskim oznacza „obracać”.

W Europie stał się on jednak znany jako „Döner kebab”. W tym przypadku „kebab” jest nazwą rodzajową stosowaną w odniesieniu do każdego rodzaju mięsa gotowanego przed ogniem i jest pierwotnie słowem arabskim. Istnieje kilka rodzajów kebabów, takich jak Adana Kebab, Urfa Kebab, Şiş Kebab, Patlıcan Kebab, Kuyu Kebab itp. Wszystkie te kebaby, z wyjątkiem „Döner Kebab”, są wytwarzane z mięsa mielonego (Adana Kebab), mięsa pokrojonego w kostkę (Patlıcan Kebab i Şiş Kebab, Tokat Kebab) lub z całych tusz (Kuyu Kebab). Przed gotowaniem są one nabijane na krótki pręt i gotowane poziomo nad ogniem lub pionowo w studni.

Jak wspomniano wcześniej w książce niemieckiego socjologa Eberharda Seidela, określenie „Döner” lub „Döner Kebab” nie zmieniło się od czasu, gdy produkt ten został po raz pierwszy wyprodukowany w Berlinie w 1972 r. Wydano kilka artykułów naukowych wskazujących, że określenia „Döner” lub „Döner Kebab” są powszechnie akceptowane i używane w całej Europie, jak pokazano poniżej. Działają nawet stowarzyszenia założone przez producentów produktu „Döner” w Niemczech i Europie.

4. Opis

4.1. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1, w tym jego najważniejszych cech fizycznych, chemicznych, mikrobiologicznych lub organoleptycznych, świadczących o jego szczególnym charakterze (art. 7 ust. 2 przedmiotowego rozporządzenia)

„Döner” to tradycyjny produkt mięsny gotowany pionowo przed ogniem, na różnie obracany wokół jego osi, po zamarynowaniu cienko i poziomo krojonych plasterów z tuszy wołowej, baraniej lub tuszy kurczaka, które marynuje się w różnych przyprawach (pieprz czarny, pieprz biały, papryka czerwona), tymianku i soli. W razie potrzeby dodaje się jogurt lub mleko i cebulę. Do marynowania mięsa z kurczaka nie używa się mleka. Następnie płaty mięsa nabija się na rožen wraz z cienko i poziomo pokrojonymi plasterami tłuszczu zwierzęcego (wewnętrznego tłuszczu wołowego, łoju lub tłuszczu z ogona baraniego). Jako surowca mięsnego można również użyć mielonej wołowiny lub baraniny bądź ich mieszanki. W zależności od użytego surowca mięsnego wyróżnia się produkty „Döner” z mięsa czerwonego (z wołowiny i baraniny) oraz „Döner” z kurczaka.

Döner z mięsa czerwonego można sklasyfikować dodatkowo według postaci mięsa czerwonego jako *Yaprak* (w plasterach), *Kıyma* (mielone) i *Karışık* (mieszanka).

1. *Yaprak* „Döner” (Döner z mięsa w plasterach) jest wytwarzany z dużych kawałków tuszy wołowej lub baraniej, które kroi się poziomo w plastry o grubości 3–5 mm.
2. *Kıyma* „Döner” (Döner z mięsa mielonego) produkuje się z mielonego mięsa czerwonego z tuszy wołowej lub baraniej. Ten rodzaj produktu „Döner” zawiera 100 % mielonego mięsa z tuszy wołowej lub baraniej.
3. *Karışık* „Döner” (mieszany Döner) jest wytwarzany z cienko i poziomo krojonych plasterów mięsa wołowego (co najmniej 60 %) i mielonego mięsa wołowego lub baraniego (nie więcej niż 40 %).

„Döner” z kurczaka

Wytwarza się go z mięsa kurczaka (z udek i piersi) krojonego poziomo w plastry o grubości 1–2 cm.

Poniżej przedstawiono niektóre właściwości fizyczne i chemiczne surowego produktu „Döner”, niezależnie od jego rodzaju.

- Zawartość tłuszczu w masie: maksymalnie 25 % w produkcie z mięsa czerwonego i 20 % w produkcie z mięsa drobiowego.
- pH: 5,2–6,3 niezależnie od typu produktu „Döner”.
- Zawartość soli w masie: maksymalnie 2 %.
- Zawartość kolagenu w całkowitej masie mięsa: maksymalnie 15 % w produkcie z mięsa czerwonego i 10 % w produkcie z mięsa drobiowego.
- Skrobia + białko roślinne w masie: maksymalnie 1,0 %.
- Zawartość amoniaku: maksymalnie 30 mg/100 g.
- Liczba nadtlenkowa tylko w tłuszczu wyekstrahowanym z mrożonego produktu „Döner”: maksymalnie 1,5 mmol O₂/kg.

„Döner” nie może zawierać białek pochodzenia niezwierzęcego, skrobi, substancji zawierających skrobię, soi ani produktów sojowych. Ilość skrobi i białka roślinnego, które mogą pochodzić ze składu przypraw, nie może przekraczać 1 % całkowitej masy. „Döner” wytwarzany z mięsa kurczaka nie może zawierać narządów wewnętrznych, obcych tkanek ani mechanicznie oddzielnego mięsa drobiowego. Obecność przekrwienia i węzłów chłonnych w mięsie jest niedopuszczalna. Wszystkie rodzaje mięsa należy pozyskiwać od zdrowych zwierząt.

Niezależnie od rodzaju produktu „Döner” gotowana część powierzchni jest ścinana od góry do dołu w formie cienkich pasków o grubości od 3 do 5 mm podczas gotowania. W ugotowanym i odkrojonym pasku „Döner” można wyraźnie odróżnić i łatwo oddzielić warstwy mięsa i tłuszczu. Podczas gotowania część produktu „Döner” zwrócona w stronę ognia staje się ciemnobrązowa i czasami chrupiąca, natomiast część ścinana ma jaśniejszy brązowy kolor i miększą teksturę.

Ugotowany „Döner” ma charakterystyczny smak grillowanego mięsa. W zależności od użytego źródła ognia aromat może się zmieniać. Gdy użyty źródło ognia stanowi drewno, w aromacie grillowym pojawia się aromat wędzenia. Podczas gotowania na ogniu warstwa tłuszczu topi się do pewnego stopnia, co wpływa na ogólny smak produktu. Dzięki zastosowaniu pasty cebulowej i jogurtu podczas marynowania produkt „Döner” zyskuje grillowo-cebulowy, lekko kwaśny posmak. Zależnie od ilości dodanego pieprzu czarnego, papryki czerwonej, pieprzu białego, tymianku i soli produkt może mieć również ostry i słony smak oraz delikatny aromat tymianku.

- 4.2. *Opis metody wytwarzania produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1, obowiązkowo stosowanej przez producenta, w tym, w stosownych przypadkach, charakteru i właściwości używanych surowców lub składników oraz metody przygotowywania produktu (art. 7 ust. 2 przedmiotowego rozporządzenia)*

Przygotowanie surowca i proces produkcyjny:

Składniki

„Döner” z mięsa czerwonego

- 100 kg mięsa z tuszy wołowej bydła w wieku co najmniej szesnastu miesięcy bądź mięsa z udźca lub grzbietu barana w wieku co najmniej sześciu miesięcy.
- 8–10 kg tłuszczu zwierzęcego (tłuszczu okołonerkowego wołowego, wewnętrznego tłuszczu wołowego, tłuszczu z ogona owczego, łaju)
- 2,0–3,0 kg jogurtu lub mleka, w razie potrzeby,
- 2,0–3,0 kg cebuli
- 2,0–3,0 kg soli
- 100–200 g pieprzu czarnego
- 100–200 g pieprzu białego
- 100–200 g papryki czerwonej
- 100–200 g tymianku

„Döner” z kurczaka

- 100 kg mięsa z piersi lub uda kurczaka
- 8–10 kg tłuszczu zwierzęcego (tłuszczu okołonerkowego wołowego, wewnętrznego tłuszczu wołowego, tłuszczu z ogona owczego, łoju)
- 2,0–3,0 kg jogurtu, w razie potrzeby; w przypadku produktu „Döner” z kurczaka nie stosuje się mleka
- 2,0–3,0 kg cebuli
- 2,0–3,0 kg soli
- 100–200 g pieprzu czarnego
- 100–200 g pieprzu białego
- 100–200 g papryki czerwonej
- 100–200 g tymianku
- 500–1 000 g pasty z papryki lub przecieru pomidorowego

Produkcja

Przygotowanie bloku „Döner”:

- Mięso czerwone kroi się poziomo w plastry o grubości 3–5 mm lub mięso z kurczaka kroi się na plastry o grubości 1–2 cm za pomocą urządzeń lub noży przeznaczonych do kontaktu z żywnością.
- Płaty mięsa dokładnie miesza się z przyprawami, tymiankiem i solą w celu zamarynowania. Oprócz soli i przypraw w razie potrzeby można użyć cebuli, mleka i jogurtu.
- Do marynowania plastrów z kurczaka dodaje się również przyprawy, tymianek i sól. Oprócz soli i przypraw w razie potrzeby można użyć cebuli, papryki, przecieru pomidorowego i jogurtu. Do marynowania mięsa z kurczaka nie używa się mleka.
- Następnie mięso odstawia się na co najmniej 10 godzin w temperaturze +4 °C.
- Po zamarynowaniu plastry mięsa nabija się poziomo na metalowy pręt ze stali nierdzewnej, znany jako rożen döner. Podczas nabijania na rożen co 3–5 warstw mięsa umieszcza się plastry łoju wołowego lub plastry tłuszczu z ogona baraniego o grubości 3–5 mm, bez pozostawiania przestrzeni między nimi. Procedurę tę rozpoczyna się od dołu, a kończy na górze, tworząc „blok Döner”.
- Surowy blok „Döner” przycina się następnie specjalnym nożem ze stali nierdzewnej (o długości ok. 55 cm), znanym jako nóż döner, aby utworzyć kształt jajka, czółna lub stożka.
- Surowy blok „Döner” można zamrozić w komorze zamrażalniczej w temperaturze -40 °C, a następnie przechowywać w pomieszczeniach magazynowych w temperaturze -18 °C przez maksymalnie sześć miesięcy. Produkty mrożone przewozi się w pojazdach chłodniczych w temperaturze -18 °C bez przerywania łańcucha chłodniczego. Surowe bloki „Döner” można również przechowywać w temperaturze od 0 do +4 °C przez maksymalnie 12 godzin w lokalu.

Technika gotowania

- Surowy blok „Döner” wyjęty z lodówki umieszcza się pionowo przed piecem „Döner” z regulowanym paleniskiem w odległości 10–15 cm od ognia i wstępnie gotuje się przez co najmniej 45 minut, ciągle obracając, aż cała powierzchnia będzie lekko ugotowana i zespolona.
- Podczas gotowania produktu „Döner” stosuje się różne systemy źródła ognia, takie jak gaz ziemny, prąd elektryczny, przewody rurowe, drewno i węgiel.
- Podczas gotowania powierzchni blok „Döner” obraca się, tak aby nieugotowane części były skierowane w stronę ognia. Ugotowane części ścina się stopniowo od góry do dołu nożem ze stali nierdzewnej znanym jako nóż döner (o długości ok. 55 cm) lub urządzeniem mechanicznym w przypominające wstęgi paski o grubości 3–5 mm.

4.3. Opis najważniejszych elementów decydujących o tradycyjnym charakterze produktu (art. 7 ust. 2 przedmiotowego rozporządzenia)

Niektóre tradycyjne cechy produktu „Döner” produkowanego w Turcji i Europie są następujące:

- Krojenie mięsa czerwonego poziomo nożem na kawałki o grubości 3–5 mm, a mięsa kurczaka na kawałki o grubości 1–2 cm.
- Stosowanie różnych rodzajów przypraw i soli. W razie potrzeby do marynowania produktu „Döner” z czerwonego mięsa wykorzystuje się mleko lub jogurt. W produkcie „Döner” z kurczaka nie używa się mleka.
- Nadziewanie plastrów mięsa na rożen döner i przekładanie ich na tym etapie jednym lub większą liczbą plasterów wewnętrznego tłuszczu wołowego i łoju oraz plasterami tłuszczu z ogona baraniego i łoju baraniego.
- Nadawanie kształtu blokowi „Döner” przez przycinanie nożem w kształt jajka, czółna lub stożka po umieszczeniu plasterów mięsa i tłuszczu na rożnie döner.
- Gotowanie bloku „Döner” przez obracanie go pionowo wokół jego osi przed ogniem.
- Cięcie produktu „Döner” na cienki pasek o grubości 2–5 mm od góry do dołu za pomocą noża döner.

W wielu filmach dokumentalnych, raportach, różnych materiałach wideo znalezionych w unijnej bazie danych przedsiębiorstw produkującym „Döner” wyraźnie pokazano tradycyjne cechy produktu „Döner”, takie jak przygotowywanie bloków Döner z poziomo pokrojonych plasterów mięsa i gotowanie ich w pionie. W sprawozdaniu Deutsche Welle pt.: „Döner Kebab: How The Turkish Dish Came To Germany” z 2021 r. autorstwa Maxa Modlera oraz w wyprodukowanym przez ZDF filmie dokumentalnym autorstwa Sebastiana Lege: „Die Tricks der Lebensmittelindustrie” z 2021 r. przedstawiono podróż produktu „Döner” z Turcji do Europy oraz jego tradycyjne cechy.

Ponadto w wytycznych dotyczących mięsa i produktów mięsnych opublikowanych 28 lipca 2022 r. w Dzienniku Federalnym przez niemieckie Federalne Ministerstwo Żywności i Rolnictwa opisano etapy produkcji i składniki, które należy stosować w kebabie „Döner”. Obecnie w niektórych niemieckich krajach związkowych, takich jak Bawaria, oferuje się oficjalne „szkolenia dla masarza kebabu Döner lub specjalisty ds. przyrządzania Döner Kebab”. W ośrodkach tych naucza się tradycyjnego przygotowywania bloków „Döner” i technik gotowania w pionie.

„Döner” jest najpopularniejszym daniem kuchni ulicznej nie tylko w Niemczech, ale także w innych krajach europejskich, na przykład we Francji, gdzie jest trzecim najchętniej kupowanym daniem tej kuchni. W mediach europejskich można znaleźć liczne wiadomości, sprawozdania i reklamy dotyczące produktu „Döner”. İbrahim Sirkeci (2016) w swoim artykule zatytułowanym „Transnational Döner Kebab taking over the UK” opublikowanym w Transnational Marketing Journal (TMJ) opisuje, jak „Döner” zyskał popularność w Zjednoczonym Królestwie. W rozdziale książki zatytułowanej „MC Kebab: Döner Kebab and the Social Positioning Struggle of German Turks” w „Changing food habits: case studies from Africa, South America and Europe” pod redakcją Caroli Lentz, z 1999 r., Ayşe S. Çağlar bada wyłącznie historię produktu Döner w Europie oraz jego aspekty społeczne i ekonomiczne. W rozdziale tym podkreślono sukces, jaki „Döner” odniósł w Europie dzięki swoim tradycyjnym cechom. Maren Möhring, w napisanych przez siebie rozdziałach książki zatytułowanej „Döner Kebab and West German Consumer (Multi-) Cultures in Hybrid Cultures-Nervous States” pod redakcją Ulrike Linder, Maren Möhring, Marka Steina i Silke Stroh, opublikowanej w 2011 r., opisuje „dönerci” jako osobę, która piecze mięso na pionowym rożnie i kroi je ostrym nożem przypominającym miecz.

Wartość gospodarcza produktu „Döner” w Europie wynosi około 3,5 mld EUR. W Europie sektor ten reprezentuje Stowarzyszenie Tureckich Producentów „Döner” w Europie (ATDID), założone w 1996 r.