



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

**Nuusbrief #3/2017**

Hierdie is die derde nuusbrief van 2017 aan alle lede van die “Karoo Meat of Origin” Sertifisering skema. In hierdie nuusbrief gee ons terugvoer oor lede betalings en maak ook die datum vir die Algemene Jaarvergadering bekend.

**Algemene Jaarvergadering: Vrydag 6 Oktober 2017**

Volgens die oprigting statuut van die NPO Maatskappy “Meat of Origin Karoo” moet alle lede een maal per jaar vergader om belangrike besluite te neem en ook die finansiële state, ensameer goed te keur. Elke opbetaalde lid – boer, abattoir, verwerker en kleinhandelaars – is gemagtig om die vergadering by te woon en inspraak te lewer in alle besluite. Inderwaarheid is dit elke lid se plig en verantwoordelikheid om te sorg dat die maatskappy korrek en reg bestuur word. U word dus almal vriendelik uitgenooi om die vergadering by te woon. Die reëlins is as volg:

**Datum:** *Vrydag 6 Oktober 2017*  
**Tyd** *10h00 tot 12:30*  
**Plek:** *Carnarvon gholfklub*

Ons vertrou dat almal die moeite sal doen om dit by te woon en na afloop van die verrigtinge sal middagete in die vorm van ‘n lekker Karoolam potjie voorgesit word.

**2017 ledegelde**

Die direksie het boere aansienlik grasie toegestaan om hul ledegelde te betaal sodat daar voldoende boere/plase is wat aan KMOO se auditvereistes voldoen om in die groeiende vraag na gesertifiseerde Karoolam karkasse te kan voorsien. Die afsnydatum van 30 Junie en die sowat 30 dae grasietydperk het nou verstryk en boere wat nog nie ledegelde betaal het nie sal dus nie meer geregtig wees om Karoolam by die twee gesertifiseerde abattoirs te lewer nie. Albei abattoirs het nou die volledige lys van goedgekeurde en opbetaalde plase en ook goedgekeurde kleinhandelaars ontvang en moet vir audit doeleindes en volgens SAMIC en DAFF se voorskrifte streng vanaf hierdie lys werk.

Lede wat nou nie meer op hierdie lys is nie sal van nou af opnuut aansoek moet doen om weer op die lys te kom. Die voltooiing van ‘n nuwe aansoekvorm asook die betaling van ‘n aansoekfoo van R1500 word dus vereis om weer vir lidmaatskap aansoek te doen. Suksesvolle applikante sal dan in die volgende jaar ‘n faktuur vir die jaarlikse ledegeld ontvang (m.a.w. heraanzoek in 2017 en ledegeld betaalbaar soos met ander lede in 2018). Aansoekvorms kan aangevra word vanaf [kmoo@cmcon.co.za](mailto:kmoo@cmcon.co.za).

Die finale posisie van opbetaalde boerelede en plase is as volg:

Carnarvon-distrik: 98 plase = 41 Lede  
Williston-distrik: 116 plase = 63 Lede  
Calvinia-distrik: 3 plase = 1 Lid

Kleinhandelaars/slaghuise: 15 besighede

Daar is dus nou **214 plase** op die KMOO lys en ook **105 boere** lede. Vir die jaarvergadering moet daar dus 20% van die 120 lede teenwoordig wees vir 'n kworum – dus ten minste 25 lede.

### **Verkope van Karoo lam**

Die aantal karkasse wat as gesertifiseerde Karoolam verkoop word, bly nog steeds stabiel en die maandeliks word daar in die orde van 900 'egte' Karoolam karkasse verhandel. Vir die 7 maande tot aan die einde van Julie 2017 is **6 517** Karoo Lammers by boere aangekoop en aan die verskillende kleinhandelaars verkoop.

### **Bemarking en promosie**

Dit bly belangrik om die naam Karoolam en sy gesertifiseerde en unieke status te bevorder en onder verbruikers se aandag te bring. Weens die feit dat MOOK se begroting nie eintlik voorsiening maak vir sulke aksies nie maak ons maar meestal van gratis media blootstelling gebruik. Voorbeelde hiervan in die laaste 2 tot 3 maande is die volgende:

- Nuisberigte oor Dr Sara Erasmus se Phd oor die unieke sensoriese eienskappe van Karoolam
- TV onderhoud op GROOTPLAAS die ontbyt TV program op 24 Julie (Dr Erasmus en Prof Kirsten)
- Radio-onderhoud met RSG (Prof Kirsten en Hennie Maas)
- Artikel in die Winter uitgawe van Stellenbosch Visio tydskrif
- Artikel in VEEPLAAS en AGBIZ tydskrif oor die sertifisering van rooivleis met spesifieke verwysing na Karoolam (word eersdaags gepubliseer)
- Artikel in Landbouweekblad oor al die navorsingsresultate wat verband hou met die 10 jaar projek om Karoolam as unieke produk te posisioneer (word ook eersdaags gepubliseer).

Onlangs het die organisasie "Show Cook" wat nuwe sjefs oplei, MOOK versoek om Karoolam deel te maak van hul "*One&Only Reaching for Young Stars*" kompetisie onder die groot hotelle. Karoolam vervang nou vir 'varkvleis' as die hoofgereg in hierdie kompetisie en hulle is baie opgewonde om hierdie assosiasie met regte vleis daar te stel. Hier is meer detail oor hierdie geleentheid (dit vind plaas vanaf 1 Augustus tot 30 November):

*The **One&Only Reaching for Young Stars** is a competition with top culinary academies in the Cape, an initiative that is in its seventh consecutive year at this prestigious home, the One&Only, Cape Town - the gourmet capital of SA. Just to mention that this competition will embrace choice wines, West Coast Khoisan Sea Salt, Rio Largo Olive Oil, Bio-Wheat Stone Ground Flour and Lancewood Cheese, building brand loyalty among our future up and coming young people in the hospitality industry.*

*Karoo Lamb will be introduced across the board to ten top culinary academies and to those partnering five star properties as this year we will be drawing these young star chefs, the wine stewards and the hotel Executive Chefs closer together in a practical mentoring situation, encouraging creative flair."*

### **‘n Opsomming van Dr Sara Erasmus se navorsing oor die unieke eienskappe van Karoolam**

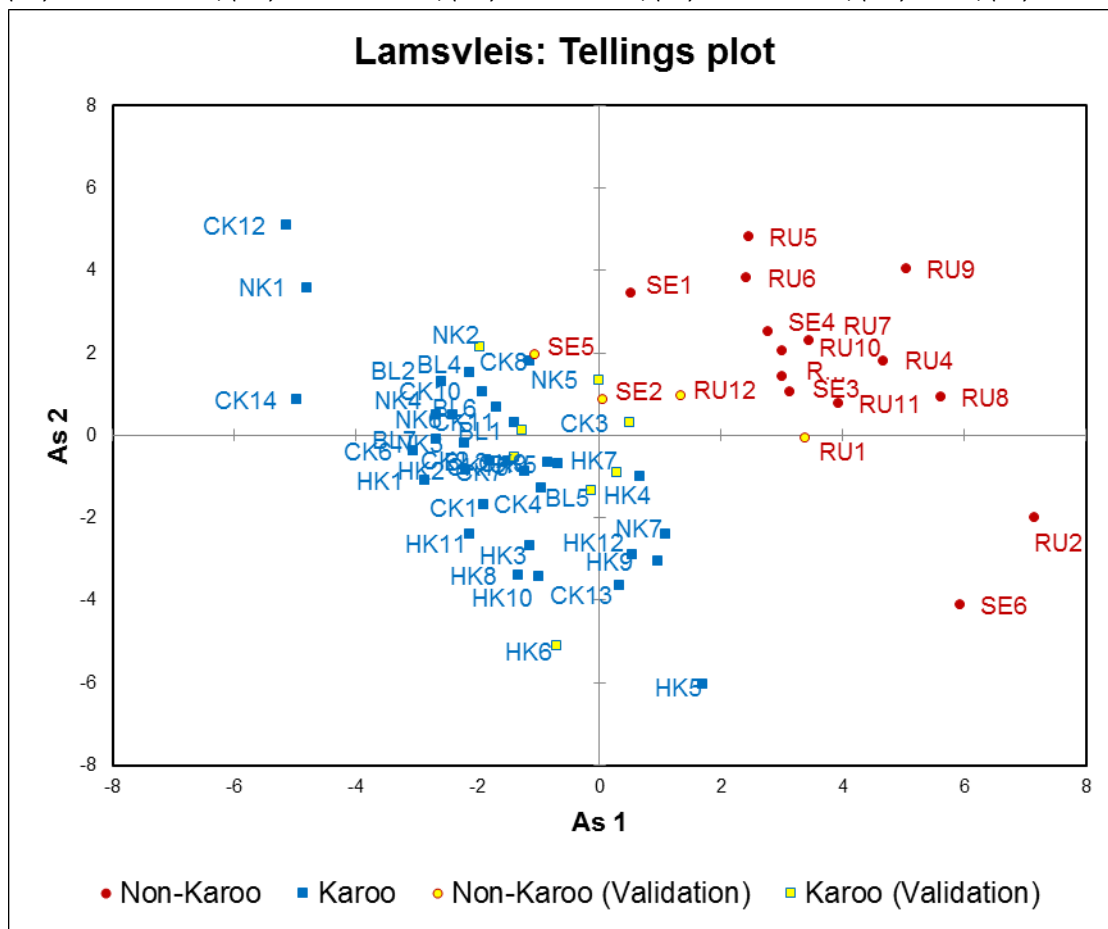
Tradisionele tegnieke, die unieke klimaat van die omgewing en kwaliteit bestanddele is van die faktore wat die karakter van tipiese streeksprodukte vorm. Vandag word streeks-unieke produkte deur die Europese Unie (EU) beskerm (deur geografiese aanduidersstatus). Die beskerming verseker dat die naam nie misbruik word nie en sodoende die verbruiker nie mislei word nie. Uiteraard word die produsent ook beskerm deurdat hy/sy nie met nagemaakte produkte (met ‘n minderwaardige kwaliteit) hoef te kompeteer nie.

Daar is reeds amper 50 vars lamsvleis tipes wat geografiese aanduidersstatus in die EU geniet. Unieke tipes sluit in skape wat wei op seewier en/of sout moerasse aan die kus van die Orkney eilande (*Orkney lamb*), die Somme (*Prés-salés de la baie de Somme*) en die Wadden seegebied van Suidwes-Denemarke (*Vadehavslam*). Dié lamsvleis het ‘n unieke sout smaak a.g.v. die kus-weiding. Die vleis van *Hånnlamb* van die Gotland streek in Swede besit weer geure van kruie, sampioene en neute – afkomstig van die weiding op natuurlike grasse wat kruie, soos tiemie, bevat. Soortgelyk is die vleis van ons Suid-Afrikaanse Karoolam. Die inheemse karoobossies sorg vir die unieke kruie smaak en geur van die vleis. Die stelling mag dalk vir baie Suid-Afrikaners algemene kennis of voor die hand liggend wees – nogtans is dit belangrik om dit wetenskaplik te bewys. Nie net bevestig die bewyse die uniekheid van Karoolam nie, maar dit voorsien ook ‘n weg vir die polisieering daarvan.

Die meet van unieke verbindings in Karoolamsvleis bied die weg om die oorsprong van die vleis te bepaal en te toets of dit die *ware Jakob is*. Deur die bevindinge van die PhD studie in internasionale vaktydskrifte te publiseer bevestig dit die aansien van die resultate en gee vir Karoolam internasionale geloofwaardigheid. In Parma het Dr Erasmus ‘n praatjie aangebied oor ‘n tegniek (PTR-MS) wat sy by Wageningen Universiteit (Nederland) gebruik het. Hierdeur is vingerafdrukke vir die vlugtige komponente van die vleis, vet en plante gegeneer. Die vingerafdrukke van karoobossies is baie meer kompleks in vergelyking met die van grasse en bevat komponente, bekend as mono-terpene, wat soortgelyk is aan dié wat in kruie soos roosmaryn voorkom. Dieselfde terpene kom weer prominent in die vleis en vet van Karoolam voor, waarvan die konsentrasies die hoogste in die vet is. Die rede hiervoor is gekoppel aan die ruminale fermentasie van die plant materiaal waarna terpene in die vet deposisies van die skaap neergelê word. Ons kan dus sê dat die “kruie” op ‘n natuurlike wyse vasgelê word in die vet en vleis en so dit geur. Figuur 1 wys hoe hierdie data gebruik is om Karoo van Nie-Karoo te skei. In die sensoriese werk is daar bevind dat die geur ook meer prominent in die vet is. Karoolam het apart van Nie-Karoolam gegroep a.g.v. die kruidagtige aromas en geure. Hantam Karoolam het ‘n sterker "bossie geur" gehad omdat die skape op daardie tydstip ‘n hoë konsentrasie karoobossies ingeneem het. Dis ook hoekom Hantam apart vertoon van die ander Karoolam streke. Daar word aangeneem dat gras as ‘n "verduunningsmiddel" dien en die kruidagtige effek van die bossies verminder. Die gevolg is dat namate die verhouding van bossie tot gras verander, tesame met die unieke plantegroei van die verskillende streke, Karoolam se sensoriese profiel van streek tot streek sal verskil. Uiteraard kan Karoolam met wyn vergelyk word – faktore soos die omgewing, klimaat en produksie dra alles by tot die unieke aromas en geure van die eindproduk.

**Figuur 1: PLS-DA plot van die mass spektrale data van die lamsvleis bepaal deur PTR-MS vir oorsprong klassifikasie.**

(CK) Sentraal-Karoo; (HK) Hantam Karoo; (NK) Noord-Karoo; (BL) Boesmanland; (RU) Rûens; (SE) Semi-ekstensief.



Weereens is hierdie 'n bewys van die deeglike en in-diepte navorsing om die reputasie en unieke kwaliteit van Karoolam te onderstreep.

Vriendelike groete

**Johann Kirsten**

**Voorsitter: Meat of Origin Karoo**

21 Augustus 2017