



Die unieke smaak van Karoo-skaap kan hoofsaaklik toegeskryf word aan ses plantsoorte wat die skape vreet.

Foto: THINKSTOCK

## VLEIS

# Karoo-lam-plakker beskerm verbruiker

**V**erbruikers is deesdae meer ingelig en wil dus weet wat hulle koop.

Die nuwe Karoo-lam-sertifiseringsmerk wat in Kaapse Food Lovers Markets te koop is, is veel meer as net 'n plakker op jou vleis – dit is 'n strategie om verbruikers te beskerm.

Die filosofie daaragter was van die begin om te keer dat verbruikers om die bos gelei word, het prof. Johann Kirsten, hoof van die departement van landbou-ekonomie aan die Universiteit van Pretoria, vandeeweek gesê.

“Die naam ‘Karoo’ het natuurlik sentimentele waarde en positiewe konnotasies, wat maklik misbruik word.”

Kirsten is deel van 'n span navorsers en boere wat al die afgelope vyf jaar werk om dié sertifiseringsmerk te vestig.

“In Europa is daar wetgewing in plek wat van toepassing is op byvoorbeeld parmaham of sekere soorte kase wat eie aan 'n spesifieke streek is,” het Kirsten verduidelik.

“Suid-Afrika het nie die spesifieke wetgewing wat hierdie produkte met 'n bepaalde streekidentiteit beskerm nie.”

Deur 'n bepaalde protokol by die nasionale departement van landbou te laat registreer, word “Karoo-lam” nou wêl onder wetgewing oor die etikettering van voedsel beskerm.

Onder die nuwe merk moet die diere antibiotika- en hormoonvry en vrylopend wees, maar dit is nie al wat die unieke smaak van Karoo-lam bepaal nie.

Volgens studies van die Landbounavorsingsraad kan dié smaak hoofsaaklik toegeskryf word aan ses plantsoorte wat die skape vreet: silwerkaroo, skaapbossie, kapokbossie, rivierganna, ankerkaroo en perdebos.

Dié plantegroei kom in dele van die Noord-, Wes- en Oos-Kaap en in die

suide van die Vrystaat voor.

Boonop kan die kodes op die Karoo-lam-verpakking met 'n slimfoon geskandeer word, wat verbruikers na dié merk se webwerf verwys.

“Mense kan op ons webwerf gaan naspoor presies waar die plaas is, wie die boer is en wat elke boer se verhaal is. Dit is net soos dit wat jy ook soms op die agterkant van 'n wynbottel kan lees,” het Bertus Steenkamp, 'n boer van die Carnarvon-omgewing wie se skaapvleis onder die merk gesertifiseer is, gesê.

“Ons is baie trots op hierdie hele proses. Ek dink dit gaan baie vir die Karoo-boer en sy nageslag beteken,” het hy bygevoeg.

## Wat sê die merk?

**Vleis wat dié sertifiseringsmerk het, moet aan 'n paar basiese vereistes voldoen:**

- Die vleis moet beslis 'n Karoo-smaak hê;
- Die skaap of lam moes vrylopend in inheemse Karoo gebied gewees het;
- Skaap wat in die Karoo gebore is, voldoen aan die vereistes. Skaap wat elders

gebore is, moet minstens ses maande voordat hulle geslag is vrylopend in die Karoo-gebied gewees het;

- Die merk is nie beperk tot een spesifieke ras nie;
- Geen hormone mag toegedien word nie; en
- Die vleis moet teruggespoor kan word na die plaas van oorsprong.