



**MEAT OF ORIGIN KAROO NPC
(Nr 2012/078056/08)**

Nuusbrief #1/2017

In hierdie nuusbrief gee die direkteure terugvoering aan lede insake die werksaamhede van “Meat of Origin Karoo” (MOOK) - die maatskappy sonder winsbejag wat opgerig is as verteenwoordigende liggaam van deelnemers in die Karoolam voorsieningsketting. Ons verskaf ook besonderhede oor die stand van die sertifiseringskema, bemaking van Karoolam en die ouditering van rolspelers.

Wie is MOOK?

MOOK verteenwoordig alle produsente, abattoirs, vleisverwerkers en kleinhandelaars wat gesertifiseer is, geoudit word en gemagtig is om Karoolam amptelik te verkoop en gebruik te maak van die sertifiseringsmerk. Al die lede van MOOK voldoen dus aan die amptelike protokol wat by DAFF geregistreer is. Die lede soos hier verduidelik is die ‘lede’ van die maatskappy en hou een maal per jaar ‘n jaarvergadering waar direkteure verkies kan word, ouditeure aangestel word en finansies en ledegelde bespreek word.

Om vir Lidmaatskap te kwalifiseer, moet die applikant ‘n boer, handelaar of verwerker van skaapvleis uit die Karoo (“Karoo” word in die protokol gedefinieer) wees, formeel vir lidmaatskap aansoek doen, sy aansoekfoeie betaal en die voorgeskrewe oudit van SAMIC slaag. Indien die applikant se aansoek suksesvol was, moet hy sy jaarlikse ledegeld betaal om sy lidmaatskap te behou. Sonder lidmaatskap, mag die sertifiseringsmerk nie op skaapvleis produkte gebruik word nie en word alle regte wat deur DAFF en SAMIC aan lede verleen word, verbeur. Die ledegelde word hoofsaaklik gehef om die ouditkoste wat deur DAFF en SAMIC gehef word te dek. Hierdie oudits sluit in ‘n tweejaarlikse oudit van ingeskrewe abattoirs, verwerkers en kleinhandelaars en ‘n jaarlikse oudit van 10% van geregistreerde (opbetaalde) plase.

Lidmaatskap van MOOK

Sedert die inwerkingstelling van die sertifiseringskema in 2011 is die volgende aantal entiteite geoudit en gesertifiseer en kwalifiseer dus vir lidmaatskap:

Boere	124
Plase	257
Hektare	1,42 miljoen ha
Abattoirs	Carnarvon, Williston, Calvina (Ramskop), Groblershoop, De Aar, Colesberg
Kleinhandelaars	28
Vleisverwerkers	7

Opbetaalde lede (soos op 30 April 2017)

Boere	47
Abattoirs:	Williston; Carnarvon
Kleinhandelaars	19
Vleisverwerkers:	2

Afsnydatum vir betaling van ledegelde

Die Direkteure doen hiermee 'n vriendelike beroep op alle lede (produsente en kleinhandelaars) wat agterstallig is met hul betaling van die 2017 ledegelde om dit so spoedig as moontlik te vereffen. Die aanvanklike afsnydatum was 28 Februarie 2017 maar ons maak nou 'n reëling dat lede tot en met **15 Junie 2017** kans gegee word om hul lidmaatskap aktief te maak. Weens die ouditreelings van SAMIC en DAFF mag geen dier vir bemerking onder die skema gelewer word indien die plaas nie op die amptelike opbetaalde lys van KMOO verskyn nie. Daarom sal die verbod op lewering op agterstallige lede ingestel word met ingang van 19 Junie 2017.

Enige versoeke vir nuwe (of opgedateerde) fakture kan aan Christa Malan by kmoo@cmcon.co.za gestuur word.

MOOK jaarvergadering : Williston Gholflklub, 29 September 2016.

Die Maatskappy se tweede jaarvergadering sedert sy formele stigting is gehou te Williston op 29 September 2016. 'n Totaal van **39 lede** het die vergadering in persoon of by proksie bygewoon.

Op die vergadering is drie verdere Direkteure vir die Maatskappy genomineer en verkies en is hulle intussen formeel by CIPC geregistreer. Die direkteure van MOOK is tans die volgende persone:

- Prof Johann Kirsten (Voorsitter en verteenwoordiger van Karoo Development Foundation)
- Mnr Albertus Erasmus (sekretaris en tesourier)
- Mnr Bertus Steenkamp
- Mnr Coetzee Reitz
- Mnr Brand du Toit
- Mnr Danie Franken

Met hierdie samestelling is boere goed verteenwoordig terwyl beide die opbetaalde abattoirs volledig in die MOOK direksie verteenwoordig is in die persone van Mnre Reitz en Franken.

Die vergadering het ook die finansiële state vir 2015/16 goedgekeur en die befondsing van MOOK se aktiwiteite vir 2017 bespreek. MOOK betaal 'n maandelikse fooi vir Christa Malan Consulting om die MOOK kantoor te bestuur en alle oudits en basiese administrasie te hanteer. Sy is ook MOOK se skakel met SAMIC en hanteer alle nuwe aansoeke en betalings van ledegelde. Benewens die administratiewe kostes, sluit MOOK se lopende kostes ook die ouditfooie van SAMIC in. Williston Abattoir en Carnarvon Abattoir betaal goedgunstiglik 'n maandelikse bydrae van R3600 per maand. Die balans van die maandelikse kostes en ouditfooie moet deur aansoekgelde en jaarlikse ledegelde opgemaak word. Die vergadering het met hierdie realiteite ingedagte besluit om die volgende jaarlikse ledegelde vas te stel:

Produsente:	17c/ha ingeskryf
Abattoirs:	Geen indien hulle volhou met R3600/maand betaling
Kleinhandelaars:	R 1070.00 BTW uitgesluit
Verwerkers:	Geen indien hulle volhou met R3600/maand betaling

Slegs opbetaalde lede sal aan SAMIC en DAFF deurgegee word as gemagtigde produsente of deelnemers aan die sertifiseringskema. Geen boer, abattoir of kleinhandelaar mag vleisprodukte bemark of verkoop onder die vaandel dat dit van oorsprong uit die Karoo is, indien hulle nie ingeskrewe, opbetaalde lede van MOOK is nie.

Die huidige aansoekgelde vir lidmaatskap beloop die volgende:

Boere:	R 1 500.00 BTW uitgesluit
Abattoirs	R 1 500.00 BTW uitgesluit
Kleinhandelaars	R 1 500.00 BTW uitgesluit
Verwerkers	R 1 500.00 BTW uitgesluit

Aansoekvorms is beskikbaar op die webbladsy: www.karomeatoforigin.com

Bemaking en verkope van Karoo lam

Ten spyte van die daling in opbetaalde deelnemers, word daar gedurig nuwe kliënte in die handel gewerf en bly die aantal karkasse wat as gesertifiseerde Karoo Lam verkoop word, dus stabiel (in die orde van 900 tot 1000 karkasse per maand). In 2016 is gemiddeld 924 karkasse per maand verkoop. In die eerste 4 maande van hierdie jaar staan totale verkope reeds op 3 595 ('n gemiddeld van ongeveer 900 karkasse per maand).

Uit 'n administratiewe- en bemakingsperspektief lewer Coetzee Reitz (Williston Abattoir) en Danie Franken (Carnarvon Abattoir) 'n onskatbare diens namens al die lede van MOOK. Die meeste kleinhandelaars (insluitende 'n aantal SPAR winkels) wat 'regte' Karoo lam verkoop, is gesetel in die Wes-Kaap. Dit is ook verblydend om te sien hoe meer en meer van die top restaurante in die Wes-Kaap nou 'n punt daarvan maak om gesertifiseerde Karoo Lam aan te koop en dit vir hul klante aan te bied.

Die MOOK direksie doen steeds baie moeite om media blootstelling en bewusmaking van die konsep van 'Gesertifiseerde Karoolam' vol te hou. Hoewel daar nie ruim fondse vir 'n grootskaalse bemakingsveldtog beskikbaar is nie, verteenwoordig Karoolam so 'n unieke produk en innoverende konsep dat aansienlike gratis publisiteit daaraan verleen word. Onlangse gratis blootstelling word byvoorbeeld verleen in die nuutste *WEG* tydskrif (met sy Karoo voorblad), Die *Prince Albert Friend* koerant (April 2017) en *Stellenbosch Visio* wat in hulle Junie 2017 uitgawe ook 'n volledige kleur artikel oor Karoolam publiseer. Maak seker julle bekom 'n kopie!

Mag ek my eie handelsmerk gebruik as lid van MOOK?

Ja, jy kan jou eie merk registreer en gebruik as jou persoonlike handelsmerk, maar jy mag nie daardie merk of vleisproduk as "oorsprong van die Karoo" of "Karoolam" bemark indien jy nie 'n ingeskrewe

lid van MOOK is en jou verwerker of abattoir sy oudit geslaag het nie. Die nuwe regulasies onder die Landbouprodustandaarde Wet (tans in promulgasie) sal kansvatters behoorlik vasvat, en dus word boere en instansies bemoeid met die Karoo vleisindustrie ten sterkste aangeraai om nie hulle aansprake en/of handelsmerke op fondasies van sand te bou nie! Die Verbruikersbeskermingswet as ook die regulasie insake voedsetiketering by Departement Gesondheid bevat ook verskeie reëls wat die hierdie sake ook reguleer.

Dit is ook nie nodig om duur aparte 'organiese' sertifisering vir Karoolam te bekom nie. "Free range" produksie op natuurlike veld in die Karoo is per definisie 'organies' en as jy die protokol van KMOO nakom en volledig toepas en die KMOO oudit slaag is dit 'n bevestiging van Karoo veeproduksie wat geen onnatuurlike stowwe bevat nie. Die smaak van Karoolam het sy oorsprong van die Karoo weiding en is dus so natuurlik en organies soos dit kan kom.

Een van die dae is jou Karoolam se vel verwerk in 'n leer produk van Yves Saint Laurent!

Die uniekheid van Karoolam en gepaardgaande produkte geniet tans wêreldwye belangstelling en nou het oorsese modehuise boonop ook tot die toneel toegetree! Dit alles as gevolg van die groot nuusdekking wat gesertifiseerde Karoolam oor die afgelope jare ontvang het! Die Direkteure van MOOK het in Maartmaand besoek ontvang van 'n span buitelanders wat geïnteresseerd is om velle van geslagte Karoo lammers (van gesertifiseerde plase) aan te koop vir die leerprodukte van Yves Saint Laurent – een van die groot modehuise in Europa. Hulle was so beïndruk met die storie van die Karoo dat hulle 'n proses van stapel wil stuur om 'egte' Karoo lammers se huide te bekom.

Ten slotte 'n versoek aan alle MOOK lede - versprei die beginsel en uniekheid van ons 'regte' Karoolam en vra nie-deelnemende winkels, padstalle en abattoirs om te registreer sodat hulle kan deel in die ontginning van die ongelooflike potensiaal van Karoolam nie!

Vriendelike groete

Johann Kirsten

Voorsitter: Meat of Origin Karoo

9 Mei 2017