



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

ព្រះរាជាណាចក្រកម្ពុជា
KINGDOM OF CAMBODIA
ជាតិ សាសនា ព្រះមហាក្សត្រ
Nation Religion King

ការកត់ត្រាលើការកែតម្រូវសៀវភៅបណ្ណកស្តរត្នោតកំពង់ស្ពឺ
RECORDAL OF AMENDMENT OF BOOK OF SPECIFICATION

យោងតាមលទ្ធផលនៃការត្រួតពិនិត្យ លើពាក្យស្នើសុំកត់ត្រាការកែតម្រូវសៀវភៅបណ្ណកស្តរត្នោតកំពង់ស្ពឺ របស់សមាគមលើកកម្ពស់ស្តរត្នោតកំពង់ស្ពឺ ដែលបានដាក់ពាក្យស្នើសុំ នៅថ្ងៃទី០៧ ខែកញ្ញា ឆ្នាំ២០២១

Based on the result of the examination of the request for recordal of amendment of book of specification of the Kampong Speu Palm Sugar Promotion Association filed on: September 7, 2021

លេខចុះបញ្ជី និងជំពូក:
 Reg. No. and Class:

KH/GI/00002/10 in class: 30

ឯកសារ

សូមបញ្ជាក់ថា
HEREBY CERTIFY

សៀវភៅបណ្ណកស្តរត្នោតកំពង់ស្ពឺ របស់ សមាគមលើកកម្ពស់ស្តរត្នោតកំពង់ស្ពឺ បានកែតម្រូវ នៅថ្ងៃទី២៤ ខែសីហា ឆ្នាំ២០២១
 that the book of specification of the **Kampong Speu Palm Sugar Promotion Association** amended on: August 24, 2021

(For the detail of amendment, as attached).

អាសយដ្ឋានទំនាក់ទំនងក្នុងប្រទេស: **Kampong Speu Palm Sugar Promotion Association**
 Local Address for Service: Ang Ta Pok Village, Cheung Roas Commune, Oukdong District, Kampong Speu Province, Cambodia

ត្រូវបានកត់ត្រាក្នុងបញ្ជីម៉ាកសម្គាល់ភូមិសាស្ត្រទំនិញ របស់នាយកដ្ឋានកម្មសិទ្ធិបញ្ញា នៃក្រសួងពាណិជ្ជកម្មចហើយ។
 has been recorded in the Register of Geographical Indication of the Department of Intellectual Property Rights, Ministry of Commerce.

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



[Handwritten signature]

15 SEP 2021

អ៊ុក ប្រថាប់

- ចំណុច ៦.១៖ ការប្រមូលផលទឹកត្នោត

អនុញ្ញាតឱ្យសមាជិកទាំងអស់ប្រើប្រាស់បំពង់ឬស្សី និងបំពង់ដី ដើម្បីប្រមូលផលទឹកត្នោត ចាប់ពីកាលបរិច្ឆេទ ថ្ងៃទី០១ ខែមករា ឆ្នាំ២០២០។

Paragraph 6.1: Harvesting Sugar from the palm sap

Starting from January 1, 2020, all producers can use bamboo container “Bampong” and plastic container for collection palm sugar from the sap of palm sugar tree.

- ចំណុច ៦.៤៖ ការវេចខ្ចប់

អនុញ្ញាតឱ្យសមាជិកទាំងអស់មានសិទ្ធិកែច្នៃវេចខ្ចប់ “ស្ករត្នោតកំពង់ស្ពឺ” នៅក្នុង ឬក្រៅតំបន់ផលិតកម្ម។

Paragraph 6.4: Packaging

The packaging can be done inside or outside the production area of Kampong Speu Palm Sugar by the members of the association.

- ចំណុច ៩៖ ស្លាកសញ្ញាទំនិញសម្គាល់ភូមិសាស្ត្រ “ស្ករត្នោតកំពង់ស្ពឺ”

Paragraph 9: Labelling of Kampong Speu Palm Sugar

ក- ទំនិញសម្គាល់ភូមិសាស្ត្រ “ស្ករត្នោតកំពង់ស្ពឺ” ត្រូវសរសេរឈ្មោះ “ស្ករត្នោតកំពង់ស្ពឺ” ជាភាសាខ្មែរ និងអាចសរសេរជាភាសាដទៃទៀត ដែលមានអត្ថន័យដូចនឹងទំនិញសម្គាល់ភូមិសាស្ត្រ “ស្ករត្នោតកំពង់ស្ពឺ”។ ទំហំនៃអក្សរ “ស្ករត្នោតកំពង់ស្ពឺ” ត្រូវធំល្មម ដែលអាចមើលឃើញច្បាស់ល្អនៅលើសំបកវេចខ្ចប់។ ចំពោះពាក្យ “ម៉ាកសម្គាល់ភូមិសាស្ត្រទំនិញ” ត្រូវដាក់នៅជិតឈ្មោះ “ស្ករត្នោតកំពង់ស្ពឺ” (ជាភាសាតែមួយដូចគ្នាទៅនឹង “ស្ករត្នោតកំពង់ស្ពឺ”)។

a- The Protected Geographical Indication “**Kampong Speu Palm Sugar**” must be written in the same name as “**Kampong Speu Palm Sugar**” both in Khmer and other languages with have the same meaning to the Protected Geographical Indication “**Kampong Speu Palm Sugar**”. In the case of font size must be big enough that can see clearly on the labelling. The mention “Protected Geographical Indication” have to appear closely to the name “**Kampong Speu Palm Sugar**” (in the same language as “**Kampong Speu Palm Sugar**”).

ខ- ស្លាកសញ្ញា “ស្ករត្នោតកំពង់ស្ពឺ” ដែលលក់ក្នុងប្រទេសកម្ពុជា ត្រូវមានព័ត៌មានយ៉ាងតិចដូចខាងក្រោម៖

- ទំនិញសម្គាល់ភូមិសាស្ត្រ “ស្ករត្នោតកំពង់ស្ពឺ”
- រូបសញ្ញាជាតិនៃម៉ាកសម្គាល់ភូមិសាស្ត្រទំនិញរបស់ព្រះរាជាណាចក្រកម្ពុជា និង/ឬ
- រូបសញ្ញាជាតិនៃម៉ាកសម្គាល់ភូមិសាស្ត្រទំនិញប្រទេស ឬក្រុមប្រទេស ដែលម៉ាកសម្គាល់ភូមិសាស្ត្រទំនិញ “ស្ករត្នោតកំពង់ស្ពឺ” បានចុះបញ្ជីការពារ។

b- The Protected Geographical Indication “**Kampong Speu Palm Sugar**” sold in Cambodia, must be have the following information:

- The logo of Geographical Indication “**Kampong Speu Palm Sugar**”,
- The National logo of Cambodian Protected Geographical Indication, and/or
- Other National logos of Protected Geographical Indication of other countries or group of countries where “**Kampong Speu Palm Sugar**” have been registered.

គ- ស្លាកសញ្ញា “ស្ករត្នោតកំពង់ស្ពឺ” ដែលលក់នៅក្រៅប្រទេសកម្ពុជា ត្រូវមានព័ត៌មានយ៉ាងតិចដូចខាងក្រោម៖

- ទំនិញសម្គាល់ភូមិសាស្ត្រ “ស្ករត្នោតកំពង់ស្ពឺ” និង/ឬ
- រូបសញ្ញាជាតិនៃម៉ាកសម្គាល់ភូមិសាស្ត្រទំនិញរបស់ព្រះរាជាណាចក្រកម្ពុជា និង/ឬ
- រូបសញ្ញាជាតិនៃម៉ាកសម្គាល់ភូមិសាស្ត្រទំនិញប្រទេស ឬក្រុមប្រទេស ដែលម៉ាកសម្គាល់ភូមិសាស្ត្រទំនិញ “ស្ករត្នោតកំពង់ស្ពឺ” បានចុះបញ្ជីការពារ។

c- The protected Geographical Indication “**Kampong Speu Palm Sugar**” sold outside Cambodia must be have the following information:

- The logo of Geographical Indication “**Kampong Speu Palm Sugar**”, and/or
- The National logo of Cambodian Protected Geographical Indication, and/or
- Other National logos of Protected Geographical Indication of other countries or group of countries where “**Kampong Speu Palm Sugar**” have been registered.



Handwritten signature in blue ink.

ការចុះបញ្ជីម៉ាកសម្គាល់ភូមិសាស្ត្រទំនិញ

ស្តុរត្នោតកំពង់ស្ពឺ

១. លេខដាក់ពាក្យ : KH/GI/00002/09
 ២. កាលបរិច្ឆេទដាក់ពាក្យ : 21/10/2009
 ៣. លេខចុះបញ្ជី : KH/GI/00002/10
 ៤. កាលបរិច្ឆេទចុះបញ្ជី : 02/04/2010
 ៥. អ្នកស្នើសុំ : សមាគមលើកកម្ពស់ស្តុរត្នោតកំពង់ស្ពឺ
 អាសយដ្ឋាន : ភូមិអង្គតាប៉ុក ឃុំជើងរាស់ ស្រុកឧដុង្គ ខេត្តកំពង់ស្ពឺ ប្រទេសកម្ពុជា

៦. ការពិពណ៌នាអំពីទំនិញសម្គាល់ភូមិសាស្ត្រ
 “ស្តុរត្នោតកំពង់ស្ពឺ” មានក្លិនឈ្ងុយ និងពណ៌ដូចសាច់ល្អៅ។ “ស្តុរត្នោតកំពង់ស្ពឺ” ដែលផលិត និងលក់នៅលើទីផ្សារមាន ៤ប្រភេទគឺ៖

- ស្តុរហុយ ឬស្តុរម្សៅ
- ស្តុរពាង ឬស្តុរសាច់
- ស្តុរផែន ឬស្តុរជុំ
- ស្តុរស៊ីរ៉ូ

៧. សេចក្តីអធិប្បាយអំពីវិធីសាស្ត្រផលិត

ក. វត្ថុធាតុដើម
ទឹកត្នោត

ខ. វិធីសាស្ត្រផលិត

ខ.១. ការប្រមូលផលទឹកត្នោត

ផលិតករអាចប្រមូលផលទឹកត្នោតបន្ទាប់ពីការគាប និងចិតផ្កាត្នោត (ផ្កាញី និងផ្កាឈ្មោល)។ ការប្រមូលផលទឹកត្នោត និងការផលិត “ស្តុរត្នោតកំពង់ស្ពឺ” ចាប់ផ្តើមពីថ្ងៃទី០១ ខែធ្នូ ដល់ទី៣០ ខែមេសា។ ទឹកត្នោតអាចប្រមូលពីផ្កាញី និងផ្កាឈ្មោល។

ចាប់ពីថ្ងៃទី០១ ខែមករា ឆ្នាំ២០២០ សមាជិកទាំងអស់ អាចប្រើប្រាស់បំពង់ឬស៊ី ឬបំពង់ជ័រ ដើម្បីប្រមូលផលទឹកត្នោត។

ក្រោយពេលប្រើប្រាស់បំពង់ ផលិតករត្រូវលាងសម្អាតបំពង់ជាមួយទឹកត្រជាក់ និងស្រុសទឹកក្តៅដាំពុះ។ មុននឹងដាក់បំពង់ត្រងទឹកត្នោត ត្រូវដាក់ពពេល (Shorea cochinchinensis, Hopea recopei and Shorea roxburhiana) ឬគគី (គគីដែក: Hopea helferi គគីម្សៅ: Hopea helferi និងគគីខ្សាច់: Hopea pierrei) ទៅក្នុងបំពង់ដើម្បីជួយកាត់បន្ថយល្បឿននៃការឡើងមេនៃទឹកត្នោត។

ផលិតករមិនត្រូវប្រើប្រាស់ភ្លៀងត្រងទឹកត្នោតទេ។ បំពង់១ អាចដាក់ផ្កាត្នោតឈ្មោលយ៉ាងច្រើន ៤ផ្កា រីឯផ្កាញីវិញ ដាក់បានត្រឹមតែ ១ផ្កា ប៉ុណ្ណោះ ។

ចាប់ពីពេលដាក់បំពង់ទៅនឹងផ្កាត្នោត រហូតដល់ពេលចាប់ផ្តើមម្ចាស់ស្តុរត្នោត មានថេរវេលាមិនឱ្យលើសពី ១៥ម៉ោង។ ក្រោយពីប្រមូលទឹកត្នោតពីគល់ត្នោតមកដល់ទឹកនៃឆ្នែងម្ចាស់ ត្រូវចាប់ផ្តើមធ្វើការម្ចាស់ទឹកត្នោតភ្លាម ក្នុងរយៈពេល ២ម៉ោងយ៉ាងយូរ។

នៅគ្រប់ដំណាក់កាលទាំងអស់នៃការផលិត និងវេចខ្ចប់ (ក្នុងពេលប្រមូលផលទឹកត្នោត និងនៅពេលម្ចាស់ទឹកត្នោតជាដើម) ហាមប្រើប្រាស់ថ្នាំគីមីដូចជា ថ្នាំស (សូដ្យូមអ៊ីដ្រូស៊ុលផីត “Sodium Hydrosulfite”) ដើម្បីកាត់បន្ថយការឡើងមេរបស់ទឹកត្នោត និងធ្វើឱ្យស្តុរមានពណ៌ស។

បំពង់ទឹកត្នោតដែលដាក់ចុះពីដើមរួច ត្រូវចាក់ទឹកត្នោតចូលទៅក្នុងខ្លះដោយផ្ទាល់ ពោលគឺមិនត្រូវធ្វើទឹកត្នោតក្នុងបំពង់ដែលដាក់ចុះពីដើមទៅក្នុងធុង ដបជ័រ ឬសម្ភារផ្សេងទៀតមុនពេលកែច្នៃឡើយ។

មុននឹងម្ចាស់ទឹកត្នោត ផលិតករត្រូវបោះទឹកត្នោតដោយប្រើស្បែក។ ស្បែកត្រូវមានទំហំក្រឡាតូចជាង ឬស្មើ ១៥ម៉ែត្រ។ បន្ទាប់ពីបោះទឹកត្នោតរួច ផលិតករត្រូវលាងសម្អាតសម្ភារបោះទឹកត្នោត ឧទាហរណ៍៖ កន្រ្តង ឬស្បែក ជាមួយទឹកត្រជាក់ បន្ទាប់មកស្រុសទឹកដាំពុះ។



Handwritten signature in blue ink.

ខ.២. ការម្ចាស់ទឹកភ្នោត

ទឹកនៃឯកម្ចាស់ត្រូវរៀបចំរោងមានប្រក់ជំហូលពីស្លឹក ឬស្រង់សី និងមានអនាម័យល្អ (បោសសម្អាតកម្ទេចស្លឹកឈើចេញ និងមិនមានគំនរលាមកសត្វនៅក្បែរ ។ល។)។

ដើម្បីផ្គត់ផ្គង់ទឹកភ្នោត ផលិតករអាចប្រើប្រាស់ឈើ អង្កាម អាចម៍រណា និងកម្ទេចកម្ទីរក្នុងជាតិ។ ក្នុងករណីប្រើប្រាស់ឧស្ម័នដើម្បីម្ចាស់ស្ករភ្នោត យើងអាចប្រើប្រាស់ចង្រ្កានធម្មតា។ នៅពេលម្ចាស់ ផលិតករមិនត្រូវបន្ថែមសារធាតុណាមួយចូលក្នុងខ្លះឡើយ ហើយត្រូវជួសពុះចេញពីខ្លះជាប់ជាប្រចាំ។

- **ស្ករហុយ ឬស្ករម្សៅ**
រយៈពេលម្ចាស់យ៉ាងយូរបំផុត ៣ម៉ោង និង១៥នាទី ហើយវិតយ៉ាងឆាប់បំផុត ៣០នាទី។ បន្ទាប់ពីវិតរួច យើងត្រូវប្រើប្រាស់ប្រដាប់វែងស្ករដែលមានន្ទុកអំបិលបំផុត ១.៥៥មម។
- **ស្ករពាង ឬស្ករសាច់**
រយៈពេលម្ចាស់យ៉ាងយូរបំផុត ៣ម៉ោង ហើយវិតយ៉ាងឆាប់បំផុត ១៥នាទី។
- **ស្ករផែន ឬស្ករជុំ**
រយៈពេលម្ចាស់យ៉ាងយូរបំផុត ៣ម៉ោង និង១៥នាទី ហើយវិតយ៉ាងឆាប់បំផុត ២០នាទី។
- **ស្ករស៊ីរ៉ូ**
ស្ករស៊ីរ៉ូ ផលិតចេញពីទឹកភ្នោត ហើយរយៈពេលម្ចាស់យ៉ាងយូរបំផុត ២ម៉ោង និង៣០នាទី។

នៅពេលដែលការម្ចាស់ឈានមកដល់ដំណាក់កាលកំណត់មួយ ត្រូវលើកខ្លះចេញពីចង្រ្កាន និងចាប់ផ្តើមកូរហើយវិតស្ករ ដើម្បីឱ្យស្ករមានពណ៌សល្អ។

- ចំពោះស្ករហុយត្រូវវិតដោយអន្ទោក និងខ្នុរ (ធ្វើពីឈើ ឬអ៊ីណុក)
- ចំពោះស្ករប្រភេទផ្សេងទៀតវិតដោយអន្ទោក និងខ្នុរ

ខ.៣. ការស្តុកស្ករភ្នោត

សម្ភារដែលអាចប្រើប្រាស់សម្រាប់ស្តុក "ស្ករភ្នោតកំពង់ស្ពឺ" មុនពេលវេចខ្ចប់រួមមាន៖

- ពាង ឬខាប់ ធ្វើពីដីឥដ្ឋ
- ធុងជ័ររឹងដោយដាក់ទ្រនាប់ចង់ញាស្លឹក ដែលអាចដាក់ចំណីអាហារបាន

	ស្ករហុយ ឬស្ករម្សៅ	ស្ករពាង ឬស្ករសាច់	ស្ករផែន ឬស្ករជុំ	ស្ករស៊ីរ៉ូ
រយៈពេលស្តុកបណ្តោះអាសន្នមុនពេលវេចខ្ចប់	៣ខែ	៣ខែ	៣ខែ	៣ខែ
រយៈពេលប្រើប្រាស់	៣ឆ្នាំ	១ឆ្នាំ	១ឆ្នាំ	២ឆ្នាំ

ស្ករភ្នោតត្រូវស្តុកទុកនៅក្នុងលក្ខខណ្ឌដូចខាងក្រោម៖

- ទឹកនៃឯស្នូតល្អ
- ទឹកនៃឯស្អាត
- ដាក់ឆ្ងាយពីពន្លឺថ្ងៃ

ខ.៤. ការវេចខ្ចប់

អ្នកវេចខ្ចប់មិនត្រូវប្រើប្រាស់សម្ភារ ដែលអាចធ្វើឱ្យប៉ះពាល់ដល់គុណភាពរបស់ស្ករភ្នោតឡើយ។ ការវេចខ្ចប់ត្រូវរួមមាន៖

- ការវេចខ្ចប់ដែលមិនប៉ះពាល់ដល់ផលិតផល រវាងសំបកវេចខ្ចប់ និងផលិតផល
- ការវេចខ្ចប់ដែលអាចរក្សាទុកផលិតផលបានល្អ
- ការវេចខ្ចប់ដែលមិនប៉ះពាល់ដល់បរិស្ថាន "Environment Friendly"



ខ.៥. ការបិទស្លាកសញ្ញាម៉ាកសម្គាល់ភូមិសាស្ត្រទំនិញ "ស្ករត្នោតកំពង់ស្ពឺ"

ក- ទំនិញសម្គាល់ភូមិសាស្ត្រ "ស្ករត្នោតកំពង់ស្ពឺ" ត្រូវសរសេរឈ្មោះ "ស្ករត្នោតកំពង់ស្ពឺ" ជាភាសាខ្មែរ និងអាចសរសេរជាភាសាដទៃទៀត ដែលមានអត្ថន័យដូចនឹងទំនិញសម្គាល់ភូមិសាស្ត្រ "ស្ករត្នោតកំពង់ស្ពឺ"។ ទំហំនៃអក្សរ "ស្ករត្នោតកំពង់ស្ពឺ" ត្រូវធំល្មម ដែលអាចមើលឃើញច្បាស់ល្អនៅលើសំបកវេចខ្ចប់។ ចំពោះពាក្យ "ម៉ាកសម្គាល់ភូមិសាស្ត្រទំនិញ" ត្រូវដាក់នៅជិតឈ្មោះ "ស្ករត្នោតកំពង់ស្ពឺ" (ជាភាសាតែមួយដូចគ្នាទៅនឹង "ស្ករត្នោតកំពង់ស្ពឺ")។

ខ- ស្លាកសញ្ញា "ស្ករត្នោតកំពង់ស្ពឺ" ដែលលក់ក្នុងប្រទេសកម្ពុជា ត្រូវមានព័ត៌មានយ៉ាងតិចដូចខាងក្រោម៖

- ទំនិញសម្គាល់ភូមិសាស្ត្រ "ស្ករត្នោតកំពង់ស្ពឺ"
- រូបសញ្ញាជាតិ នៃម៉ាកសម្គាល់ភូមិសាស្ត្រទំនិញរបស់ព្រះរាជាណាចក្រកម្ពុជា និង/ឬ
- រូបសញ្ញាជាតិ នៃម៉ាកសម្គាល់ភូមិសាស្ត្រទំនិញបរទេស ឬក្រុមប្រទេស ដែលម៉ាកសម្គាល់ភូមិសាស្ត្រទំនិញ "ស្ករត្នោតកំពង់ស្ពឺ" បានចុះបញ្ជីការពារ។

គ- ស្លាកសញ្ញា "ស្ករត្នោតកំពង់ស្ពឺ" ដែលលក់នៅក្រៅប្រទេសកម្ពុជា ត្រូវមានព័ត៌មានយ៉ាងតិចដូចខាងក្រោម៖

- ទំនិញសម្គាល់ភូមិសាស្ត្រ "ស្ករត្នោតកំពង់ស្ពឺ" និង/ឬ
- រូបសញ្ញាជាតិ នៃម៉ាកសម្គាល់ភូមិសាស្ត្រទំនិញរបស់ព្រះរាជាណាចក្រកម្ពុជា និង/ឬ
- រូបសញ្ញាជាតិ នៃម៉ាកសម្គាល់ភូមិសាស្ត្រទំនិញបរទេស ឬក្រុមប្រទេស ដែលម៉ាកសម្គាល់ភូមិសាស្ត្រទំនិញ "ស្ករត្នោតកំពង់ស្ពឺ" បានចុះបញ្ជីការពារ។

ក្នុងករណីមិនមានលេខឡូត៍នៅលើសំបកវេចខ្ចប់ ប្រតិបត្តិករអាចដាក់លេខឡូត៍នៅលើស្លាកសញ្ញា "ស្ករត្នោតកំពង់ស្ពឺ" ដើម្បីជាជំនួយសម្រាប់ធ្វើឱ្យប្រាកដដល់ការស្វែងរកត្រឹមត្រូវនៃផលិតផល។

៨. សមាសធាតុ ឬឯកសារបង្ហាញពីទំនាក់ទំនងរវាងតំបន់ភូមិសាស្ត្រ និងគុណភាពទំនិញ

ក. សមាសធាតុ ដែលអាចបញ្ជាក់អំពីកិត្តិសព្ទរបស់ទំនិញ

ឈ្មោះ "កំពង់ស្ពឺ" មានជាប់ទាក់ទងនឹងផលិតកម្មស្ករ ដែលគេស្គាល់ថាជាផលិតកម្មប្រពៃណីនៃតំបន់នេះ (ref. guide de voyage ou articles de reportage. Example: ASIA-Life)។

ខ. ទំនាក់ទំនងរវាងកត្តាធម្មជាតិ (ដូចជាអាកាសធាតុ ដី...) និងគុណភាពទំនិញ

តំបន់ផលិតកម្ម "ស្ករត្នោតកំពង់ស្ពឺ" ស្ថិតនៅលើប្រភេទដី "Red-Yellow podzol" (ជាប្រភេទដីខ្សាច់ដែលសម្រោះទឹកល្អ)។

អ្នកប្រកបមុខរបរស្ករត្នោតទាំងអស់ (ផលិតករ និងប្រតិបត្តិករក្នុងស្រុក) ទទួលស្គាល់ថា ដើមត្នោតដែលស្ថិតនៅលើប្រភេទដីខ្សាច់ដែលមានជម្រៅជ្រៅ ផ្តល់នូវគុណភាពស្ករត្នោតកម្រិតខ្ពស់ និងមានក្លិនឈ្ងុយ។ ម្យ៉ាងវិញទៀត តំបន់កំពង់ស្ពឺមានកម្រិតទឹកភ្លៀងទាប ដែលធ្វើឱ្យទឹកត្នោតមានកម្រិតជាតិស្ករខ្ពស់។

តាមរយៈការវិភាគសំណាកទឹកត្នោតតាមបណ្តាស្រុក និងខេត្តនានានៅក្នុងប្រទេសកម្ពុជា បានបង្ហាញឱ្យឃើញថាទឹកត្នោតដែលមានកម្រិតជាតិស្ករខ្ពស់ជាងគេស្ថិតនៅក្នុងស្រុកចំនួន ៣ (សូមពិនិត្យមើលលទ្ធផល នៃការវិភាគនៅក្នុងឧបសម្ព័ន្ធនៃពាក្យស្នើសុំ)។

៩. វិធីសាស្ត្រត្រួតពិនិត្យទំនិញ

ក. វិធីសាស្ត្រសម្រាប់ការត្រួតពិនិត្យទំនិញសម្គាល់ភូមិសាស្ត្រ

ក.១. ការចុះបញ្ជី និងការឱ្យពិន្ទុដល់ផលិតករ និងប្រតិបត្តិករ

ផលិតករ និងប្រតិបត្តិករ ត្រូវតែចុះឈ្មោះជាសមាជិក និងទទួលស្គាល់ដោយ "សមាគមលើកកម្ពស់ស្ករត្នោតកំពង់ស្ពឺ"។

ផលិតករទាំងអស់ត្រូវប្រកាសអំពីចំនួនដើមត្នោត ដែលខ្លួនកំពុងធ្វើអាជីវកម្ម។ សមាគមនឹងចុះទៅត្រួតពិនិត្យមើល។ ផលិតករត្រូវដាក់លេខកូដរបស់ខ្លួននៅលើដើមត្នោតដែលកំពុងធ្វើអាជីវកម្ម។



[Handwritten signature]

ចំពោះដើមឆ្នោតដែលអាចធ្វើអាជីវកម្មដោយប្រើឈ្មោះ "ស្ករឆ្នោតកំពង់ស្ពឺ" បាន លុះត្រាតែស្ថិតនៅក្នុងតំបន់ដែលបានកំណត់ នៅក្នុងចំណុច ៥.១ នៃសៀវភៅបន្ទុកដែលរៀបរាប់អំពី "តំបន់ភូមិសាស្ត្រ"។

ដីត្រូវមានលក្ខណៈដូចមានចែងក្នុងចំណុច ៥.១ និង៧ នៃសៀវភៅបន្ទុក។

ផលិតករ និងប្រតិបត្តិករទាំងអស់ ត្រូវចុះហត្ថលេខាលើកិច្ចសន្យាប្តេជ្ញាចិត្ត។ មុននឹងចាប់ផ្តើមផលិត "ស្ករឆ្នោតកំពង់ស្ពឺ" នៅក្នុង រដូវកាលដំបូងបាន លុះត្រាតែមានការត្រួតពិនិត្យ និងអនុញ្ញាតដោយសមាគម។

ប្រតិបត្តិករទាំងអស់ត្រូវរក្សាទុកលក្ខន្តិកៈសមាគម សៀវភៅបន្ទុក "ស្ករឆ្នោតកំពង់ស្ពឺ" និងកិច្ចសន្យានៅផ្ទះរបស់ខ្លួនឱ្យបានល្អ ប្រសើរ។

ក.២. ការត្រួតពិនិត្យអំពីការអនុវត្តតាមសៀវភៅបន្ទុក

ផលិតករមិនអាចបដិសេធការត្រួតពិនិត្យរបស់អ្នកត្រួតពិនិត្យផ្ទៃក្នុង ឬខាងក្រៅបានទេ។ ការត្រួតពិនិត្យផ្ទៃក្នុងធ្វើឡើងចំពោះ សមាជិក ១០០% នៅក្នុងរដូវផលិតកម្ម "ស្ករឆ្នោតកំពង់ស្ពឺ" (សូមមើលរបាយការណ៍ត្រួតពិនិត្យនៅក្នុងឧបសម្ព័ន្ធ)។

ការត្រួតពិនិត្យពីខាងក្រៅធ្វើឡើងចំពោះសមាជិកចំនួនចាប់ពី ១០% ដល់ ៣០% ទៅតាមលទ្ធផលនៃការត្រួតពិនិត្យផ្ទៃក្នុង។

ក.២.១. ការត្រួតពិនិត្យបច្ចេកទេសផលិត

ការត្រួតពិនិត្យនឹងធ្វើឡើងដោយមិនចាំបាច់ជូនដំណឹងដល់ផលិតករ ឬប្រតិបត្តិករជាមុនឡើយ។ ដើម្បីធ្វើការត្រួតពិនិត្យទៅលើ ការប្រតិបត្តិតាមប្រព័ន្ធផលិតកម្ម (ការប្រមូលផលទឹកឆ្នោត ការម្ចាស់ ការស្តុក ការវេចខ្ចប់) "ស្ករឆ្នោតកំពង់ស្ពឺ" ជាមួយសៀវភៅបន្ទុក។

ក.២.២. ការត្រួតពិនិត្យមើលផលិតផល

ការត្រួតពិនិត្យផលិតផលធ្វើតាមរយៈការយកសំណាកពីផលិតករ ឬអាជីវករ ដើម្បីធ្វើការត្រួតពិនិត្យទៅលើការប្រតិបត្តិតាម ប្រព័ន្ធផលិតកម្ម "ស្ករឆ្នោតកំពង់ស្ពឺ" ជាមួយសៀវភៅបន្ទុក។ នៅក្នុងការត្រួតពិនិត្យផ្ទៃក្នុង គណៈកម្មការត្រួតពិនិត្យដោយញាណ ធ្វើការវិភាគទូទៅនីមួយៗរបស់ពាណិជ្ជករ ឬក្រុមហ៊ុន ដែលជាអ្នកវេចខ្ចប់យ៉ាងតិចចំនួន ៥ ឡូតិ៍ ក្នុង១ឆ្នាំ សម្រាប់សមាជិកនីមួយៗ។ មុននឹងធ្វើការវិភាគស្ករឆ្នោត គណៈកម្មការវិភាគដោយញាណ ត្រូវតែឆ្លងកាត់វគ្គបណ្តុះបណ្តាលជាមុនសិន។ ចំពោះការត្រួតពិនិត្យពី ខាងក្រៅ អាចធ្វើការវិភាគក្នុងករណីចាំបាច់។

ក.៣. គណនេយ្យ និងការស្វែងរកតីកតាង

រាល់ប្រតិបត្តិករដែលស្ថិតនៅក្នុងសង្កាត់ផលិតកម្ម ត្រូវរក្សាទុកនូវបញ្ជីលក់ដូរដែលបានទិញ ស្ករ និងលក់ "ស្ករឆ្នោតកំពង់ស្ពឺ" (បរិមាណផលិត និងលក់ ការទិញចូល ស្ករ និងការលក់ចេញសម្រាប់ពាណិជ្ជករ)។ ពាណិជ្ជករត្រូវចុះបញ្ជីឈ្មោះអ្នកដែលខ្លួនបានទិញ និងលក់ចេញ ដើម្បីទុកជាឯកសារផ្តល់ជូនដល់អ្នកត្រួតពិនិត្យ។ នៅពេលដែលមានការត្រួតពិនិត្យ ពាណិជ្ជករត្រូវប្រកាសអំពីទំនិញ របស់ខ្លួនក្នុងរយៈពេល ០១ ឆ្នាំម្តងៗ។

ខ. ឈ្មោះ និងអាសយដ្ឋានរបស់ភ្នាក់ងារត្រួតពិនិត្យ: ក្រុមហ៊ុន Bioagricert (Thailand)

អាសយដ្ឋាន: 41 Lertpanya Building, Room No. 1407, 14th Floor, Soi Lertpanya, Sri-Ayudhya Road, Kwaeng
Phyathai Road, Khet Rajthevee, Bangkok 10400, Thailand
លេខទូរស័ព្ទ: +662 1159514 លេខទូរសារ: +666-2350-1117
អ៊ីម៉ែល: noikeang.chanapon@bioagricert.org or bioagricert.certification@gmail.com
Website: www.bioagricert.org or www.bioagricert-thai.com

១០. តំបន់ភូមិសាស្ត្រទំនិញ

ក. ការកំណត់ទីតាំង

- តំបន់ផលិតកម្ម "ស្ករឆ្នោតកំពង់ស្ពឺ" ស្ថិតនៅ៖
- ស្រុកឧដុង្គ និងស្រុកសំរោងទង ខេត្តកំពង់ស្ពឺ
- ស្រុកអង្គស្នួល ខេត្តកណ្តាល



Handwritten signature in blue ink.

សៀវភៅបណ្តុះ
បណ្តាលសម្រាប់គូបរិសាស្ត្រទំនិញ



ស្ករត្នោតកំពង់ស្ពឺ

សៀវភៅបណ្តុះបណ្តាល “ស្ករត្នោតកំពង់ស្ពឺ”

១. អ្នកស្នើសុំចុះបញ្ជី

- សមាគមលើកកម្ពស់ស្ករត្នោតកំពង់ស្ពឺ ជាអក្សរកាត់ ស.ល.ត.ក
- ចុះបញ្ជីនៅក្រសួងហិរញ្ញវត្ថុ លិខិតលេខ ០៨៦ ស.ជ.ណ ចុះថ្ងៃទី២០ ខែមករា ឆ្នាំ២០០៩
- អាសយដ្ឋាន: ភូមិអង្គតាប៉ុក ឃុំជើងរាស់ ស្រុកឧដុង្គ ខេត្តកំពង់ស្ពឺ
- លេខទូរសព្ទ: ០១៧ ៨១៥ ៦៤៤ ឬ ០១២ ១៩៩៦ ៥៥០
- អ៊ីម៉ែល: kspa2008@yahoo.com

២. ឈ្មោះផលិតផល

- ជាកាសាខ្មែរ “ស្ករត្នោតកំពង់ស្ពឺ”
- ជាកាសាអង់គ្លេស “Kampong Speu palm sugar”
- ជាកាសាបារាំង “Sucre de palme de Kampong Speu” និង
- ជាកាសាផ្សេងទៀតដែលមានអត្ថន័យដូចគ្នានឹង “ស្ករត្នោតកំពង់ស្ពឺ”

៣. ប្រភេទផលិតផល

ស្ករផលិតចេញពីរុក្ខជាតិដើមត្នោតដែលមានឈ្មោះវិទ្យាសាស្ត្រ *Borassus flabellifer* L.

៤. ការពិពណ៌នាអំពីផលិតផល

“ស្ករត្នោតកំពង់ស្ពឺ” មានក្លិនឈ្ងុយ និងពណ៌ដូចសាច់ល្អៅ។ “ស្ករត្នោតកំពង់ស្ពឺ” ដែលផលិត និងលក់នៅលើទីផ្សារមាន ០៤ ប្រភេទគឺ៖

- ក. ស្ករហុយ ឬស្ករមេរ្យ
- ខ. ស្ករសាច់ ឬស្ករពាង
- គ. ស្ករផែន ឬស្ករជុំ
- ឃ. ស្ករស៊ីរ៉ូ



ស្ករសាច់ ឬ ស្ករពាង



ស្ករហុយ ឬ ស្ករមេរ្យ





ស្ករផែន ឬ ស្ករជុំ



ស្ករស៊ីរ៉ូ

ការពិពណ៌នាលក្ខណៈ: “ស្ករត្នោតកំពង់ស្ពឺ”

ប្រភេទ	វាយនភាព	ពណ៌	ក្លិន	សេដ្ឋកិច្ច	លក្ខណៈគីមី
ស្ករហុយ ឬស្ករម្សៅ	- មិនស្អិតជាប់ដៃ - មានទំហំគ្រាប់ តូចជាង ឬស្មើ ១,៥មម - ស្អិត ទៅស្អិតល្អ	- សាច់ល្អៅ G3-G5	- មានក្លិនដមស្ករ ត្នោត - មិនត្រូវមានក្លិន៖ • ផ្សិត • ខ្លោច	- ផ្អែមខ្លាំង - រសជាតិស្ករត្នោតពី មធ្យម ទៅខ្លាំង - អាចមានរសជាតិជូរ និងចត់តិចៗ	- ស្ករ > ៩៥% - ប៉េអាស = ៤,៥ - ៦,៥ - សកម្មភាពទឹក ≤ ០,៤៥
ស្ករសាច់ ឬស្ករពាង	- ស្អិតតិច ទៅមិន ស្អិត - មានក្រាមមធ្យម ទៅច្រើន	- សាច់ ល្អៅG1- G5		- ផ្អែមមធ្យមទៅផ្អែម ខ្លាំង - អាចមានរសជាតិជូរ និងចត់តិចៗ - រសជាតិដមត្នោតពី មធ្យម ទៅខ្លាំង	- ស្ករ= ៨៥%- ៩៥% - ប៉េអាស = ៤,៥ - ៦,៥ - សកម្មភាពទឹក ≤ ០,៨
ស្ករផែន ឬស្ករជុំ	- ក្រាមមធ្យម ទៅ ច្រើន - មានជាតិម្សៅតិច - ស្អិតទៅស្អិតខ្លាំង	- សាច់ ល្អៅG3- G7		- ផ្អែមមធ្យមទៅផ្អែម ខ្លាំង - រសជាតិស្ករត្នោតពី មធ្យម ទៅខ្លាំង - អាចមានរសជាតិជូរ និងចត់តិចៗ	- ស្ករ= ៩០% - ៩៥% - ប៉េអាស = ៤,៥ - ៦,៥ - សកម្មភាពទឹក ≤ ០,៧
ស្ករស៊ីរ៉ូ	ស្អិត	- សាច់ ល្អៅG3- G11	មានក្លិនដមត្នោត មធ្យម	- ផ្អែមមធ្យម - មានរសជាតិស្ករត្នោត មធ្យម - អាចមានរសជាតិជូរ និងចត់តិចៗ	- ស្ករ= ៥០% - ៧០% - ប៉េអាស = ៣,៥ - ៦,៥ - សកម្មភាពទឹក ≤ ០,៤៥-០,៧

បរិមាណស្ករត្នោតកំពង់ស្ពឺដែលត្រូវវេចខ្ចប់អាស្រ័យទៅតាមការវេចខ្ចប់របស់អ្នកវេចខ្ចប់។

ចំណាំ៖ សូមពិនិត្យមើលចំណាត់ថ្នាក់ពណ៌នៅក្នុងឧបសម្ព័ន្ធ។



៥. តំបន់ភូមិសាស្ត្រ និង កសិកម្មបណ្តាញកំពង់ស្ពឺ

៥.១ តំបន់ភូមិសាស្ត្រ

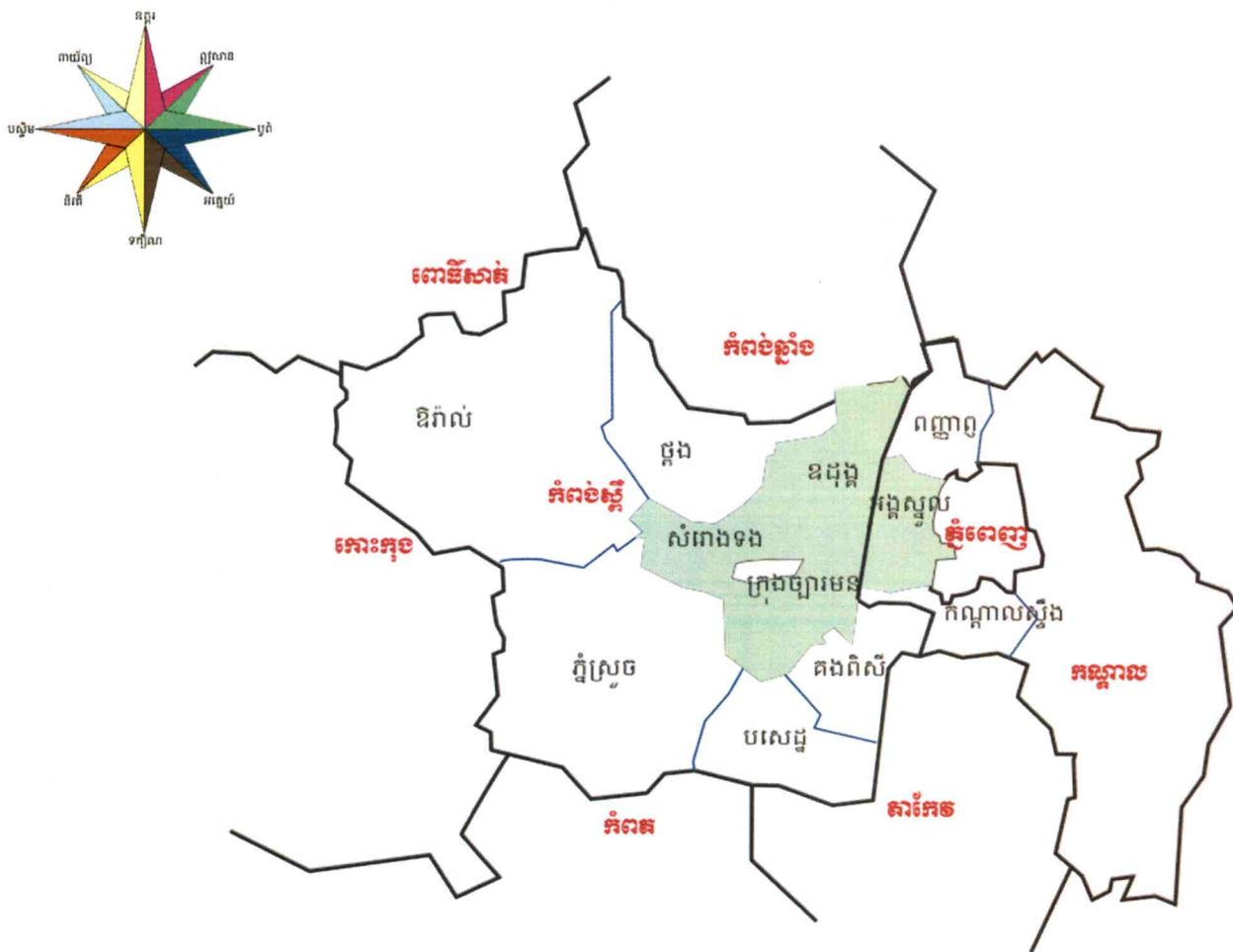
តំបន់ផលិតកម្ម “ស្តុរត្នោតកំពង់ស្ពឺ” ស្ថិតនៅ៖

- ស្រុកឧដុង្គ និង ស្រុកសំរោងទង ខេត្តកំពង់ស្ពឺ
- ស្រុកអង្គស្នួល ខេត្តកណ្តាល

ដើមត្នោតដែលអាចផ្តល់ទឹកត្នោតសម្រាប់ផលិត “ស្តុរត្នោតកំពង់ស្ពឺ” ត្រូវស្ថិតក្នុងស្រុកទាំង ៣ ខាងលើនេះ ហើយត្រូវស្ថិតនៅលើប្រភេទដីខ្សាច់ដែលមានជម្រៅយ៉ាងតិច ០.៨០ ម៉ែត្រ នៅបាតក្រោមមានគ្រួស និងជាប្រភេទដីសម្រោះទឹកល្អ។

ការប្រមូល និងការកែច្នៃទឹកត្នោតដើម្បីផលិត “ស្តុរត្នោតកំពង់ស្ពឺ” ត្រូវស្ថិតក្នុងស្រុកទាំង ៣ ខាងលើ។

ផែនទីតំបន់ភូមិសាស្ត្រ “ស្តុរត្នោតកំពង់ស្ពឺ”



សញ្ញាសម្គាល់៖

-  ព្រំប្រទល់ស្រុក
-  ព្រំប្រទល់ខេត្ត
-  តំបន់ប្រមូលផលទឹកត្នោត និងកែច្នៃ “ស្តុរត្នោតកំពង់ស្ពឺ”



ចំណាំ៖ តំបន់ដែលអាចប្រមូលផលទឹកត្នោតដើម្បីផលិត “ស្តុរត្នោតកំពង់ស្ពឺ” បានល្អគឺតំបន់នោះ មានប្រភេទដីដូចមានរៀបរាប់ក្នុងចំណុចទី ៥.១ ក្នុងសៀវភៅបន្ត “ស្តុរត្នោតកំពង់ស្ពឺ”

៥.២ ភ័ស្តុតាងបញ្ជាក់ពីប្រភព

ដើម្បីទទួលបានសិទ្ធិក្នុងការផលិត និងលក់ “ស្ករត្នោតកំពង់ស្ពឺ” ប្រតិបត្តិការត្រូវចុះបញ្ជីនៅ “សមាគមលើក កម្ពស់ស្ករត្នោតកំពង់ស្ពឺ” ដើម្បីក្លាយជាសមាជិក។ រាល់ប្រតិបត្តិការទាំងអស់ត្រូវប្រកាសបរិមាណផលិតផលដែល ផលិត និងចុះបញ្ជីផលិតផលដែលលក់ដូរ។ ប្រព័ន្ធស្វែងរកត្រូវបានបង្កើតឡើង ដើម្បីតាមដានផលិតផល តាំងពីផលិត រហូតដល់លក់នៅលើទីផ្សារ។

ការយកសំណាកដោយចៃដន្យធ្វើឡើងដើម្បីត្រួតពិនិត្យផលិតផលជាមួយនឹងលក្ខណៈពិសេសដែលបាន កំណត់ថាជា “ស្ករត្នោតកំពង់ស្ពឺ” (សូមមើលចំណុច ៤ ដែលរៀបរាប់អំពី “ការពិពណ៌នាអំពីផលិតផល”) ។

៦. បច្ចេកទេសផលិត

៦.១. ការប្រមូលផលទឹកត្នោត

ផលិតករអាចប្រមូលផលទឹកត្នោតបន្ទាប់ពីការគាប និងចិតផ្កាត្នោត (ផ្កាញី និងផ្កាឈ្មោល)។ ការប្រមូល ផលទឹកត្នោត និងការផលិត “ស្ករត្នោតកំពង់ស្ពឺ” ចាប់ផ្តើមពីថ្ងៃទី០១ ខែធ្នូ ដល់ថ្ងៃទី៣១ ខែឧសភា។ ទឹកត្នោតអាច ប្រមូលពីផ្កាញី និងផ្កាឈ្មោល។

ចាប់ពីថ្ងៃទី០១ ខែមករា ឆ្នាំ២០២០ សមាជិកទាំងអស់អាចប្រើប្រាស់បំពង់ឫស្សី ឬបំពង់ដែរ ដើម្បីប្រមូល ផលទឹកត្នោត។ ក្រោយពេលប្រើប្រាស់បំពង់ ផលិតករត្រូវលាងសម្អាតបំពង់ជាមួយទឹកត្រជាក់ និងស្រុសទឹកក្តៅដាំ ពុះ។ មុននឹងដាក់បំពង់ត្រងទឹកត្នោត ត្រូវដាក់ពពែល (Shorea cochinchinensis, Hopea recopei and Shorea roxburhiana) ឬ គគី (គគីដែក: Hopea helferi គគីម្សៅ: Hopea helferi និងគគីខ្សាច់: Hopea pierrei) ទៅ ក្នុងបំពង់ដើម្បីជួយកាត់បន្ថយល្បឿនការឡើងមេនៃទឹកត្នោត។

ផលិតករមិនត្រូវប្រើប្រាស់ភ្ញៀត្រងទឹកត្នោតទេ។ បំពង់ ១ អាចដាក់ផ្កាត្នោតឈ្មោលយ៉ាងច្រើន ៤ផ្កា រីឯផ្កា ញីវិញ ដាក់បានត្រឹមតែ ១ផ្កា ប៉ុណ្ណោះ។

ចាប់ពីពេលដាក់បំពង់ទៅនឹងផ្កាត្នោត រហូតដល់ពេលចាប់ផ្តើមរម្ងាស់ស្ករត្នោត មានថេរវេលាមិនឱ្យលើស ពី ១៥ម៉ោង។ ក្រោយពីប្រមូលទឹកត្នោតពីគល់ត្នោតមកដល់ទឹកនៃរម្ងាស់ ត្រូវចាប់ផ្តើមធ្វើការរម្ងាស់ទឹកត្នោតក្លាម ក្នុងរយៈពេល ២ម៉ោង យ៉ាងយូរ។

នៅគ្រប់ដំណាក់កាលទាំងអស់នៃការផលិត និងវេចខ្ចប់ (ក្នុងពេលប្រមូលផលទឹកត្នោត និងនៅពេល រម្ងាស់ទឹកត្នោតជាដើម) ហាមប្រើប្រាស់ថ្នាំគីមីដូចជា ថ្នាំស (សូដ្យូមអ៊ីដ្រូស៊ុលហ្វីត “Sodium Hydrosulfite”) ដើម្បីកាត់បន្ថយការឡើងមេរបស់ទឹកត្នោត និងធ្វើឱ្យស្ករមានពណ៌ស ។

បំពង់ទឹកត្នោតដែលដាក់ចុះពីដើមរួច ត្រូវចាក់ទឹកត្នោតចូលទៅក្នុងខ្ទះដោយផ្ទាល់ ពោលគឺមិនត្រូវធ្វើទឹក ត្នោតពីក្នុងបំពង់ដែលដាក់ចុះពីដើមទៅក្នុងធុង ដបដី ឬសម្ភារផ្សេងទៀតមុនពេលកែច្នៃឡើយ។

មុននឹងរម្ងាស់ទឹកត្នោត ផលិតករត្រូវប្រោះទឹកត្នោតដោយប្រើស្បែក។ ស្បែកត្រូវមានទំហំក្រឡាតិចជាង ឬស្មើ ១៥មីក្រូម។ បន្ទាប់ពីប្រោះទឹកត្នោតរួច ផលិតករត្រូវលាងសម្អាតសម្ភារប្រោះទឹកត្នោត ឧទាហរណ៍៖ កន្រ្ទង់ ឬស្បែក ជាមួយទឹកត្រជាក់ បន្ទាប់មកស្រុសទឹកដាំពុះ។





រូបថត ០១: ការលាងសម្អាតបំពង់ទឹកភ្លោក



រូបថត ០២: ការដាក់ពពេលក្នុងបំពង់ទឹកភ្លោក



រូបថត ០៣: ការបិតផ្កាភ្លោក





រូបថត ០៤: ការគៀបផ្កាត្នោត



រូបថត ០៥: ការត្រងទឹកត្នោត



រូបថត ០៦: ការប្រើប្រាស់ស្បៃប្រោះទឹកត្នោតមុនពេលម្ចាស់

៦.២. ការម្ចាស់ទឹកត្នោត

ទឹកនៃឯម្ចាស់ត្រូវរៀបចំរោងមានប្រក់ដំបូលពីស្លឹក ឬស័ង្កសី និងមានអនាម័យល្អ (បញ្ជាក់សម្រាប់កម្ទេចស្លឹកឈើចេញ មិនមានគំនរលាមកសត្វនៅក្បែរ។ល។)។

Handwritten signature



ចាប់ពីថ្ងៃទី០១ ខែធ្នូ ឆ្នាំ២០០៩ ផលិតករត្រូវធ្វើការម្ចាស់ទឹកត្នោតដោយប្រើប្រាស់ចង្ក្រានកែលម្អ (ជា ចង្ក្រានដែលប្រើប្រាស់អុសតិច ការពារផ្សែង និងកម្ទេចផ្សែងៗមិនឱ្យចូលក្នុងខ្ទះម្ចាស់ស្ករត្នោត ជួយឱ្យស្ករត្នោត មានពណ៌សល្អ ព្រោះខ្ទះមិនខ្លោចមាត់នៅពេលម្ចាស់)។

ដើម្បីដុតម្ចាស់ទឹកត្នោត ផលិតករអាចប្រើប្រាស់ឈើ អង្កាម អាចម៍រណា និងកម្ទេចកម្ទីរក្នុងជាតិ។ ក្នុង ករណីប្រើប្រាស់ឧស្ម័ន (ហ្គាស) ដើម្បីម្ចាស់ស្ករត្នោត យើងអាចប្រើប្រាស់ចង្ក្រានធម្មតាបាន។ នៅពេលម្ចាស់ ផលិតករមិនត្រូវបន្ថែមសារធាតុណាមួយចូលក្នុងខ្ទះឡើយ ហើយត្រូវជួសពពុះចេញពីខ្ទះជាប់ជាប្រចាំ។

- **ស្ករហុយ ឬស្ករម្សៅ**
រយៈពេលម្ចាស់យ៉ាងយូរបំផុត ៣ម៉ោង និង១៥នាទី ហើយវិតយ៉ាងឆាប់បំផុត ៣០នាទី។ បន្ទាប់ ពីវិតរួច ត្រូវប្រើប្រាស់ប្រដាប់វែងស្ករដែលមានរន្ធទំហំធំបំផុត ១.៥០មម។
- **ស្ករពាង ឬស្ករសាច់**
រយៈពេលម្ចាស់យ៉ាងយូរបំផុត ៣ម៉ោង ហើយវិតយ៉ាងឆាប់បំផុត ១៥នាទី។
- **ស្ករផែន ឬស្ករជុំ**
រយៈពេលម្ចាស់យ៉ាងយូរបំផុត ៣ម៉ោង និង១៥នាទី ហើយវិតយ៉ាងឆាប់បំផុត ២០នាទី ។
- **ស្ករស៊ីរ៉ូ**
ស្ករស៊ីរ៉ូផលិតចេញពីទឹកត្នោត ហើយរយៈពេលម្ចាស់យ៉ាងយូរបំផុត ២ម៉ោង និង៣០នាទី។

នៅពេលដែលការម្ចាស់ឈានមកដល់ដំណាក់កាលកំណត់មួយ ត្រូវលើកខ្ទះចេញពីចង្ក្រាន និងចាប់ផ្តើមកូរ និងវិតស្ករដើម្បីឱ្យស្ករមានពណ៌សល្អ។

- ចំពោះស្ករហុយត្រូវវិតដោយអន្ទោក ឬខ្ទុរ (ធ្វើពីឈើ ឬអ៊ីណុក)
- ចំពោះស្ករប្រភេទផ្សេងទៀតវិតដោយអន្ទោក ឬខ្ទុរ

សម្រាប់ដើមត្នោត ១ដើម អាចផលិតស្ករត្នោតកំពង់ស្ពឺប្រភេទស្ករពាង ឬស្ករសាច់យ៉ាងច្រើនបំផុត ១០០ គីឡូក្រាម ឬស្ករប្រភេទផ្សេងទៀតដែលសមមូលនឹងស្ករពាង ឬស្ករសាច់ ក្នុង ១រដូវៗ។



រូបថត០៧: ការកូរវិតស្ករត្នោត

៦.៣. ការស្តុកស្ករ

សម្ភារដែលអាចប្រើប្រាស់សម្រាប់ស្តុក “ស្ករត្នោតកំពង់ស្ពឺ” មុនពេលវេចខ្ចប់រួមមាន៖

- ពាង ឬខាប់ ធ្វើពីដីឥដ្ឋ
- ធុងជ័រវែងដោយដាក់ទ្រនាប់ចង់ញាស្លឹក ដែលអាចដាក់ចំណីអាហារបាន



	ស្ករហុយ ឬស្ករ ម្សៅ	ស្ករពាង ឬស្ករ សាច់	ស្ករផែន ឬស្ករ ដុំ	ស្ករស៊ីរ៉ូ
រយៈពេលស្តុកបណ្តោះអាសន្នមុនពេល វេចខ្ចប់	៣ខែ	៣ខែ	៣ខែ	៣ខែ
រយៈពេលប្រើប្រាស់	៣ឆ្នាំ	១ឆ្នាំ	១ឆ្នាំ	២ឆ្នាំ

ស្ករត្នោតត្រូវស្តុកទុកនៅក្នុងលក្ខខណ្ឌ ដូចខាងក្រោម៖

- ទឹកនៃឆ្នែងស្នួតល្អ
- ទឹកនៃឆ្នែងស្អាត
- ឱ្យឆ្ងាយពីពន្លឺថ្ងៃ

៦.៤. ការវេចខ្ចប់

អ្នកវេចខ្ចប់មិនត្រូវប្រើប្រាស់សម្ភារដែលអាចធ្វើឱ្យប៉ះពាល់ដល់គុណភាពរបស់ “ស្ករត្នោតកំពង់ស្ពឺ” ឡើយ។ ការវេចខ្ចប់ត្រឹមត្រូវរួមមាន៖

- ការវេចខ្ចប់ដែលមិនប៉ះពាល់ដល់ផលិតផល រវាងសំបកវេចខ្ចប់ និងផលិតផល
- ការវេចខ្ចប់ដែលអាចរក្សាទុកផលិតផលបានល្អ
- ការវេចខ្ចប់ដែលមិនប៉ះពាល់ដល់បរិស្ថាន “Environment Friendly”

ចាប់ពីថ្ងៃទី០១ ខែមករា ឆ្នាំ២០២១ សមាជិកទាំងអស់ អាចធ្វើការវេចខ្ចប់ “ស្ករត្នោតកំពង់ស្ពឺ” នៅក្នុង ឬ ក្រៅតំបន់ផលិតកម្ម “ស្ករត្នោតកំពង់ស្ពឺ” បាន។



រូបថត០៨: ការវេចខ្ចប់ស្ករហុយ ឬស្ករម្សៅ

៦.៥ ការធ្វើអនាម័យ

- នៅក្នុងដំណើរការនៃផលិតកម្ម “ស្ករត្នោតកំពង់ស្ពឺ” ផលិតករត្រូវធ្វើការសម្អាតដៃរបស់ខ្លួនដោយប្រើសម្អាតជាមួយនឹងសាប៊ូ។ ការសម្អាតដៃមាន ៣ដំណាក់កាលគឺ មុនពេលចាក់ទឹកត្នោតចូលខ្ទះ មុនពេលវិតស្ករ និងមុនពេលចាក់ស្ករត្នោតចូលក្នុងសម្ភារសម្រាប់ស្តុក។
- ត្រូវធ្វើការសម្អាតសម្ភារផ្សេងៗដែលប្រើប្រាស់រួច
- ត្រូវធ្វើការសម្អាតកន្លែងរម្ងាប់ទឹកត្នោត



៧. ការបញ្ជាក់ពីទំនាក់ទំនងរវាងគុណភាព “ស្ករត្នោតកំពង់ស្ពឺ” និងតំបន់ផលិត

ឈ្មោះ: “កំពង់ស្ពឺ” មានជាប់ទាក់ទងនឹងផលិតកម្មស្ករ ដែលគេស្គាល់ថាជាផលិតកម្មប្រពៃណីនៃតំបន់នេះ (តាមឯកសារ Guide de voyage ou articles de reportage. Example: ASIA Life)។

តំបន់ផលិតកម្ម “ស្ករត្នោតកំពង់ស្ពឺ” ស្ថិតនៅក្នុងស្រុកដែលបានរៀបរាប់ក្នុងចំណុច ៥។ តំបន់ផលិតកម្ម “ស្ករត្នោតកំពង់ស្ពឺ” ស្ថិតនៅលើប្រភេទដី “Red-Yellow podzol” (ជាប្រភេទដីខ្សាច់ដែលសម្រោះទឹកល្អ)។ អ្នកប្រកបមុខរបរស្ករត្នោតទាំងអស់ (ផលិតករ និងប្រតិបត្តិករក្នុងស្រុក) ទទួលស្គាល់ថា ដើមត្នោតដែលស្ថិតនៅលើប្រភេទដីខ្សាច់ដែលមានជម្រៅជ្រៅ ផ្តល់នូវគុណភាពស្ករត្នោតកម្រិតខ្ពស់ និងមានក្លិនឈ្ងុយ។ ម្យ៉ាងវិញទៀត តំបន់កំពង់ស្ពឺមានកម្រិតទឹកភ្លៀងទាប ដែលធ្វើឱ្យទឹកត្នោតមានកម្រិតជាតិស្ករខ្ពស់។

តាមរយៈការវិភាគសំណាកទឹកត្នោតតាមបណ្តាស្រុក និងខេត្តនានានៅក្នុងប្រទេសកម្ពុជា បានបង្ហាញឱ្យឃើញថាទឹកត្នោតដែលមានកម្រិតជាតិស្ករខ្ពស់ជាងគេស្ថិតនៅក្នុងស្រុកចំនួន ៣ ហើយស្រុកទាំង ៣នេះ ផលិតករប្រមូលផលទឹកត្នោត រម្ងាប់ធ្វើស្ករត្នោតកំពង់ស្ពឺបាន។ (សូមពិនិត្យមើលលទ្ធផល នៃការវិភាគនៅក្នុងឧបសម្ព័ន្ធ)។

៨. ការត្រួតពិនិត្យ

៨.១ ការចុះបញ្ជី និងការទទួលស្គាល់ផលិតករ និងប្រតិបត្តិករ

ដូចមានបញ្ជាក់នៅចំណុច ៥.២ ផលិតករ និងប្រតិបត្តិករត្រូវតែចុះឈ្មោះ និងទទួលស្គាល់ដោយ “សមាគមលើកកម្ពស់ស្ករត្នោតកំពង់ស្ពឺ”។

រាល់ផលិតករទាំងអស់ត្រូវប្រកាសនូវចំនួនដើមត្នោតដែលខ្លួនកំពុងធ្វើអាជីវកម្ម។ សមាគមនឹងចុះទៅត្រួតពិនិត្យមើល។ ផលិតករគួរដាក់លេខកូដសមាជិករបស់ខ្លួននៅលើដើមត្នោតដែលធ្វើអាជីវកម្ម។

ចំពោះដើមត្នោតដែលអាចធ្វើអាជីវកម្មដោយប្រើឈ្មោះ “ស្ករត្នោតកំពង់ស្ពឺ” បាន លុះត្រាតែស្ថិតនៅក្នុងតំបន់ដែលបានកំណត់នៅក្នុងចំណុច ៥.១ ដែលរៀបរាប់ពីតំបន់ភូមិសាស្ត្រ។

ដីត្រូវមានលក្ខណៈដូចមានចែងនៅចំណុច ៥.១ និងចំណុច ៧ខាងលើ។

រាល់ប្រតិបត្តិករទាំងអស់ត្រូវចុះហត្ថលេខាប្តេជ្ញាចិត្ត។ មុននឹងចាប់ផ្តើមផលិតស្ករត្នោតកំពង់ស្ពឺ នៅក្នុងរដូវកាលដំបូងបាន លុះត្រាតែមានការពិនិត្យ និងអនុញ្ញាតដោយសមាគម។

ប្រតិបត្តិករទាំងអស់ត្រូវរក្សាទុកលក្ខន្តិកៈសមាគម សៀវភៅបន្ទុក “ស្ករត្នោតកំពង់ស្ពឺ” និងកិច្ចសន្យាដែលបានចុះហត្ថលេខា នៅផ្ទះរបស់ខ្លួនឱ្យបានល្អប្រសើរ។

៨.២ ការត្រួតពិនិត្យ ចំពោះការប្រតិបត្តិតាមសៀវភៅបន្ទុក

ផលិតករ និងប្រតិបត្តិករមិនអាចបដិសេធការត្រួតពិនិត្យរបស់អ្នកត្រួតពិនិត្យផ្ទៃក្នុង ឬខាងក្រៅបាននោះទេ។ ផលិតករ និងប្រតិបត្តិករអាចស្នើសុំលើកកម្មវិធីត្រួតពិនិត្យនៅពេលក្រោយ មិនអាចលើសពី ១៥ បានឡើយ។ ការត្រួតពិនិត្យផ្ទៃក្នុងធ្វើឡើងចំពោះសមាជិក ១០០% នៅក្នុងរដូវផលិតកម្មស្ករត្នោតកំពង់ស្ពឺ។ ការត្រួតពិនិត្យខាងក្រៅធ្វើឡើងចំពោះសមាជិកចំនួនចាប់ពី ១០% ទៅ ៣០% ទៅតាមលទ្ធផលនៃការត្រួតពិនិត្យផ្ទៃក្នុង។



៨.២.១ ការត្រួតពិនិត្យបច្ចេកទេសផលិត

ការត្រួតពិនិត្យនឹងធ្វើឡើងដោយមិនចាំបាច់ជូនដំណឹងដល់ផលិតករ ឬប្រតិបត្តិករជាមុនឡើយ ដើម្បីត្រួតពិនិត្យទៅលើការប្រតិបត្តិតាមនៃប្រព័ន្ធផលិតកម្ម (ការប្រមូលផលទឹកត្នោត ការម្ចាស់ ការស្តុកស្តុរ ការ វេចខ្ចប់) “ស្តរត្នោតកំពង់ស្ពឺ” ជាមួយសៀវភៅបន្ទុក។

៨.២.២ ការត្រួតពិនិត្យមើលផលិតផល

ការត្រួតពិនិត្យផលិតផលធ្វើតាមរយៈការយកសំណាកពីផលិតករ ឬប្រតិបត្តិករ ដើម្បីត្រួតពិនិត្យ ទៅលើការប្រតិបត្តិតាមនៃប្រព័ន្ធផលិតកម្ម “ស្តរត្នោតកំពង់ស្ពឺ” ជាមួយសៀវភៅបន្ទុក។ នៅក្នុងការត្រួតពិនិត្យផ្ទៃក្នុង គណៈកម្មការត្រួតពិនិត្យដោយញាណធ្វើការវិភាគទូទៅនីមួយៗរបស់ពាណិជ្ជករ ឬក្រុមហ៊ុនដែលជាអ្នកវេចខ្ចប់យ៉ាង តិចចំនួន ៥ ទូទឹកក្នុង ១ ឆ្នាំ សម្រាប់សមាជិកនីមួយៗ។ មុននឹងធ្វើការវិភាគស្តរត្នោត គណៈកម្មការវិភាគដោយញាណ ត្រូវឆ្លងកាត់វគ្គបណ្តុះបណ្តាលជាមុនសិន។ ចំពោះការត្រួតពិនិត្យពីខាងក្រៅ អាចធ្វើការវិភាគក្នុងករណីចាំបាច់។

៨.៣ គណនេយ្យ និងការស្វែងរកត្រីកដាន

រាល់ប្រតិបត្តិករដែលស្ថិតនៅក្នុងសង្កាត់ផលិតកម្ម ត្រូវរក្សាទុកនូវបញ្ជីលក់ដូរដែលបានទិញ ស្តុក និងលក់ “ស្តរត្នោតកំពង់ស្ពឺ” (បរិមាណផលិត និងលក់ ការទិញចូល ស្តុក និងការលក់ចេញសម្រាប់ពាណិជ្ជករ)។ ពាណិជ្ជករ ត្រូវចុះបញ្ជីអ្នកដែលខ្លួនបានទិញ និងលក់ចេញ ដើម្បីទុកជាឯកសារជូនដល់អ្នកត្រួតពិនិត្យ ពេលដែលមានផែនការ ត្រួតពិនិត្យ អាជីវករត្រូវប្រកាសអំពីទំនិញរបស់ខ្លួនក្នុងរយៈពេល ០១ ឆ្នាំម្តងៗ។

បន្ថែមពីនេះទៀត យន្តការនៃការស្វែងរកត្រីកដាន ត្រូវបានរៀបចំឡើងដើម្បីតាមដាននៅរាល់បរិមាណ សរុប និងដើម្បីកំណត់ថាតើផលិតផលមួយផលិតចេញពីទីកន្លែងណា។

៨.៤ ទោសទណ្ឌ

ផលិតផលដែលមិនបំពេញលក្ខណៈស្របទៅតាមសៀវភៅបន្ទុក នឹងត្រូវមិនអនុញ្ញាតឱ្យលក់នៅក្នុងទីផ្សារ ដោយប្រើឈ្មោះ “ស្តរត្នោតកំពង់ស្ពឺ” ឡើយ។

វិធានការកែរតម្រូវទាំង ២ និង/ឬ ការដាក់ទោសទណ្ឌអាចត្រូវអនុវត្តចំពោះប្រតិបត្តិករដែលមិនអនុវត្តទៅ តាមសៀវភៅបន្ទុក ឬចំពោះអ្នកដែលមិនបានធ្វើបញ្ជីត្រឹមត្រូវទុកសម្រាប់ការត្រួតពិនិត្យ។

កម្រិតទណ្ឌកម្មត្រូវបានសម្រេចចិត្តដោយសមាគម។ បញ្ជីដាក់ទោសទណ្ឌ គឺជាសៀវភៅដែលរៀបរាប់ពី កម្រិតនៃទោសទណ្ឌ និងការដាក់ទោសទណ្ឌ។ រាល់ការដាក់ទោសទណ្ឌទាំងអស់ ត្រូវបានរៀបចំឡើងដោយស្រប ទៅតាមកម្រិតនៃការដាក់ទោសទណ្ឌចាប់ពីកម្រិតស្រាលបំផុត រហូតដល់កម្រិតធ្ងន់បំផុត។ កម្រិតនៃការពិន័យត្រូវ បានសម្រេចចិត្តដោយសមាគម ឬដាក់ពាក្យស្នើសុំដោយអ្នកចេញវិញ្ញាបនបត្រពីខាងក្រៅ។ សមាគម និងអ្នកត្រួត ពិនិត្យខាងក្រៅ អាចសម្រេចចិត្តដោយខ្លួនឯង ដើម្បីដាក់ទោសទណ្ឌដោយស្របទៅតាមព័ត៌មានដែលទាក់ទង ទាំងអស់ ឬទៅតាមលទ្ធផលនៃការត្រួតពិនិត្យផ្ទៃក្នុង ឬខាងក្រៅ។ សមាគមអាចចាត់វិធានការបណ្តោះអាសន្នទៅ តាមលទ្ធផលនៃការត្រួតពិនិត្យផ្ទៃក្នុង។

អ្នកត្រួតពិនិត្យខាងក្រៅមានអំណាចក្នុងការសម្រេចចិត្ត និងអនុវត្តទោសទណ្ឌ ប៉ុន្តែសមាគមអាចកន្ត ទោសទណ្ឌកម្រិត ១ (អប់រំទូន្មាន ឬណែនាំ) និងកម្រិត ២ (ព្រមាន) ដោយខ្លួនឯង ហើយចាត់វិធានការបណ្តោះអាសន្ន ដោយដាក់ទោសទណ្ឌកម្រិត ៣ (ទាត់ចោលទូទឹកទាំងមូល) រហូតដល់មានអន្តរាគមន៍ពីអ្នកត្រួតពិនិត្យខាងក្រៅ។

ចំពោះការរំលោភបំពានធ្ងន់ធ្ងរអាចនាំឱ្យមានការបណ្តេញផលិតករ ឬប្រតិបត្តិករចេញពី “សមាគមលើក កម្ពស់ស្តរត្នោតកំពង់ស្ពឺ” នឹងដាក់ទោសដោយស្របទៅតាមច្បាប់ ស្តីពី “ម៉ាកសម្គាល់ភូមិសាស្ត្រទំនិញ” របស់ ព្រះរាជាណាចក្រកម្ពុជា។



Handwritten signature in blue ink.

៨.៥ ការអនុវត្តប្រព័ន្ធគ្រួតពិនិត្យ

សមាគមអនុវត្តប្រព័ន្ធគ្រួតពិនិត្យផ្ទៃក្នុង ដើម្បីពិនិត្យការអនុវត្តទៅតាមសៀវភៅបន្ទុករបស់សមាជិក។ សមាគមទាក់ទងអ្នកគ្រួតពិនិត្យពីខាងក្រៅដែលទទួលស្គាល់ស្របទៅតាមបទដ្ឋាន អាយ អេស អូ ៦៥ (ISO 65) ដែលទទួលបន្ទុកក្នុងការគ្រួតពិនិត្យខាងក្រៅយ៉ាងយូរត្រឹម ថ្ងៃទី០១ ខែមករា ឆ្នាំ២០១០។

៩. ស្លាកសញ្ញាម៉ាកសម្គាល់ភូមិសាស្ត្រទំនិញ “ស្ករត្នោតកំពង់ស្ពឺ”

ក- ទំនិញសម្គាល់ភូមិសាស្ត្រ “ស្ករត្នោតកំពង់ស្ពឺ” ត្រូវសរសេរឈ្មោះ “ស្ករត្នោតកំពង់ស្ពឺ” ជាភាសាខ្មែរ និង អាចសរសេរជាភាសាដទៃទៀត ដែលមានអត្ថន័យដូចនឹងទំនិញសម្គាល់ភូមិសាស្ត្រ “ស្ករត្នោតកំពង់ស្ពឺ”។ ទំហំនៃអក្សរ “ស្ករត្នោតកំពង់ស្ពឺ” ត្រូវធំល្មម ដែលអាចមើលឃើញច្បាស់ល្អនៅលើសំបកវេចខ្ចប់។ ចំពោះពាក្យ “ម៉ាកសម្គាល់ភូមិសាស្ត្រទំនិញ” ត្រូវដាក់នៅជិតឈ្មោះ “ស្ករត្នោតកំពង់ស្ពឺ” (ជាភាសាតែមួយដូចគ្នាទៅនឹង “ស្ករត្នោតកំពង់ស្ពឺ”)។

ខ- ស្លាកសញ្ញា “ស្ករត្នោតកំពង់ស្ពឺ” ដែលលក់ក្នុងប្រទេសកម្ពុជា ត្រូវមានព័ត៌មានយ៉ាងតិចដូចខាងក្រោម៖

- ទំនិញសម្គាល់ភូមិសាស្ត្រ “ស្ករត្នោតកំពង់ស្ពឺ”
- រូបសញ្ញាជាតិនៃម៉ាកសម្គាល់ភូមិសាស្ត្រទំនិញរបស់ព្រះរាជាណាចក្រកម្ពុជា និង/ឬ
- រូបសញ្ញាជាតិនៃម៉ាកសម្គាល់ភូមិសាស្ត្រទំនិញបរទេស ឬក្រុមប្រទេស ដែលម៉ាកសម្គាល់ភូមិសាស្ត្រទំនិញ “ស្ករត្នោតកំពង់ស្ពឺ” បានចុះបញ្ជីការពារ។

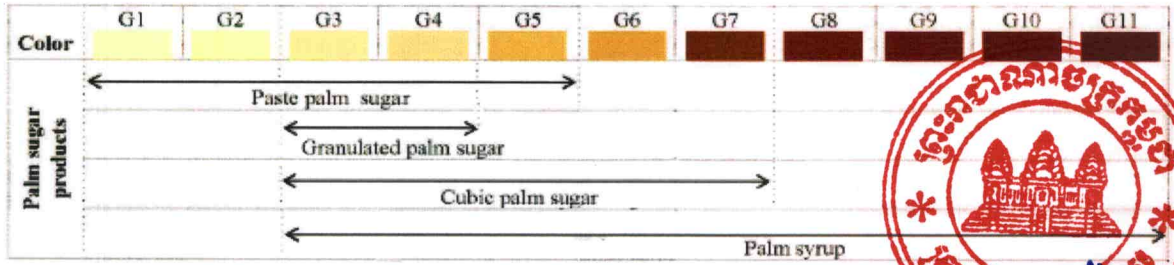
គ- ស្លាកសញ្ញា “ស្ករត្នោតកំពង់ស្ពឺ” ដែលលក់នៅក្រៅប្រទេសកម្ពុជា ត្រូវមានព័ត៌មានយ៉ាងតិចដូចខាងក្រោម៖

- ទំនិញសម្គាល់ភូមិសាស្ត្រ “ស្ករត្នោតកំពង់ស្ពឺ” និង/ឬ
- រូបសញ្ញាជាតិនៃម៉ាកសម្គាល់ភូមិសាស្ត្រទំនិញរបស់ព្រះរាជាណាចក្រកម្ពុជា និង/ឬ
- រូបសញ្ញាជាតិនៃម៉ាកសម្គាល់ភូមិសាស្ត្រទំនិញបរទេស ឬក្រុមប្រទេស ដែលម៉ាកសម្គាល់ភូមិសាស្ត្រទំនិញ “ស្ករត្នោតកំពង់ស្ពឺ” បានចុះបញ្ជីការពារ។

ក្នុងករណីមិនមានលេខទ្បត្តិនៅលើសំបកវេចខ្ចប់ ប្រតិបត្តិករអាចដាក់លេខទ្បត្តិនៅលើស្លាកសញ្ញា “ស្ករត្នោតកំពង់ស្ពឺ” ដើម្បីជំនួយសម្រាប់ធ្វើឱ្យប្រាកដដល់ការស្វែងរកត្រឹមត្រូវនៃផលិតផល។



Color of Reference for Thnot (Palm) Sugar Products





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

ព្រះរាជាណាចក្រកម្ពុជា
 KINGDOM OF CAMBODIA
 ជាតិ សាសនា ព្រះមហាក្សត្រ
 Nation Religion King

វិញ្ញាបនបត្រចុះបញ្ជីម៉ាកសម្គាល់ភូមិសាស្ត្រទំនិញ
 CERTIFICATE OF GEOGRAPHICAL INDICATION REGISTRATION
 បញ្ជីដើម
 PRINCIPAL REGISTER

លេខចុះបញ្ជី Registration No.: KH/GI/00002/10

ឯកសារ

ស្ករត្នោតកំពង់ស្ពឺ
 KAMPONG SPEU PALM SUGAR



កាលបរិច្ឆេទចុះបញ្ជី Registration date	: April 02, 2010
លេខដាក់ពាក្យ Application No.	: KH/GI/00002/09
កាលបរិច្ឆេទដាក់ពាក្យ Filing date	: October 21, 2009
ម្ចាស់ម៉ាក Owner	: សមាគមលើកកម្ពស់ស្ករត្នោតកំពង់ស្ពឺ Kampong Speu Palm Sugar Promotion Association
អាសយដ្ឋាន Address	: Ang Ta Pok Village, Cheung Roas Commune, Oukdong District, Kampong Speu Province, Cambodia
ជំពូក Class	: 30
ប្រភេទទំនិញ Type of goods	: Palm sugar
បញ្ជាក់ពណ៌ Claim of color	:
លក្ខខណ្ឌ Condition	: Non-transferable
កំណត់សម្គាល់ Remark	:
ការបដិសេធ Disclaimer	: Palm sugar
ការចុះបញ្ជីនេះមានសុពលភាពចាប់ពី The registration is valid from	: October 21, 2009
អាសយដ្ឋានទំនាក់ទំនងក្នុងប្រទេស Local address for service	:

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



[Handwritten signature]

05 AUG 2019

ហ៊ុន សែន

ការចុះបញ្ជីវិមានសម្គាល់ភូមិសាស្ត្រទំនិញ

ស្តារឆ្នោតកំពង់ស្ពឺ

១. លេខដាក់ពាក្យ : KH/GI/00002/09
 ២. កាលបរិច្ឆេទដាក់ពាក្យ : 21/10/2009
 ៣. លេខចុះបញ្ជី : KH/GI/00002/10
 ៤. កាលបរិច្ឆេទចុះបញ្ជី : 02/04/2010
 ៥. អ្នកស្នើសុំ : សមាគមលើកកម្ពស់ស្តារឆ្នោតកំពង់ស្ពឺ
 អាសយដ្ឋាន : ភូមិអង្គតាប៉ុក ឃុំជើងរាស់ ស្រុកឧដុង្គ ខេត្តកំពង់ស្ពឺ ប្រទេសកម្ពុជា

៦. ការពិពណ៌នាអំពីទំនិញសម្គាល់ភូមិសាស្ត្រ

“ស្តារឆ្នោតកំពង់ស្ពឺ” មានក្លិនឈ្ងុយ និងពណ៌ដូចសាច់ល្អៅ។ “ស្តារឆ្នោតកំពង់ស្ពឺ” ដែលផលិត និងលក់នៅលើទីផ្សារមាន ៤ប្រភេទគឺ៖

- ស្តារហុយ ឬស្តារម្សៅ
- ស្តារពាង ឬស្តារសាច់
- ស្តារផែន ឬស្តារជុំ
- ស្តារស៊ីរ៉ូ

៧. សេចក្តីអធិប្បាយអំពីវិធីសាស្ត្រផលិត

ក. វត្ថុធាតុដើម
ទឹកឆ្នោត

ខ. វិធីសាស្ត្រផលិត

ខ.១. ការប្រមូលផលទឹកឆ្នោត

ផលិតករអាចប្រមូលផលទឹកឆ្នោតបន្ទាប់ពីការគោប និងចិតផ្កាឆ្នោត (ផ្កាញី និងផ្កាឈ្មោល)។ ការប្រមូលផលទឹកឆ្នោត និងការផលិត “ស្តារឆ្នោតកំពង់ស្ពឺ” ចាប់ផ្តើមពីថ្ងៃទី០១ ខែធ្នូ ដល់ទី៣០ ខែមេសា។ ទឹកឆ្នោតអាចប្រមូលពីផ្កាញី និងផ្កាឈ្មោល។ ចាប់ពីថ្ងៃទី០១ ខែមករា ឆ្នាំ២០១១ ការប្រមូលផលទឹកឆ្នោតត្រូវប្រើប្រាស់បំពង់ឬស្សី (ហាមប្រើបំពង់ដី)។

ក្រោយពេលប្រើប្រាស់បំពង់ ផលិតករត្រូវលាងសម្អាតបំពង់ជាមួយទឹកត្រជាក់ និងស្រុសទឹកក្តៅដាំពុះ។ មុននឹងដាក់បំពង់ត្រងទឹកឆ្នោត ត្រូវដាក់ពពែល (Shorea cochinchinensis, Hopea recopei and Shorea roxburhiana) ឬគគី (គគីដែក: Hopea helferi គគីម្សៅ: Hopea helferi និងគគីខ្យាប់: Hopea pierrei) ទៅក្នុងបំពង់ដើម្បីជួយកាត់បន្ថយល្បឿននៃការឡើងមេនៃទឹកឆ្នោត។

ផលិតករមិនត្រូវប្រើប្រាស់ភ្លៀងទឹកឆ្នោតទេ។ បំពង់១ អាចដាក់ផ្កាឆ្នោតឈ្មោលយ៉ាងច្រើន ៤ផ្កា រីឯផ្កាញីវិញ ដាក់បានត្រឹមតែ ១ផ្កា ប៉ុណ្ណោះ ។

ចាប់ពីពេលដាក់បំពង់ទៅនឹងផ្កាឆ្នោត រហូតដល់ពេលចាប់ផ្តើមរម្ងាស់ស្តារឆ្នោត មានថេរវេលាមិនឲ្យលើសពី ១៥ម៉ោង។ ក្រោយពីប្រមូលទឹកឆ្នោតពីគល់ឆ្នោតមកដល់ទឹកនៃរម្ងាស់ ត្រូវចាប់ផ្តើមធ្វើការរម្ងាស់ទឹកឆ្នោតភ្លាម ក្នុងរយៈពេល ២ម៉ោងយ៉ាងយូរ។

នៅគ្រប់ដំណាក់កាលទាំងអស់នៃការផលិត និងវេចខ្ចប់ (ក្នុងពេលប្រមូលផលទឹកឆ្នោត និងនៅពេលរម្ងាស់ទឹកឆ្នោតជាដើម) ហាមប្រើប្រាស់ថ្នាំគីមីដូចជា ថ្នាំស (សូដ្យូមអ៊ីដ្រូស៊ុលផីត “Sodium Hydrosulfite”) ដើម្បីកាត់បន្ថយការឡើងមេរបស់ទឹកឆ្នោត និងធ្វើឲ្យស្តារមានពណ៌ស។

បំពង់ទឹកឆ្នោតដែលដាក់ចុះពីដើមរួច ត្រូវចាក់ទឹកឆ្នោតចូលទៅក្នុងខ្លះដោយផ្ទាល់ ពោលគឺមិនត្រូវផ្ទេរទឹកឆ្នោតពីក្នុងបំពង់ដែលដាក់ចុះពីដើមទៅក្នុងធុង ដបដី ឬសម្ភារផ្សេងទៀតមុនពេលកែច្នៃឡើយ។

មុននឹងរម្ងាស់ទឹកឆ្នោត ផលិតករត្រូវប្រោះទឹកឆ្នោតដោយប្រើស្បែក។ ស្បែកត្រូវមានទំហំក្រឡាតូចជាង ឬស្មើ ១៥មីក្រូម៉ែត្រ។ បន្ទាប់ពីប្រោះទឹកឆ្នោតរួច ផលិតករត្រូវលាងសម្អាតសម្ភារប្រោះទឹកឆ្នោត ឧទាហរណ៍៖ កន្រ្តង ឬស្បែក ជាមួយទឹកត្រជាក់ បន្ទាប់មកស្រុសទឹកដាំពុះ។



Handwritten signature

ខ.២. ការម្ចាស់ទឹកភ្នោត

ទឹកនៃឯកម្ចាស់ត្រូវរៀបចំរោងមានប្រក់ដំបូលពីស្លឹក ឬស័ង្កសី និងមានអនាម័យល្អ (បោសសម្អាតកម្ទេចស្លឹកឈើចេញ និងមិនមានគំនរលាមកសត្វនៅក្បែរ ។ល។)។

ដើម្បីផុតម្ចាស់ទឹកភ្នោត ផលិតករអាចប្រើប្រាស់ឈើ អង្កាម អាចម៍ណា និងកម្ទេចកម្ទីរក្នុងជាតិ។ ក្នុងករណីប្រើប្រាស់ឧស្ម័នដើម្បីម្ចាស់ស្ករភ្នោត យើងអាចប្រើប្រាស់ចង្ក្រានធម្មតា។ នៅពេលម្ចាស់ ផលិតករមិនត្រូវបន្ថែមសារធាតុណាមួយចូលក្នុងខ្លះឡើយ ហើយត្រូវជួសពុះចេញពីខ្លះជាប់ជាប្រចាំ។

- **ស្ករហុយ ឬស្ករម្សៅ**
រយៈពេលម្ចាស់យ៉ាងយូរបំផុត ៣ម៉ោង និង១៥នាទី ហើយវិតយ៉ាងឆាប់បំផុត ៣០នាទី។ បន្ទាប់ពីវិតរួច យើងត្រូវប្រើប្រាស់ប្រដាប់រែងស្ករដែលមានន្ទុំហាំធំបំផុត ១.៥៥មម។
- **ស្ករពាង ឬស្ករសាច់**
រយៈពេលម្ចាស់យ៉ាងយូរបំផុត ៣ម៉ោង ហើយវិតយ៉ាងឆាប់បំផុត ១៥នាទី។
- **ស្ករផែន ឬស្ករជុំ**
រយៈពេលម្ចាស់យ៉ាងយូរបំផុត ៣ម៉ោង និង១៥នាទី ហើយវិតយ៉ាងឆាប់បំផុត ២០នាទី។
- **ស្ករស៊ីរ៉ូ**
ស្ករស៊ីរ៉ូ ផលិតចេញពីទឹកភ្នោត ហើយរយៈពេលម្ចាស់យ៉ាងយូរបំផុត ២ម៉ោង និង៣០នាទី។

នៅពេលដែលការម្ចាស់ឈានមកដល់ដំណាក់កាលកំណត់មួយ ត្រូវលើកខ្លះចេញពីចង្ក្រាន និងចាប់ផ្តើមកូរហើយវិតស្ករ ដើម្បីឲ្យស្ករមានពណ៌សល្អ។

- ចំពោះស្ករហុយត្រូវវិតដោយអន្ទោក និងខ្លួរ (ធ្វើពីឈើ ឬអ៊ីណុក)
- ចំពោះស្ករប្រភេទផ្សេងទៀតវិតដោយអន្ទោក និងខ្លួរ

ខ.៣. ការស្តុកស្ករភ្នោត

សម្ភារដែលអាចប្រើប្រាស់សម្រាប់ស្តុក “ស្ករភ្នោតកំពង់ស្ពឺ” មុនពេលវេចខ្ចប់រួមមាន៖

- ពាង ឬខាប់ ធ្វើពីដីឥដ្ឋ
- ធុងជ័ររឹងដោយដាក់ទ្រនាប់ចង់ញាស្លឹក ដែលអាចដាក់ចំណីអាហារបាន

	ស្ករហុយ ឬស្ករម្សៅ	ស្ករពាង ឬស្ករសាច់	ស្ករផែន ឬស្ករជុំ	ស្ករស៊ីរ៉ូ
រយៈពេលស្តុកបណ្តោះអាសន្នមុនពេលវេចខ្ចប់	៣ខែ	៣ខែ	៣ខែ	៣ខែ
រយៈពេលប្រើប្រាស់	៣ឆ្នាំ	១ឆ្នាំ	១ឆ្នាំ	២ឆ្នាំ

ស្ករភ្នោតត្រូវស្តុកទុកនៅក្នុងលក្ខខណ្ឌដូចខាងក្រោម៖

- ទឹកនៃឯស្នូតល្អ
- ទឹកនៃឯស្អាត
- ដាក់ឆ្ងាយពីពន្លឺថ្ងៃ

ខ.៤. ការវេចខ្ចប់

អ្នកវេចខ្ចប់មិនត្រូវប្រើប្រាស់សម្ភារ ដែលអាចធ្វើឲ្យប៉ះពាល់ដល់គុណភាពរបស់ស្ករភ្នោតឡើយ។ ការវេចខ្ចប់ត្រូវមាន៖

- ការវេចខ្ចប់ដែលមិនប៉ះពាល់ដល់ផលិតផល រវាងសំបកវេចខ្ចប់ និងផលិតផល
- ការវេចខ្ចប់ដែលអាចរក្សាទុកផលិតផលបានល្អ
- ការវេចខ្ចប់ដែលមិនប៉ះពាល់ដល់បរិស្ថាន “Environment Friendly”



ខ.៥. ការបិទស្លាកសញ្ញា

ស្លាកសញ្ញា “ស្ករត្នោតកំពង់ស្ពឺ” ត្រូវសរសេរឈ្មោះ “ស្ករត្នោតកំពង់ស្ពឺ” ជាភាសាខ្មែរ និងអាចមានភាសាដទៃទៀត។ ចំពោះ ទំហំរបស់វាអាចធំល្មម ឬធំបំផុតបើប្រៀបធៀបជាមួយអក្សរដទៃទៀតនៅក្នុងស្លាកសញ្ញា។ រីឯពាក្យ “ទំនិញសម្គាល់ភូមិសាស្ត្រ” អាចដាក់ នៅជិតឈ្មោះ “ស្ករត្នោតកំពង់ស្ពឺ” (ជាភាសាតែមួយដូចគ្នាទៅនឹង “ស្ករត្នោតកំពង់ស្ពឺ”)។

ក្នុងករណីមិនមានលេខទូរស័ព្ទនៅលើសំបកវេចខ្ចប់ ប្រតិបត្តិករអាចដាក់លេខទូរស័ព្ទនៅលើស្លាកសញ្ញា “ស្ករត្នោតកំពង់ស្ពឺ” ដើម្បីជា ជំនួយសម្រាប់ធ្វើឲ្យប្រាកដដល់ការស្វែងរកត្រឹមត្រូវនៃផលិតផល។

៨. សមាសធាតុ ឬឯកសារបង្ហាញពីទំនាក់ទំនងរវាងតំបន់ភូមិសាស្ត្រ និងគុណភាពទំនិញ

ក. សមាសធាតុ ដែលអាចបញ្ជាក់អំពីកិត្តិសព្ទរបស់ទំនិញ

ឈ្មោះ “កំពង់ស្ពឺ” មានជាប់ទាក់ទងនឹងផលិតកម្មស្ករ ដែលគេស្គាល់ថាជាផលិតកម្មប្រពៃណីនៃតំបន់នេះ (ref. guide de voyage ou articles de reportage. Example: ASIA-Life)។

ខ. ទំនាក់ទំនងរវាងកត្តាធម្មជាតិ (ដូចជាអាកាសធាតុ ដី...) និងគុណភាពទំនិញ

តំបន់ផលិតកម្ម “ស្ករត្នោតកំពង់ស្ពឺ” ស្ថិតនៅលើប្រភេទដី “Red-Yellow podzol” (ជាប្រភេទដីខ្សាច់ដែលសម្រោះទឹកល្អ)។

អ្នកប្រកបមុខរបរស្ករត្នោតទាំងអស់ (ផលិតករ និងប្រតិបត្តិករក្នុងស្រុក) ទទួលស្គាល់ថា ដើមត្នោតដែលស្ថិតនៅលើប្រភេទដីខ្សាច់ ដែលមានជម្រៅជ្រៅ ផ្តល់នូវគុណភាពស្ករត្នោតក្រិតខ្ពស់ និងមានក្លិនឈ្ងុយ។ ម្យ៉ាងវិញទៀត តំបន់កំពង់ស្ពឺមានកម្រិតទឹកភ្លៀងទាប ដែលធ្វើឲ្យទឹកត្នោតមានកម្រិតជាតិស្ករខ្ពស់។

តាមរយៈការវិភាគសំណាកទឹកត្នោតតាមបណ្តាស្រុក និងខេត្តនានានៅក្នុងប្រទេសកម្ពុជា បានបង្ហាញឲ្យឃើញថាទឹកត្នោតដែល មានកម្រិតជាតិស្ករខ្ពស់ជាងគេស្ថិតនៅក្នុងស្រុកចំនួន ៣ (សូមពិនិត្យមើលលទ្ធផល នៃការវិភាគនៅក្នុងឧបសម្ព័ន្ធនៃពាក្យស្នើសុំ)។

៩. វិធីសាស្ត្រត្រួតពិនិត្យទំនិញ

ក. វិធីសាស្ត្រសម្រាប់ការត្រួតពិនិត្យទំនិញសម្គាល់ភូមិសាស្ត្រ

ក.១. ការចុះបញ្ជី និងការឲ្យពិន្ទុដល់ផលិតករ និងប្រតិបត្តិករ

ផលិតករ និងប្រតិបត្តិករ ត្រូវតែចុះឈ្មោះជាសមាជិក និងទទួលស្គាល់ដោយ “សមាគមលើកកម្ពស់ស្ករត្នោតកំពង់ស្ពឺ”។

ផលិតករទាំងអស់ត្រូវប្រកាសអំពីចំនួនដើមត្នោត ដែលខ្លួនកំពុងធ្វើអាជីវកម្ម។ សមាគមនឹងចុះទៅត្រួតពិនិត្យមើល។ ផលិតករ ត្រូវដាក់លេខកូដរបស់ខ្លួននៅលើដើមត្នោតដែលកំពុងធ្វើអាជីវកម្ម។

ចំពោះដើមត្នោតដែលអាចធ្វើអាជីវកម្មដោយប្រើឈ្មោះ “ស្ករត្នោតកំពង់ស្ពឺ” បាន លុះត្រាតែស្ថិតនៅក្នុងតំបន់ដែលបានកំណត់ នៅក្នុងចំណុច ៥.១ នៃសៀវភៅបន្ទុកដែលរៀបរាប់អំពី “តំបន់ភូមិសាស្ត្រ”។

ដីត្រូវមានលក្ខណៈដូចមានចែងក្នុងចំណុច ៥.១ និង៧ នៃសៀវភៅបន្ទុក។

ផលិតករ និងប្រតិបត្តិករទាំងអស់ ត្រូវចុះហត្ថលេខាលើកិច្ចសន្យាប្តេជ្ញាចិត្ត។ មុននឹងចាប់ផ្តើមផលិត “ស្ករត្នោតកំពង់ស្ពឺ” នៅក្នុង រដូវកាលដំបូងបាន លុះត្រាតែមានការត្រួតពិនិត្យ និងអនុញ្ញាតដោយសមាគម។

ប្រតិបត្តិករទាំងអស់ត្រូវរក្សាទុកលក្ខន្តិកៈសមាគម សៀវភៅបន្ទុក “ស្ករត្នោតកំពង់ស្ពឺ” និងកិច្ចសន្យានៅផ្ទះរបស់ខ្លួនឲ្យបានល្អ ប្រសើរ។

ក.២. ការត្រួតពិនិត្យអំពីការអនុវត្តតាមសៀវភៅបន្ទុក

ផលិតករមិនអាចបដិសេធការត្រួតពិនិត្យរបស់អ្នកត្រួតពិនិត្យផ្ទៃក្នុង ឬខាងក្រៅបានទេ។ ការត្រួតពិនិត្យផ្ទៃក្នុងធ្វើឡើងចំពោះ សមាជិក ១០០% នៅក្នុងរដូវផលិតកម្ម “ស្ករត្នោតកំពង់ស្ពឺ” (សូមមើលរបាយការណ៍ត្រួតពិនិត្យនៅក្នុងឧបសម្ព័ន្ធ)។

ការត្រួតពិនិត្យពីខាងក្រៅធ្វើឡើងចំពោះសមាជិកចំនួនចាប់ពី ១០% ដល់ ៣០% ទៅតាមលទ្ធផលនៃការត្រួតពិនិត្យផ្ទៃក្នុង។



ក.២.១. ការត្រួតពិនិត្យបច្ចេកទេសផលិត

ការត្រួតពិនិត្យនឹងធ្វើឡើងដោយមិនចាំបាច់ជូនដំណឹងដល់ផលិតករ ឬប្រតិបត្តិករជាមុនឡើយ។ ដើម្បីធ្វើការត្រួតពិនិត្យទៅលើការប្រតិបត្តិតាមប្រព័ន្ធផលិតកម្ម (ការប្រមូលផលទឹកត្នោត ការម្ចាស់ ការស្តុក ការចែកចាយ) “ស្តារត្នោតកំពង់ស្ពឺ” ជាមួយសៀវភៅបន្ត។

ក.២.២. ការត្រួតពិនិត្យមើលផលិតផល

ការត្រួតពិនិត្យផលិតផលធ្វើតាមរយៈការយកសំណាកពីផលិតករ ឬអាជីវករ ដើម្បីធ្វើការត្រួតពិនិត្យទៅលើការប្រតិបត្តិតាមប្រព័ន្ធផលិតកម្ម “ស្តារត្នោតកំពង់ស្ពឺ” ជាមួយសៀវភៅបន្ត។ នៅក្នុងការត្រួតពិនិត្យផ្ទៃក្នុង គណៈកម្មការត្រួតពិនិត្យដោយញាណធ្វើការវិភាគទ្បត្តិសីមួយៗរបស់ពាណិជ្ជករ ឬក្រុមហ៊ុន ដែលជាអ្នកចែកចាយយ៉ាងតិចចំនួន ៥ទ្បត្តិ ក្នុង១ឆ្នាំ សម្រាប់សមាជិកសីមួយៗ។ មុននឹងធ្វើការវិភាគស្តារត្នោត គណៈកម្មការវិភាគដោយញាណ ត្រូវតែឆ្លងកាត់វគ្គបណ្តុះបណ្តាលជាមុនសិន។ ចំពោះការត្រួតពិនិត្យពីខាងក្រៅ អាចធ្វើការវិភាគក្នុងករណីចាំបាច់។

ក.៣. គណនេយ្យ និងការស្វែងរកតឹកតាង

រាល់ប្រតិបត្តិករដែលស្ថិតនៅក្នុងសង្វាក់ផលិតកម្ម ត្រូវរក្សាទុកនូវបញ្ជីលក់ដូរដែលបានទិញ ស្តុក និងលក់ “ស្តារត្នោតកំពង់ស្ពឺ” (បរិមាណផលិត និងលក់ ការទិញចូល ស្តុក និងការលក់ចេញសម្រាប់ពាណិជ្ជករ)។ ពាណិជ្ជករត្រូវចុះបញ្ជីឈ្មោះអ្នកដែលខ្លួនបានទិញ និងលក់ចេញ ដើម្បីទុកជាឯកសារផ្តល់ជូនដល់អ្នកត្រួតពិនិត្យ។ នៅពេលដែលមានការត្រួតពិនិត្យ ពាណិជ្ជករត្រូវប្រកាសអំពីទំនិញរបស់ខ្លួនក្នុងរយៈពេល ០១ឆ្នាំម្តងៗ។

ខ. ឈ្មោះ និងអាសយដ្ឋានរបស់ភ្នាក់ងារត្រួតពិនិត្យ: ក្រុមហ៊ុនអេកូសែក (ECOCERT)

អាសយដ្ឋាន: International Gueterbahnhofstr.10, D-37154 Northeim, Germany
លេខទូរស័ព្ទ: +៤៩-៦៦៦១-៩០៨០៤៣០ លេខទូរសារ: +៤៩-៥៥៥១-៩០៨៤៣៨០
អ៊ីម៉ែល: office.international@ecocert.com

១០. តំបន់ភូមិសាស្ត្រទំនិញ

ក. ការកំណត់ទីតាំង

តំបន់ផលិតកម្ម “ស្តារត្នោតកំពង់ស្ពឺ” ស្ថិតនៅ៖

- ស្រុកឧដុង្គនិងស្រុកសំរោងទងខេត្តកំពង់ស្ពឺ
- ស្រុកអង្គស្នួល ខេត្តកណ្តាល

ការប្រមូល និងការកែច្នៃទឹកត្នោតដើម្បីផលិត “ស្តារត្នោតកំពង់ស្ពឺ” ត្រូវស្ថិតនៅក្នុងស្រុកទាំង ៣ ខាងលើ។ ការចែកចាយអាចធ្វើនៅក្នុងស្រុកទាំង ៣ ខាងលើ ឬនៅស្រុក ឬខណ្ឌផ្សេងៗទៀតដូចជា៖

- ស្រុកកំពង់ត្រឡាច ស្រុកសាមគ្គីមានជ័យ ស្រុករលាបៀរ និងក្រុងកំពង់ឆ្នាំង ខេត្តកំពង់ឆ្នាំង
- ស្រុកឱរ៉ាល់ ស្រុកថ្មង ស្រុកភ្នំស្រួច ស្រុកបសេដ្ឋ ស្រុកគងពិសី និងក្រុងច្បារមន ខេត្តកំពង់ស្ពឺ
- ស្រុកកណ្តាលស្ទឹង និងស្រុកពញាឮ ខេត្តកណ្តាល
- រាជធានីភ្នំពេញ

ខ. ការរៀបរាប់ពីចរិតលក្ខណៈចាំបាច់នៃតំបន់ដែលបានកំណត់

ខេត្តកំពង់ស្ពឺជាតំបន់វាលរាប មិនលិចទឹកនៅរដូវវស្សា ហើយជាតំបន់ដែលសំបូរទៅដោយដីខ្សាច់មានស្រទាប់ជ្រៅ (តាមរយៈការសិក្សារបស់បណ្ឌិត តាន់ ប៊ុនស៊ុយ)។ តាមការសិក្សា និងវិភាគទៅលើទឹកត្នោតនៅក្នុងតំបន់ដទៃទៀត ដែលមាននៅក្នុងប្រទេសកម្ពុជា គឺមានតែស្រុកចំនួន ៣ ប៉ុណ្ណោះ (ស្រុកឧដុង្គ ស្រុកសំរោងទង ខេត្តកំពង់ស្ពឺ និងស្រុកអង្គស្នួល ខេត្តកណ្តាល) ដែលទឹកត្នោតមានកម្រិតជាតិស្ករខ្ពស់ជាងគេ។ ម្យ៉ាងទៀតនៅតំបន់នេះ ទឹកភ្លៀងមានកម្រិតទាបដែលជាមធ្យម ១.២០០មម/ឆ្នាំ ហើយចំនួនថ្ងៃដែលមានភ្លៀងជាមធ្យម ១០៥ថ្ងៃ ក្នុង ១ឆ្នាំ តំបន់នេះគឺជាតំបន់ដែលមានកម្រិតទឹកភ្លៀងទាបជាងគេបង្អស់នៅក្នុងព្រះរាជាណាចក្រកម្ពុជា។

ដើមត្នោតដែលអាចផ្តល់ទឹកត្នោតសម្រាប់ផលិត “ស្តារត្នោតកំពង់ស្ពឺ” ត្រូវស្ថិតនៅក្នុងស្រុកទាំង ៣ ខាងលើ ហើយត្រូវស្ថិតនៅលើប្រភេទដីខ្សាច់ដែលមានជម្រៅយ៉ាងតិច ៨០សង់ទីម៉ែត្រ នៅបាតក្រោមមានគ្រួស និងជាប្រភេទដីសម្រោះទឹកល្អ។

