ព្រះរាជាណាចក្រកម្ពុជា
KINGDOM OF CAMBODIA
ជាតិ សាសនា ព្រះមហាក្សត្រ
Nation Religion King

ក្រសួងពាណិជ្ជកម្ម
MINISTRY OF COMMERCE
អគ្គនាយកដ្ឋាន សេវាពាណិជ្ជកម្ម
GENERAL DIRECTORATE OF TRADE SUPPORT SERVICES
នាយកដ្ឋាន កម្មសិទ្ធិបញ្ញា
DEPARTMENT OF INTELLECTUAL PROPERTY

ការកត់ត្រាលើការកែតម្រូវសៀវភៅបន្ទុកម៉ាកសម្គាល់ភូមិសាស្ត្រទំនិញ "ម្រេចកំពត"

RECORDAL OF AMENDMENT OF BOOK OF SPECIFICATION OF GEOGRAPHICAL INDICATION "KAMPOT PEPPER"

យោងតាមលទ្ធផលនៃការត្រួតពិនិត្យ លើពាក្យស្នើសុំកត់ត្រាលើការកែតម្រូវសៀវភៅបន្ទុកម៉ាកសម្គាល់ភូមិសាស្ត្រទំនិញ **"ម្រេចកំពត"** ហើយ ដែលបានដាក់ពាក្យ នៅថ្ងៃទី:
Based on the result of the examination of the Request for Recordal of Amendment of Book of Specification of Geographical Indication **"Kampot Pepper"** filed: May 26, 2023

លេខចុះបញ្ជីដើម និង ជំពូក: **KH/GI/00001/10** in class: 30
Original Registration No. and Class:

សូមបញ្ជាក់ថា
HEREBY CERTIFY

សៀវភៅបន្ទុកម៉ាកសម្គាល់ភូមិសាស្ត្រទំនិញ **"ម្រេចកំពត"** ដែលបានស្នើសុំកែតម្រូវ:
that the Book of Specification of **"Kampot Pepper"** requested for amendment:

សូមពិនិត្យមើលឧបសម្ព័ន្ធ នៅខាងក្រោយនៃលិខិតកត់ត្រា និងតម្កល់នេះ។
Please see attached at behind of this Recordal of Amendment.

ម្ចាស់ម៉ាក Owner : **Kampot Pepper Promotion Association**
អាសយដ្ឋាន Address : Angkor Chey I Village, Damnak Kantuot Khang Tbaung Commune, Kampong Trach District, Kampot Province, Cambodia

អាសយដ្ឋានទំនាក់ទំនងក្នុងប្រទេស:
Local Address for Service:

ត្រូវបានកត់ត្រាក្នុងបញ្ជីម៉ាក របស់នាយកដ្ឋានកម្មសិទ្ធិបញ្ញា នៃក្រសួងពាណិជ្ជកម្មរួចហើយ។
have been recorded in the Register of Marks of the Department of Intellectual Property Rights, Ministry of Commerce.

ដើម្បីជាសក្ខីភាព ខ្ញុំសូមចុះហត្ថលេខា និង ប្រថាប់ត្រានៃក្រសួងពាណិជ្ជកម្មថ្ងៃនេះ
In witness whereof, I have hereunto affixed my hand and the stamp of the Ministry of Commerce today.

2023-11810

23 JUN 2023

អ៊ុក-ប្រជា

១- ចំណុច ៤៖ ការពិពណ៌នាអំពីផលិតផល

បានបន្ថែមមុខទំនិញសម្គាល់ភូមិសាស្ត្រមួយចំនួនលើប្រភេទ **ម្រេចស ម្រេចក្រហម** និង **ម្រេចខ្ចី** ដូចខាងក្រោម៖

- **ម្រេចស៖** ម្រេចសម៉ដ្ឋ
- **ម្រេចក្រហម៖** ម្រេចក្រហមម៉ដ្ឋ ជ្រក់ម្រេចក្រហមស្ងួត (ជាគ្រាប់រាយ ឬម៉ដ្ឋ) ជ្រក់ម្រេចក្រហមសើម និង ជ្រក់ម្រេចក្រហមស្ងួត
- **ម្រេចខ្ចី៖** ជ្រក់ម្រេចខ្ចីស្ងួត ជ្រក់ម្រេចខ្ចីសើម និងម្រេចខ្ចីសម្ងួត (កែច្នៃពីម្រេចខ្ចីស្រស់ ឬជ្រក់ម្រេចខ្ចី)

២- ចំណុច ៦.១.៣៖ ការដាំដុះ

មិនអនុញ្ញាតឱ្យប្រើជន្លង់ធ្វើពី **ឥដ្ឋ** សម្រាប់ដាំដុះ **"ម្រេចកំពត"** ឡើយ។

៣- ចំណុច ៦.១.៥៖ ការគ្រប់គ្រងកត្តាចង្រៃ

ផលិតករត្រូវប្រើប្រាស់វិធានការរូបសាស្ត្រ ជីវសាស្ត្រ ឬថ្នាំសម្លាប់សត្វល្អិត ដែលផលិតដោយខ្លួនឯងពីរុក្ខជាតិ ឬមេីម រុក្ខជាតិ ដែលមិនប៉ះពាល់ដល់សុខភាព។

៤- ចំណុច ៦.២.១៖ ទំនិញសម្គាល់ភូមិសាស្ត្រ **ម្រេចខ្ចី ម្រេចខ្មៅ ម្រេចក្រហម** និង **ម្រេចស**

ផលិតករអាចប្រមូលផលម្រេចខ្មៅ និងម្រេចក្រហម ចាប់ពីថ្ងៃទី១ ខែមករា ដល់ថ្ងៃទី៣១ ខែកក្កដា គឺត្រូវប្រមូលផល នៅពេលដែលក្បាលសណ្តង់មានពណ៌លឿង រហូតដល់មានទុំខ្លះៗ។ ផលិតករអាចប្រមូលផលម្រេចជាកួរ ឬជាគ្រាប់។ ម្រេចត្រូវបានប្រមូលផលច្រើនដង នៅក្នុងរដូវប្រមូលផល។

៥- ចំណុច ៦.២.៣៖ ការកែច្នៃ និងវេចខ្ចប់

- **សុពលភាពម្រេចកំពត៖** ម្រេចខ្មៅ ម្រេចក្រហម និងម្រេចស អាចប្រើប្រាស់បានក្នុងរយៈពេលយ៉ាងយូរ ៥ឆ្នាំ ដោយគិតចាប់ពីរដូវប្រមូលផលម្រេចកំពត ត្រូវបានបញ្ចប់ (ថ្ងៃទី៣១ ខែកក្កដា)។
- **សុពលភាពម្រេចខ្មៅម៉ដ្ឋ ម្រេចក្រហមម៉ដ្ឋ និងម្រេចសម៉ដ្ឋ៖** អាចប្រើប្រាស់បានយ៉ាងយូរ ១ឆ្នាំ បន្ទាប់ពីកិនរួច
- **សុពលភាពម្រេចខ្ចីស្រស់ត្រាំទឹកអំបិល ឬទឹកខ្មេះ ជ្រក់ម្រេចខ្ចី និងជ្រក់ម្រេចក្រហម (សើម) និង (ស្ងួត)៖** អាចប្រើប្រាស់បានយ៉ាងយូរបំផុត ២ឆ្នាំ បន្ទាប់ពីការវេចខ្ចប់
- **សុពលភាពម្រេចខ្ចីជ្រក់សម្ងួត និងម្រេចក្រហមជ្រក់សម្ងួត៖** អាចប្រើប្រាស់បានយ៉ាងយូរបំផុត ៣ឆ្នាំ បន្ទាប់ពីការ វេចខ្ចប់ និងការពិពណ៌នាអំពីដំណើរការនៃការកែច្នៃម្រេចជ្រក់ ដូចមានចែងក្នុងសៀវភៅបន្ទុកម៉ាកសម្គាល់ភូមិសាស្ត្រ ទំនិញ។
- ការវេចខ្ចប់ **"ម្រេចកំពត"** អាចធ្វើនៅតំបន់ណាក៏បានទាំងនៅក្នុងប្រទេសកម្ពុជា ឬអន្តរជាតិ។

ព្រះរាជាណាចក្រកម្ពុជា
ជាតិ សាសនា ព្រះមហាក្សត្រ

សៀវភៅបន្ទុក
ទំនិញសម្គាល់ភូមិសាស្ត្រ "ម្រេចកំពត"

រៀបចំដោយ៖ **សមាគមលើកកម្ពស់ម្រេចកំពត**

ខេត្តកំពត ថ្ងៃទី២៧ ខែកុម្ភៈ ឆ្នាំ២០២៣

សៀវភៅបន្ទុក "ម្រេចកំពត"

១. អ្នកស្នើសុំ៖ សមាគមលើកកម្ពស់ម្រេចកំពត

- ចុះបញ្ជីនៅក្រសួងមហាផ្ទៃលេខៈ ២៩៣ ថ្ងៃទី១២ ខែធ្នូ ឆ្នាំ២០០៨
- អាសយដ្ឋានៈ ភូមិអង្គរជ័យ១ ឃុំដំណាក់កន្ទួតខាងត្បូង ស្រុកកំពង់ត្រាច ខេត្តកំពត ប្រទេសកម្ពុជា
- ទូរសព្ទលេខៈ ០៩២ ៧៥២ ៥៧២ ឬ ០៩២ ៦១៨ ០១១
- អ៊ីម៉ែលៈ kppa2008@yahoo.com / kppa2008@gmail.com

២. ឈ្មោះផលិតផល

- ភាសាខ្មែរ៖ **ម្រេចកំពត**
- ភាសាអង់គ្លេស៖ Kampot Pepper
- ភាសាបារាំង៖ **Poivre de Kampot** និង
- ភាសាផ្សេងទៀតដែលមានអត្ថន័យដូចគ្នានឹងពាក្យ "**ម្រេចកំពត**" ដែលរួមមានប្រភេទម្រេច៖
  - ម្រេចកំពតខ្មៅ ជាភាសាអង់គ្លេស "Kampot black pepper" និងជាភាសាបារាំង "Poivre noir de Kampot"
  - ម្រេចកំពតក្រហម ជាភាសាអង់គ្លេស "Kampot red pepper" និងជាភាសាបារាំង "Poivre rouge de Kampot"
  - ម្រេចកំពតស ជាភាសាអង់គ្លេស "Kampot white pepper" និងជាភាសាបារាំង "Poivre blanc de Kampot"
  - ម្រេចកំពតខ្ចី ជាភាសាអង់គ្លេស "Kampot green pepper" និងជាភាសាបារាំង "Poivre vert de Kampot"

៣. ប្រភេទផលិតផល

Spice, Pepper (Berries of *Piper nigrum L.*)

៤. ការពិពណ៌នាអំពីផលិតផល

"**ម្រេចកំពត**" មានរសជាតិហិរ (ប៉ុន្តែមិនរលាកមាត់) និងមានក្លិនឈ្ងុយ។ គេអាចសម្គាល់ "**ម្រេចកំពត**" បានតាមរយៈរសជាតិហិរ និងមានក្លិនពិសេសប្លែកគេរបស់វា។

ប្រភេទ "**ម្រេចកំពត**" ដែលផលិត និងធ្វើអាជីវកម្មនៅលើទីផ្សារ រួមមាន៖

- ម្រេចខ្មៅ ជាគ្រាប់រាយ ឬម៉ដ្ឋ
- ម្រេចក្រហម ជាគ្រាប់រាយ ឬម៉ដ្ឋ ឬជ្រក់
- ម្រេចស ជាគ្រាប់រាយ ឬម៉ដ្ឋ
- ម្រេចបៃតង ឬម្រេចខ្ចី ជាគ្រាប់រាយ និងចង្កោម ឬជ្រក់

ម្រេចខ្មៅ

ម្រេចក្រហម

ម្រេចស

ម្រេចបៃតង ឬម្រេចខ្ចី

តារាងទី ១: ការពិពណ៌នាអំពីប្រភេទ "ម្រេចកំពត"

ប្រភេទ	ទម្រង់	ទំហំ និងចំណុះ	ពណ៌	ក្លិន	រសជាតិ	ការអនុគ្រោះ
ម្រេចខ្មៅ	គ្រាប់រាយ (ស្ងួត)	ទំហំ ∅ ≥ ៤មម ចំណុះ ≥ ៥៧០ក្រ/លីត្រ	- ខ្មៅងងឹត - ខ្មៅ - ខ្មៅត្នោត ឬខ្មៅប្រផេះ	គ្រាប់ម្រេចមានក្លិនឆួលមធ្យម		- គ្រាប់មានទំហំខុសគ្នាយ៉ាងច្រើន ៥ % - ពណ៌មានភាពខុសគ្នាតិចជាង ២%
	ម៉ដ្ឋ (កិនពីគ្រាប់រាយស្ងួត)	ជាម្សៅ ប៉ុន្តែមិនម៉ដ្ឋខ្លាំង ហើយមានបំណែកតូចៗ ដែលអាចមើលឃើញ	ពណ៌ប្រផេះងងឹត មានចំណុចខ្មៅៗ	ក្លិនឆួលខ្លាំងបានយូរ		
ម្រេចក្រហម	គ្រាប់រាយ(ស្ងួត)	ទំហំ ∅ ≥ ៤មម ចំណុះ ≥ ៥៧០ក្រ/លីត្រ	ក្រហមត្នោត ឬក្រហមក្រម៉ៅ	គ្រាប់ម្រេចមានក្លិនឆួលមធ្យម		- គ្រាប់មានទំហំខុសគ្នាយ៉ាងច្រើន ៥ % - ពណ៌មានភាពខុសគ្នាតិចជាង ២%
	ម៉ដ្ឋ (កិនពីគ្រាប់រាយស្ងួត)	ជាម្សៅ ប៉ុន្តែមិនម៉ដ្ឋខ្លាំង ហើយមានបំណែកតូចៗ ដែលអាចមើលឃើញ	ក្រហមស្រាលលាយស	ក្លិនឆួលខ្លាំងបានយូរ	- ហឹរ - ផ្អែមតិចៗ	
	ជ្រក់ម្រេចស្ងួតជាគ្រាប់រាយ ឬម៉ដ្ឋ	ជ្រក់ម្រេចម៉ដ្ឋ៖គ្រាប់ម្រេចត្រូវបានបំបែកជាបំណែកតូចៗ តែមិនម៉ដ្ឋ	ក្រហមក្រម៉ៅលាយស	ឈ្ងុយ	- ប្រៃ - ផ្អែមតិចៗ - ហឹរ	

ប្រភេទ	ទម្រង់	ទំហំ និងចំណុះ	ពណ៌	ក្លិន	រសជាតិ	ការអនុគ្រោះ
		ជ្រក់ម្រេចគ្រាប់៖ ទំហំ ∅ ≥ ៤មម	ក្រហមប្រផេះ	ក្លិនក្រអូប ជូរប្រហើរ និងឈ្ងុយ	- ប្រៃ - ហិរ - ផ្អែមតិចៗ	ស្រួយ
	ជ្រក់សើម ជាគ្រាប់រាយ	ទំហំ ∅ ≥ ៤មម	ក្រហមស្រាល	ក្លិនម្រេចស្រាល	- ហិរ - ប្រៃ - ផ្អែមតិចៗ	
	ជ្រក់សម្ងួត ជាគ្រាប់	ទំហំ ∅ ≥ ៤មម	ក្រហមស្រាល	ក្លិនម្រេចស្រាល	- ហិរ - ប្រៃ - ផ្អែមតិចៗ	
ម្រេចស	គ្រាប់រាយ (ស្ងួត)	ទំហំ ∅ ≥ ៣មម ចំណុះ ≥ ៦០០ក្រ/លីត្រ	- សប្រផេះ លឿងតិចៗ ឬសំបកសណ្តែកសៀង - ពណ៌សពីធម្មជាតិដោយមិនមានបន្ថែមផលិតផល ឬសារធាតុកែប្រែពណ៌	មានក្លិនឆួលមធ្យម		- គ្រាប់មានទំហំខុសគ្នាយ៉ាងច្រើន ៥% - ពណ៌មានភាពខុសគ្នាតិចជាង ២%
	ម៉ដ្ឋ (កិនពីគ្រាប់រាយស្ងួត)	ជាម្សៅ ប៉ុន្តែមិនម៉ដ្ឋខ្លាំង ហើយមានបំណែកតូចៗដែលអាចមើលឃើញ	សប្រផេះ	មានក្លិនឆួលខ្លាំង បានយូរ និងឈ្ងុយប្រេងម្រេច	ហិរខ្លាំង	
ម្រេចបៃតង ឬម្រេចខ្ចី	គ្រាប់ស្រស់នៅជាប់កួរទាំងមូល	កួរនីមួយៗមានចំនួនយ៉ាងតិច ១០គ្រាប់ ទំហំគ្រាប់ ∅ ≥ ៣មម	បៃតងចាស់	- ក្លិនស្មៅស្រស់លាយក្លិនម្រេច - មិនមានក្លិនឆួលពេលនៅជាគ្រាប់ - ពេលម៉ដ្ឋមានក្លិនឆួលខ្លាំងប៉ុន្តែឆាប់បាត់ក្លិន - មិនមានក្លិន៖ . ធូលី . ផ្សិត		- គ្រាប់មានទំហំខុសគ្នាយ៉ាងច្រើន ៥% - ពណ៌មានភាពខុសគ្នាតិចជាង ២%
	ជ្រក់ស្ងួត៖ គ្រាប់ម្រេចខ្ចី ប្រឡាក់ផ្កាអំបិល ឬ អំបិលម៉ដ្ឋ ឬទឹកខ្មេះ	ទំហំគ្រាប់ ∅ ≥ ៣មម	- ខ្មៅ - ខ្មៅស្រអាប់ - ប្រផេះស្រាលសណ្តែកបាយ	- ក្លិនម្រេចប្រហើរតិចៗ - មិនឆួល - ក្លិនជូរឆួល - ក្លិនជ្រក់តិចៗ	- ប្រៃល្មម ទៅប្រៃ - ហិរ - ជូរតិចៗ - ផ្អែមតិចៗ	- ស្រួយ - ទន់
	ជ្រក់ម្រេចខ្ចី (សើម)៖ គ្រាប់ម្រេចខ្ចី ប្រឡាក់ផ្កាអំបិល ឬ អំបិលម៉ដ្ឋ ឬត្រាំទឹកខ្មេះ	ទំហំគ្រាប់ ∅ ≥ ៣មម	- បៃតងស្រគាំ - បៃតងស្រស់រាងលឿង - សណ្តែកបាយ	- ក្លិនម្រេចឈ្ងុយប្រហើរ - ក្លិនជូរជ្រក់ - ក្លិនដូចទឹកឃ្មុំ	- ហិរ - មានខ្ទិះឆ្ងាញ់ - ប្រៃល្មម - ជូរតិចៗ - ល្វីងតិចៗ	- ស្រួយ - ទន់

ប្រភេទ	ទម្រង់	ទំហំ និងចំណុះ	ពណ៌	ក្លិន	រសជាតិ	ការអនុគ្រោះ
	ម្រេចខ្ចីសម្ងួតៈ គ្រាប់ម្រេចខ្ចីស្ងួត ឬគ្រាប់ម្រេចខ្ចីជ្រក់ស្ងួត	ទំហំគ្រាប់ ∅ ≥ ៣មម	- បៃតងលឿង សណ្តែកបាយ	ឈ្ងុយម្រេច	ហិរតិចៗ	ស្រួយ

ម្រេចដែលមានចេញវិញ្ញាបនបត្របញ្ជាក់ត្រូវលក់ឱ្យអតិថិជនចុងក្រោយដោយដាក់ស្លាកយីហោ និងវេចខ្ចប់ឱ្យបានត្រឹមត្រូវដើម្បីជៀសវាងការក្លែងបន្លំ។

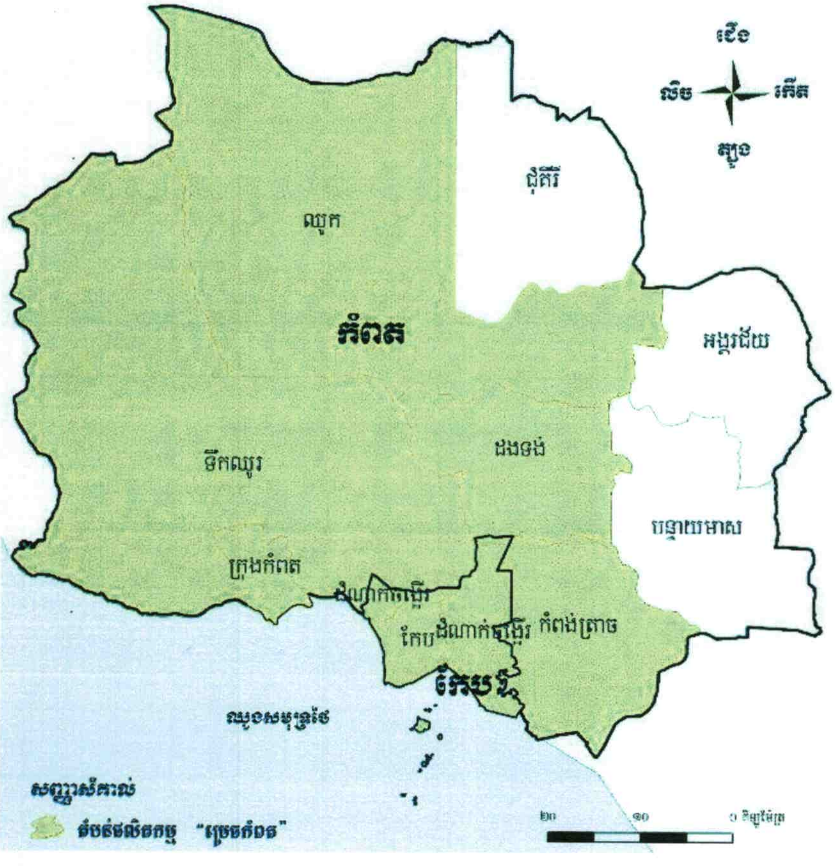
៥. តំបន់ភូមិសាស្ត្រ និងភស្តុតាងបញ្ជាក់ពីប្រភពផលិតផល

៥.១ តំបន់ភូមិសាស្ត្រ

តំបន់ដែលអាចផលិត **"ម្រេចកំពត"** បាន លុះត្រាតែស្ថិតនៅក្នុងស្រុក ឬក្រុងដូចខាងក្រោម៖

- ស្រុកកំពង់ត្រាច ស្រុកដងទង់ ស្រុកទឹកឈូរ ស្រុកឈូក និងក្រុងកំពត ខេត្តកំពត
- ក្រុងកែប និងស្រុកដំណាក់ចង្អើរ ខេត្តកែប

តំបន់ផលិតកម្ម “ម្រេចកំពត”



ចំណាំ៖ ដើម្បីទទួលបានសិទ្ធិផលិត **"ម្រេចកំពត"** ប្រតិបត្តិករត្រូវមានដីដាំដុះម្រេចនៅក្នុងតំបន់ដែលបានកំណត់នៅក្នុងសៀវភៅបន្ទុក ហើយដីទាំងនោះត្រូវបំពេញលក្ខខណ្ឌមានចែងនៅក្នុង **ចំណុចទី ៦** ខាងក្រោម។

៥.២ ភស្តុតាងបញ្ជាក់ពីប្រភពដើម

ដើម្បីផលិត និងធ្វើអាជីវកម្មម្រេចដែលមានឈ្មោះថា **"ម្រេចកំពត"** ប្រតិបត្តិករត្រូវចុះឈ្មោះនៅក្នុង "**សមាគមលើកកម្ពស់ម្រេចកំពត"** ដើម្បីក្លាយជាសមាជិកសមាគម។ ប្រតិបត្តិករទាំងអស់ត្រូវប្រកាស និងកត់ត្រាពីបរិមាណម្រេចដែលផលិត ទិញចូល និងលក់ចេញ។ ប្រព័ន្ធស្វែងរកតឹកដានត្រូវបានបង្កើត ដើម្បីតាមដានផលិតផលតាំងពីពេលផលិតរហូតដល់លក់នៅលើទីផ្សារ។

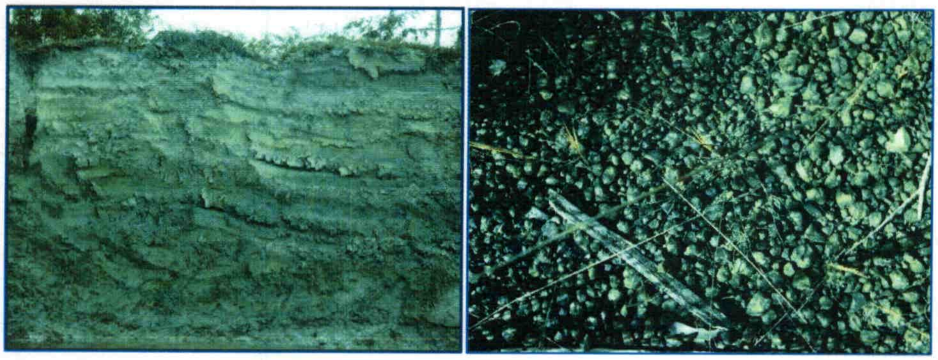
ត្រូវចាប់សំណាកដោយចៃដន្យដើម្បីពិនិត្យមើលលើការអនុវត្តតាមនៃផលិតផល **"ម្រេចកំពត"** ជាមួយនឹងលក្ខណៈដែលបានកំណត់ថាជាលក្ខណៈពិសេសប្លែកគេនៃ **"ម្រេចកំពត"** នៅចំណុចទី ៤ ដែលរៀបរាប់អំពី "**ការពិពណ៌នាពីផលិតផល**"។

៦. បច្ចេទេសផលិត

៦.១ ការគ្រប់គ្រងដំណាំ

៦.១.១ ដីដាំដុះ

ចំការម្រេចត្រូវតែស្ថិតនៅលើដីទួល ឬនៅតាមជើងភ្នំ។ ចំការម្រេចទាំងនោះត្រូវរៀបចំនៅលើប្រភេទដីមានថ្មបាយក្រៀមមានលាយគ្រួស ឬថ្ម និងដីខ្សាច់មិនជាំទឹក។ ចំពោះស្ថានភាពដីផ្សេងទៀតដូចជា៖ ដីវាលរាប និងខ្ពង់រាប គេអាចធ្វើចំការម្រេចនៅក្នុងករណីដីនោះងាយប្រោះទឹក ឬលើដីជំរាលពីធម្មជាតិ។ ត្រូវរៀបចំប្រឡាយទឹកព័ន្ធជុំវិញចំការម្រេចក្នុងជម្រៅយ៉ាងតិច ០.៨០ម៉ែត្រ ដើម្បីសម្រោះទឹក។



ប្រភេទដីដាំម្រេច

៦.១.២ ពូជ

"ម្រេចកំពត" ផលិតចេញពី៖ ពូជកំចាយ និងពូជលំពុង (បេឡាងទង់) ដែលប្រជាកសិករនាំគ្នាហៅថាពូជ "**ស្លឹកតូច**" និងពូជ "**ស្លឹកធំ**" ហើយពូជទាំងនេះ ត្រូវស្ថិតក្នុងតំបន់ផលិតកម្ម **"ម្រេចកំពត"**។

ពូជស្លឹកតូច

ពូជស្លឹកធំ

៦.១.៣ ការដាំដុះ:

ដាំជាជួរ ហើយពីគុម្ពមួយទៅគុម្ពមួយមានចន្លោះយ៉ាងតិច ១.៨០ម៉ែត្រ ដើម្បីងាយស្រួលដល់ការដាក់ជីធម្មជាតិ (លាមកសត្វ) និងជីផៅ។ ផលិតករត្រូវសង់រោងដើម្បីផ្តល់ម្លប់ដល់ម្រេចចាប់ពីពេលដាំដំបូង រហូតដល់មានអាយុយ៉ាងតិច ៣ឆ្នាំ។ មិនអនុញ្ញាតឱ្យប្រើជន្លង់ធ្វើពីឥដ្ឋសម្រាប់ដាំម្រេចកំពតឡើយ។

ការដាំម្រេចជាជួរក្នុងចន្លោះគុម្ពយ៉ាងតិច ១.៨០ម៉ែត្រ

៦.១.៤ ការថែទាំ

ប្រើតែជីសរីរាង្គ (ដាក់ជីផៅ ជីលាមកសត្វ សំបកក្តាម-បង្គា និងជីធម្មជាតិផ្សេងទៀតដែលផ្សំខ្លួនឯង)។ ត្រូវដាក់ជីយ៉ាងតិច ១ដង ក្នុងមួយឆ្នាំៗ នៅចន្លោះខែឧសភា និងខែកក្កដា ប៉ុន្តែនៅឆ្នាំទី ៤ អាចដាក់ ឬមិនដាក់ក៏បាន។

ស្រោចស្រពនៅរដូវប្រាំង: ចំការម្រេចត្រូវមានទីតាំងនៅមិនឆ្ងាយពីប្រភពទឹក ដើម្បីសម្រួលដល់ការស្រោចស្រព។

ប្រសិនបើកម្រិតជីនៅមិនទាន់គ្រាប់គ្រាន់ដើម្បីការពារម្រេចទល់នឹងទឹកឡើងនោះទេ ត្រូវដាក់ជីផៅយ៉ាងតិច ១ដង ក្នុងរយៈពេល ២ឆ្នាំ។ ចាប់ពីខែមិថុនា ដល់ខែធ្នូ ផលិតករត្រូវពូនជ្រោយដីនៅជុំវិញគល់ ដើម្បីបំបែកដីធ្វើឱ្យទឹកជ្រាបបានល្អ និងសម្លាប់សត្វល្អិតចង្រៃនៅក្នុងដីដូចជាកណ្តៀរជាដើម។ ហាមប្រើប្រាស់ថ្នាំពុលគីមីសម្លាប់ស្មៅ។

ការដាក់ជីធម្មជាតិ

ការដាក់ជីផៅ

៦.១.៥ ការគ្រប់គ្រងកត្តាចង្រៃ

ក្នុងការគ្រប់គ្រងកត្តាចង្រៃ ផលិតករត្រូវប្រើប្រាស់វិធានការរូបសាស្ត្រ ជីវសាស្ត្រ ឬថ្នាំសម្លាប់សត្វល្អិតដែលផលិតដោយខ្លួនឯងពីរុក្ខជាតិ ឬមីមរុក្ខជាតិ ដែលមិនប៉ះពាល់ដល់សុខភាព។

៦.២ ការប្រមូលផល និងក្រោយប្រមូលផល

៦.២.១ ផលិតផល

ម្រេចខ្មៅ និងម្រេចក្រហម

ផលិតករអាចប្រមូលផលម្រេចខ្មៅ និងម្រេចក្រហម **ចាប់ពីថ្ងៃទី១ ខែមករា ដល់ថ្ងៃទី៣១ ខែកក្កដា** គឺត្រូវប្រមូលផលនៅពេលដែលក្បាលសណ្តង់មានពណ៌លឿង រហូតដល់មានទុំខ្លះៗ។ ផលិតករអាចប្រមូលផលម្រេចជាក្ួរ ឬជាគ្រាប់។ ម្រេចត្រូវបានប្រមូលផលច្រើនដង នៅក្នុងរដូវប្រមូលផល។

ម្រេចក្រហមផលិតចេញពីការប្រឡេះគ្រាប់ម្រេចទុំពីក្ួរម្រេច នៅពេលកំពុងប្រមូលផល ឬក្រោយពេលប្រមូលផល ផលិតករជ្រើសរើសម្រេចទុំចេញពីក្ួរដែលបានប្រមូលផលរួច។

ម្រេចស

ម្រេចសផលិតចេញពីម្រេចទុំ។ ត្រូវយកម្រេចទុំទៅស្រុះទឹកពុះយ៉ាងយូរ ៥នាទី និងត្រាំទឹកត្រជាក់យ៉ាងយូរ ៤៨ម៉ោង បន្ទាប់មកសម្អាតសំបកចេញដើម្បីទទួលបានម្រេចស។

ម្រេចបៃតង ឬម្រេចខ្ចី

ម្រេចខ្ចីអាចប្រមូលផលបាននៅគ្រប់រដូវ។ ម្រេចខ្ចីអាចលក់ និងប្រើប្រាស់បានទាំងនៅស្រស់ៗ។ ម្រេចស្រស់អាចប្រឡេះដាក់ត្រាំទឹកអំបិល ឬទឹកខ្មេះ។

៦.២.២ បច្ចេទេសក្រោយប្រមូលផល និងការស្តុកម្រេច

ត្រូវលាងសម្អាតសម្ភារៈប្រើប្រាស់ដាក់ម្រេចនៅពេលប្រមូលផលម្រេចនឹងសាប៊ូឱ្យបានស្អាត។ ត្រូវលាងសម្អាតសរីរាង្គទាំងឡាយណាដែលប៉ះផ្ទាល់នឹងម្រេចជាមួយនឹងសាប៊ូនៅមុនពេលប្រមូលផល និងប្រឡេះគ្រាប់ម្រេច។ ធុងទឹក និងសាប៊ូត្រូវរៀបចំដាក់នៅចំការម្រេចនៅរដូវប្រមូលផល។

ចាប់ពីថ្ងៃទី១ ខែមករា ឆ្នាំ២០១៥ ផលិតករត្រូវហាលម្រេចលើស្បៃនីឡុង កន្ទេល ឬតង់ នៅលើកម្រាលបេតុងស៊ីម៉ង់ត៍ ឬនៅលើធ្នើខ្ពស់ផុតពីដី។ យើងត្រូវសម្លាប់មេរោគ និងសម្អាតស្បៃនីឡុង កន្ទេល ឬតង់ ឱ្យបានស្អាតនៅមុនរដូវប្រមូលផល។ មិនត្រូវឱ្យសត្វចូលទៅទីកន្លែងហាលម្រេចបាននោះទេ។

នៅក្នុងដំណើរការហាលម្រេច យើងត្រូវទុកម្រេចជាបណ្តុះអាសន្ននៅក្នុងកន្ទេល ស្បៃនីឡុង តង់ ល្អី សម្ភារៈស្តុកស្អាត ឬមួយសម្ភារៈដែលអាចដាក់ផលិតផលជាអាហារបាន។

ការជ្រើសរើសគ្រាប់ម្រេច

ការជ្រើសរើសម្រេចធ្វើក្នុងគោលបំណងជម្រុះនូវកំទេចកំទីផ្សេងៗ គ្រាប់មានពណ៌ខុសគេ គ្រាប់ម្រេចដែលមានទំហំតូច និងយកកាកសំណល់រុក្ខជាតិដែលមិនប្រក្រតីចេញពីម្រេច។

ត្រូវជ្រើសរើសម្រេចក្នុងលក្ខខណ្ឌមានអនាម័យបំផុត ដើម្បីទប់ស្កាត់ការចម្លងអតិសុខុមប្រាណ (លាងសម្អាតសរីរាង្គទាំងអស់ដែលប៉ះម្រេចដូចជាដៃ និងជើង) និងការចម្លងសារជាតុគីមី។

ដើម្បីសម្អាតម្រេចខ្មៅ ផលិតករអាចលាងគ្រាប់ម្រេចដែលទើបប្រឡេះរួច ឬម្រេចខ្មៅស្ងួតក្នុងទឹកយ៉ាងយូរបំផុត ៥នាទី។

ការស្តុក

ត្រូវស្តុកផលិតផលម្រេចនៅកន្លែងមានខ្យល់ចេញចូល មានដំបូលការពារពន្លឺថ្ងៃ និងសំណើម។ ហាមមិនឱ្យដាក់ម្រេចប៉ះផ្ទាល់ទៅនឹងដី និងដាក់កន្លែងដែលអាចការពារបាននូវរាល់ការចម្លងសារធាតុគីមី និងអតិសុខុមប្រាណ (តាមរយៈសត្វស្រុក កណ្តុរ ។ល។)

៦.២.៣ ការកែច្នៃ និងវេចខ្ចប់

ការកែច្នៃផលិតផលពាក់កណ្តាលសម្រេច រួមមាន៖

- ការជ្រើសរើសចុងក្រោយ (គោលបំណងដើម្បីឱ្យម្រេចកំពតមានលក្ខណៈដូចមានចែងក្នុងជំពូកទី ៤ខាងលើ)
- **តារាងទី ២៖** ការពិពណ៌នាអំពី ដំណើរការនៃការកែច្នៃផលិតផលម្រេចជ្រក់ និងសម្ងួត

ប្រភេទ	គ្រឿងផ្សំ	វិធីសាស្ត្រក្នុងការផលិត		សុពលភាពនៃផលិតផល
		ដំណាក់កាលទី១	ដំណាក់កាលទី២	
ជ្រក់ម្រេចខ្ចី (ស្ងួត)	- គ្រាប់ម្រេចខ្ចីស្រស់ - អំបិលម៉ដ្ឋ ឬផ្កាអំបិល - ទឹកខ្មេះ - ទឹកអំបិល	- លាងសម្អាតគ្រាប់ម្រេចជាមួយទឹកស្អាត - ដាក់សំដិលគ្រាប់ម្រេចឱ្យស្ងួតទឹក - ប្រឡាក់អំបិល ឬផ្កាអំបិល ឬទឹកអំបិល ឬត្រាំទឹកខ្មេះ - រក្សាទុកយ៉ាងយូរ ៥សប្តាហ៍ រួចយកគ្រាប់ម្រេចដាក់ហាលសម្ងួត	- យកម្រេចខ្ចីស្រស់នៅដំណាក់កាលទី១ ៨០% ទៅ ៩០% ប្រឡាក់អំបិល ឬផ្កាអំបិលពី ១០% - ២០% - សម្ងួត (សំដិល) ពី ៣-៥ ថ្ងៃ - រើសសម្រាំងម្តងទៀត - រួចវេចខ្ចប់	យ៉ាងយូរ ២ឆ្នាំ ក្រោយពីការវេចខ្ចប់
ជ្រក់ម្រេចខ្ចី (សើម)	- គ្រាប់ម្រេចខ្ចីស្រស់ - អំបិល ឬផ្កាអំបិល	- លាងសម្អាតគ្រាប់ម្រេចជាមួយទឹកស្អាត រួចស្រុះទឹកក្តៅ រួចដាក់សំដិលគ្រាប់ម្រេចឱ្យស្ងួតទឹក - បន្ទាប់មកយកគ្រាប់ម្រេចដែលបានសម្អាតរួច (៨០% ទៅ ៨៥%) ប្រឡាក់ជាមួយផ្កាអំបិល ឬអំបិលម៉ត់ (១៥% ទៅ ២០%)។ - រក្សាទុកយ៉ាងតិច ២៤ម៉ោង - រួចច្រកចូលក្នុងដប កែវ ឬថង់ប្លាស្ទិក រួចបឺតខ្យល់ចេញ		យ៉ាងយូរ ២ ឆ្នាំ ក្រោយពីការវេចខ្ចប់
ម្រេចក្រហមជ្រក់(ស្ងួត)	-គ្រាប់ម្រេចក្រហមស្រស់ -អំបិល ឬផ្កាអំបិល	- លាងសម្អាតគ្រាប់ម្រេចជាមួយទឹកស្អាត - ដាក់សំដិលគ្រាប់ម្រេចឱ្យស្ងួតទឹក - ប្រឡាក់អំបិល ឬផ្កាអំបិល - រក្សាទុកយ៉ាងយូរ ៥សប្តាហ៍ រួចយកគ្រាប់ម្រេចដាក់ហាលសម្ងួត	-យកម្រេចខ្ចីស្រស់នៅដំណាក់កាលទីមួយ ៨០% ទៅ ៩០% ប្រឡាក់អំបិល ឬ ផ្កាអំបិលពី ១០% - ២០% -សម្ងួត(សំដិល) ពី ៣-៥ថ្ងៃ -កិនបំបែកគ្រាប់ម្រេច ឬរក្សាទាំងមូល	យ៉ាងយូរ ២ឆ្នាំ ក្រោយពីការវេចខ្ចប់

ប្រភេទ	គ្រឿងផ្សំ	វិធីសាស្ត្រក្នុងការផលិត		សុពលភាពនៃផលិតផល
		ដំណាក់កាលទី១	ដំណាក់កាលទី២	
			-រើសសម្រាំងម្តងទៀត -រួចវេចខ្ចប់	
ម្រេចក្រហមជ្រក់(សើម)	- គ្រាប់ម្រេចក្រហមស្រស់ - អំបិល ឬផ្កាអំបិល	- លាងសម្អាតគ្រាប់ម្រេចជាមួយទឹកស្អាត រួចស្រុះទឹកក្តៅ រួចដាក់សំដិលគ្រាប់ម្រេចឱ្យស្ងួតទឹក - បន្ទាប់មកយកគ្រាប់ម្រេចដែលបានសម្អាតរួច (៨០% ទៅ ៨៥%) ប្រឡាក់ជាមួយផ្កាអំបិល ឬអំបិលម៉ត់ (១៥% ទៅ ២០%) - រក្សាទុកយ៉ាងតិច ២៤ម៉ោង - រួចច្រកចូលក្នុងដប កែវ ឬថង់ប្លាស្ទិក រួចបឺតខ្យល់ចេញ		យ៉ាងយូរ ២ឆ្នាំ ក្រោយពីការវេចខ្ចប់
ម្រេចខ្ចីសម្ងួត	គ្រាប់ម្រេចខ្ចីស្រស់ (គ្រាប់ម្រេចខ្ចី ១០០%)	យកគ្រាប់ម្រេចទៅស្ងោរ និងទុកឱ្យស្រស់ទឹកល្អ រួចសម្ងួតដោយម៉ាស៊ីនសម្ងួត ជាការស្រេច		យ៉ាងយូរ ៣ឆ្នាំ ក្រោយពីការវេចខ្ចប់
	ជ្រក់ម្រេចខ្ចី (ស្ងួត) ដែលសម្រេចបាននៅដំណាក់កាលទីមួយ (គ្រាប់ម្រេចខ្ចីជ្រក់ ១០០%)	សម្ងួតដោយម៉ាស៊ីនសម្ងួត		យ៉ាងយូរ ៣ឆ្នាំ ក្រោយពីការវេចខ្ចប់
ម្រេចក្រហមជ្រក់សម្ងួត	ម្រេចក្រហមជ្រក់(ស្ងួត) ដែលសម្រេចបាននៅដំណាក់កាលទី១ (គ្រាប់ម្រេចក្រហមជ្រក់ ១០០%)	សម្ងួតដោយម៉ាស៊ីនសម្ងួត		យ៉ាងយូរ ៣ឆ្នាំ ក្រោយពីការវេចខ្ចប់

- **ការវេចខ្ចប់៖** ការវេចខ្ចប់ផលិតផលម្រេចសម្រាប់អ្នកប្រើប្រាស់ ត្រូវធ្វើនៅក្នុងសម្ភារៈណីតប្រើប្រាស់សម្រាប់ផលិតផលអាហារ ជាសម្ភារៈថ្មី និងមិនមានអន្តរកម្មជាមួយម្រេច។

រយៈពេលអតិបរិមា ដែលអាចប្រើប្រាស់ម្រេចបានគឺ៖

- **ម្រេចខ្មៅ ក្រហម និង ស៖** អាចប្រើប្រាស់បានក្នុងរយៈពេលយ៉ាងយូរ ៥ឆ្នាំ ដោយគិតចាប់ពីរដូវប្រមូលផលម្រេចកំពតត្រូវបានបញ្ចប់ (ថ្ងៃទី៣១ ខែកក្កដា)។
- **ម្រេចម៉ដ្ឋ (ខ្មៅ ក្រហម និង ស)៖** អាចប្រើប្រាស់បានយ៉ាងយូរ ១ឆ្នាំ បន្ទាប់ពីកិនរួច។
- **ម្រេចខ្ចីស្រស់៖** អាចប្រើប្រាស់បានយ៉ាងយូរ ៧ថ្ងៃ បន្ទាប់ពីប្រមូលផលរួច។
- **ម្រេចខ្ចីស្រស់ត្រាំទឹកអំបិល ឬទឹកខ្មេះ៖** អាចប្រើប្រាស់បាន ២ឆ្នាំ បន្ទាប់ពីវេចខ្ចប់រួច។
- **ជ្រក់ម្រេចខ្ចី និងជ្រក់ម្រេចក្រហម(សើម)៖** អាចប្រើប្រាស់បាន ២ឆ្នាំ បន្ទាប់ពីវេចខ្ចប់រួច។

- **ជ្រក់ម្រេចខ្ចី និងជ្រក់ម្រេចក្រហម(ស្ងួត)៖** អាចប្រើប្រាស់បាន ២ឆ្នាំ បន្ទាប់ពីវេចខ្ចប់រួច។
- **ម្រេចខ្ចីសម្ងួត និងម្រេចក្រហមជ្រក់សម្ងួត៖** អាចប្រើប្រាស់បាន ៣ឆ្នាំ បន្ទាប់ពីវេចខ្ចប់រួច។

ការវេចខ្ចប់ **"ម្រេចកំពត"** ត្រូវមានស្លាកសញ្ញា និងបង្ហាញលេខឡូត៍ជាមួយនឹងកាលបរិច្ឆេទកំណត់ការប្រើប្រាស់ ឬកាលបរិច្ឆេទនៃការវេចខ្ចប់។ ការវេចខ្ចប់ **"ម្រេចកំពត"** អាចធ្វើនៅតំបន់ណាក៏បាន ទាំងនៅក្នុងប្រទេសកម្ពុជា ឬអន្តរជាតិ។

ការសម្រាំងគ្រាប់ម្រេចម្រេច

៧. ការបង្ហាញភស្តុតាងទាក់ទងទៅនឹងទឹកដី

ផលិតកម្មម្រេចនៅក្នុងប្រទេសកម្ពុជា ត្រូវបានពិពណ៌នានៅក្នុងឯកសារចំណាស់មួយរបស់ជនជាតិចិន គឺលោក **ជីវតាខ្វាន់** នៅសតវត្សទី ១៣។ ម្រេចបានចូលមកក្នុងប្រទេសកម្ពុជា និងរីកដុះដាលដំបូងនៅក្នុងខេត្តកំពត គឺចាប់ផ្តើមពីសតវត្សទី១៩ និងរីកដុះដាលខ្លាំងនៅពាក់កណ្តាលសតវត្សទី២០។ នៅពេលនោះហើយដែលឈ្មោះ **"ម្រេចកំពត"** មានភាពល្បីល្បាញ។ គេស្គាល់ **"ម្រេចកំពត"** សាជាថ្មីនៅក្នុងប្រទេសបារាំង។ ក្នុងពេលនោះ រាល់ឯកសារដែលទាក់ទងនឹងផលិតកម្មម្រេចត្រូវបានផ្តល់ទៅឱ្យតំបន់កំពត។ **"ម្រេចកំពត"** ត្រូវបានគេទទួលស្គាល់ថាជាម្រេចដែលមានគុណភាពខ្ពស់សម្រាប់សហគមន៍ចុងភៅនៅក្នុងប្រទេសបារាំង និងអឺរ៉ុប។

ប្រវត្តិ និងកេរ្តិ៍ឈ្មោះ **"ម្រេចកំពត"** បានបង្ហាញក្នុងឯកសាររបស់លោក លុច ម៉ូ ហ្សី ណោ (a respected geographer and historian of Kampot region) ដែលមានភ្ជាប់នៅក្នុងពាក្យស្នើសុំចុះបញ្ជី **"ម្រេចកំពត"**។

ទាក់ទងនឹងមរតកជាប្រវត្តិសាស្ត្រ និងវប្បធម៌នេះ លក្ខណៈពិសេសរបស់ **"ម្រេចកំពត"** មានទំនាក់ទំនងនឹងលក្ខខណ្ឌកត្តាបរិស្ថាននៃតំបន់ ជាពិសេសឥទ្ធិពលនៃអាកាសធាតុ។ ដោយសារវានៅជិតមាត់សមុទ្រ ដូច្នេះសីតុណ្ហភាព និងកម្ពស់ទឹកភ្លៀងទទួលរងឥទ្ធិពលពីសមុទ្រ។ ម្យ៉ាងវិញទៀតតំបន់នេះមានដីសម្រោះទឹកល្អ។

បច្ចេកទេសផលិតពិសេស

បច្ចេកទេសផលិត **"ម្រេចកំពត"** ប្រែប្រួលទៅតាមបរិស្ថាននៃតំបន់។ មានបច្ចេកទេសសំខាន់ ២(ពីរ) ទាក់ទងទៅនឹងតំបន់ផលិតកម្ម **"ម្រេចកំពត"** ដូចជា៖

- **ទី ១៖** ការចាក់ដីដើម្បីលើកចំការម្រេចឱ្យខ្ពស់ និងការជីកប្រឡាយព័ទ្ធជុំវិញដើម្បីឱ្យចំការម្រេចសម្រោះទឹកល្អ។
- **ទី ២៖** ការដាក់ជីធៅ និងជីសរីរាង្គទៀងទាត់ក្នុងចំការម្រេច

លក្ខណៈពិសេសរបស់ឯកសារទាំង ២នេះ មានភ្ជាប់នៅក្នុងពាក្យស្នើសុំចុះបញ្ជីម៉ាកសម្គាល់ភូមិសាស្ត្រទំនិញ **"ម្រេចកំពត" ដូចខាងក្រោម៖**

- របាយការណ៍ FAO ខែមិថុនា ឆ្នាំ១៩៦៨ បានបង្ហាញបន្ថែមអំពី លក្ខណៈពិសេសនៃបច្ចេកទេសផលិតកម្ម (និងលទ្ធផលតម្លៃផលិតកម្ម) និងគុណភាពខ្ពស់របស់ **"ម្រេចកំពត"** ដោយប្រៀបធៀបទៅនឹងតំបន់ដទៃទៀតដែលប្រើប្រាស់ជីច្រើន (តំបន់ដីក្រហមក្នុងខេត្តកំពង់ចាម)។
- របាយការណ៍ប្រៀបធៀបបច្ចេកទេសផលិតកម្មរវាងតំបន់កំពត និងស្រុកមេមត់ ខេត្តកំពង់ចាម និងស្រុកស្នួលខេត្តក្រចេះ នៅឆ្នាំ២០០៨ រៀបចំដោយលោក អំ ភិរម្យ (មន្ត្រីរបស់ក្រសួងកសិកម្ម រុក្ខាប្រមាញ់ និងនេសាទ) និងលោក ម៉ៅ វណ្ណៈ បុគ្គលិកអង្គការសេដាក។

៨. ការត្រួតពិនិត្យ

៨.១ ការចុះបញ្ជី និងការទទួលស្គាល់ផលិតករ និងប្រតិបត្តិករ

ដូចមានបញ្ជាក់នៅចំណុច ៥.២ ផលិតករ និងប្រតិបត្តិករត្រូវចុះឈ្មោះជាសមាជិកនៅ "**សមាគមលើកកម្ពស់ម្រេចកំពត**" និងត្រូវបានពិនិត្យវាយតម្លៃទទួលស្គាល់ដោយស្របទៅតាមយថាប្រភេទ ឬលក្ខខណ្ឌតម្រូវ។

រាល់ផលិតករទាំងអស់ត្រូវប្រកាសនូវផ្ទៃដីដាំដុះដែលខ្លួនចង់ផលិត **"ម្រេចកំពត"**។ សមាគមនឹងចុះទៅត្រួតពិនិត្យមើលភាពត្រូវគ្នាជាមួយនឹងលក្ខខណ្ឌតម្រូវនៃទំនិញសម្គាល់ភូមិសាស្ត្រ។

ឧទាហរណ៍ដូចជា៖

- ទីតាំងចំការស្ថិតនៅក្នុងតំបន់ដែលបានកំណត់ និង
- ដីដាំដុះមានលក្ខណៈស្របគ្នាជាមួយលក្ខណៈដែលបានកំណត់នៅក្នុងចំណុច ៦.១ខាងលើ

រាល់ផលិតករទាំងអស់ត្រូវចុះហត្ថលេខាលើកិច្ចសន្យាប្តេជ្ញាចិត្ត និងត្រូវបានគេពិនិត្យពិច័យយ៉ាងតិច ១ឆ្នាំ មុននឹងទទួលស្គាល់ជាសមាជិកសមាគម។

រាល់ប្រតិបត្តិករទាំងអស់ត្រូវរក្សាឯកសារមួយចំនួននៅផ្ទះរបស់ខ្លួនដូចជា៖ លក្ខន្តិកៈសមាគម កិច្ចសន្យា បញ្ជីគណនីផលិតផល និងសៀវភៅបន្ទុកជាដើម។

៨.២ ការត្រួតពិនិត្យចំពោះការប្រតិបត្តិតាមសៀវភៅបន្ទុក

ការត្រួតពិនិត្យរបស់សមាគមលើកកម្ពស់ម្រេចកំពតមាន ២(ពីរ)របៀប គឺ៖ ត្រួតពិនិត្យផ្ទៃក្នុង និងខាងក្រៅ ហើយផលិតករ និងប្រតិបត្តិករមិនអាចបដិសេធការត្រួតពិនិត្យរបស់អ្នកត្រួតពិនិត្យផ្ទៃក្នុង ឬខាងក្រៅ ឬទៅលើមធ្យោបាយរបស់វាបាននោះទេ។ ពួកគាត់មិនអាចបដិសេធច្រើនជាង ១លើក ចំពោះកម្មវិធីនៃការត្រួតពិនិត្យឡើយ។

៨.២.១ ការត្រួតពិនិត្យបច្ចេកទេសផលិត

ការត្រួតពិនិត្យធ្វើឡើងដោយមិនបានប្រកាសប្រាប់ផលិតករ ឬប្រតិបត្តិករជាមុន ដើម្បីត្រួតពិនិត្យទៅលើការប្រតិបត្តិតាមប្រព័ន្ធផលិតកម្ម (ការស្តុកទុក បច្ចេកទេសក្រោយប្រមូលផល ការវេចខ្ចប់។ល។) **"ម្រេចកំពត"** ជាមួយសៀវភៅបន្ទុក។

៨.២.២ ការត្រួតពិនិត្យមើលផលិតផល

ការត្រួតពិនិត្យតាមរយៈការយកសំណាកម្រេចពីផលិតករ ឬប្រតិបត្តិករ ដើម្បីត្រួតពិនិត្យទៅលើការប្រតិបត្តិតាមប្រព័ន្ធផលិតកម្ម **"ម្រេចកំពត"** ជាមួយសៀវភៅបន្ទុក។

មុននឹងដឹក **"ម្រេចកំពត"** ដែលមានបរិមាណច្រើនជាង ២០០គ.ក្រ ចេញពីតំបន់ផលិតកម្ម **"ម្រេចកំពត"** សមាជិកសមាគមត្រូវជូនដំណឹងដល់សមាគម។ ម្រេចទាំងនោះអាចដឹកចេញក្រោយរយៈពេល ៧២ម៉ោង បន្ទាប់ពីសមាជិកសមាគមបានបញ្ចូលព័ត៌មានជាផ្លូវការដល់សមាគម ដើម្បីឱ្យសមាគមពិនិត្យ និងបញ្ជាក់ពីប្រភពដើមរបស់ម្រេចទាំងនោះ។

ការត្រួតពិនិត្យធ្វើឡើងតាមរយៈការយកសំណាកពីផលិតករ ឬប្រតិបត្តិករ ដើម្បីវិភាគលក្ខណៈ **"ម្រេចកំពត"**។ នៅក្នុងដំណើរការត្រួតពិនិត្យផ្ទៃក្នុង គណៈកម្មការត្រួតពិនិត្យដោយញាណ ត្រូវវិភាគឡូត៍របស់ប្រតិបត្តិករ ឬក្រុមហ៊ុន ដែលជាអ្នកវេចខ្ចប់យ៉ាងតិច ៥ឡូត៍ ក្នុង១ឆ្នាំ សម្រាប់សមាជិកនីមួយៗ។

ចំពោះការត្រួតពិនិត្យពីខាងក្រៅ អាចធ្វើការវិភាគដោយញ្ញាណក្នុងករណីចាំបាច់។ គណៈកម្មការវិភាគដោយញ្ញាណត្រូវតែឆ្លងកាត់ការបណ្តុះបណ្តាល។

៨.៣ គណនេយ្យ និងការស្វែងរកតឹកដាន

រាល់ផលិតករ និងប្រតិបត្តិករដែលស្ថិតនៅក្នុងចង្វាក់ផលិតកម្ម ត្រូវតែរក្សាទុកបញ្ជីគណនីផលិតផល **"ម្រេចកំពត"** (បរិមាណផលិត និងលក់ ការទិញចូល និងការលក់ចេញ។ល។) ដើម្បីទុកជាឯកសារនៅពេលមានការត្រួតពិនិត្យ និងដើម្បីប្រកាសពីបរិមាណផលិតផលរបស់ខ្លួនក្នុងរយៈពេល ១ឆ្នាំ។

បន្ថែមពីនេះទៀត យន្តការនៃការស្វែងរកតឹកដាន ត្រូវបានរៀបចំដើម្បីអាចតាមដាននូវរាល់បរិមាណសរុប និងដើម្បីកំណត់ថាម្រេចផលិតចេញមកពីទីកន្លែងណាមួយច្បាស់លាស់។

៨.៤ ទណ្ឌកម្ម

ផលិតផលដែលមិនបំពេញលក្ខណៈស្របទៅតាមសៀវភៅបន្ទុក នឹងមិនត្រូវអនុញ្ញាតឱ្យលក់នៅលើទីផ្សារ ដោយប្រើឈ្មោះ **"ម្រេចកំពត"** ឡើយ។

វិធានការកែតម្រូវទាំង ២(ពីរ) និង/ឬ ការដាក់ទណ្ឌកម្មអាចត្រូវអនុវត្តចំពោះប្រតិបត្តិករដែលមិនអនុវត្តទៅតាមសៀវភៅបន្ទុក ឬចំពោះអ្នកដែលមិនបានធ្វើបញ្ជីត្រឹមត្រូវទុកសម្រាប់ការត្រួតពិនិត្យ។

កម្រិតទណ្ឌកម្មត្រូវបានសម្រេចចិត្តដោយសមាគម។ បញ្ជីដាក់ទណ្ឌកម្ម គឺជាសៀវភៅកាតាឡុក (វត្ថុវលី) នៃកាដាក់ទណ្ឌកម្ម។ រាល់ការដាក់ទណ្ឌកម្មទាំងអស់ ត្រូវបានរៀបចំឡើងតាមកម្រិតនៃការដាក់ទណ្ឌកម្មចាប់ពីកម្រិតស្រាលបំផុត រហូតដល់កម្រិតធ្ងន់បំផុត។ កម្រិតនៃការពិន័យត្រូវបានសម្រេចចិត្តដោយសមាគម ឬដាក់ពាក្យស្នើសុំដោយអ្នកចេញវិញ្ញាបនបត្រ។ អ្នកត្រួតពិនិត្យខាងក្រៅអាចសម្រេចចិត្តដោយខ្លួនឯងដើម្បីដាក់ទណ្ឌកម្ម ដោយស្របទៅតាមព័ត៌មានដែលទាក់ទងទាំងអស់ ឬទៅតាមលទ្ធផលនៃការត្រួតពិនិត្យផ្ទៃក្នុង។ សមាគមអាចចាត់វិធានការណ៍ជាបណ្តោះអាសន្នទៅតាមលទ្ធផលនៃការត្រួតពិនិត្យផ្ទៃក្នុង។

អ្នកត្រួតពិនិត្យខាងក្រៅមានអំណាចក្នុងការសម្រេចចិត្ត និងអនុវត្តទណ្ឌកម្ម ប៉ុន្តែសមាគមអាចអនុវត្តទណ្ឌកម្មកម្រិត ១ (អប់រំទូន្មាន ឬណែនាំ) និងកម្រិត ២ (ព្រមាន) ដោយខ្លួនឯង ហើយចាត់វិធានការជាបណ្តោះអាសន្នដោយដាក់ទណ្ឌកម្មកម្រិត ៣ (ទាត់ចោលឡូត៍ទាំងមូល) រហូតដល់មានអន្តរាគមន៍ពីអ្នកត្រួតពិនិត្យពីខាងក្រៅ។

ចំពោះការរំលោភបំពានធ្ងន់ធ្ងរ អាចនាំឱ្យមានការបណ្តេញផលិតករ ឬប្រតិបត្តិករចេញពី **"សមាគមលើកកម្ពស់ម្រេចកំពត"** នឹងអាចដាក់ទោសដោយស្របទៅតាមច្បាប់ស្តីពី **" ម៉ាកសម្គាល់ភូមិសាស្ត្រទំនិញ"** របស់ព្រះរាជាណាចក្រកម្ពុជា។

៨.៥ ការអនុវត្តការត្រួតពិនិត្យ

សមាគមអនុវត្តប្រព័ន្ធត្រួតពិនិត្យផ្ទៃក្នុង ដើម្បីធ្វើការពិនិត្យមើលការអនុវត្តតាមសៀវភៅបន្ទុករបស់សមាជិកសមាគម។

សមាគមត្រូវចុះកិច្ចសន្យាជាមួយអង្គភាពចេញវិញ្ញាបនបត្រ ឬអង្គភាពត្រួតពិនិត្យ ដែលជាអាជ្ញាធរសាធារណៈមានសមត្ថកិច្ច ឬអង្គភាពឯកជនដែលទទួលស្គាល់ផ្លូវការដោយអង្គការស្តង់ដារអន្តរជាតិ ឬស្ថាប័នណាមួយដែលមានប្រព័ន្ធត្រួតពិនិត្យអាចជឿជាក់បាន ដើម្បីត្រួតពិនិត្យខាងក្រៅ និងចេញវិញ្ញាបនបត្រឱ្យផលិតផល **"ម្រេចកំពត"**។

៩. ស្លាកសញ្ញា ឬឃីហោផលិតផល "ម្រេចកំពត"

ស្លាកសញ្ញា **"ម្រេចកំពត"** អាចដាក់ឈ្មោះ **"ម្រេចកំពត"** ជាភាសាខ្មែរ និងភាសាដទៃទៀត។ ចំពោះទំហំរបស់វាអាចធំ ឬធំបំផុតបើប្រៀបធៀបជាមួយអក្សរដទៃទៀតនៅក្នុងស្លាកសញ្ញា។ ចំពោះពាក្យ **"ម៉ាកម្គាល់ភូមិសាស្ត្រទំនិញ"** អាចដាក់នៅជិតឈ្មោះ **"ម្រេចកំពត"** ជាភាសាដូចគ្នាទៅនឹង **"ម្រេចកំពត"**។

ស្លាកឃីហោដែលអាចមើលឃើញ រួមមាន៖

- ចំណែកនៃស្លាកសញ្ញាម៉ាកសម្គាល់ភូមិសាស្ត្រទំនិញ **"ម្រេចកំពត"**
- រូបសញ្ញាជាតិសម្រាប់បញ្ជាក់លើគ្រប់មុខទំនិញសម្គាល់ភូមិសាស្ត្រនៃព្រះរាជាណាចក្រកម្ពុជា
- អាចដាក់ស្លាកសញ្ញាម៉ាកសម្គាល់ភូមិសាស្ត្រទំនិញរបស់ប្រទេស ឬមួយក្រុមប្រទេសផ្សេងទៀតដែល **"ម្រេចកំពត"** បានចុះបញ្ជីការពារជាម៉ាកសម្គាល់ភូមិសាស្ត្រទំនិញ ប្រសិនបើមាន។

ក្នុងករណីមិនមានលេខឡូតិ៍នៅលើសំបកវេចខ្ចប់ ប្រតិបត្តិករអាចដាក់លេខឡូតិ៍នៅលើស្លាកសញ្ញាម៉ាកសម្គាល់ភូមិសាស្ត្រទំនិញ **"ម្រេចកំពត"** ដើម្បីជាជំនួយសម្រាប់ធ្វើឱ្យប្រាកដដល់ការស្វែងរកតឹកដាននៃផលិតផល ក្នុងករណីដែលវាមិនមានលើកញ្ចប់នៅលើស្លាកសញ្ញាពិសេស។

សមាជិកសមាគមទាំងអស់ត្រូវប្រើប្រាស់ស្លាកសញ្ញា **"ម្រេចកំពត"** ចាប់ពីថ្ងៃទី១ ខែមករា ឆ្នាំ២០០៩។

ចំណុចដែលបានកែប្រែពេលកន្លងមក

ល.រ	ខ្លឹមសារដើម	ខ្លឹមសារថ្មី	ចំណុច	កាលបរិច្ឆេទ
១.				
២.				
៣.				
៤.				

Kingdom of Cambodia
Nation Religion King

BOOK OF REQUIREMENT
GEOGRAPHICAL INDICATION PRODUCT
"Kampot Pepper"

Prepared by: Kampot Pepper Promotion Association

Kampot Province, 27th of February 2023

BOOK OF REQUIREMENT OF "KAMPOT PEPPER"

I. GI APPLICANT

- **Kampot Pepper Promotion Association (KPPA)**
- Registered by Ministry of Interior No.: 293 on the 12th of December 2008
- Address: Angkor Chey I Village, Damnak Kantuot Khang Tboung Commune, Kampong Trach District, Kampot Province
- Telephone No.: 092 75 25 72 / 092 618 011
- E-mail: kppa2008@yahoo.com / kppa2008@gmail.com

II. PRODUCT NAME

- Khmer name: **ម្រេចកំពត**
- English name: **Kampot Pepper**
- French name: **Poivre de Kampot** and
- in any other languages that include the following types of Kampot Pepper:
  - ម្រេចកំពតខ្មៅ in English "Kampot black pepper" and in French "Poivre noir de Kampot"
  - ម្រេចកំពតក្រហម in English "Kampot red pepper" and in French "Poivre rouge de Kampot"
  - ម្រេចកំពតស in English "Kampot white pepper" and in French "Poivre blanc de Kampot"
  - ម្រេចកំពតខ្ចី in English "Kampot green pepper" and in French "Poivre vert de Kampot"

III. TYPE OF PRODUCT

Spice, Pepper (Berries of *Piper nigrum L.*)

IV. PRODUCT DESCRIPTION

"Kampot pepper" is characterized by its strong (but not **"burning"**) pungency, not aggressive but developing progressively in mouth. Besides the spicy character, its aromatic intensity gives to **"Kampot pepper"** its particular quality.

"Kampot pepper" can be produced and marketed in the following types:

- Black pepper, full berries, or ground
- Red pepper, full berries, or ground
- White pepper, full berries, or ground
- Green pepper, full berries, or clusters *(spike)*.

Black pepper

Red pepper

White pepper

Green pepper

Table 01: Description of the different types of **"Kampot Pepper"**

Type	Form	Diameter & Density	Color	SMELL	Taste	Tolerance
Black pepper	Dried berries	Diameter ∅ ≥ 4mm Density ≥ 570 g/l	- Dark black - Black - Brown black or grey black	The smell of grain is medium burning		- Maximum 5% for the size of berries - Less than 2% for the color
	Ground black pepper: Piece of dried grain	It is powder but not very powder. It exists in small pieces that we can see	Dark grey and there are black points	The smell of ground pepper is very burning and last long		
Red pepper	Dried berries	Diameter ∅ ≥ 4mm Density ≥ 570 g/l	Brown red or dark red	The smell of grain is medium burning		- Maximum 5% for the size of berries - Less than 2% for the color
	Red ground pepper: Dry ground berries	Berries are ground into small pieces but not fully ground like powder	Light red with white	The smell of ground pepper is very burning and last long	- Spicy - A little bit sweet	
	Salted Red pepper: As full berries or ground	Ground salted red pepper: Berries are ground into small pieces but not fully ground like powder	Dark red with white	The smell of ground pepper fragrance is strong	- Salty - Spicy - A little bit sweet	
		Whole berries: Diameter ∅ ≥ 4 mm	Reddish grey	The smell is fragrant, sour, and aroma	- Salty - Spicy - A little bit sweet	Crispy
	Pickled Red pepper: Red pepper berries	Diameter ∅ ≥ 4 mm	Light red	The smell of pepper is light	- Spicy - Salty - A little bit sweet	

	Dried pickled red pepper: Red pepper berries	Diameter ∅ ≥ 4 mm	Light red	The smell of pepper is light	- Spicy - Salty - A little bit sweet	
White pepper	Dried berries	Diameter ∅ ≥ 3 mm Density ≥ 600 g/l	- Grey white with little yellow color or color of the exocarp of soya bean - It is natural color without adding anything to change the color	The smell of grain is medium burning		- Maximum 5% for the size of berries - Less than 2% for the color
	White ground pepper: Dry ground berries	Berries are ground into small pieces but not fully ground like powder	Whitish grey	The smell of the ground pepper is very burning and last long and pepper oil is presented	Very spicy	
Green pepper	The whole cluster of fresh berries	Each cluster must have at least 10 grains Diameter ∅ ≥ 3 mm	Dark green	- Herbal green pepper aroma - There is no burning smell when it is the grain - When it is ground, its smell is strong and burning but not last long - No smell of: • Dust • Fungi		- Maximum 5% for the size of berries - Less than 2% for the color
	Salted Green pepper: Green pepper berries mixed with salt flower or ground salt or Vinegar	Diameter ∅ ≥ 3 mm	- Black - Darker black - Light grey soya bean	- The little smell of peppers - Not strong aroma - The smell is sourly strong - The little smell of pickled	- Moderate salty to salty - Spicy - A little bit sour - A little bit sweet	- Crispy - Soft
	Pickled Green pepper: Green pepper berries mixed with salt flower or ground salt Or Marinate in Vinegar	Diameter ∅ ≥ 3 mm	- Dark Green - Bright green to yellow - Soya bean color	- Smell of aroma - Smell of pickled - Smell like honey	- Spicy - Creamy tasty - Moderately salty - A little bit sour - A little bit bitter	- Crispy - Soft
	Dried green pepper: Dried green berries or pickled/salted green pepper	Diameter ∅ ≥ 3 mm	Green-Yellowish like soya bean	Pepper fragrance is strong	A little bit spicy	- Crispy

Certified **"Kampot Pepper"** must be sold to the final clients by properly packaged and labeled to avoid fraud.

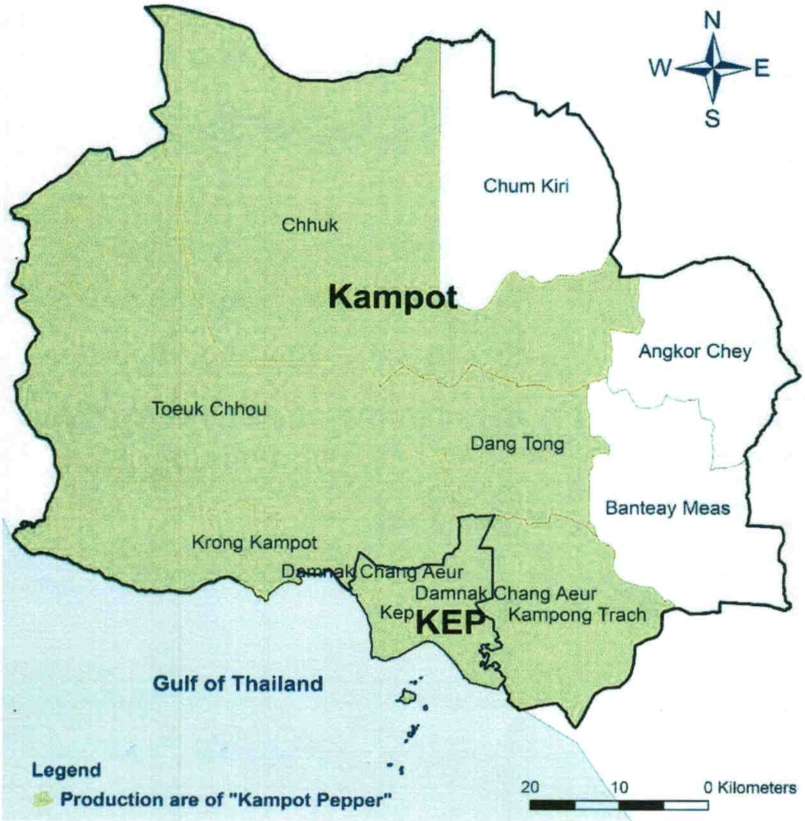
V. GEOGRAPHICAL INDICATION AND PROOF OF THE ORIGIN

5.1 Geographical area

The delimited geographical area for the production of **"Kampot Pepper"** is in the following districts and cities:

- ▷ Kampong Trach, Dang Tong, Toeuk Chhou, Chhouk and Kampot city of Kampot province
- ▷ Kep city and Damnak Chang Aeur district of Kep province

PRODUCTION AREA OF "KAMPOT PEPPER"



Note: To be eligible to produce **"Kampot Pepper"**, the pepper farms have to be located in the delimited geographical area, and the soil must fulfill the specific conditions mentioned in "**Article 6**: Production Methods" below.

5.2. Proof of the origin

To be entitled to produce and market **"Kampot Pepper"**, the operators have to register to be members of the **"Kampot Pepper Promotion Association"**. Declaration of volume produced, purchased, and sold is required for all operators. A traceability system is developed to allow the association to identify the product from production to the market.

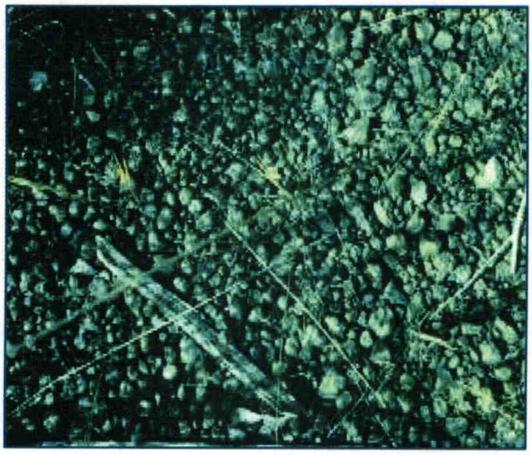
Random samples are taken to check the compliance of the products with the criteria defined as **"Kampot Pepper"** specificities (See "**Article 4:** Product Description").

VI. PRODUCTION METHOD

6.1 Crop management

6.1.1 Land plot

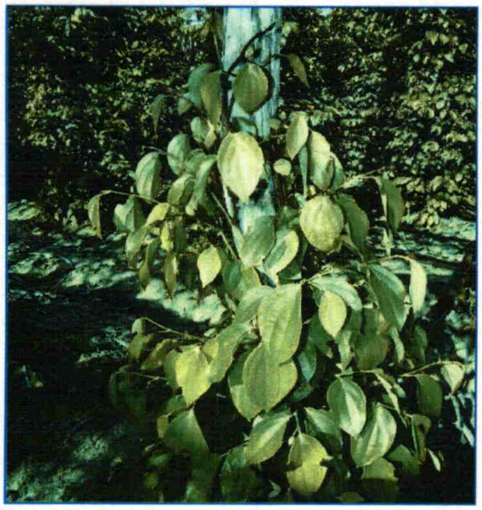
The pepper plantation must be located on the hillock or base of the mountain. Those plots are set up on lateritic rocky or sandy soil. In other situations, such as foothills and plateaus, the land plots have to be located in a well-drained area or natural declivity soil. The drainage shall be prepared around the land plot, at least 80cm in depth.



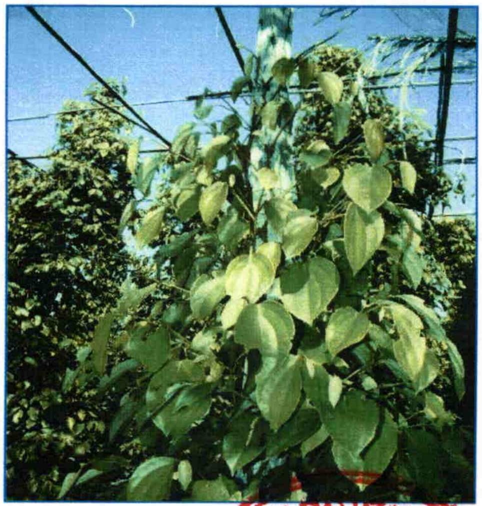
Type of soil

6.1.2 Varieties

Two varieties of pepper can be grown, Kamchay and Lampong (or Belantoeung), locally known respectively as "small leaves" and "big leaves" varieties, and those varieties have to come from the geographical indication area of **"Kampot Pepper"**.



Small leaf variety



Big leaf variety

6.1.3 Planting

Plant the pepper in line with at least 1.80m spacing to ease for inputting of natural fertilizers (manure) and new soil. A shelter has to be built and maintained to provide shadow to the pepper vines, at least until they are 3 years old. It does not allow to use of brick poles for growing **"Kampot Pepper"**.

Plantation of pepper in line with a space of at least 1.80 m

6.1.4 Maintenance

Only natural fertilizers are used (new soil, animal manure, crab and shrimp skin, and possibly other organic fertilizers). Fertilizer shall be applied at least once a year, between May and July but every year 4, it depends on the producer.

Water is supplied during the dry season: the land plot should be close enough to the source of water to ease irrigation.

The land plot must be supplied with exogenous soil at least once every 2 years if the soil is insufficient to protect the pepper farms from the water. From June to December, the soil must be hoed for better water penetration and destruction of insects such as termites. The use of herbicides is prohibited.

Putting green manure

Putting new soil

6.1.5 Pest control

To fight the various pests of pepper, producers must use mechanical or biological measures or use the natural pesticide that produces on their own from the botanical plants, which is not harmful to human health.

6.2 Harvest and post-harvest

6.2.1 Products

Black and red pepper

Producers can harvest black and red pepper from 1st January to 31st July when the stem color of the pepper spike turns yellow with some ripe berries. The pepper can be harvested cluster by cluster or berry by berry. It is harvested several times during the whole harvesting season.

Red pepper is produced by the selection of only fully ripe berries either while harvesting (harvesting berry by berry) or after harvest, by sorting the red berries.

White pepper

White pepper is produced from red or ripe berries. To produce white pepper; pepper berries are soaked in boiling water for 5minutes at maximum, and then soaked in cool water for a maximum of 48 hours. After that, the exocarp can be removed in order to get white pepper.

Green pepper

Green pepper can be harvested in all seasons. Green pepper can be marketed and consumed freshly. It can be pickled in brine or vinegar.

6.2.2 Farm post-harvest and storage operations

The containers use to keep pepper must be cleaned with soap or detergent. Before picking pepper, harvesters must wash, with soap, all parts of their body that are directly touched with the pepper. The bucket of clean water and soap must be arranged on-site during harvest season.

From 1st January 2015, the producers must dry pepper on nylon, mat, or tent on the cement areas or on the bed above the soil. The producers have to disinfect and clean nylon, mat, or tent before the harvesting season. The drying area of pepper must have a system to prevent all types of animals.

In the process of pepper drying, the producers can temporarily keep their pepper in a mat, nylon, tent, basket, clean storage materials, or materials compatible with food.

Sorting berries

The sorting of berries is done in order to eliminate foreign matter, grains with different colors, small-size berries, and unwanted plant residues.

The sorting must be done in very good sanitary conditions to prevent microbiological contamination (cleaning all parts of the body, particularly hand and food, that are directly touched with pepper berries) and chemical contamination.

To clean black pepper, producers can clean the pepper after picking or the dried pepper into the water for a maximum of 5 minutes.

Storage

The final product must be kept in place with well ventilated, have a roof to protect against sunshine and humidity, do not keep pepper directly on the ground, and can prevent all chemical contamination and microbiological contamination (by domestic animals, mice ..., etc).

6.2.3 Processing and Packaging

The processing of the semi-final product from the producer are:

- Final sorting (the objective is to receive all characteristics of **"Kampot Pepper"** described in **chapter 4** above)
- **Table 2**: Description of processing methods

Type of Product	Ingredient	Processing methods		Validation
		First step	**Second step**	
Salted Green pepper	- Berry of green pepper - Ground salt or salt flower - Brine or vinegar - Salt water	- Clean the pepper berries with clean water - Leave the clean berries until it dried - Mix with ground salt or salt flower or brine or soak in vinegar - Keep it for 5 weeks maximum Then dry the pepper berries	- Take the pepper berries (from the first step) 80-90% to mix with ground salt or salt flower 10-20% - Dry pepper berries for 3-5 days - Sort the pepper berries - Packaging	Maximum 2 years after packaging
Pickled Green pepper	- Berry of green pepper - Ground salt or salt flower	- Clean the pepper berries with clean water then soak them in boiling water and leave the clean berries until it dried - Mix pepper berries 80-85% with ground salt or salt flower 15-20% - Keep the pepper berries for 24 hours - Package in a glass bottle or plastic bag with the vacuum		Maximum 2 years after packaging
Salted Red pepper	- Fresh red pepper berries - Ground salt or salt flower	- Clean the pepper berries with clean water - Leave the clean berries until it dried - Mix with ground salt or salt flower - Keep it for a maximum of 5 weeks, then dry the pepper berries	- Take the pepper berries (from the first step) 80-90% to mix with ground salt or salt flower 10-20% - Dry pepper berries for 3-5 days - Grind pepper berries or keep the whole berries - Sort the berries again - Packaging	Maximum 2 years after packaging
Pickled Red pepper	- Fresh red pepper berries. - Ground salt or salt flower	- Clean the pepper berries with clean water, then soak them in boiling water, and leave the clean berries until it dried - Mix pepper berries 80-85% with ground salt or salt flower 15-20% - Keep the pepper berries for 24 hours - Package in a glass bottle or plastic bag with a vacuum		Maximum 2 years after packaging

Dried green pepper	Fresh green pepper berries (100% of green pepper berries)	- Soak pepper berries in boiling water and keep the pepper berries until it dried - Dry the pepper berries by using a drying machine		Maximum 3 years after packaging
	Salted green pepper that processed in the first step mentioned above (100% of salted green pepper berries)	Dry the salted pepper berries by using a drying machine		Maximum 3 years after packaging
Dried salted red pepper	Salted red pepper that processed in the first step mentioned above (100% of salted red pepper berries)	Dry salted red pepper with a drying machine		Maximum 3 years after packaging

- **Packaging:** The packaging of products for consumers must be in a neutral material, for food, new, and not interact with pepper.

  The maximum duration of the use of pepper is:

  - ✓ **Black, red, and white pepper:** it could be used for 5 years at maximum, count from the 31st of July.
  - ✓ **Ground black, red and white pepper:** it could be used for 1 year at maximum after grinding.
  - ✓ **Fresh pepper:** it could be used for 7 days at maximum after harvesting.
  - ✓ **Green pepper in salt water or vinegar:** can be used for 2 years after packaging.
  - ✓ **Pickled green pepper and pickled red pepper:** can be used for 2 years after packaging.
  - ✓ **Salted green pepper and salted red pepper:** can be used for 2 years after packaging.
  - ✓ **Dried green pepper and dried salted red pepper:** can be used for 3 years after packaging.

The packaging of **"Kampot Pepper"** must be labeled and indicated the batch number and the expiration date or the date of packaging.

The packaging of **"Kampot Pepper"** could be done in Kingdom of Cambodia or abroad.

Sorting berries

VII. JUSTIFICATION OF THE LINK TO TERRITORY

Pepper production in Cambodia is mentioned in documents as old as reports of Chinese explorer, Tchéou Ta Kouan, in the 13th Century. Pepper was existed and grown in Kampot since the 19th Century, and the production scaled up in the middle of the 20th Century, which was the golden age of **"Kampot pepper"**. Kampot name then has become strongly associated with pepper. **"Kampot pepper"** was well re-known at that time in France, and there are a number of archives documents that refer to pepper production in Kampot area. **"Kampot pepper"** was re-known as a high-quality pepper in the chefs' community in France and Europe.

The history and notoriety of **"Kampot pepper"** are illustrated by the document written by Mr. Luc Mogenet (a respected geographer and historian of Kampot region) attached to the application for Geographical Indication registration.

Besides this historical and cultural heritage, the particular character of **"Kampot pepper"** is related to the agro-ecological conditions of the area. Climate, in particular, is influenced by the proximity of the coast, which has a lowering effect on temperatures and rainfall, and also this area has good drainage soil.

Specific production method:

"Kampot pepper" production methods are adapted based on the local environment. Two techniques in the pepper growing methods are very specific to the Kampot area:

First, putting the soils to increase the level of pepper plantation, and digging the canal around the pepper farm to ensure good drainage.

Second, regular inputs of new soil and organic fertilizer to the pepper plantation.

These specificities are enhanced in two documents attached to the present application for registration as Geographical Indication as below:

- A FAO report dated March 1968, which mentioned the specificity of the production method, the production costs, and the higher quality of **"Kampot pepper"** compared to other regions which use more fertilizer (red soils areas in Kampong Cham).
- A report of comparison of production methods between Kampot and Memot districts, Kampong Cham province, and Snuol district, Kracheh province, dated 2008, prepared by Mr. Am Phirum (Ministry of Agriculture) and Mr. Mao Vannak (CEDAC).

VIII. CONTROL

8.1. Registration and accreditation of producers and operators

As mentioned in article 5.2, the operators (producer, processor, packager) have to register to be members of the **Kampot Pepper Promotion Association**, and to be accredited according to the specification.

Each producer has to declare the land size they produce **"Kampot pepper"**. The Association will check the compliance with the requirements for producing Geographical Indication products, such as:

- The location of the pepper farms must be inside the delimited area, and
- The land plot complies with the criteria defined in Article 6.1 above.

Each operator must sign a commitment letter to follow the Book of Specifications and they be inspected by the association at least one a year before acceptance.

Each operator must keep at home such as: the statutes of the association, the commitment letter, the book of matter accounting, and the book of specification.

8.2. Control of compliance with the book of specification

Two types of control will be performed: internal control (by the Kampot Pepper Promotion Association) and external control. The producers and operators can't refuse the schedule of internal or external inspection and the means of inspection that will be conducted by the inspectors. They can't refuse more than 1(one) time of the inspection that is scheduled to inspect them.

8.2.1. Control of production methods

The control will be conducted without prior notification to the producers and market operators in order to check the compliance of the production system (storage, post-harvest, packaging ..., etc) with the book of specifications.

8.2.2. Control of the product

The product samples will be taken from producers or traders in order to check compliance with the product specification.

Before the transportation of 200kg of **"Kampot pepper"** outside **"Kampot pepper"** production area, the association's members must inform the association. That **"Kampot pepper"** can be transported in 72 hours, to give time for the association to control the origin of the pepper, after the association received the official information from the members.

The control is done by taking the samples from the producer or trader in order to analyze the characteristics of **"Kampot pepper"**. In the internal control activities, the association must analyze the pepper of traders or companies which are packagers of at least 5 batches in one year for each of them.

For the external control activities, they can do the sensorial analysis in the necessary case. The sensorial analysis committee must be trained.

8.3. Matter accounting and traceability

Each producer and operator in the commodity chain must keep records of all transactions they operate on **"Kampot pepper"** (volume produced and sold, purchases and sales for traders, ... etc), and make these documents available for control purposes. They have to declare stocks once a year.

In addition, a traceability mechanism is set up to be able to track each batch and identify the farm where it was produced.

8.4. Sanctions

Products that do not comply with the specification will be withdrawn from the market.

Both corrective measures and/or sanctions shall apply to operators who do not comply with the book of specification, particularly to those who do not make appropriate records available for control purposes.

Sanctions must be decided by association; the list of sanctions is the SANCTION CATALOGUE. Each sanction is organized according to a **sanction scale** from the less serious to the most serious. The sanction scale is decided by the association and applied by the certification body in the name of the association. The association and external control body can decide by themselves to apply such sanctions based on the information or result of the internal control. Temporary measures may be taken by the association in case of non-compliance found through internal control.

The external control body has the power to decide and implement the sanction. However, the association can implement the sanction level 1 (Remark) and level 2 (Warning) by itself and takes temporary measures by applying sanction level 3 (Rejection of a batch of product) until there is the intervention of the external control body.

Severe infringement shall lead to the exclusion of the operator from the GI association and shall be punished according to the law.

8.5 Implementation of the control

The association implements an internal control system, in order to to verify the compliance of the members with the book of specifications.

The association must contract a certification or control body that can be a competent authority, or a private institution accredited according to the international standard, or any institution that has a reliable control system to conduct the external control and certification.

IX. LABELLING

The labeling of **"Kampot pepper"** shall include the name **"Kampot pepper"**, in any relevant language(s), in a font size at least as big as the or the biggest letters on the label. The mention **"Protected Geographical Indication"** shall appear close to the name **"Kampot pepper"** (in the same language as **"Kampot pepper"**).

The label shall also include, visibly:

- The shared logo of the **"Kampot pepper"** protected geographical indication
- The National logo of Cambodian Protected Geographical Indications
- Possibly the logo of Protected Geographical Indication of other countries or group of countries where the **"Kampot pepper"** has been registered as a Geographical Indication if any.

The label shall also include marking (batch number) provided to ensure the traceability of the product, in case it isn't on the package or on specific label.

All members of the association have to use the logo of **"Kampot pepper"** from 1st January 2009.

End

ព្រះរាជាណាចក្រកម្ពុជា
KINGDOM OF CAMBODIA
ជាតិ សាសនា ព្រះមហាក្សត្រ
Nation Religion King

ក្រសួងពាណិជ្ជកម្ម
MINISTRY OF COMMERCE
អគ្គនាយកដ្ឋាន សេវាពាណិជ្ជកម្ម
GENERAL DIRECTORATE OF TRADE SUPPORT SERVICES
នាយកដ្ឋាន កម្មសិទ្ធិបញ្ញា
DEPARTMENT OF INTELLECTUAL PROPERTY

វិញ្ញាបនបត្រចុះបញ្ជីម៉ាកសម្គាល់ភូមិសាស្ត្រទំនិញ
CERTIFICATE OF GEOGRAPHICAL INDICATION REGISTRATION

បញ្ជីដើម
PRINCIPAL REGISTER

ឯកសារ

លេខចុះបញ្ជី Registration No.: **KH/GI/00001/10**

ម្រេចកំពត
KAMPOT PEPPER

R DIP MoC

កាលបរិច្ឆេទចុះបញ្ជី Registration date	: April 02, 2010
លេខដាក់ពាក្យ Application No.	: KH/GI/00001/09
កាលបរិច្ឆេទដាក់ពាក្យ Filing date	: October 21, 2009
ម្ចាស់ម៉ាក Owner	: សមាគមលើកកម្ពស់ម្រេចកំពត Kampot Pepper Promotion Association
អាសយដ្ឋាន Address	: Angkor Chey I Village, Damnak Kantuot Khang Tbaung Commune, Kampong Trach District, Kampot Province, Cambodia
ជំពូក Class	: 30
ប្រភេទទំនិញ Type of goods	: Pepper
បញ្ជាក់ពណ៌ Claim of color	:
លក្ខខណ្ឌ Condition	: Non-transferable
កំណត់សម្គាល់ Remark	:
ការបដិសេធ Disclaimer	: Pepper
ការចុះបញ្ជីនេះមានសុពលភាពចាប់ពី The registration is valid from	: **October 21, 2009**
អាសយដ្ឋានទំនាក់ទំនងក្នុងប្រទេស Local address for service	:

ដើម្បីជាសក្ខីភាព ខ្ញុំសូមចុះហត្ថលេខា និង ប្រថាប់ត្រានៃក្រសួងពាណិជ្ជកម្មថ្ងៃនេះ
In witness whereof, I have hereunto affixed my hand and the stamp of the Ministry of Commerce today.

05 AUG 2019

ប៉ាន_សូរស័ក្តិ

ការចុះបញ្ជីម៉ាកសម្គាល់ភូមិសាស្ត្រទំនិញ

ម្រេចកំពត

១. លេខដាក់ពាក្យ : KH/GI/00001/09 ២. កាលបរិច្ឆេទដាក់ពាក្យ : 21/10/2009

៣. លេខចុះបញ្ជី : KH/GI/00001/10 ៤. កាលបរិច្ឆេទចុះបញ្ជី : 02/04/2010

៥. អ្នកស្នើសុំ : សមាគមលើកកម្ពស់ម្រេចកំពត

អាសយដ្ឋាន : ភូមិអង្គរជ័យ១ ឃុំដំណាក់កន្ទួតខាងត្បូង ស្រុកកំពង់ត្រាច ខេត្តកំពត ប្រទេសកម្ពុជា

៦. ការពិពណ៌នាអំពីទំនិញសម្គាល់ភូមិសាស្ត្រ

ម្រេចកំពតមានរសជាតិហិរ (ប៉ុន្តែមិនធ្វើឲ្យរលាកមាត់ទេ) និងមានក្លិនឈ្ងុយ។ គេអាចសម្គាល់ **"ម្រេចកំពត"** បានតាមរយៈរសជាតិហិរ និងក្លិនពិសេសប្លែកគេរបស់វា។

ប្រភេទ **"ម្រេចកំពត"** ដែលផលិត និងធ្វើអាជីវកម្មនៅលើទីផ្សាររួមមាន៖

- ម្រេចខ្មៅ ជាគ្រាប់រាយ
- ម្រេចក្រហម ជាគ្រាប់រាយ
- ម្រេចស ជាគ្រាប់រាយ
- ម្រេចខ្ចី ជាគ្រាប់រាយ និងចង្កោម
- ម្រេចខ្មៅម៉ដ្ឋ

៧. វិធីសាស្ត្រផលិត

ក. ការគ្រប់គ្រងដំណាំ

ក.១. ដីដាំដុះ

ចំការម្រេចត្រូវស្ថិតនៅលើដីទួល ឬនៅតាមជើងភ្នំ។ ចំការម្រេចទាំងនោះត្រូវរៀបចំនៅលើប្រភេទដីមានថ្មបាយក្រៀមមានលាយគ្រួស ឬថ្ម និងដីខ្សាច់មិនដាំទឹក។ ចំពោះស្ថានភាពដីផ្សេងៗទៀតដូចជា ដីវាលរាប និងខ្ពង់រាបគេអាចធ្វើចំការម្រេចបានតែក្នុងករណីដីនោះងាយប្រោះទឹក ឬលើដីជំរាលពីធម្មជាតិ និងត្រូវរៀបចំប្រឡាយព័ទ្ធជុំវិញចំការម្រេចក្នុងជម្រៅយ៉ាងតិច ០.៨០ម៉ែត្រ ដើម្បីសម្រោះទឹក។

ក.២. ពូជ

"ម្រេចកំពត" ផលិតចេញពី៖ ពូជកំចាយ និងពូជលំពុង (ឬបេឡាងទង់) ដែលប្រជាកសិករនាំគ្នាហៅថាពូជ **"ស្លឹកតូច"** និងពូជ **"ស្លឹកធំ"**។

ក.៣. ការដាំដុះ

ដាំជាជួរ ហើយពីគុម្ពមួយទៅគុម្ពមួយមានចន្លោះយ៉ាងតិច ១.៨០ម៉ែត្រ ដើម្បីងាយស្រួលដល់ការដាក់ជីធម្មជាតិ (លាមកសត្វ) និងជីផៅ។

ផលិតករត្រូវសង់រោងដើម្បីផ្តល់ម្លប់ដល់ដំណាំម្រេចចាប់ពីពេលដាំដំបូង រហូតដល់ម្រេចមានអាយុយ៉ាងតិច ៣ឆ្នាំ។

ខ. ការប្រមូលផល និងក្រោយប្រមូលផល

ខ.១. ការប្រមូលផល

- ម្រេចខ្មៅ និងម្រេចក្រហម

ព្រះរាជាណាចក្រកម្ពុជា * * ក្រសួងពាណិជ្ជកម្ម

ផលិតករអាចប្រមូលផលម្រេចខ្មៅ និងម្រេចក្រហម ចាប់ពីថ្ងៃទី០១ ខែមករា ដល់ថ្ងៃទី៣០ ខែមិថុនា គឺត្រូវប្រមូលផលនៅពេលដែលក្បាលសណ្តង់មានពណ៌លឿងហុតដល់មានទុំខ្លះៗ យើងអាចប្រមូលផលម្រេចជាកួរ ឬជាគ្រាប់។ ផលិតករប្រមូលផលម្រេចបានច្រើនដងនៅក្នុងរដូវប្រមូលផល។

- ម្រេចបៃតង ឬម្រេចខ្ចី

  ម្រេចខ្ចីប្រមូលផលបាននៅគ្រប់រដូវកាល។

ខ.២. បច្ចេកទេសក្រោយប្រមូលផល និងការស្តុកម្រេច

នៅក្នុងដំណើរការហាលម្រេច យើងត្រូវទុកម្រេចជាបណ្តោះអាសន្ននៅក្នុងស្បៃនីឡុង កន្ទេល តង់ ឬល្អី ដែលជាសម្ភារសម្រាប់ប្រកទុកដាក់ ឬផ្ទុកដែលស្អាត ឬសម្ភារដែលអាចប្រកផលិតផលចំណីអាហារបាន។

- ការជ្រើសរើសគ្រាប់ម្រេច

  ការជ្រើសរើស "**ម្រេចកំពត**" ធ្វើឡើងក្នុងគោលបំណងដើម្បីជម្រុះចោល ឬដកចេញនូវកម្ទេចកម្ទីផ្សេងៗ គ្រាប់មានពណ៌ខុសគេ គ្រាប់ម្រេចដែលមានទំហំតូចខុសពីនិយាម និងកាកសំណល់រុក្ខជាតិដែលមិនប្រក្រតីចេញពីគ្រាប់ម្រេច។

- ការរក្សាទុកដាក់ម្រេច (ស្តុក)

  ត្រូវស្តុកផលិតផលម្រេចនៅកន្លែងដែលមានខ្យល់ចេញចូល មានដំបូលការពារពន្លឺថ្ងៃ និងការពារសំណើម ព្រមទាំងរក្សាទុកដាក់ម្រេចមិនឲ្យប៉ះផ្ទាល់ទៅនឹងដី។ កន្លែងរក្សាទុកដាក់ម្រេចជាទីកន្លែងដែលអាចការពារបាននូវរាល់ការចម្លងសារធាតុគីមី និងអតិសុខុមប្រាណ (តាមរយៈសត្វស្រុក កណ្តុរ កន្លាត ។ល។)។

ខ.៣. ការកែច្នៃ និងការវេចខ្ចប់

ការកែច្នៃផលិតផលពាក់កណ្តាលសម្រេចរួមមាន៖

- ការសម្រាំងចុងក្រោយ (គោលបំណងដើម្បីឲ្យ "**ម្រេចកំពត**" មានលក្ខណៈដូចបានរៀបរាប់ក្នុងជំពូកទី ៤ នៃសៀវភៅបន្ទុក)។

- ការវេចខ្ចប់៖

ត្រូវធ្វើការវេចខ្ចប់ផលិតផលសម្រាប់អ្នកប្រើប្រាស់នៅក្នុងសម្ភារថ្មី ណឹត ដែលអាចប្រើសម្រាប់ផលិតផលចំណីអាហារ និងមិនមានអន្តរកម្មជាមួយម្រេច។

ការវេចខ្ចប់ "**ម្រេចកំពត**" ត្រូវតែមានស្លាកសញ្ញា និងបង្ហាញលេខឡូតិ៍ជាមួយនឹងកាលបរិច្ឆេទកំណត់ការប្រើប្រាស់ ឬកាលបរិច្ឆេទនៃការវេចខ្ចប់។

ការវេចខ្ចប់ "**ម្រេចកំពត**" អាចធ្វើនៅតំបន់ណាក៏បាននៅក្នុងព្រះរាជាណាចក្រកម្ពុជា ប៉ុន្តែចាប់ពីថ្ងៃទី០១ ខែមករា ឆ្នាំ២០១២ ត្រូវធ្វើការវេចខ្ចប់ "**ម្រេចកំពត**" នៅក្នុងតំបន់ផលិតកម្ម "**ម្រេចកំពត**"។

ខ.៤. ការបិទស្លាកសញ្ញា

ការធ្វើស្លាកសញ្ញា "**ម្រេចកំពត**" អាចដាក់ឈ្មោះ "**ម្រេចកំពត**" ជាភាសាខ្មែរ និងអាចមានភាសាដទៃទៀត។ ចំពោះទំហំរបស់វាអាចធំ ឬធំបំផុតបើប្រៀបធៀបជាមួយនឹងអក្សរដទៃទៀតនៅក្នុងស្លាកសញ្ញា។ ចំពោះពាក្យ "**ទំនិញសម្គាល់ភូមិសាស្ត្រ**" អាចដាក់នៅជិតឈ្មោះ "**ម្រេចកំពត**" (ជាភាសាតែមួយដូចគ្នាទៅនឹងភាសាសរសេរ "**ម្រេចកំពត**")។

ក្នុងករណីមិនមានលេខឡូតិ៍នៅលើសំបកវេចខ្ចប់ ប្រតិបត្តិករអាចដាក់លេខឡូតិ៍នៅលើស្លាកសញ្ញា "**ម្រេចកំពត**" ដើម្បីជាជំនួយសម្រាប់ធ្វើឲ្យប្រាកដដល់ការស្វែងរកតឹកតាងនៃផលិតផល។

៨. សមាសធាតុ ឬឯកសារបង្ហាញពីទំនាក់ទំនងរវាងតំបន់ភូមិសាស្ត្រ និងគុណភាពទំនិញ

ក. សមាសធាតុ ដែលអាចបញ្ជាក់អំពីកិត្តិស័ព្ទរបស់ទំនិញ

ផលិតកម្មម្រេចនៅក្នុងប្រទេសកម្ពុជា ត្រូវបានពិពណ៌នានៅក្នុងឯកសារចំណាស់មួយរបស់ជនជាតិចិន គឺលោក ជីវ តាក្វាន់ នៅសតវត្សទី ១៣។ ម្រេចបាននាំចូលមកក្នុងប្រទេសកម្ពុជា និងរីកដុះដាលនៅក្នុងខេត្តកំពតចាប់ផ្តើមពីសតវត្សទី

១៩ និងរីកដុះដាលខ្លាំងនៅពាក់កណ្តាលសតវត្សទី ២០។ នៅពេលនោះហើយដែលឈ្មោះ "ម្រេចកំពត" មានភាពល្បីល្បាញ គេបានស្គាល់ "ម្រេចកំពត" សារជាថ្មីនៅក្នុងប្រទេសបារាំង។ ក្នុងពេលនោះរាល់ឯកសារដែលទាក់ទងនឹងផលិតកម្មម្រេច ត្រូវបានផ្តល់ទៅឲ្យតំបន់កំពត។ "ម្រេចកំពត" ត្រូវបានគេទទួលស្គាល់ថាជាម្រេចដែលមានគុណភាពខ្ពស់សម្រាប់សហគមន៍ចុងភៅនៅក្នុងប្រទេសបារាំង និងអឺរ៉ុប។

ប្រវត្តិ និងកេរ្តិ៍ឈ្មោះ "ម្រេចកំពត" បានបង្ហាញក្នុងឯកសាររបស់លោក លុច ម៉ូ ហ្សី ណេ (a respected geographer and historian of Kampot region) ដែលមានភ្ជាប់នៅក្នុងពាក្យស្នើសុំចុះបញ្ជីម្រេចកំពត។

ខ. ទំនាក់ទំនងរវាងកត្តាធម្មជាតិ (ដូចជាអាកាសធាតុ ដី...) និងគុណភាពទំនិញ

ការទាក់ទងនឹងមរតកជាប្រវត្តិសាស្ត្រ និងវប្បធម៌នេះ លក្ខណៈពិសេសរបស់ "ម្រេចកំពត" ត្រូវបានទាក់ទងនឹងលក្ខខណ្ឌក្សេត្របរិស្ថាននៃតំបន់ ជាពិសេសឥទ្ធិពលនៃអាកាសធាតុ។ ដោយសារតំបន់នេះនៅជិតមាត់សមុទ្រ ដូច្នេះសីតុណ្ហភាព និងកម្ពស់ទឹកភ្លៀងទទួលរងឥទ្ធិពលពីសមុទ្រ។ ម្យ៉ាងវិញទៀតតំបន់នេះមានដីសម្រោះទឹកល្អ ។

គ. ទំនាក់ទំនងរវាងយថាប្រភេទរបស់ផលិតផល និងបច្ចេកទេសផលិត

បច្ចេកទេសផលិត "ម្រេចកំពត" ប្រែប្រួលទៅតាមបរិស្ថាននៃតំបន់។ មានបច្ចេកទេសសំខាន់ ២(ពីរ) ទាក់ទងទៅនឹងតំបន់ផលិតកម្ម "ម្រេចកំពត" ដូចជា៖

ទី១. ការចាក់ដីដើម្បីលើកចំការម្រេចឲ្យខ្ពស់ និងការជីកប្រឡាយព័ទ្ធជុំវិញដើម្បីឲ្យចំការម្រេចសម្រោះទឹកបានល្អ។
ទី២. ការដាក់ជីធៅ និងជីសរីរាង្គទៀងទាត់ក្នុងចំការម្រេច (លក្ខណៈពិសេសនេះមានបន្ថែមភ្ជាប់នៅក្នុងពាក្យស្នើសុំចុះបញ្ជីផលិតផល "ម្រេចកំពត")។

៩. វិធីសាស្ត្រត្រួតពិនិត្យ

ក. វិធីសាស្ត្រសម្រាប់ការត្រួតពិនិត្យទំនិញសម្គាល់ភូមិសាស្ត្រ

ក.១. ការចុះបញ្ជី និងការឲ្យពិន្ទុដល់ផលិតករ និងប្រតិបត្តិករ

ដូចមានចែងនៅក្នុងចំណុច ៥.២ នៃសៀវភៅបន្ទុក ផលិតករ និងប្រតិបត្តិករត្រូវចុះឈ្មោះជាសមាជិកនៅ "**សមាគមលើកកម្ពស់ម្រេចកំពត**" និងត្រូវបានផ្តល់ពិន្ទុទទួលស្គាល់ដោយស្របទៅតាមយថាប្រភេទ។

រាល់ផលិតករទាំងអស់ត្រូវប្រកាសនូវផ្ទៃដីដាំដុះដែលខ្លួនចង់ផលិត "ម្រេចកំពត"។ សមាគមនឹងចុះទៅត្រួតពិនិត្យមើលភាពត្រូវគ្នាជាមួយនឹងតម្រូវការនៃផលិតផលសម្គាល់ភូមិសាស្ត្រ។ រាល់ប្រតិបត្តិករទាំងអស់ត្រូវរក្សាឯកសារមួយចំនួននៅផ្ទះរបស់ខ្លួនដូចជា៖ លក្ខន្តិកៈសមាគម កិច្ចសន្យា បញ្ជីគណនេយ្យផលិតផល និងសៀវភៅបន្ទុកជាដើម។

ក.២. ការត្រួតពិនិត្យ ការប្រតិបត្តិតាមសៀវភៅបន្ទុក

ការត្រួតពិនិត្យរបស់សមាគមលើកកម្ពស់ម្រេចកំពតមាន ០២(ពីរ)របៀប គឺត្រួតពិនិត្យផ្ទៃក្នុង និងខាងក្រៅ។ ផលិតករ និងប្រតិបត្តិករ មិនអាចបដិសេធការត្រួតពិនិត្យ ឬមធ្យោបាយត្រួតពិនិត្យរបស់អ្នកត្រួតពិនិត្យផ្ទៃក្នុង ឬខាងក្រៅបានទេ។ ផលិតករ និងប្រតិបត្តិករ មិនអាចបដិសេធច្រើនជាង ០១លើក ចំពោះកម្មវិធីនៃការត្រួតពិនិត្យ។

ក.២.១. ការត្រួតពិនិត្យបច្ចេកទេសផលិត

ការត្រួតពិនិត្យធ្វើឡើងដោយមិនចាំបាច់ប្រកាសប្រាប់ផលិតករ និងប្រតិបត្តិករជាមុន ដើម្បីត្រួតពិនិត្យការប្រតិបត្តិតាមនៃប្រព័ន្ធផលិតកម្មដូចជា ការស្តុក បច្ចេកទេសក្រោយប្រមូលផល ការវេចខ្ចប់ "ម្រេចកំពត" ជាដើម ដោយធ្វើការផ្ទៀងផ្ទាត់ជាមួយសៀវភៅបន្ទុក។

ក.២.២. ការត្រួតពិនិត្យផលិតផល

ការត្រួតពិនិត្យតាមរយៈការយកសំណាកពីផលិតករ ឬពាណិជ្ជករ ដើម្បីត្រួតពិនិត្យទៅលើការប្រតិបត្តិតាមនៃប្រព័ន្ធផលិតកម្ម "ម្រេចកំពត" ជាមួយសៀវភៅបន្ទុក ។

៣

ក.៣. គណនេយ្យ និងការស្វែងរកតឹកតាង

រាល់ប្រតិបត្តិករដែលស្ថិតនៅក្នុងសង្វាក់ផលិតកម្មត្រូវតែរក្សាទុកនូវបញ្ជីលក់ដូរ ដែលគេបានទិញលក់ "ម្រេចកំពត" (បរិមាណផលិត និងលក់ ការទិញចូល និងការលក់ចេញ សម្រាប់ពាណិជ្ជករ ។ល។) ដើម្បីទុកជាឯកសារនៅពេលមានការត្រួតពិនិត្យ និងដើម្បីប្រកាសពីបរិមាណទំនិញរបស់ខ្លួនក្នុងរយៈពេល ១ឆ្នាំ។

ខ. ឈ្មោះ និងអាសយដ្ឋានរបស់ភ្នាក់ងារត្រួតពិនិត្យ: ក្រុមហ៊ុនអេកូសែក (ECOCERT)

អាសយដ្ឋាន: International Gueterbahnhofstr. 10, D-37154 Northeim, Germany

លេខទូរសព្ទ: +៤៩-៦៦៦១-៩០៨០៤៣០ លេខទូរសារ: +៤៩-៥៥៥១-៩០៨៤៣៨០

អ៊ីម៉ែល: office.international@ecocert.com

១០. តំបន់ភូមិសាស្ត្រទំនិញ

ក. ការកំណត់ទីតាំង

តំបន់ផលិត "ម្រេចកំពត" ស្ថិតនៅក្នុងស្រុក ឬខណ្ឌដូចខាងក្រោម៖

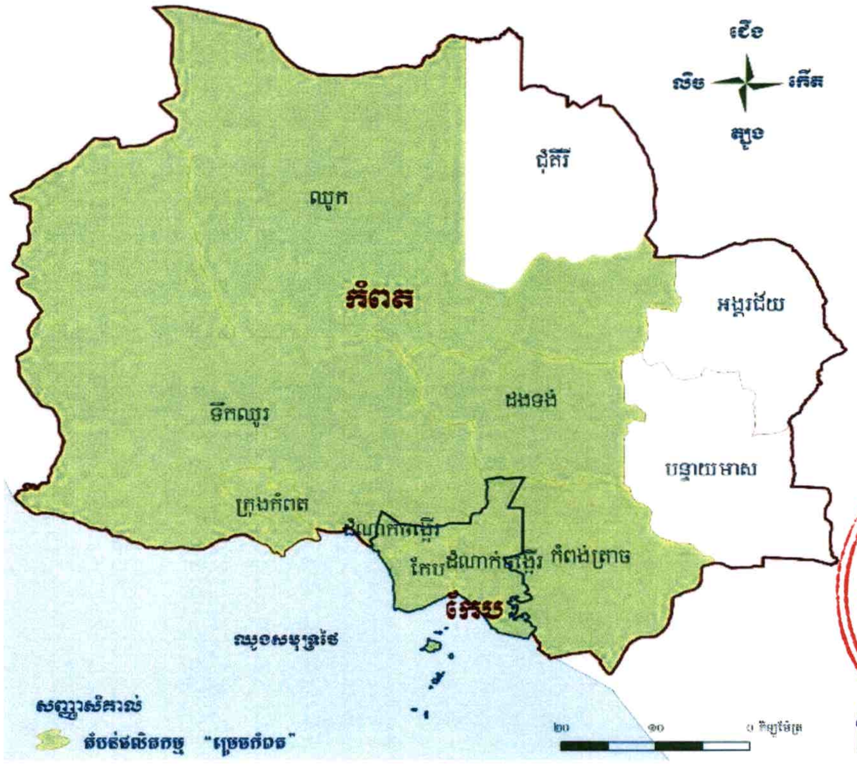
- ស្រុកកំពង់ត្រាច ស្រុកដងទង់ ស្រុកទឹកឈូ ស្រុកឈូក និងក្រុងកំពត នៃខេត្តកំពត
- ក្រុងកែប និងស្រុកដំណាក់ចង្អើរ ខេត្តកែប

(**ចំណាំ៖** ដើម្បីអាចទទួលសិទ្ធិផលិត "ម្រេចកំពត" ផលិតករត្រូវមានដីដាំដុះម្រេចស្ថិតនៅក្នុងតំបន់ដែលបានកំណត់នៅក្នុងសៀវភៅបន្ទុក ហើយដីទាំងនោះត្រូវបំពេញលក្ខខណ្ឌដូចមានចែងនៅចំណុចទី ៧ ស្តីពី បច្ចេកទេសផលិត "ម្រេចកំពត")។

ខ. ការរៀបរាប់ពីចរិតលក្ខណៈចាំបាច់នៃតំបន់ដែលបានកំណត់

កំពតជាតំបន់ជិតមាត់សមុទ្រមានរដូវវស្សារយៈពេលយូរជាងរដូវប្រាំង ហើយជាតំបន់ដែលមានកម្ពស់ទឹកភ្លៀងខ្ពស់ជាង ២.០០០មម ក្នុងមួយឆ្នាំៗ។ ដោយសារតែតំបន់នេះនៅជិតមាត់សមុទ្រ ឥទ្ធិពលជំនោរសមុទ្រធ្វើឲ្យតំបន់នេះមានសីតុណ្ហភាពទាបជាងតំបន់ផ្សេងទៀត។ ខេត្តកំពតជាតំបន់ដែលសំបូរកូនភ្នំ និងវាលស្រែនៅតំបន់នេះ ចំការម្រេចច្រើនស្ថិតនៅលើដីទួល ឬនៅតាមជើងភ្នំ។

តំបន់ផលិតកម្មម្រេចកំពត



ព្រះរាជាណាចក្រកម្ពុជា
ក្រសួងពាណិជ្ជកម្ម