

Karoolam – oorsprong gewaarborg

deur Retha Fourie





Die Karooleis van Oorsprong-sertifiseringsmerk.

Noem die naam Karoo, en die reaksie sal 'n rits byvoeglike naamwoorde ontlok wat almal verband hou met heilsaamheid, hunkering, ongereptheid, ongeskondenheid, egtheid, maar veral kosbaarheid waarmee daar nie gelok moet word nie – dink net aan die geweldige teenkating wat die nuus oor die moontlike ontginning van skaliegas tot gevolg gehad het. Maar dié sentiment is baie meer as slegs 'n emosionele ervaring – dit bring mee dat die verbruiker bereid is om bietjie meer vir die produk te betaal as vir vir enige ander generiese produk.

En soos dit maar op alle gebiede in die lewe gaan, is daar mense wat die naam vir eie gewin begin misbruik het. Kyk maar hoeveel slaghuise op al wat 'n straathoek is adverteer “Heerlike Karoolam” op die swartbord voor hulle deure. Nie omdat hulle 'n groot voorraad van Gert se plaas af gekry nie, maar omdat hulle weet dié woorde sal vir Jan en San Alleman baie makliker die beursie laat oopmaak. . . of die kredietkaart laat uitpluk.

Maar nou het dinge verander met die onlangse bekendstelling van die Karoo-sertifiseringsmerk, wat die oorsprong en ook gehalte waarborg.

Die merk is ontwikkel deur die Karoo Ontwikkelingstigting (KDF), wat in 2009 geskep is om onder meer die ryk erfenis van die Karoostreek van Suid-Afrika na te spoor, te bewaar en te gedenk. Die trust moes hom egter ook beywer vir die sosiale en ekonomiese ontwikkeling van die Karoo en optree as bewaarder van dié erfenis vir die nageslag van die inwoners van die Karoo spesifiek, en die breë Suid-Afrikaanse publiek in die algemeen.

Die KDF beywer hom voorts vir die benutting van die ekonomiese potensiaal van die Karoo se bates, soos sy natuurlike skoonheid, handwerk, skaapvleis en toerisme, en om plaaslike eienaarskap en trots in die unieke en diverse kulturele, argitektoniese en natuurlike erfenis te skep.

Die Karoolam-sertifiseringsmerk, wat vir eers op winkelrakke in die Wes-Kaap beskikbaar sal wees en later in ander dele van die land, is egter nie bloot daar vir die bewaring van intellektuele eiendom nie. Volgens prof Johann Kirsten, hoof van die departement landbou-ekonomie aan die Universiteit van Pretoria en een van die trustees van die KDF, is die handelsmerk ontwikkel om te verhoed dat verbruikers uitgebuit word deur vir hulle 'n produk aan te bied wat nie is wat dit voorgee om te wees nie. Dit bied ook aan abattoirs en handelaars 'n geleentheid om aan vier stuks wetgewing te voldoen. Meeste van die handelaars wat beweer hulle verkoop Karoolam, oortree in wese 'n hele paar belangrike klousules in wetgewing rondom die etikettering van voedselprodukte en ook bepaalde klousules in die



Gesertifiseerde Karooskaap-karkasse.

Wet op Landbouproduktstandaarde, waarvolgens dit 'n misdryf is om te jok oor die oorsprong van 'n landbouprodukt.

Kirsten is deel van 'n span navorsers en boere wat reeds sedert 2007 besig is om die Karoolam-sertifiseringsmerk te verfyn en te vestig. Hy sê die idee van 'n sertifiseringsmerk wat 'n produk van 'n sekere streek waarborg is niks nuut nie en word al eeue in Europa gebruik, waar wetgewing die misbruik daarvan streng beheer. Voorbeelde waarmee Suid-Afrika al te doen gehad het, sluit in die benaming "champagne" vir enige vonkelwyn wat nie van die Champagne-streek in Frankryk kom nie. Só moes Suid-Afrika onderneem om dié tipe vonkelwyn voortaan 'n Cap Classique te noem.

Die woord "Port" mag ook nie meer op etikette van die Suid-Afrikaanse weergawe van dié dessertwyn, wat oorspronklik uit die Oportostreek in Portugal kom, gebruik word nie. Die naam moes geleidelik uitgefaseer word van bv Boplaas Port na Boplaas Ruby Port en nou uiteindelik slegs Boplaas Ruby. Net só mag sekere soorte kase wat oorspronklik eie aan 'n spesifieke streek is nie op dié naam genoem word indien dit nie daar vervaardig is nie. Dit is dus logies dat daar ook in die rooivleisbedryf 'n stokkie gesteeke moes word voor die misbruik van sekere name.

Suid-Afrika beskik nie oor wetgewing wat spesifieke produkte met 'n bepaalde streeksidentiteit beskerm nie. 'n Bepaalde protokol is egter nou by die Departement van Landbou geregistreer sodat die term "Karoovleis" wel onder wetgewing val wat die etikettering van voedsel beskerm.

Wat dié sertifiseringsmerk waarborg:

- 'n Onderskeibare Karoosmaak.
- Vrylopendeskaape op inheemse Karooveldplantegroei in die Karoostreek, en geproduseer en geslag in dié streek (soos beskryf deur die Karoo Ontwikkelingsstigting).
- Skape is óf in die Karoo gebore óf skape wat buite die Karoo gebore is moes vir ten minste ses maande aaneenlopend vóór slagting op Karooveld geloop het.
- Skape wat vry is van bepaalde siektes.
- Geen bepaalde ras nie.
- Vleis is vry van hormoonbyvoegings.
- Die vleis moet nagespoor kan word na die plaas van oorsprong.
- Plase voldoen aan goeie boerdery- en dierewelsynspraktyke.
- Vir die karkasklassifikasie kwalifiseer:
 - Die ouderdomsklasse A, AB, B en C.
 - Vetklasse 1-6.
 - Gewig tussen 14-21kg.
- Karkaskonformasie: 3-5.
- Slegs F1-skade is toelaatbaar.
- Uitstekende gehalte.
- Gesertifiseerde gebruikers in die waardeketting moet voldoen aan vereistes van voedselveiligheid en ander wetlike vereistes.

Om die gehalte te waarborg, sal gesertifiseerde *Karoovleis van Oorsprong* vooraf verpak word met 'n sertifiseringsmerk daarop. Die sertifiseringsnommer daarop verwys na die slaghuis of aanleg waar die waarde toegevoeg is en die nasporingskode na 'n spesifieke skaap wat na 'n spesifieke plaas nagespoor kan word.

Wat die spesifieke Karoosmaak betref, het die Landbounavorsingsraad (LNR) in navorsing bevind dié smaak word veroorsaak deur ses Karooplante wat die skape vreet – silwerkaro (*Plinthus karrooicus*), skaapbossie (*Penzia spinescens*), kapokbossie (*Eriocephalu ericoidus*), rivierganna (*Salsola glabrescens*), ankerkaro (*Pentzia incana*)



Ses spesifieke Karoo-plantegroei gee aan Karooskaapvleis die spesifieke geur waarvoor dit bekend is.

en perdebos (*Pierona glauca*). Dié plantegroei kom in dele van die Noord-, Wes- en Oos-Kaap en in die suide van die Vrystaat voor.

Dit is juis vanweë dié besondere smaak dat sjefs ook graag Karooskaap in hul resepte gebruik. Só het 'n hele aantal sjefs, onder wie Reuben Riffel van Reuben's Restaurant, Arnold Tanzer, finalis in die Sjef van die Jaar-kompetisie, en Ronan van The Cullinary Academy dan ook hul gunsteling resepte vir Karooskaap op *Karoo Meat of Origin* se webwerf laat plaas. Nog 'n bekende persoon wat 'n lansie breek vir Karooskaap is die bekroonde skrywer Deon Meyer, wat saam met sy vrou, Anita, die kookboek *Kom Eet!* uitgegee het. Meyer maak sterk kaspie teen "vervalsingspogings" om verbruikers te mislei deur enige skaap as Karooskaap aan te bied. Hy beveel aan dat die verbruiker direk van die boer moet koop. "Ek koppel graag my naam daaraan (die *Karoo Meat of Origin*-inisiatief)," sê hy.

Die Karoovleis van Oorsprong-etiket met sy stafieskode op.



Vir meer inligting, besoek <http://www.karoomeatoforigin.com/index.php>. 