សៀវភៅបន្ទុក

ផលិតផលសម្គាល់ភូមិសាស្ត្រ

ម្រេចកំពត

សៀវភៅបន្ទុក "ម្រេចកំពត"

១. អ្នកស្នើសុំ

សមាគមលើកកម្ពស់ម្រេចកំពត

ចុះបញ្ជីនៅក្រសួងមហាផ្ទៃ លេខ ២៩៣ ថ្ងៃទី ១២ ខែធ្នូ ឆ្នាំ ២០០៨

អាសយដ្ឋាន: ភូមិអង្គរជ័យ ១ ឃុំដំណាក់កន្ទួតខាងត្បូង ស្រុកកំពង់ត្រាច ខេត្តកំពត

ទូរស័ព្ទលេខ: ០៩២ ៧៩២ ៩៧២ ឬ ០១៧ ២៩៣ ៩៦០

អ៊ីម៉ែល: kppa2008@yahoo.com / kppa2008@gmail.com

២. ឈ្មោះផលិតផល

- ភាសាខ្មែរ: ម្រេចកំពត
- ភាសាអង់គ្លេស: Kampot Pepper
- ភាសាបារាំង: Poivre de Kampot

និងជាភាសាផ្សេងទៀតដែលមានអត្ថន័យដូចគ្នានឹងពាក្យ "ម្រេចកំពត"

ដែលរួមមានប្រភេទម្រេច:

- ➢ ម្រេចកំពតខ្មៅ ជាភាសាអង់គ្លេស "Kampot black pepper" និងជាភាសាបារាំង "Poivre noir de Kampot"
- ➢ ម្រេចកំពតក្រហម ជាភាសាអង់គ្លេស "Kampot red pepper" និងជាភាសាបារាំង "Poivre rouge de Kampot"

- ម្រេចកំពតខ្ចី ជាភាសាអង់គ្លេស “Kampot green pepper” និងជាភាសាបារាំង “Poivre vert de Kampot”
- ម្រេចកំពតស ជាភាសាអង់គ្លេស “Kampot white pepper” និងជាភាសាបារាំង “Poivre blanc de Kampot”
- ម្រេចកំពតខ្មៅម៉ដ្ឋ ជាភាសាអង់គ្លេស “Kampot black ground pepper” និងជាភាសាបារាំង “Poivre de Kampot noir moulu”

៣. ប្រភេទផលិតផល

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

៤. ការពិពណ៌នាអំពីផលិតផល

ម្រេចកំពតមានរសជាតិហិរ (ប៉ុន្តែមិនរលាកមាត់ទេ) និងមានក្លិនឈ្ងុយ ។ គេអាចសម្គាល់ម្រេចកំពត បានតាមរយៈរសជាតិហិរ និងក្លិនពិសេសប្លែកគេរបស់វា ។ ប្រភេទម្រេចកំពតដែលផលិត និងធ្វើអាជីវកម្មនៅលើទីផ្សាររួមមាន:

- ម្រេចខ្មៅ ជាគ្រាប់រាយ
- ម្រេចក្រហម ជាគ្រាប់រាយ
- ម្រេចស ជាគ្រាប់រាយ
- ម្រេចបៃតង ឬម្រេចខ្ចី ជាគ្រាប់រាយ និងចង្កោម
- ម្រេចខ្មៅម៉ដ្ឋ

ម្រេចបៃតង ឬម្រេចខ្ចី

ម្រេចក្រហម

ម្រេចខ្មៅ

ម្រេចស

តារាង ០១ : ការពិពណ៌នាអំពីប្រភេទ “**ម្រេចកំពត** ”

ប្រភេទ	ទំរង់	ទំហំ និង ចំណុះ	ពណ៌	ក្លិន	ផ្សេងៗ
ម្រេចខ្មៅ	ម្រេចស្ងួត	∅ ≥ ៤ មម ចំណុះ ≥ ៥៧០ g/l	- ខ្មៅងងឹត ខ្មៅខ្មៅត្នោត ឬ ខ្មៅប្រផេះ - មិនត្រូវមាន: . កំទេចកំទីរុក្ខជាតិ	- គ្រាប់ម្រេចមានក្លិនឈ្ងុយមធ្យម - នៅពេលកិនម៉ដ្ឋមានក្លិនឈ្ងុយខ្លាំង	អនុគ្រោះ: គ្រាប់មានទំហំខុសពីស្តង់ដាយ៉ាង ច្រើន ៥%

			. ធូលី . ផ្សិត . មានសណ្ដង់តិចជាង ៥%	បានយូរ	ពណ៌មានភាពខុសគ្នាតិចជាង ២%
ម្រេចក្រហម	ម្រេចស្ងួត	∅ ≥ ៤ មម ចំណុះ ≥ ៥៧០ g/l	- ក្រហមឆ្អែត ឬ ក្រហមក្រម៉ៅ - មិនត្រូវមាន: . កំទេចកំទីរុក្ខជាតិ . ធូលី . ផ្សិត . មានសណ្ដង់តិចជាង ១%		
ម្រេចស	ម្រេចស្ងួត	∅ ≥ ៣ មម ចំណុះ ≥ ៦០០ ក្រ/លីត្រ	- សប្រផេះលឿងតិចៗ ឬ សំបកសណ្ដែកសៀង។ - ពណ៌សពីធម្មជាតិ ដោយមិនមានបន្ថែមផលិតផល ឬសារធាតុកែប្រែពណ៌។ - មិនត្រូវមាន: . កំទេចកំទីរុក្ខជាតិ . ធូលី . ផ្សិត		
ម្រេចខ្ចី	គ្រាប់ស្រស់នៅជាប់គួរទាំងមូល	គួរនីមួយៗមានចំនួនយ៉ាងតិច ១០ គ្រាប់ ∅ ≥ ៣ មម	បៃតងចាស់	- ស្មៅស្រស់ក្លិនម្រេច - មិនមានក្លិនឈ្ងុលពេលនៅជាគ្រាប់ - ពេលម៉ដ្ឋមានក្លិនឈ្ងុលខ្លាំងប៉ុន្តែឆាប់	

				បាត់ក្លិន - មិនត្រូវមានក្លិន: . ធូលី . ផ្សិត	
	គ្រាប់ឬគួរទាំងមូលត្រាំក្នុងទឹកខ្មេះ ឬ ទឹកអំបិល	បើជាគ្រាប់ ∅ ≥ ៣ មម បើជាគួរ គួរនីមួយៗមានចំនួនយ៉ាងតិច ១០ គ្រាប់ ∅ ≥ ៣ មម	ពណ៌ម្រេចនៅតែបៃតង។ ពណ៌របស់វាមិនត្រូវប្រែទៅជាឆ្អែត ឬ ខ្មៅ		
ម្រេចខ្មៅម៉ដ្ឋ	បំណែកគ្រាប់ស្ងួត	ជាម្សៅប៉ុន្តែមិនម៉ដ្ឋខ្លាំង ហើយមានបំណែកតូចៗ ដែលអាចមើលឃើញ	ពណ៌ប្រផេះងងឹត មានចំនុចខ្មៅៗ	ក្លិនឈ្ងុលខ្លាំងបានយូរ	

ម្រេចដែលបានចេញវិញ្ញាបនប័ត្របញ្ជាក់ត្រូវលក់ទៅអោយអតិថិជនចុងក្រោយដោយដាក់ស្លាកយីហោ និងវេចខ្ចប់ដើម្បីជៀសវាងការក្លែងបន្លំ។

៥. តំបន់ភូមិសាស្ត្រ និងភស្តុតាងបញ្ជាក់ពីប្រភពផលិតផល

៥.១ តំបន់ភូមិសាស្ត្រ

តំបន់ដែលអាចផលិត "**ម្រេចកំពត**" បានលុះត្រាតែស្ថិតនៅក្នុងស្រុកឬក្រុង:

- ស្រុកកំពង់ត្រាច ស្រុកដងទង់ ស្រុកទឹកឈូ ស្រុកឈូក និង ក្រុងកំពត ខេត្តកំពត
- ក្រុងកែប និង ស្រុកដំណាក់ចង្អើរ ខេត្តកែប

តំបន់ផលិតកម្ម "ម្រេចកំពត"

(ចំណាំៈ ដើម្បីទទួលសិទ្ធិផលិត "ម្រេចកំពត" ប្រតិបត្តិករត្រូវមានដីដាំដុះម្រេចនៅក្នុងតំបន់ដែលបានកំណត់នៅក្នុងសៀវភៅបន្ទុក ហើយដីទាំងនោះត្រូវបំពេញលក្ខខណ្ឌដូចមានចែងក្នុងចំណុចទី ៦ ខាងក្រោម។

៥.២ ភស្តុតាងបញ្ជាក់ពីប្រភពដើម

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

ត្រូវចាប់សំណាកដោយចៃដន្យ ដើម្បីត្រួតពិនិត្យលើការអនុវត្តតាមនៃផលិតផល "**ម្រេចកំពត**" ជាមួយនឹងលក្ខណៈដែលបានកំណត់ថាជាលក្ខណៈពិសេសប្លែកគេនៃ "**ម្រេចកំពត**" នៅក្នុងចំនុចទី ៤ ដែលរៀបរាប់អំពី " **ការពិពណ៌នាពីផលិតផល** "។

៦. បច្ចេកទេសផលិត

៦.១ ការគ្រប់គ្រងដំណាំ

៦.១.១ ដីដាំដុះ

ចំការម្រេចត្រូវស្ថិតនៅលើដីទួល ឬ នៅតាមជើងភ្នំ។ ចំការម្រេចទាំងនោះត្រូវរៀបចំនៅលើប្រភេទដីមានថ្មបាយក្រៀមមានលាយគ្រួស ឬថ្ម ឬនិង ដីខ្សាច់មិនជាំទឹក។ ចំពោះស្ថានភាពដីផ្សេងទៀតដូចជាៈ ដីវាលរាប និងខ្ពង់រាប គេអាចធ្វើចំការម្រេចនៅក្នុងករណីដីនោះងាយច្រោះទឹក ឬលើដីជំរាលពីធម្មជាតិ និង ត្រូវរៀបចំប្រឡាយព័ទ្ធជុំវិញចំការម្រេចក្នុងជម្រៅយ៉ាងតិច ០.៨០ ម៉ែត្រ ដើម្បីសម្រោះទឹក។

ប្រភេទដីដាំម្រេច

៦.១.២ ពូជ

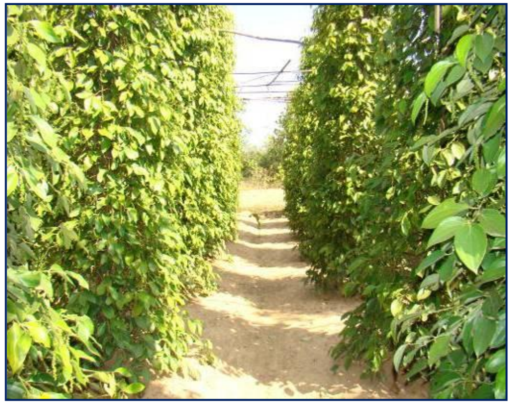
ម្រេចកំពតផលិតចេញពីពូជម្រេចៈ ពូជកំចាយ និងពូជលំពុង (ឬបេឡាងទង់) ដែលប្រជាកសិករនាំគ្នាហៅថាពូជ " **ស្លឹកតូច** " និងពូជ " **ស្លឹកធំ** "។

ពូជស្លឹកតូច

ពូជស្លឹកធំ

៦.១.៣ ការដាំដុះ

ដាំជាជួរ ហើយពីគុម្ពមួយទៅគុម្ពមួយមានចន្លោះយ៉ាងតិច ១,៨០ ម៉ែត្រ ដើម្បីងាយស្រួលដល់ការដាក់ជីធម្មជាតិ (លាមកសត្វ) និងដីដៅ។ ផលិតករត្រូវសង់រោងដើម្បីផ្តល់ម្លប់ដល់ម្រេចចាប់ពីពេលដាំដំបូងរហូតដល់ម្រេចមានអាយុយ៉ាងតិច ៣ ឆ្នាំ។



ការដាំម្រេចជាជួរក្នុងចន្លោះគុម្ពយ៉ាងតិច ១,៨០ ម៉ែត្រ

៦.១.៤ ការថែទាំ

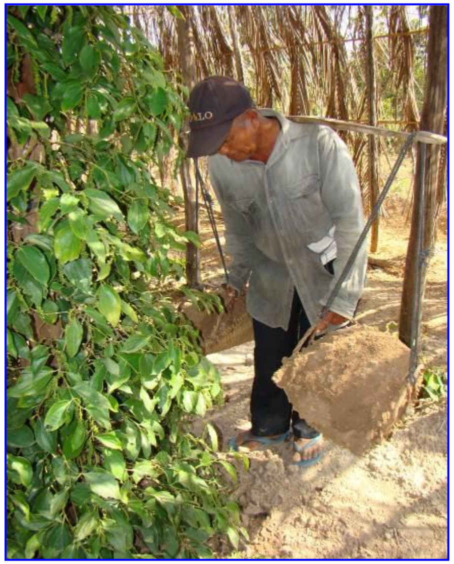
ប្រើតែជីសរីរាង្គ (ដាក់ដីដៅ ជីលាមកសត្វ និងជីសរីរាង្គផ្សេងៗទៀតដែលអាចប្រើប្រាស់បាន)។ ត្រូវដាក់ជីយ៉ាងតិច ១ ដងក្នុងមួយឆ្នាំៗនៅចន្លោះខែឧសភា និងខែកក្កដា ប៉ុន្តែនៅឆ្នាំ ទី ៤ អាចដាក់ឬមិនដាក់ក៏បាន។

ស្រោចស្រពនៅរដូវប្រាំងៈ ចំការម្រេចនៅមិនឆ្ងាយពីប្រភពទឹកដើម្បីសម្រួលដល់ការស្រោចស្រព។

ប្រសិនបើកម្រិតដីនៅមិនទាន់គ្រប់គ្រាន់ដើម្បីការពារម្រេចទល់នឹងទឹកឡើងនោះទេ ត្រូវដាក់ដីដៅយ៉ាងតិច ១ ដងក្នុងរយៈពេល ២ ឆ្នាំ។ ចាប់ពីខែមិថុនាដល់ខែធ្នូ ផលិតករត្រូវ

ពូនជ្រោយដីនៅជុំវិញគល់ដើម្បីបំបែកដី ធ្វើអោយទឹកជ្រាបបានល្អ និងសម្លាប់សត្វល្អិតចង្រៃនៅក្នុងដីដូចជាកណ្តៀរជាដើម ។ ហាមប្រើប្រាស់ថ្នាំពុលគីមីសម្លាប់ស្មៅ ។

ការដាក់ជីធម្មជាតិ



ការដាក់ដីឆៅ

៦.១.៥ ការគ្រប់គ្រងកត្តាចង្រៃ

គួរប្រើប្រាស់មធ្យោបាយធម្មជាតិដើម្បីកំចាត់សត្រូវផ្សេងៗនៃដំណាំម្រេច ។ ករណីគ្មានប្រសិទ្ធិភាពផលិតករអាចប្រើប្រាស់ថ្នាំពុលគីមីស្ថិតនៅក្នុងចំណាត់ថ្នាក់លេខ ២ និង លេខ ៣ (ចំណាត់ថ្នាក់របស់អង្គការសុខភាពពិភពលោក WHO) ដែលមានពណ៌ខៀវ និងពណ៌បៃតង ។

ក្នុងករណីប្រើប្រាស់ថ្នាំពុលគីមី ត្រូវប្រុងប្រយ័ត្នទៅលើកម្រិតប្រើប្រាស់ និងការពន្យាលពេលមុននឹងប្រមូលផលម្រេច (ដូចគ្នាចំពោះម្រេចខ្ចី) ។ ត្រូវគោរពតាមសៀវភៅណែនាំក្នុងការប្រើប្រាស់ថ្នាំកសិកម្មរបស់ក្រសួងកសិកម្ម រុក្ខាប្រមាញ់ និងនេសាទ ។

៦.២ ការប្រមូលផល និងក្រោយប្រមូលផល

៦.២.១ ផលិតផល

ម្រេចខ្មៅ និងក្រហម

ផលិតករអាចប្រមូលផលម្រេចខ្មៅ និងក្រហម ចាប់ពីថ្ងៃទី ០១ ខែ មករា ដល់ថ្ងៃទី ៣១ ខែ ឧសភា គឺត្រូវប្រមូលនៅពេលដែលក្បាលសណ្តង់មានពណ៌លឿងរហូតដល់មានទុំខ្លះៗ ។ ផលិតករអាចប្រមូលផលម្រេចជាគួរ ឬ ជាគ្រាប់ ។ ម្រេចត្រូវបានប្រមូលផលច្រើនដងនៅក្នុងរដូវប្រមូលផល ។

ម្រេចក្រហមផលិតចេញពីការប្រឡេះគ្រាប់ម្រេចទុំពីគួរម្រេច នៅពេលកំពុងប្រមូលផល ឬក្រោយពេលប្រមូលផលផលិតករជ្រើសរើសគ្រាប់ម្រេចទុំចេញពីគួរដែលបានប្រមូលផលរួច ។

ម្រេចស

ម្រេចសផលិតចេញពីម្រេចទុំ ។ ត្រូវយកម្រេចទុំទៅស្រុះទឹកពុះយ៉ាងយូរ ៥ នាទី នឹងត្រាំទឹកត្រជាក់យ៉ាងយូរ ៤៨ ម៉ោង បន្ទាប់មកសម្អាតសំបកចេញដើម្បីទទួលបានម្រេចស ។

ម្រេចបៃតង ឬ ម្រេចខ្ចី

ម្រេចខ្ចីអាចប្រមូលផលបាននៅគ្រប់រដូវ ។ ម្រេចខ្ចីអាចលក់ និងប្រើប្រាស់បានទាំងនៅស្រស់ៗ ។ ម្រេចស្រស់អាចប្រឡេះដាក់ត្រាំទឹកអំបិល ឬ ទឹកខ្មេះ ។

៦.២.២ បច្ចេកទេសក្រោយប្រមូលផល និងការស្តុកម្រេច

ត្រូវលាងសម្អាតសម្ភារៈប្រើប្រាស់សម្រាប់ដាក់ម្រេចនៅពេលប្រមូលផល នឹងសាប៊ូអោយបានស្អាត។ ត្រូវលាងសម្អាតសរីរាង្គទាំងឡាយណាដែលប៉ះផ្ទាល់នឹងម្រេចជាមួយនឹងសាប៊ូនៅមុនពេលប្រមូលផល និងប្រលេះគ្រាប់ម្រេច។ ធុងទឹក និងសាប៊ូត្រូវរៀបចំដាក់នៅចំការម្រេចនៅរដូវប្រមូលផល។

ចាប់ពីថ្ងៃទី ០១ ខែមករា ឆ្នាំ២០១២ ផលិតករត្រូវហាលម្រេចលើស្បៃនីឡុង កន្ទេល ឬតង់ នៅលើកម្រាលបេតុងស៊ីម៉ងត៍។ នៅពេលមិនទាន់មានបេតុងស៊ីម៉ង់ត៍ក្រាលពីខាងក្រោម យើងអាចហាលម្រេចលើស្បៃនីឡុង កន្ទេល ឬ តង់ ដោយដាក់នៅលើដី។ យើងត្រូវសម្លាប់មេរោគ និងសម្អាតស្បៃនីឡុង កន្ទេល ឬ តង់ អោយបានស្អាតនៅមុនរដូវប្រមូលផល។ មិនត្រូវអោយសត្វចូលទៅទីកន្លែងហាលម្រេចបាននោះទេ។

នៅក្នុងដំណើរការហាលម្រេច យើងត្រូវទុកម្រេចជាបណ្តោះអាសន្ននៅក្នុងកន្ទេល ស្បៃនីឡុង តង់ ល្អី សម្ភារៈស្តុកស្អាត ឬមួយសម្ភារៈដែលអាចដាក់ផលិតផលជាអាហារបាន។

ការជ្រើសរើសគ្រាប់ម្រេច

ការជ្រើសរើសម្រេចធ្វើក្នុងគោលបំណងជម្រុះនូវកំទេចកំទីផ្សេងៗ គ្រាប់មានពណ៌ខុសគេ គ្រាប់ម្រេចដែលមានទំហំតូច និងយកកាកសំណល់រុក្ខជាតិដែលមិនប្រក្រតីចេញពីម្រេច។

ត្រូវធ្វើការជ្រើសរើសម្រេចក្នុងលក្ខខ័ណ្ឌមានអនាម័យបំផុត ដើម្បីទប់ស្កាត់ការចម្លងអតិសុខុមប្រាណ (លាងសម្អាតសរីរាង្គទាំងអស់ដែលប៉ះម្រេចដូចជា ដៃ និងជើង) និងការចម្លងសារធាតុគីមី។

ដើម្បីសម្អាតម្រេចខ្មៅផលិតករអាចលាងម្រេចដែលទើបប្រឡេះរួច ឬ ម្រេចខ្មៅស្ងួតក្នុងទឹកយ៉ាងយូរបំផុត ៥ នាទី។

ការស្តុក

ត្រូវស្តុកផលិតផលសម្រេចនៅកន្លែងមានខ្យល់ចេញចូល មានដំបូលការពារពន្លឺថ្ងៃ និងសំណើម ព្រមទាំងមិនទុកដាក់ម្រេចឱ្យប៉ះផ្ទាល់ទៅនឹងដី។ កន្លែងរក្សាទុកដាក់ម្រេចជាទីកន្លែងដែលអាចការពារបាននូវរាល់ការចម្លងសារធាតុគីមី និងអតិសុខុសប្រាណ (តាមរយៈសត្វស្រុក កណ្តុរ ។ល។)។

៦.២.៣ ការកែច្នៃ និងការវេចខ្ចប់

ការកែច្នៃផលិតផលពាក់កណ្តាលសម្រេចរួមមានៈ

- ការជ្រើសរើសចុងក្រោយ (គោលបំណងដើម្បីឱ្យម្រេចកំពតមានលក្ខណៈដូចបានចែងនៅក្នុងជំពូកទី ៤ ខាងលើ)
- ការវេចខ្ចប់:

ការវេចខ្ចប់ផលិតផលសម្រាប់អ្នកប្រើប្រាស់ត្រូវធ្វើនៅក្នុងសម្ភារៈណើត ប្រើប្រាស់សម្រាប់ផលិតផលអាហារ ជាសម្ភារៈថ្មី និងមិនមានអន្តរៈកម្មជាមួយម្រេច។ រយៈពេលអតិបរមាដែលអាចប្រើប្រាស់ម្រេចបានគឺ:

- ម្រេចខ្មៅ ក្រហម និង សៈ អាចប្រើប្រាស់បានក្នុងរយៈពេលយ៉ាងយូរ ៣ ឆ្នាំ ដោយគិតចាប់ពីរដូវប្រមូលផលម្រេចកំពតត្រូវបានបញ្ចប់ (ថ្ងៃទី ៣១ ខែឧសភា)។
- ម្រេចខ្មៅម៉ដ្ឋៈ អាចប្រើប្រាស់បានយ៉ាងយូរ ១ ឆ្នាំបន្ទាប់ពីកិនរួច
- ម្រេចខ្ចីៈ
    - ម្រេចស្រស់ៈ អាចប្រើប្រាស់បានយ៉ាងយូរ ៧ ថ្ងៃបន្ទាប់ពីប្រមូលផលរួច។

◦ ម្រេចជ្រក់: អាចប្រើប្រាស់បានយ៉ាងយូរ ១ ឆ្នាំបន្ទាប់ពីកែច្នៃរួច ។

ការសំរាំងគ្រាប់ម្រេច

ការវេចខ្ចប់ម្រេចកំពតត្រូវតែមានស្លាកសញ្ញា និងបង្ហាញលេខឡូត៍ជាមួយនឹងកាលបរិច្ឆេទកំណត់ការប្រើប្រាស់ ឬកាលបរិច្ឆេទនៃការវេចខ្ចប់ ។

ការវេចខ្ចប់ម្រេចកំពតអាចធ្វើនៅតំបន់ណាក៏បាននៅក្នុងព្រះរាជាណាចក្រកម្ពុជា ប៉ុន្តែចាប់ពីថ្ងៃទី ០១ ខែ មករា ឆ្នាំ ២០១២ ត្រូវធ្វើការវេចខ្ចប់ម្រេចកំពតនៅក្នុងតំបន់ផលិតកម្ម " **ម្រេចកំពត** " ។

៧. ការបង្ហាញភស្តុតាងទាក់ទងទៅនឹងទឹកដី

ផលិតកម្មម្រេចនៅក្នុងប្រទេសកម្ពុជា ត្រូវបានពិពណ៌នានៅក្នុងឯកសារចំណាស់មួយរបស់ជនជាតិចិន គឺលោក **ជីវតាខ្វាន់** នៅសតវត្សទី ១៣ ។ ម្រេចបាននាំចូលមកក្នុងប្រទេសកម្ពុជា និងរីកដុះដាលដំបូងនៅក្នុងខេត្តកំពត គឺចាប់ផ្តើមពីសតវត្សទី ១៩ និងរីកដុះដាលខ្លាំងនៅពាក់កណ្តាលសតវត្សទី ២០ ។ នៅពេលនោះហើយដែលឈ្មោះ "**ម្រេចកំពត**" មានភាពល្បីល្បាញ ។ គេស្គាល់សារជាថ្មីនៅក្នុងប្រទេសបារាំង ។ ក្នុងពេលនោះរាល់ឯកសារដែលទាក់ទងនឹងផលិតកម្មម្រេចត្រូវបានផ្តល់ទៅឱ្យតំបន់កំពត ។ ម្រេចកំពតត្រូវបានគេទទួលស្គាល់ថាជាម្រេចដែលមានគុណភាពខ្ពស់សម្រាប់សហគមចុងភៅនៅក្នុងប្រទេសបារាំង និងអឺរ៉ុប ។

ប្រវត្តិ និង កេរ្តិ៍ឈ្មោះម្រេចកំពតបានបង្ហាញក្នុងឯកសាររបស់លោក លុច ម៉ូ ហ្សឺ ណេ (a respected geographer and historian of Kampot region) ដែលមានភ្ជាប់នៅក្នុងពាក្យស្នើរសុំចុះបញ្ជីម្រេចកំពត ។

ទាក់ទងនឹងមរតកជាប្រវត្តិសាស្ត្រ និងវប្បធម៌នេះ លក្ខណៈពិសេសរបស់ម្រេចកំពតត្រូវបានទាក់ទងនឹងលក្ខខ័ណ្ឌភូគ្របរិស្ថាននៃតំបន់ ជាពិសេសឥទ្ធិពលនៃអាកាសធាតុ ។ ដោយសារវានៅជិតមាត់សមុទ្រ ដូច្នេះសីតុណ្ហភាព និងកំពស់ទឹកភ្លៀងទទួលរងឥទ្ធិពលពីសមុទ្រ ។ ម្យ៉ាងវិញទៀតតំបន់នេះមានដីសម្រោះទឹកល្អ ។

បច្ចេកទេសផលិតពិសេស។

បច្ចេកទេសផលិតម្រេចកំពតប្រែប្រួលទៅតាមបរិស្ថាននៃតំបន់ ។ មានបច្ចេកទេសសំខាន់ពីរទាក់ទងទៅនឹងតំបន់ផលិតកម្មម្រេចកំពតដូចជា:

ទី ១: ការចាក់ដីដើម្បីលើកចំការម្រេចឱ្យខ្ពស់ និង ការជីកប្រឡាយព័ទ្ធជុំវិញដើម្បីឱ្យចំការម្រេចសម្រោះទឹកល្អ ។

ទី ២: ការដាក់ជីឆៅ និង ជីសរីរាង្គទៀងទាត់ក្នុងចំការម្រេច (លក្ខណៈពិសេសនេះមានបន្ថែមភ្ជាប់នៅក្នុងពាក្យស្នើសុំចុះបញ្ជីផលិតផលម្រេចកំពត):

- របាយការណ៍ FAO ខែមិនា ឆ្នាំ ១៩៦៨ ដែលបង្ហាញបន្ថែមអំពីលក្ខណៈពិសេសនៃបច្ចេកទេសផលិតកម្ម (និងលទ្ធផលតម្លៃផលិតកម្ម) និងគុណភាពខ្ពស់របស់ម្រេចកំពតដោយប្រៀបធៀបទៅនឹងតំបន់ដទៃទៀតដែលប្រើប្រាស់ជីច្រើន (តំបន់ដីក្រហមក្នុងខេត្តកំពង់ចាម)

- របាយការប្រៀបធៀបបច្ចេកទេសផលិតកម្មរវាងតំបន់កំពត និងស្រុកមេមត់ ខេត្តកំពង់ចាម និង ស្រុកស្នួលខេត្តក្រចេះ នៅឆ្នាំ ២០០៨ រៀបចំដោយលោក អំ ភិរម្យ (មន្ត្រីរបស់ក្រសួងកសិកម្ម រុក្ខាប្រមាញ់ និងនេសាទ) និង លោក ម៉ៅ វណ្ណៈ បុគ្គលិកអង្គការសេដាក។

៨. ការត្រួតពិនិត្យ

៨.១ ការចុះបញ្ជី និងការឱ្យពិន្ទុដល់ផលិតករ និងប្រតិបត្តិករ

ដូចមានបញ្ជាក់នៅចំនុច ៥.២ ផលិតករ និងប្រតិបត្តិករត្រូវចុះឈ្មោះជាសមាជិកនៅ "**សមាគមលើកកម្ពស់ម្រេចកំពត**" និងត្រូវបានផ្តល់ពិន្ទុទទួលស្គាល់ដោយស្របទៅតាមយថាប្រភេទ។

រាល់ផលិតករទាំងអស់ត្រូវប្រកាសនូវផ្ទៃដីដាំដុះដែលខ្លួនចង់ផលិត "**ម្រេចកំពត**" ។ សមាគមនឹងចុះទៅត្រួតពិនិត្យមើលភាពត្រូវគ្នាជាមួយនឹងតម្រូវការនៃផលិតផល សម្គាល់ភូមិសាស្ត្រ។ ឧទាហរណ៏ដូចជា:

- ទីតាំងចំការស្ថិតនៅក្នុងតំបន់ដែលបានកំណត់
- ដីដាំដុះមានលក្ខណៈស្របគ្នាជាមួយលក្ខណៈដែលបានកំណត់នៅក្នុងចំនុច ៦.១ ខាងលើ រាល់ប្រតិបត្តិករទាំងអស់ត្រូវចុះហត្ថលេខាលើកិច្ចសន្យាប្តេជ្ញាចិត្ត នឹងត្រូវបានគេពិនិត្យពិច័យយ៉ាងតិច ១ ឆ្នាំមុននឹងទទួលស្គាល់ជាសមាជិកសមាគម។

រាល់ប្រតិបត្តិករទាំងអស់ត្រូវរក្សាឯកសារមួយចំនួននៅផ្ទះរបស់ខ្លួនដូចជា: លក្ខន្តិកៈសមាគម កិច្ចសន្យា បញ្ជីគណនេយ្យផលិតផល និង សៀវភៅបន្ទុកជាដើម។

៨.២ ការត្រួតពិនិត្យចំពោះការប្រតិបត្តិតាមសៀវភៅបន្ទុក

ការត្រួតពិនិត្យរបស់សមាគមលើកកម្ពស់ម្រេចកំពតមានពីររបៀប គឺត្រួតពិនិត្យផ្ទៃក្នុង និង ខាងក្រៅ។ ផលិតករ និងប្រតិបត្តិករមិនអាចបដិសេធការត្រួតពិនិត្យ ឬ មធ្យោបាយត្រួតពិនិត្យរបស់អ្នកត្រួតពិនិត្យផ្ទៃក្នុង ឬ ខាងក្រៅបានទេ។ ផលិតករ និង ប្រតិបត្តិករមិនអាចបដិសេធច្រើនជាង ០១ លើកចំពោះកម្មវិធីនៃការត្រួតពិនិត្យ។

៨.២.១ ការត្រួតពិនិត្យបច្ចេកទេសផលិត

ការត្រួតពិនិត្យធ្វើឡើងដោយមិនចាំបាច់ប្រកាសប្រាប់ផលិតករ និង ប្រតិបត្តិករជាមុន ដើម្បីត្រួតពិនិត្យការប្រតិបត្តិតាមនៃប្រពន្ធ័ផលិតកម្មដូចជាការស្តុក បច្ចេកទេសក្រោយប្រមូលផល ការវេចខ្ចប់ "**ម្រេចកំពត**" ជាដើម ដោយធ្វើការផ្ទៀងផ្ទាត់ជាមួយសៀវភៅបន្ទុក។

៨.២.២ ការត្រួតពិនិត្យមើលផលិតផល

ការត្រួតពិនិត្យតាមរយៈការយកសំណាកពីផលិតករ ឬពាណិជ្ជករ ដើម្បីត្រួតពិនិត្យទៅលើការប្រតិបត្តិតាមនៃប្រពន្ធ័ផលិតកម្ម "**ម្រេចកំពត**" ជាមួយសៀវភៅបន្ទុក។

មុននឹងដឹកម្រេចកំពតដែលមានបរិមាណច្រើនជាង ២០០ គ.ក្រ ចេញពីតំបន់ផលិតកម្មម្រេចកំពត សមាជិកសមាគមត្រូវជូនដំណឹងដល់សមាគម។ ម្រេចទាំងនោះអាចដឹកចេញនៅក្រោយរយៈពេល ៧២ ម៉ោងបន្ទាប់ពីសមាជិកសមាគមបានបញ្ជូនព័ត៌មានជាផ្លូវការដល់សមាគម ដើម្បីអោយសមាគមធ្វើការពិនិត្យបញ្ជាក់ទៅលើប្រភពរបស់ម្រេចទាំងនោះ។

ការត្រួតពិនិត្យធ្វើឡើងតាមរយៈការយកសំណាកពីផលិតករ ឬអាជីវករ ដើម្បីវិភាគលក្ខណៈ "**ម្រេចកំពត**"។ នៅក្នុងការត្រួតពិនិត្យផ្ទៃក្នុង គណៈកម្មាការត្រួតពិនិត្យដោយញណត្រូវវិភាគឡូតិ៍របស់ពាណិជ្ជករឬក្រុមហ៊ុន ដែលជាអ្នកវេចខ្ចប់យ៉ាងតិចចំនួន ៥ ឡូតិ៍ក្នុង

០១ ឆ្នាំសម្រាប់សមាជិកនីមួយៗ។ ចំពោះការត្រួតពិនិត្យពីខាងក្រៅអាចធ្វើការវិភាគក្នុងករណីចាំបាច់។ គណៈកម្មការវិភាគដោយញ្ញាណត្រូវតែឆ្លងកាត់ការបណ្តុះបណ្តាល។

៨.៣ គណនេយ្យ និងការស្វែងរកទីកដាន

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

បន្ថែមពីនេះទៀតយន្តការនៃការស្វែងរកតឹកដាន ត្រូវបារៀបចំដើម្បីអាចតាមដាននូវរាល់បរិមាណសរុប និងដើម្បីកំណត់ថាតើផលិតផលមួយផលិតចេញមកពីទីកន្លែងណាមួយច្បាស់លាស់។

៨.៤ ទណ្ឌកម្ម

ផលិតផលដែលមិនបំពេញលក្ខណៈទៅតាមសៀវភៅបន្ទុកនឹងត្រូវមិនអនុញ្ញាតឱ្យលក់នៅក្នុងទីផ្សារដោយប្រើឈ្មោះ **"ម្រេចកំពត"** ឡើយ។

វិធានការកែតំរូវទាំងពីរ និង/ឬ ការដាក់ទណ្ឌកម្មអាចត្រូវអនុវត្តចំពោះប្រតិបត្តិករដែលមិនអនុវត្តទៅតាមសៀវភៅបន្ទុក ឬចំពោះអ្នកដែលមិនបានធ្វើបញ្ជីត្រឹមត្រូវទុកសំរាប់ការត្រួតពិនិត្យ។

កម្រឹតទណ្ឌកម្មត្រូវបានសំរេចចិត្តដោយសមាគម។ បញ្ជីដាក់ទណ្ឌកម្មគឺជាសៀវភៅកាតាឡុក (វត្ថុវលី) នៃការដាក់ទណ្ឌកម្ម។ រាល់ការដាក់ទណ្ឌកម្មទាំងអស់ត្រូវបានរៀបចំឡើងដោយស្របទៅតាមកម្រិតនៃការដាក់ទណ្ឌកម្មចាប់ពីកម្រិតស្រាលបំផុតរហូតដល់កម្រិតធ្ងន់បំផុត។ កម្រិតនៃការពិន័យត្រូវបានសម្រេចចិត្តដោយសមាគម ឬដាក់ពាក្យសុំដោយអ្នកចេញវិញ្ញាបណ្ណប័ត្រ។ អ្នកត្រួតពិនិត្យខាងក្រៅអាចសម្រេចចិត្តដោយខ្លួនឯងដើម្បីដាក់ទណ្ឌកម្មដោយស្របទៅតាមពតិមានដែលទាក់ទងទាំងអស់ ឬទៅតាមលទ្ធផលនៃការត្រួតពិនិត្យផ្ទៃក្នុង។ សមាគមអាចចាត់វិធានការណ៍ជាបណ្តោះអាសន្នទៅតាមលទ្ធផលនៃការត្រួតពិនិត្យផ្ទៃក្នុង។

អ្នកត្រួតពិនិត្យខាងក្រៅមានអំណាចក្នុងការសម្រេចចិត្ត និងអនុវត្តទណ្ឌកម្ម ប៉ុន្តែសមាគមអាចអនុវត្តទណ្ឌកម្មកម្រិត ១ (អប់រំទូន្មានឬណែនាំ) និងកម្រិត ២ (ព្រមាន) ដោយខ្លួនឯង ហើយចាត់វិធានការណ៍ជាបណ្តោះអាសន្នដោយដាក់ទណ្ឌកម្មកម្រិត ៣ (ទាត់ចោលឡូតិ៍ទាំងមូល) រហូតដល់មានអន្តរាគមន៍ពីអ្នកត្រួតពិនិត្យពីខាងក្រៅ។

ចំពោះការរំលោភដ៏ធ្ងន់ធ្ងរអាចនាំអោយមានការបណ្តេញប្រតិបត្តិករចេញពី **"សមាគមលើកកម្ពស់ម្រេចកំពត"** នឹងអាចដាក់ទោសដោយស្របទៅតាមច្បាប់ស្តីពី **"ម៉ាកសម្រាប់ការសម្គាល់ភូមិសាស្ត្រទំនិញ"** របស់ព្រះរាជាណាចក្រកម្ពុជា។

៨.៥ ការអនុវត្តន៍ការត្រួតពិនិត្យ

សមាគមអនុវត្តប្រពន្ធ័ត្រួតពិនិត្យផ្ទៃក្នុងដើម្បីធ្វើការពិនិត្យមើលការអនុវត្តន៍តាមសៀវភៅបន្ទុករបស់សមាជិកសមាគម។

សមាគមចុះកិច្ចសន្យាជាមួយអ្នកចេញវិញ្ញាបនបត្រដែលទទួលស្គាល់ ដោយស្របទៅតាមបទដ្ឋាន អាយ អេស អូ ៦៥ (ISO 65) ដែលទទួលបន្ទុកការងារត្រួតពិនិត្យខាងក្រៅ និងចេញវិញ្ញាបនប័ត្រអោយផលិតផល យ៉ាងយូរណាស់ត្រឹមថ្ងៃទី ១ ខែមករា ឆ្នាំ ២០១០។

៩. ស្លាកសញ្ញា ឬឃីហោផលិតផលម្រេចកំពត

ការធ្វើស្លាកសញ្ញា "**ម្រេចកំពត**" អាចដាក់ឈ្មោះ "**ម្រេចកំពត**" ជាភាសាខ្មែរ និងអាចមានភាសាដទៃទៀត។ ចំពោះទំហំរបស់វាអាចធំ ឬធំបំផុតបើប្រៀបធៀបជាមួយអក្សរដទៃទៀតនៅក្នុងស្លាកសញ្ញា។ ចំពោះពាក្យ "**ផលិតផលសម្គាល់ភូមិសាស្ត្រ** " អាចដាក់នៅជិតឈ្មោះ "**ម្រេចកំពត**" (ជាភាសាតែមួយដូចគ្នាទៅនឹង "**ម្រេចកំពត**")។

ស្លាកឃីហោដែលអាចមើលឃើញរួមមាន:

- ចំណែកនៃស្លាកសញ្ញាផលិតផលសម្គាល់ភូមិសាស្ត្រ "**ម្រេចកំពត**"
- ស្លាកសញ្ញាផលិតផលសម្គាល់ភូមិសាស្ត្រនៃប្រទេសកម្ពុជា
- អាចដាក់ស្លាកសញ្ញាផលិតផលសម្គាល់ភូមិសាស្ត្ររបស់ប្រទេសផ្សេងទៀត ឬមួយក្រុមប្រទេសដែលម្រេចកំពតបានចុះបញ្ជីការពារជាផលិតផលសម្គាល់ភូមិសាស្ត្រ ប្រសិនបើមាន។

ក្នុងករណីមិនមានលេខឡូតិ៍នៅលើសំបកវេចខ្ចប់ ប្រតិបត្តិករអាចដាក់លេខឡូតិ៍នៅលើស្លាកសញ្ញាម្រេចកំពត ដើម្បីជាជំនួយសម្រាប់ធ្វើឱ្យប្រាកដដល់ការស្វែងរកតឹកតាងនៃផលិតផល ។

សមាជិកសមាគមទាំងអស់ត្រូវប្រើប្រាស់ស្លាកសញ្ញាម្រេចកំពតចាប់ពីថ្ងៃទី ០១ ខែមករា ឆ្នាំ ២០០៩។

៚៚៚ **ចប់** ៙៙៙