

Ontsluit reuse waarde van unieke vleis

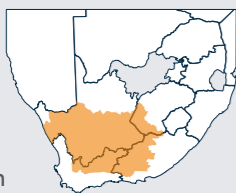
Daar lê groot kommersiële waarde opgesluit in sertifisering vanweë die unieke reputasie van die naam “Karoo” en Karoolam. Dit moet egter behoorlik toegepas word om misbruik te voorkom.

LIGGING

Karoo

KORTOM

- Die verbruiker het toenemend 'n behoefte om die oorsprong, geskiedenis en gesondheidswaarde van kos te verstaan.
- Karoolam moet beskerm word teen opportuniste wat die waarde daarvan besef en dit misbruik.
- Staatswetgewing beskerm Karoolam in 'n mate. Slagplase en boere moet egter deel wees van die sertifiseringskema voor Karoolam bemark kan word.



Min boere en vleishandelaars is bekend met die wetlike aspekte van vleishandel. Daarom bied die sertifiseringskema vir Karoo vleis van Oorsprong 'n manier vir boere, slagplase en kleinhandelaars om aan Suid-Afrikaanse wetgewing te voldoen.

Daarbenewens is die oorsprong van voedsel 'n nuwe verbruikersneiging in die voedselbedryf, en natuurlik soek verbruikers waarborges daarvoor. Verbruikers het deesdae die behoefte om die oorsprong, geskiedenis en gesondheidswaarde van kos te weet en te verstaan. 'n Unieke smaak en die gedagte om regstreeks met jou produsent te kan praat oor die produk wat jy aan die etenstafel geniet, is iets waarna vele streef. Die stories oor kos is iets wat die maaltyd interessant maak en samesyn tussen vriende en familie optower.

Dit is danksy dié neiging dat produkte, soos Karoolam, geweldige aftrek kry in die media. Selfs prof. Tim Noakes sê deesdae dat 'n dieet met Karoolam as basis gesond is.

In die unieke reputasie van die naam “Karoo”, en spesifiek “Karoolam”, lê groot kommersiële waarde opgesluit. Baie entrepreneurs skroom glad nie om die woord

“Karoolam” te gebruik nie, al kom die vleis nie eens uit die Karoo nie. Menige restaurant kondig met trots op hul spyskaart aan dat hulle “Karoolam” bedien. As jy dan die sjef konfronteer oor waar in die Karoo die lam vandaan kom, kry 'n mens antwoorde soos “ek weet nie”, “Malmesbury/Gouda” of “Christiana”. In wese word daar vir die verbruiker gejok. Verder word die arme Karoo-boere ingeloopt omdat hulle nie die regte waarde vir hul produk kry nie.

Die meeste Karoo-boere weet hulle lewer 'n unieke produk, maar min van hulle is in staat om waarde toe te voeg en dit na die verbruiker te versprei. Hul produk vorm deel van die kommoditeitsmark en verdwyn in die niet tussen lammers van voerkrale, ander streke van Suid-Afrika (en selfs Namibië) en word dan in kettingwinkels onder oninspirerende, vaal name, soos *free range* of *natural*, verkoop.

Hierdie bekommernis oor die misbruik van die naam “Karoo”, asook die feit dat Karoolam nie sy regte prys kry nie, het daartoe gelei dat Karoo-boere in 2009 'n versoek aan die Karoo-ontwikkelingstigting (KDF) gerig het om Karoolam te beskerm, soos sjampanje en parmaham in Europa.

Omdat Suid-Afrika nie spesifieke wetgewing het om streeksname te beskerm nie, moes die KDF bestaande wetgewing gebruik om 'n manier te vind om Karoo vleis van Oorsprong te beskerm.

ONWETTIG

Dit is onwettig om die woord “Karoolam” op vleis of vleisprodukte aan te bring tensy jy aan sekere wetlike voorskrifte voldoen. Wet wat die gebruik van die woord “Karoolam” op vleis reguleer, is die Wet op Landbouproduktstandaarde en die Wet op Voedingmiddels, Skoonheidsmiddels en Ontsmettingsmiddels.

Ingevolge artikel 15 van die Wet op Landbouproduktstandaarde (Wet 119 van 1990) is Regulasie Nr. R. 863 (Regulasies betreffende die klassifisering en merk van vleis bestem vir verkoop in die Republiek van Suid-Afrika) op 1 September 2006 uitgevaardig. Regulasie

REEKS
OOR
KAROOLAM
- DEEL 2



23(2) van die klassifiseringsregulasies stipuleer dat geen gehaltemerk op 'n karkas of op die vleis daarvan aangebly mag word nie. 'n Gehaltemerk word beskou as 'n aanduiding wat die verbruiker kan beïnvloed in sy of haar keuse wanneer die vleis gekoop word. Dit sluit dus die oorsprong van die karkas in. Dit word algemeen aanvaar dat “Karoo” 'n gehaltemerk is. Spesiale toestemming moet dus gegee word indien 'n mens of 'n instansie 'n gehaltemerk op karkasse en die vleis daarvan wil aanbring. Die regulasies maak voorsiening vir 'n “handelsmerkregistrasie” om in die rolmerk gebruik te word (en maatreëls word gegee vir stempelmerke).

Regulasie 23(1) stipuleer egter dat geen misleidende inligting op 'n karkas of vleis mag verskyn nie – dus, indien 'n mens of 'n instansie 'n gehaltemerk wil aanbring, moet dit aan iets gekoppel word, anders is dit misleidend.

Dit is waarom 'n protokol by die Departement van Landbou, Bosbou en Visserie geregistreer word voordat iemand 'n ge-

REEKS OOR KAROOLAM

Dit is meer as drie jaar sedert die eerste gesertifiseerde Karoolam in November 2011 in die Wes-Kaap verkoop is. Baie mense vra deesdae waar staan die proses om Karoolam te beskerm. In dié artikel, die tweede van vier, skryf prof. Johann Kirsten, hoof van die departement landbou-ekonomie, voorligting en landelike ontwikkeling aan die Universiteit van Pretoria, hoe die sertifiseringskema vir Karoolam waarde vir boere en slagplase ontsluit.



Toestemming moet gegee word indien 'n mens of instansie op karkasse en die vleis daarvan 'n gehaltemerk wil aanbring.

halte- of sertifiseringsmerk, soos “natural”, “free range” of “Karoolam” kan aanbring. Die gehaltemerk word dus aan 'n protokol gekoppel, en die SA Vleisbedryfsmaatskappy (Samic) kyk dat die gehaltemerk daaraan voldoen. Samic kyk dus net dat dit wat die mens of instansie sê die gehaltemerk beteken, wel die geval is. Sonder so 'n protokol mag jy geen merk aanbring nie.

'n Slagplase mag nie eers die woord “lam” in die verkoopproses gebruik as die instelling nie die Samic-oudit vir vleisklassifisering geslaag het nie.

Om aan hierdie reëls ingevolge die Wet op Landbouproduktstandaarde te voldoen, het die KDF in 2011 'n protokol geregistreer om die woorde “Certified Karoo Meat of Origin” op karkasse en vleisprodukte wat uit die Karoo kom, aan te bring. Plase, slagplase en kleinhandelaars moet aan die reëls van die protokol voldoen om die woorde te gebruik. Die KDF het ook 'n sertifiseringsmerk by die Kommissie vir Intellektuele Eiendom en Maatskappye (CIPC) geregistreer en deur die departement toestemming gekry om die sertifiseringsmerk as vleisstempel en as rolmerk te gebruik.

Die KDF het die sertifiseringsmerk ontwerp, en dit word kragtens die Wet op Handelsmerke beskerm.

Die KDF het ook in 2013 op versoek van kleinhandelaars 'n rollermerk vir skaap/lam-karkasse geregistreer. Dit bevat die insetsel “CERT KMOO”. Die landboudepartement het ook die versoek toegestaan dat gesertifiseerde Karoolam-karkasse wat van geregistreerde plase af kom en by geregistreerde slagplase geslag word, voortaan die rollermerk sowel as die vleisstempel mag dra. Dit bied dus 'n goeie manier om Karoolam in die handel te eien.

Die Wet op Voedingmiddels, Skoonheids-

middels en Ontsmettingsmiddels (Wet 54 van 1972), wat onder die Departement van Gesondheid val, bepaal in Afdeling 5(1) dat enigiemand skuldig is aan 'n kriminele oortreding in die volgende gevalle:

- (a) Maak 'n valse of misleidende advertensie van enige voedingsmiddel (...);
- (b) Vir die verkoopdoeleinde, beskryf enige voedingsmiddel (...) op 'n valse of misleidende manier met betrekking tot sy oorsprong (...), gehalte (...) of plek van vervaardiging;
- (c) Verkoop of voer enige voedingsmiddels in (...) vir verkope op die voorafgaande manier.

Gegewe die feit dat die Certified Karoo Meat of Origin-protokol die enigste protokol in dié verband is wat by die landboudepartement geregistreer is, is dit dus logies dat voldoening aan die reëls van die protokol jou in staat stel om die sertifiseringsmerk en die woord “Karoolam” te gebruik. In wese is die sertifiseringskema geskep om aan alle Karoo-boere, slagplase en kleinhandelaars die geleentheid te bied om wettig in Karoolam handel te dryf.

Oortredings met betrekking tot die aanduiding van die oorsprong van enige produk is ook strafbaar ingevolge die Wet op Verbruikersbeskerming. Enige wanvoorstelling oor die oorsprong van 'n produk is strafbaar met minstens R1 miljoen of ses maande tronkstraf.

Verder kan wettige vleishandel slegs plaasvind indien diere geslag word by slagplase wat aan die minimum standaard ingevolge die Wet op Vleisveiligheid voldoen. Dié wet word egter nie baie streng toegepas nie, en daarom vind baie vleis hul weg na die informele mark en Saterdagoggend-kosmarke.

Daar is nog heelwat slagplase in Suid-Afrika wat diere slag en vleis verkoop en veronder die minimum prestasiesyfer van 75% op



LINKS: Karoolam kry groot aftrek in die media. Die misbruik van die woord “Karoo” vir geldelike gewin het die Karoo-ontwikkelingstigting (KDF) genoop om Karoolam te beskerm, soos sjampanje en parmaham in Europa teen uitbuiting beskerm is.

BO: Verpakte vleis met die korrekte etikette en waarmerke.

hul HAS-kontrolekaart behaal. 'n Mens kan nie bekostig dat 'n produk met soveel waarde en inherente reputasie aan swak vleishigiëne gekoppel word nie. Daarom sal slagplase wat nie die 75%-HAS-punt behaal nie, nie gemagtig kan word om gesertifiseerde Karoolam te verkoop nie. Geen kettingwinkelgroep sal in elk geval met sulke slagplase sake doen nie omdat die risiko eenvoudig te groot is.

Bestaande wetgewing verskaf dus 'n mate van beskerming aan Karoolam en keer selfs dat Karoo-boere hul produk as Karoolam kan bemark sonder voldoening aan die wette. Maar as jy deel is van die sertifiseringskema en Samic het bevestig dat jy aan die reëls voldoen, mag jy Karoolam bemark. **LBW**

NAVRAE: Prof. Johann Kirsten, tel. **012 420 3248** of e-pos: **Johann.Kirsten@up.ac.za**. E-pos: **kmoo@cmcon.co.za**. Webwerf: **www.karomeatoforigin.com**.

Volgende week word verduidelik hoe jy vir die Karoolammerk in aanmerking kan kom.

DIE REGTE MERK

Só lyk van die weergawes van die merk wat vir gesertifiseerde Karoo vleis van Oorsprong geregistreer is (soos goedgekeur en gepubliseer in die *South African Patent Journal* in Januarie 2013). Onder (in swart en wit) is die vleisstempel en heel onder is die etiket (dit is ook in swart en wit beskikbaar).

