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

លេខចុះបញ្ជី Registration No.: **KH/GI/00009/23**

អំបិលកំពតកែប
KAMPOT-KEP SALT

កាលបរិច្ឆេទចុះបញ្ជី Registration date	: April 24, 2023
លេខដាក់ពាក្យ Application No.	: KH/GI/00009/23
កាលបរិច្ឆេទដាក់ពាក្យ Filing date	: April 21, 2023
ម្ចាស់ម៉ាក Owner	: សមាគមអ្នកផលិតម៉ាកសម្គាល់ភូមិសាស្ត្រទំនិញអំបិលកំពត កែប Association of Geographical Indication Kampot-Kep Salt Producers
អាសយដ្ឋាន Address	: No. 001, Plov Lum, Phum Tvi Khang Tbong, Sangkat Andoung Khmer, Krong Kampot, Kampot Province, Cambodia
ជំពូក Class	: 30
ប្រភេទទំនិញ Type of goods	: Salt
បញ្ជាក់ពណ៌ Claim of color	:
លក្ខខណ្ឌ Condition	: Non-transferable
កំណត់សម្គាល់ Remark	:
ការបដិសេធ Disclaimer	: Salt
ការចុះបញ្ជីនេះមានសុពលភាពចាប់ពី The registration is valid from	: **April 21, 2023**
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.

25 APR 2023

ប៉ាន_សូរស័ក្តិ

THE KINGDOM OF CAMBODIA
Nation Religion King

SPECIFICATIONS
PROTECTED GEOGRAPHICAL INDICATION
«អំបិលកំពតកែប» (AMBEL KAMPOT-KEP)
"KAMPOT-KEP SALT"

Prepared and approved by:
Association of Geographical Indication Kampot-Kep Salt Producers
Kampot, 07th February 2023

Contents

1. Applicant 2
2. Name of GI products 2
3. Type of products 2
4. Product description 2
5. Geographical indication and proof of the origin 5
6. Production method 6
7. Link between specific quality of Kampot-Kep salt and knowhow and/or territory 12
8. Traceability system/Control plan 14
9. Labelling of GI Products 16

SPECIFICATIONS
PROTECTED GEOGRAPHICAL INDICATION
«អំបិលកំពតកែប» (Ambel Kampot-Kep)
"KAMPOT-KEP SALT"

1. Applicant

- Name of applicant: Association of Geographical Indication Kampot-Kep Salt Producer (AGIKS)
- Kind of applicant: non-profit association registered at the Ministry of Interior numbered: 2445 Proko Dated: April 20, 2023
- Address: #001, Plov Lum, Tvi Khang Tboung village, Sangkat Andoung Khmer, Kampot Town, Kampot Province
- Tel: +855 12 33 00 70 / +855 16 75 44 93
- Email: gisaltassokk@gmail.com
- Facebook: GI Salt association Kampot-Kep
- Website: www.gikampotkepsalt.com

2. Name of GI products

- Khmer Name: «អំបិលកំពតកែប» (Ambel Kampot-Kep)
- English Name: Kampot-Kep Salt

3. Type of products

- «អំបិលកំពតកែប» (Ambel Kampot-Kep) / Kampot-Kep Salt is a seawater salt made from natural seawater (Gulf of Thailand through sunlight.
- Class 1.8: Other products of Annex I to the Treaty (spices, etc.)

4. Product description

«អំបិលកំពតកែប» (Ambel Kampot-Kep) / Kampot-Kep Salt is a salt processed from seawater and hand-harvested by using traditional techniques.

It contains NaCl and other necessary mineral elements together with some trace elements such as K, Mg, Ca, etc.

There are 3 types of «អំបិលកំពតកែប» (Ambel Kampot-Kep) / Kampot-Kep salt:

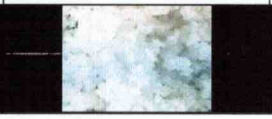
- **Coarse salt:** a coarse salt produced directly from the salt pans.
- **Fine salt:** a salt produced from coarse salt by grinding.
- **Salt flower:** Collected from the upper surface of the salt pans.

Below are the characteristics of 3 types of «អំបិលកំពតកែប» (Ambel Kampot-Kep) / Kampot-Kep salt:

No.	Type of salt	Diameter	Color	Smell	Flavor	Moisture
1.	Coarse salt	from 2-15mm	From white to lightly dim[1]	Naturally slight seawater	• low to medium salty • long-lasting salty in mouth • alga taste	Less than or equal to 12%
2.	Fined salt	from 100-1,000 microns	From white to lightly dim[2]	Naturally slight seawater	• medium to strong salty rapidly • long-lasting salty in mouth • alga taste	
3.	Salt flower (fleur de sel)	from 500-2000 microns	From white to lightly dim[3]	Naturally slight seawater	• medium to strong salty rapidly • long-lasting salty in mouth • alga taste	

4.1. Color Detail of Coarse salt:

4.1.1. White color:

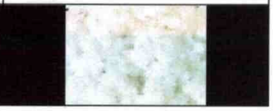
Grade 1	Grade 2	Grade 3
		

4.1.2. Lightly dim

Grade 1	Grade 2	Grade 3	Grade 4	Grade 5

4.2. Color Detail of Fined salt

4.2.1. White color

Grade 1	Grade 2
	

4.2.2. Lightly dim: please refer to color of coarse salt above (4.1.2).

[1] See the grading tables below
[2] See the grading tables below
[3] See the grading tables below

4.3. Color Detail of Salt flower

4.3.1. White color

Grade 1	Grade 2	Grade 3

4.3.2. Lightly dim

Grade 1	Grade 2

NOTE:

- Additive elements (such as iodine) may be added or not, depending on the legal requirement(s) of the country where the salt will be consumed or exported.
- «អំបិលកំពតកែប» (Ambel Kampot-Kep) / Kampot-Kep salt shall not contain:
  - toxic chemicals (such as herbicides, insecticides, pesticides and fungicides) and hydrocarbons.
  - heavy metals (such as arsenic etc..).

ILLUSTRATIONS OF «អំបិលកំពតកែប» (Ambel Kampot-Kep) / Kampot-Kep salt:

Coarse salt

Fine salt

Salt flower

5. Geographical indication area and proof of the origin

5.1. Geographical area

5.1.1. Production area

➢ **Kampot province:**

No.	District/Krong	Commune/quarter
1.	Toeuk Chhou	Chum Kreal
		Kandorl
		Kampong Samrong
		Trapeang Pring
		Boeung Touk
		Konsat
		Trapeang Sangkae
2.	Kampot	Troeuy Koh
3.	Kampong Trach	Russey Srok Khang Lech
		Svay Torng Khang Tboung

For more detail, please see maps in annex 2

➢ **Kep province:**

No.	District/Krong	Commune/quarter
1.	Kep	Ou Krasar
		Kep
2.	Damnak Chang Aoeur	Angkol

For more detail, please see maps in annex 3

Production area is bordered by the Gulf of Thailand.

5.1.2. Processing and Packaging area:

The processing and packaging of «អំបិលកំពតកែប» (Ambel Kampot-Kep) / "Kampot-Kep salt" can be done in the Kingdom of Cambodia or abroad.

5.2. Proof of the origin

In order to produce, process and package salt under the PGI «អំបិលកំពតកែប» (Ambel Kampot-Kep) / "Kampot-Kep salt", producers and operators/traders are required to be registered at the "Association of Geographical Indication Kampot-Kep Salt Producers" to become a member of the association. All producers and operators must declare and record the size of production area, the quantity of salt produced, processed, packaged, bought and sold out. A traceability system is developed to track the GI products from the production to the placing on the market.

Random samplings are conducted to check the compliance of the product

«អំបិលកំពតកែប» (Ambel Kampot-Kep) / "Kampot-Kep salt" against the criteria that define the unique characteristics of «អំបិលកំពតកែប» (Ambel Kampot-Kep) / "Kampot - Kep salt" (see section 4, which describes "Production Description").

6. Production method

This section describes the main techniques in the production of the three types of salt, as described in point 4 above.

6.1. General requirements for salt production

- Type of salt cultivating field: sandy soil is requested with the following characteristics:
  - Fine sand: at least 50%
  - Coarse sand: at least 15%
- Materials/Equipment:
  - Keep good hygiene.
  - All materials used must comply with food safety standards.
- During the production step, the producer must clean the fields and all water systems thoroughly without any plastic waste or machine oil.

6.2. General steps of coarse salt and salt flower production

6.2.1. Step 1: preparation of salt pan/field and water system

- Set up irrigation and canal system
- Remove mosses from the salt pans
- Level the land surface of the salt pans

Level the ground (by machine and hand) and canal system preparation

6.2.2. Step 2: Seawater catchment

- Seawater is blocked in the storage salt pans or basins
- Seawater is allowed to seep onto the storage salt field/basin when the level of the water is highly tided, or the water pump can be done in case of no tide or insufficient water.

Water storage in basins and source of water

6.2.3. Step 3: Seawater draining and drying

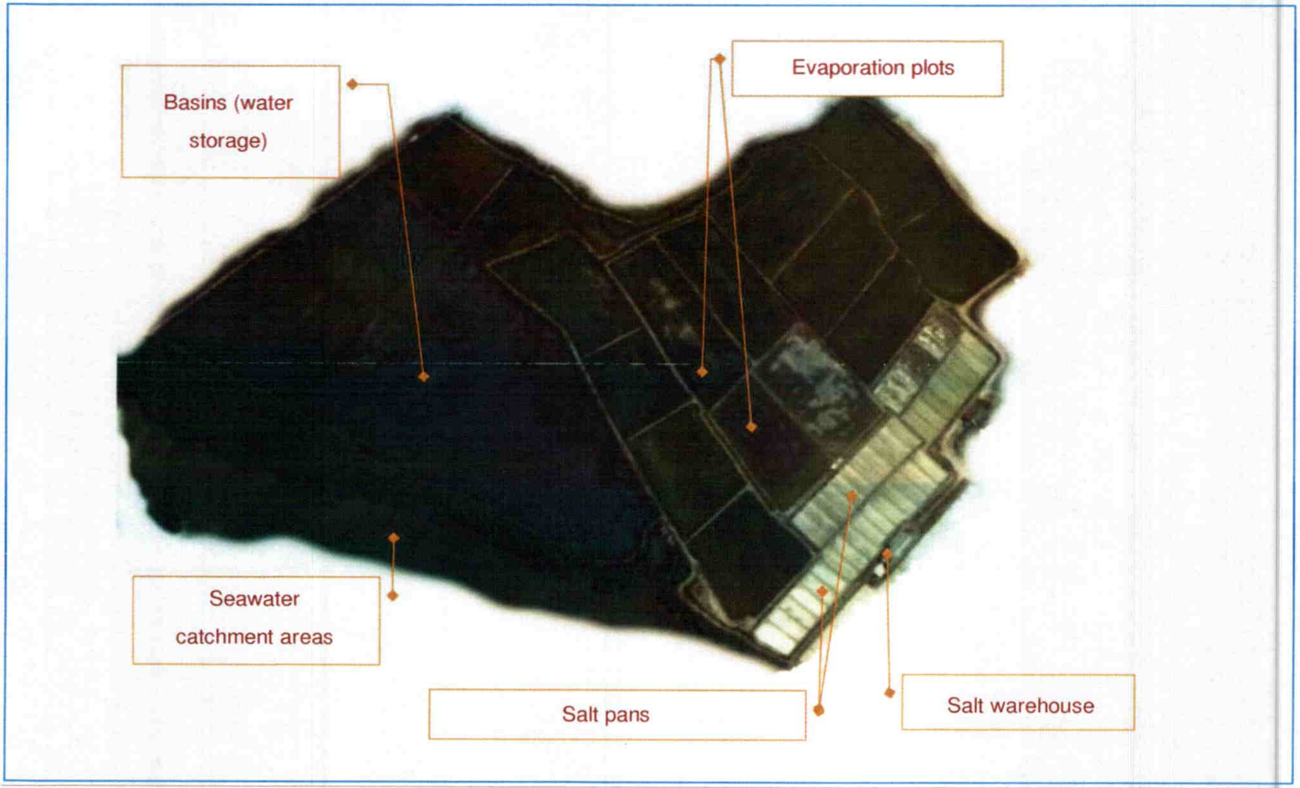
- Add seawater to the dry salt pans used for drying, evaporating under the hot sun. There are 4-6 interconnected evaporation fields.
- Gradually add seawater to the salt pans to increase its salinity in the pan.
- Add water to the pans to evaporate at least twice.

Dry seawater in the dry salt pans

6.2.4. Step 4: Determining seawater quality and starting salt production

At this stage, when the dried water in the salt pans has reached the concentration of at least 18° Bè, the water must be drained from the pans. Then the ground is hit to be well compacted. After that, water with at least 20° Bè salinity is added to the pans in order to start producing salt.

Salt pans

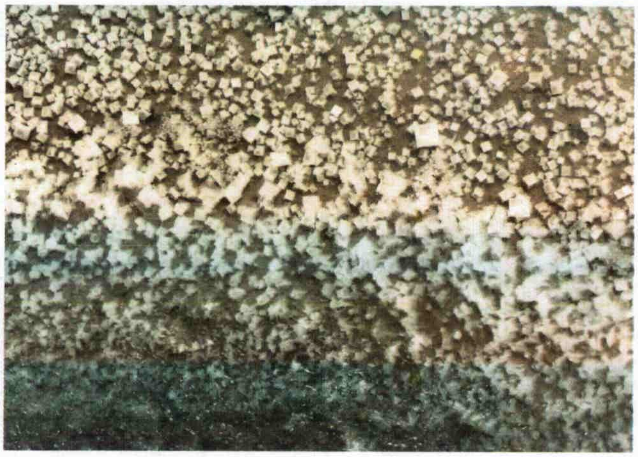


Sample of Salt Pan Structure[4]

6.3. Coarse Salt Production

- Follow from steps 1 to 4 as described in part 6.1.
- Step 5:
  - When the concentration of seawater in the dry pans increases at least 20° Bè, the water must be drained to the salt pans and left for at least 4 days. Crystal-shaped salt gradually begins to appear in the pans and then the salt can be harvested.
  - After the salt is completely harvested, the water in the dry pans is drained to the salt pans and left for at least 2 days. Then, the salt may be re-harvested. The harvest of coarse salt will be repeated until at the end of salt harvest season (between January and May).
  - Coarse salt can be also harvested from the salt pans where salt flower is produced.
  - Corse salt harvesting must be done by using *Knors* (*Las*) that can be long or short and by hand. It can be harvested between January and May.

[4] Source: Etude de la filière salicole au Cambodge, Jean-Marie Brun, IRAM – Univers Sel, mai 2017

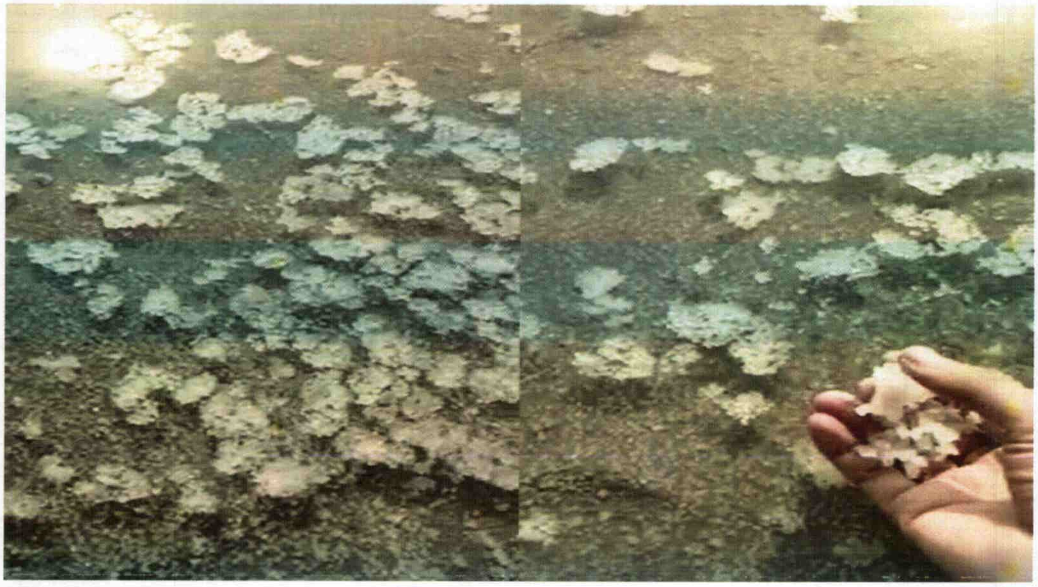


Coarse salt is appearing in the salt pans

The harvest of coarse salt

6.4. Salt Flower :

- Follow from steps 1 to 4 as described in part 6.1.
- Step 5:
  - Follow the above coarse salt production techniques until the presence of coarse salt in the salt pans.
  - After the salt appears in the salt pans, salty water is added into the salt pans at thickness or height of 2.5-3 cm.
  - Salt flower can be harvested every day and when it is floating on water surface only.
  - Salty water in the dry pans must be regularly added.
  - Flower salt harvest must be done by Kantrong (*Lousse*) and by hand. It can be harvested between January and May.



Salt flowers begin to float on the water surface of the salt pans

Kantrong (Lousse)

6.5. Fined Salt:

- Type or quality of coarse salt: coarse salt with color as mentioned in paragraph 4 above.
- Grinding coarse salt without mixing any additives during grinding process
- This type of salt can be produced the whole year.

6.6. Storage, packaging and transportation

- All equipment and materials used for transporting, processing and packaging "Kampot-Kep salt" must be cleaned and stored in a hygiene area.

- **Storage:**
  - Salt warehouse must be used for only salt storage.
  - Coarse salt is stored on the floor inside the warehouse that has good walls and roof to prevent dust from outside.

Coarse salt carrying and storage in the salt warehouse

- **Packaging**

  «អំបិលកំពតកែប» (Ambel Kampot-Kep) / "Kampot-Kep salt" must be packaged with new and neutral materials that can be used for food products, and don't interact with salt.

Coarse salt sorting and packaging

- **Transportation**
  - All vehicles/transportation means shall keep clean and good hygiene.
  - In case of the transportation of «អំបិលកំពតកែប» (Ambel Kampot-Kep) / Kampot-Kep salt with other products, it must be ensured that there is not mix or contamination.

Salt transportation

All workers or employees who are working in the «អំបិលកំពតកែប» (Ambel Kampot-Kep) / Kampot-Kep salt processing/packaging area must always keep clean and good hygiene.

7. Link between specific quality of «អំបិលកំពតកែប» (Ambel Kampot-Kep) / Kampot-Kep salt and know-how and/or territory

7.1. Meaning of words "Kep" and "Kampot"

Kep is the name of one province in the Kingdom of Cambodia. At the beginning, Kep was a town which was established by Royal Decree dated 31st December 1992. After that through Royal Decree on 22 December 2008, Kep town has been become Kep province.

Kampot is one of the 25 provinces in the Kingdom of Cambodia.

7.2. History of «អំបិលកំពតកែប» (Ambel Kampot-Kep) / "Kampot-Kep salt"

The result of researches on "history and unique quality of Kampot-Kep salt" confirmed that[5]:

Salt production in Cambodia has an history of thousands of years. Some evidences and documentations reported that the salt existed and has been produced in Cambodia before the 7th century. It is also confirmed that Cambodia is not only a salt producer country but also a salt trader, as Cambodian traders had exchanged salt for horses and weapons with Anam in the 9th century, and with Tong King in the early 11th century (at that time, Anam and Tong King were under administration of Chinese).

5 Based on the Study report on "History and Special Quality of Kampot-Kep Salt", Peter Damary & Sok Sarang, 2022, supported by WIPO.

3 types of salts were traditionally produced: coarse salt, boiled salt and salt flower. Among all the types of salts, boiled salt is the known as the oldest and most renown salt, with evidence that this type of salt has been produced in Cambodia before the 13th century. Salt production by boiling seawater is a special know-how of producers in Kampot-Kep. Interviews with older producers with many years of experience in Kampot-Kep salt production confirmed that the boiled salt had been produced also during the French Colonization Period (between 1863 and 1953) and this technique continued until Sangkum Reastr Niyum era (between 1954 and 1970). Later, this technique was discontinued as producers turned to the production of coarse salt instead by drying the seawater by sunlight in the fields/pans and producing fine salt (similar to boiled salt) instead.

According to the confirmation of elderly people living in Kampot/Kep, while coarse salt was produced between 1930s and 1940s, salt producers also began to collect "Salt flower" for family consumption.

In 1945, total production of Kampot-Kep salt was less than 10,000 tons/year while the local demand was about 16,000 – 17,000 tons/year.

After the French colonial era in 1953, salt production in Kampot/Kep continued and expended the production over the demand/needs.

Kampot-Kep area is the only place where salt is produced in Cambodia.

7.3. Special characteristics of geographical area

The climate in Kampot-Kep provinces, which is connected to the South China Sea, provides a favorable environment for the production of salt using the hot sun.

The Kampot-Kep salt production areas are rich in mangrove forest, which is conducive to seawater quality, crucial raw material used for the production of coarse salt and salt flower.

According to the soil analysis results on the seven zones of Kampot-Kep salt production, it is clearly reported that the soil of the salt pan is a sandy loam type. This type of soil provides the special quality of conducive Kampot-Kep salt as described in chapter 4 (production description) of the specifications.

The coastal breezes, moderate humidity, and high evaporation rates during the dry season make Kampot and Kep provinces ideal for traditional salt farming. The local seawater and conditions lead to a particular chemical composition with relatively lower levels of Sodium (compared to other salts) and a relatively high content of certain essential minerals and trace elements, contributing to Kampot-Kep salt's specific taste profile.
Kampot-Kep salt is handcrafted, using traditional techniques passed down through generations. This time-honored process involves filling shallow basins with fresh

seawater, and then allowing the sun and wind to evaporate the water, leaving behind delicate, crystalline salt. This natural and gradual formation enhances the salt's flavor and texture, resulting in a truly unique and premium product. The careful attention to detail and dedication to traditional methods ensure that every crystal of Kampot-Kep salt is a testament to the region's rich cultural heritage and the artisanal skills of its people.

In 2022, a famous French chef, Mr. Alain DARC, who used to work as a food quality manager at THALIAS Hospitality Group, one of the country's leading hospitality companies in Cambodia said that the best product of Cambodia is salt[6]. The unique quality of this salt is linked to the geographical area of production. Kampot-Kep salt is a natural product, rich in essential minerals. It provides a fresh, delicate flavor that is a bit sweet, moist, crunchy, and satisfying in finish. Its distinct flavor, texture, and quality cannot be replicated in other regions. This includes a clean, bright taste and a crunchy texture that enhances the flavor of foods without overpowering them.

7.4. Causal link

«អំបិលកំពតកែប» (Ambel Kampot-Kep) / Kampot-Kep salt has a special quality that is linked with the geographical area, the techniques and the know-how of the salt producers living in Kampot and Kep provinces. This salt benefits from a reputation for its exceptional quality which is deeply rooted in its geographical origin and the time-honored expertise of the local salt producers living in Kampot and Kep province.

The unique combination of natural and human factors in this region creates a distinctive product with a rich history and reputation.

8. Traceability system/Control plan

8.1. Registration and accreditation of producers and operators

As mentioned in paragraph 5.2, producers and operators must apply to become a member of "Association of Geographical Indication Kampot-Kep Salt Producers", be registered as such and certified in accordance with the specifications.

All producers must declare information concerning their production plant: land size, location of production, production volume etc. Then, the Association will undertake a field visit to check the compliance of the producer with the requirements of the Geographical Indication specifications. For example:

- Location of the production
- Type of soil
- Production techniques
- Packaging location etc.

[6] In Cambodia, salt production is located in Kampot-Kep area only.

All producers and operators must sign a letter of commitment and will be audited for at least once year before being recognized as a member of the Association.

All producers and operators must keep a number of following documents in their respective home: statute of the Association, contracts, the book of matter accounting, the specifications and so on.

8.2. Control of compliance with the specifications

The control of Kampot-Kep Salt shall implement the 3 following methods:

- **Self-control** is made by the producer himself. Producers shall understand well the specifications of «អំបិលកំពតកែប» (Ambel Kampot-Kep) / "Kampot -Kep salt" and ensure that their practices are compliant with the specifications;
- **Internal control** is implemented by Association of Geographical Indication Kampot-Kep Salt Producers;
- **External control** is conducted by independent body officially recognized by the Law on "Geographical Indication Product of Cambodia".

Producers or operators cannot refuse access to the internal or external inspectors to their facilities. They cannot refuse more than 1 time an inspection schedule.

8.2.1. Control of production methods

Control is carried out without prior notice to the producers and operators in order to check the compliance of production system such as production, process, storage, postharvest techniques and packaging of «អំបិលកំពតកែប» (Ambel Kampot-Kep) / Kampot-Kep salt and so on, by verifying with the rules set out in the specifications.

8.2.2. Control on the product

Control on samples of the products covered by the GI taken at the producer or operator level in order to check the compliance of production system «អំបិលកំពតកែប» (Ambel Kampot-Kep) / "Kampot-Kep salt" with the specifications.

The control is performed by taking the samples from producers or operators in order to analyze the characteristics of «អំបិលកំពតកែប» (Ambel Kampot-Kep) / "Kampot-Kep salt. In the internal control activities, a sensorial analysis committee is set up and must analyze the «អំបិលកំពតកែប» (Ambel Kampot-Kep) / Kampot -Kep salt of the producers and operators who sell at least 5 lots per year for each member. For the external control activities, the analysis may be done if necessary. The sensorial analysis committee must be trained by experts.

8.3. Matter accounting and traceability

All producers and operators in the value chain shall keep records of all transactions on «អំបិលកំពតកែប» (Ambel Kampot-Kep) / "Kampot-Kep salt" (volume produced, stored,

bought in and sold out, etc.), make these documents available for control purposes, and declare stocks once a year to the Association.

In addition, a traceability mechanism is set up in order to track all volumes of «អំបិលកំពតកែប» (Ambel Kampot-Kep) / Kampot-Kep salt and to identify exactly where a product is coming from.

8.4. Sanctions

Products that do not comply with the specifications will not be allowed to sell in the markets under the name of «អំបិលកំពតកែប» (Ambel Kampot-Kep) / "Kampot-Kep salt".

Both corrective measures and/or sanction shall apply to producers and operators who do not comply with the specifications, for instance who do not make appropriate records available for control purpose.

The sanction comprises of 5 levels as follows:

- ✓ Level 1: Remark
- ✓ Level 2: Warning
- ✓ Level 3: Rejection of a batch of product
- ✓ Level 4: Suspended Association's membership within a set period
- ✓ Level 5: Dismissal of Association's membership

During the internal controls, sanctions must be decided by the Association. Each sanction is organized according a sanction scale from the less serious to the most serious. Sanction scale is decided and implemented by the Association and by the external body. The external control body may decide to implement such sanctions according to all relevant information collected during the audits or to the result of the internal controls. The Association may take temporary measure based on the results of the internal control.

The external control body has the power to decide and implement the sanction, but the Association can implement the sanction level 1 and level 2 by itself and takes temporary measures by applying the sanction level 3 until the intervention of external control body.

Important infringements of the specifications shall lead to the exclusion of the producer from the Association and shall be punished under the law on Geographical Indications in Cambodia.

8.5. Implementation of the controls

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

The Association will sign a contract with a certification body accredited in accordance with the Law on "Geographical Indications in Cambodia" or the standard ISO 17065, which is in charge of the external control and of the product certification.

9. Labelling of GI Products

The labelling of Protected Geographical Indication/PGI «អំបិលកំពតកែប» (Ambel Kampot -Kep) / "Kampot-Kep salt" shall include the Khmer name «អំបិលកំពតកែប» and /or English name.

The name may be accompanied by its translation into the official language of the territory where the product is marketed (e.g. Sel de Kampot Kept for French speaking countries), in a font size at least as big as the biggest other letters in the packaging. The expression "Protected Geographical Indication" shall be depicted close to the name «អំបិលកំពតកែប» (Ambel Kampot-Kep) / "Kampot-Kep salt" that may be accompanied by a translation.

The label shall also include, visibly:

- The logo of the «អំបិលកំពតកែប» (Ambel Kampot-Kep) / "Kampot-Kep salt" protected geographical indication (see sample below)
- The National logo of Cambodian Protected Geographical (see sample below)
- Possibly the logo of Protected Geographical Indications from other countries or group of countries where the "Kampot-Kep salt" has been registered as Geographical Indication, if any.
- Information of additional ingredient (iodine),
- In case of other ingredients to be mentioned, labelling must comply with national laws or exporting countries.

All products shall mention a lot/batch number. In case, there is not lot number on the packaging, the operators can put the lot number on the «អំបិលកំពតកែប» (Ambel Kampot-Kep) / "Kampot-Kep salt" label so as to help ensure the search for product traceability.

Logo of the National Geographical Indication and «អំបិលកំពតកែប» (Ambel Kampot-Kep) / "Kampot-Kep salt":

ANNEXES:

ANNEX 1 : References

1) Jean-Marie BRUN, IRAM (2017) Etude de la Filière salicole au Cambodge (Page 11, 12, 59 & 77)

2) Ministry of Commerce and Agriculture (1945) Proces-Verbal du 4eme reunion séance du 10/7/1945 (Page 29)

3) Peter DAMARY and Sarang SOK (2022), History and special quality of Kampot-Kep salt.

4) Steve Porte (២០២២) Photo on cover page of the BoS

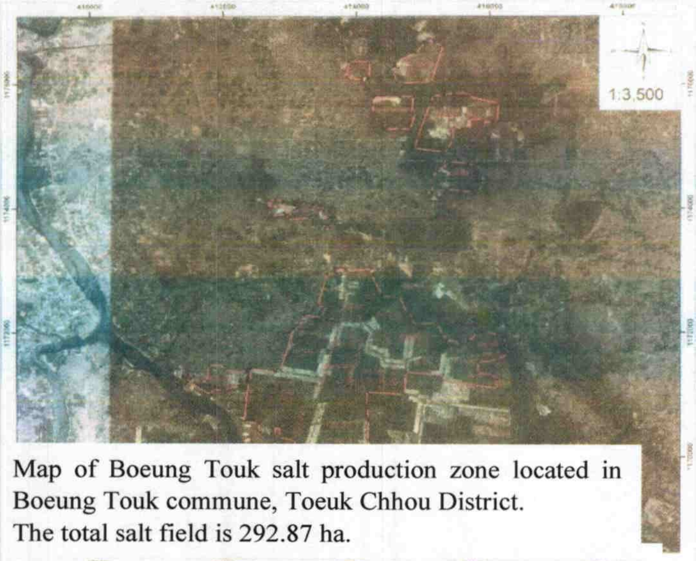
5) Thaung Enterprise (CAMBODIA) (2021), Salt production and harvest techniques.

6) UNICEF (2011) Solar Salt Industry and the Salt Producer's Community of Kampot and Kep: Option for a Sustainable Business Model (Page 30)

7) WIPO (2021), Soil analysis results of the nurse salt pans in production zones in Kampot and Kep province.

ANNEX 2: MAPS OF GI KAMPOT-KEP SALT PRODUCTION AREA IN KAMPOT PROVINCE

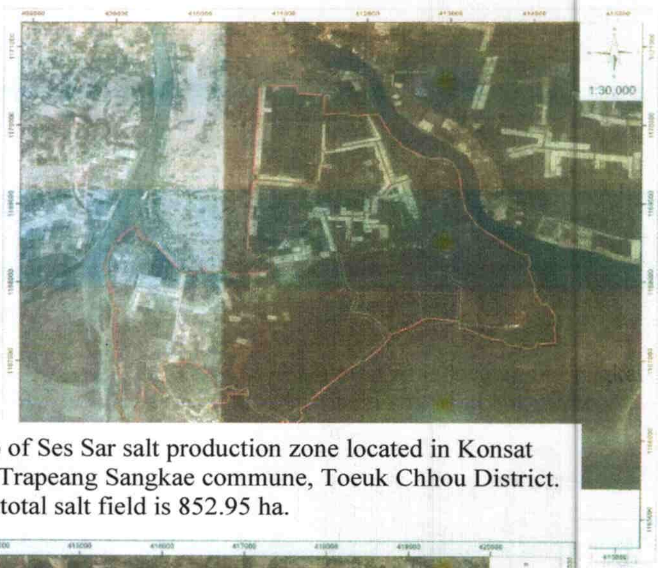
Map of Boeung Rong 1 salt production zone located in Chum Kreal, Kandorl, Kampong Samrong, and Trapeang Pring commune, Toeuk Chhou District.
The total salt field is 856.70 ha.



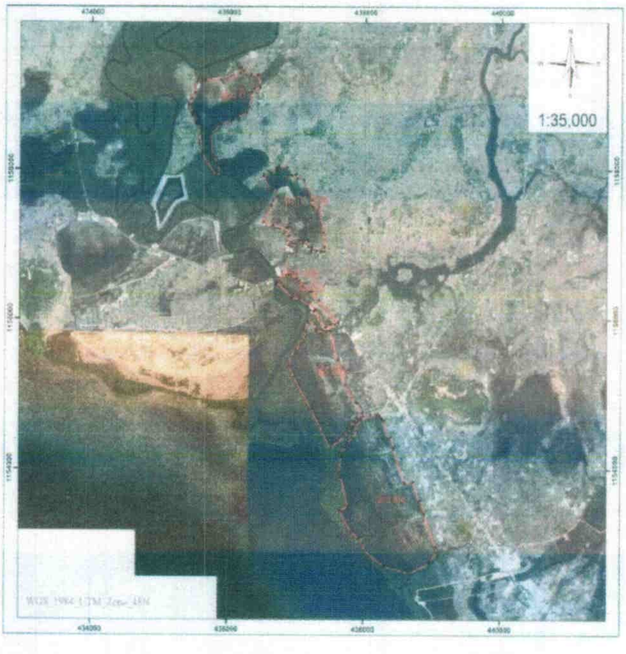
Map of Boeung Rong 2 salt production zone located in Chum Kreal commune, Toeuk Chhou District.
The total salt field is 674.91 ha.

Map of Boeung Touk salt production zone located in Boeung Touk commune, Toeuk Chhou District.
The total salt field is 292.87 ha.

Map of Troeuy Koh salt production zone located in Sangkat Troeuy Koh commune, Kampot Town.
The total salt field is 1,211.96 ha.



Map of Kampong Trach salt production zone located in Russey Srok Khang Lech and Svay Torng Khang Tbaung commune, Kampong Trach District.
The total salt field is 409.02 ha.



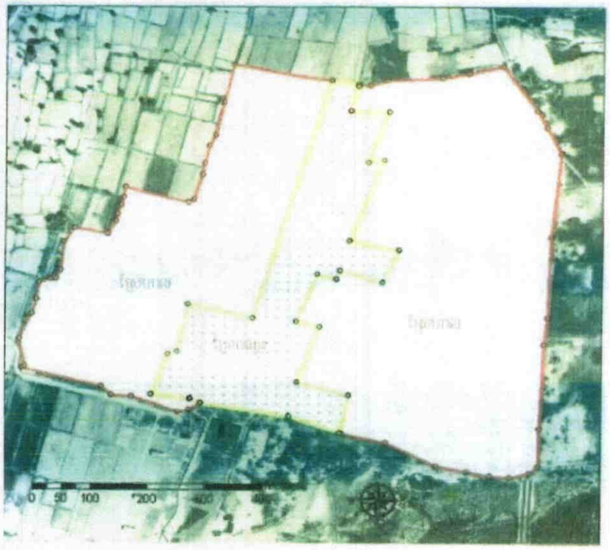
Map of Ses Sar salt production zone located in Konsat and Trapeang Sangkae commune, Toeuk Chhou District.
The total salt field is 852.95 ha.

ANNEX 3: MAPS OF GI KAMPOT-KEP PRODUCTION ZONE IN KEP

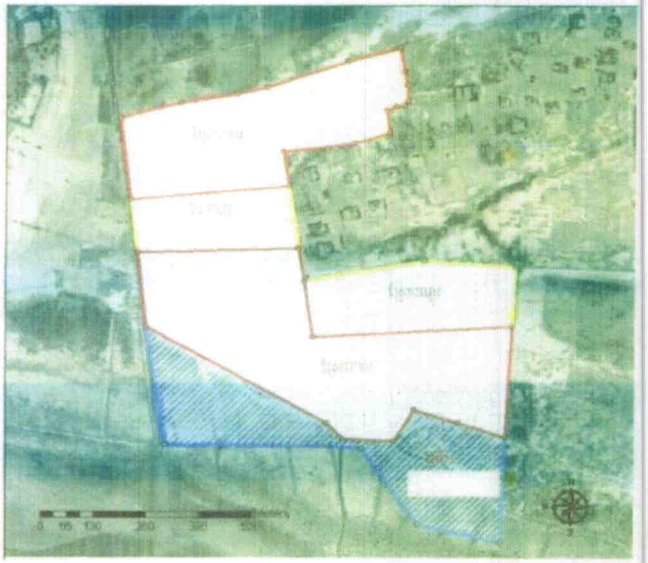
Map of Mr. Y Suy's Salt Field located in Damnak Chambok village, Sangkat Okrasar, Kep Town.

Map of Mr. Uy Hy's Salt Field located in Kep village, Sangkat Kep, Kep town.

Map of Mr. Tieng Sokim's Salt Field located in Kep village, Sangkat Kep, Kep town.



Map of Mr. Ly Seng's Salt Field located in Angkol Village, Angkol Commune, Damnak Chang Aoeur District.



ព្រះរាជាណាចក្រកម្ពុជា
ជាតិ សាសនា ព្រះមហាក្សត្រ

រាជរដ្ឋាភិបាលកម្ពុជា
ក្រសួងមហាផ្ទៃ

លេខ: ១៨៤៤២ ប្រក.

ប្រកាស
ស្តីពី
ការចុះឈ្មោះក្នុងបញ្ជីសមាគម

ឧបនាយករដ្ឋមន្ត្រី រដ្ឋមន្ត្រីក្រសួងមហាផ្ទៃ

- បានឃើញរដ្ឋធម្មនុញ្ញ នៃព្រះរាជាណាចក្រកម្ពុជា
- បានឃើញព្រះរាជក្រឹត្យលេខ នស/រកត/០៩១៨/៩២៥ ចុះថ្ងៃទី០៦ ខែកញ្ញា ឆ្នាំ២០១៨ ស្តីពីការតែងតាំងរាជរដ្ឋាភិបាល នៃព្រះរាជាណាចក្រកម្ពុជា
- បានឃើញព្រះរាជក្រឹត្យលេខ នស/រកត/០៣២០/៤២១ ចុះថ្ងៃទី៣០ ខែមីនា ឆ្នាំ២០២០ ស្តីពីការតែងតាំង និងកែសម្រួលសមាសភាពរាជរដ្ឋាភិបាល នៃព្រះរាជាណាចក្រកម្ពុជា
- បានឃើញព្រះរាជក្រមលេខ នស/រកម/០៦១៨/០១២ ចុះថ្ងៃទី២៨ ខែមិថុនា ឆ្នាំ២០១៨ ដែលប្រកាសឱ្យប្រើច្បាប់ស្តីពីការរៀបចំ និងការប្រព្រឹត្តទៅ នៃគណៈរដ្ឋមន្ត្រី
- បានឃើញព្រះរាជក្រមលេខ នស/រកម/០១៩៦/០៨ ចុះថ្ងៃទី២៤ ខែមករា ឆ្នាំ១៩៩៦ ដែលប្រកាសឱ្យប្រើច្បាប់ស្តីពីការបង្កើតក្រសួងមហាផ្ទៃ
- បានឃើញព្រះរាជក្រមលេខ នស/រកម/០៥០៨/០១៧ ចុះថ្ងៃទី២៤ ខែឧសភា ឆ្នាំ២០០៨ ដែលប្រកាសឱ្យប្រើច្បាប់ស្តីពីការគ្រប់គ្រងរដ្ឋបាលរាជធានី ខេត្ត ក្រុង ស្រុក ខណ្ឌ
- បានឃើញព្រះរាជក្រមលេខ នស/រកម/០៨១៥/០១០ ចុះថ្ងៃទី១២ ខែសីហា ឆ្នាំ២០១៥ ដែលប្រកាសឱ្យប្រើច្បាប់ស្តីពីសមាគម និងអង្គការមិនមែនរដ្ឋាភិបាល
- បានឃើញអនុក្រឹត្យលេខ ១០៩ អនក្រ.បក ចុះថ្ងៃទី១៩ ខែសីហា ឆ្នាំ២០១៥ ស្តីពីការរៀបចំ និងការប្រព្រឹត្តទៅ នៃក្រសួងមហាផ្ទៃ
- យោងពាក្យសុំចុះឈ្មោះលេខ០០១ ស.ផ.អ.ក.ក-២៣ ចុះថ្ងៃទី៣១ ខែមីនា ឆ្នាំ២០២៣ របស់សមាគមអ្នកផលិតម៉ាកសម្គាល់ភូមិសាស្ត្រទំនិញអំបិលកំពត កែប

សម្រេច

ប្រការ ១.-

ត្រូវបានចុះឈ្មោះ **សមាគមអ្នកផលិតម៉ាកសម្គាល់ភូមិសាស្ត្រទំនិញអំបិលកំពត កែប** ក្នុងបញ្ជីសមាគម នៅក្រសួងមហាផ្ទៃ ដោយមានអាសយដ្ឋានទីស្នាក់ការកណ្តាលនៅផ្ទះលេខ០០១ ផ្លូវលំ ភូមិទី១ខាងត្បូង សង្កាត់អណ្តូងខ្មែរ ក្រុងកំពត ខេត្តកំពត។

ប្រការ ២.-

សមាគមអ្នកផលិតម៉ាកសម្គាល់ភូមិសាស្ត្រទំនិញអំបិលកំពត កែប ត្រូវធ្វើសកម្មភាព និងបំពេញកាតព្វកិច្ចស្របតាមច្បាប់ស្តីពីសមាគម និងអង្គការមិនមែនរដ្ឋាភិបាល លិខិតបទដ្ឋានគតិយុត្តនានាជាធរមាន និងលក្ខន្តិកៈរបស់ខ្លួនដូចបានតម្កល់ទុកនៅក្រសួងមហាផ្ទៃ ដោយមិនមានការរើសអើង ការប្រកាន់ពូជសាសន៍ ពណ៌សម្បុរ ភេទ ឬសាសនាណាមួយឡើយ។

ប្រការ ៣.-

អគ្គលេខាធិការ នៃអគ្គលេខាធិការដ្ឋាន អគ្គនាយក នៃអគ្គនាយកដ្ឋានរដ្ឋបាល អគ្គស្នងការ នៃអគ្គស្នងការដ្ឋាននគរបាលជាតិ អគ្គនាយកដ្ឋានពាក់ព័ន្ធនានា នៃក្រសួងមហាផ្ទៃ អភិបាល នៃគណៈអភិបាលខេត្តកំពត ប្រធាននាយកដ្ឋានកិច្ចការសមាគម និងគណបក្សនយោបាយ និងសាមីសមាគមដូចមានឈ្មោះក្នុងប្រការ១ ត្រូវអនុវត្តប្រកាសនេះ ចាប់ពីថ្ងៃចុះហត្ថលេខាតទៅ។

ថ្ងៃ [illegible] ខែ [illegible] ឆ្នាំ [illegible] ព.ស.២៥៦៦
រាជធានីភ្នំពេញ ថ្ងៃទី ១០ ខែ [illegible] ឆ្នាំ២០២៣

ជ.រដ្ឋមន្ត្រី
រដ្ឋលេខាធិការ

ប៊ុន ហុន

កន្លែងទទួល:
- ទីស្តីការគណៈរដ្ឋមន្ត្រី
- ក្រសួងសេដ្ឋកិច្ច និងហិរញ្ញវត្ថុ
- ក្រសួងការបរទេស និងសហប្រតិបត្តិការអន្តរជាតិ
- ក្រសួងពាណិជ្ជកម្ម
- ធនាគារជាតិ នៃកម្ពុជា
- ក្រុមប្រឹក្សាអភិវឌ្ឍន៍កម្ពុជា
- ខុទ្ទកាល័យសម្តេចក្រឡាហោម ឧបនាយករដ្ឋមន្ត្រី រដ្ឋមន្ត្រីក្រសួងមហាផ្ទៃ (ដើម្បីជូនជ្រាប)
- ដូចប្រការ ៣ (ដើម្បីអនុវត្ត)
- រាជកិច្ច
- ឯកសារ - កាលប្បវត្តិ

ព្រះរាជាណាចក្រកម្ពុជា

ជាតិ សាសនា ព្រះមហាក្សត្រ

លក្ខន្តិកៈ

សមាគមអ្នកផលិតម៉ាកសម្គាល់ភូមិសាស្ត្រអំបិលកំពត កែប

ហៅកាត់ថា "**ស.ផ.អ.ក.ក**"

Association of Geographical Indication Kampot-Kep Salt Producers

or "AGIKSP"

ថ្ងៃទី២០ ខែមីនា ឆ្នាំ២០២៣

ព្រះរាជាណាចក្រកម្ពុជា
ជាតិ សាសនា ព្រះមហាក្សត្រ

លក្ខន្តិកៈ
សមាគមអ្នកផលិតម៉ាកសម្គាល់ភូមិសាស្ត្រទំនិញអំបិលកំពត កែប
ហៅកាត់ថា "ស.ផ.អ.ក.ក"

Association of Geographical Indication Kampot-Kep Salt

or "**AGIKS**"

ជំពូកទី ១
អំពីគោលបំណង បេសកកម្ម

ប្រការ ១.- អំពីគោលបំណង និងបេសកកម្ម

ក- អំពីគោលបំណង

សមាគមអ្នកផលិតម៉ាកសម្គាល់ភូមិសាស្ត្រទំនិញអំបិលកំពត កែប បង្កើតឡើងក្នុងគោលបំណងដើម្បីការពារ និងផ្សព្វផ្សាយទេពកោសល្យ ផលិតករ និងកិត្តិនាមដ៏ល្បីល្បាញនៃគុណភាព "**អំបិលកំពតកែប**" សម្រាប់ជាផលប្រយោជន៍ដល់ផលិតករ ឬអ្នកកែច្នៃ ប្រតិបត្តិករ និងអ្នកបរិភោគ។

ខ- អំពីបេសកកម្ម

ដើម្បីអាចសម្រេចបាននូវគោលបំណងរបស់ខ្លួន **សមាគមម៉ាកសម្គាល់ភូមិសាស្ត្រទំនិញអំបិលកំពត កែប** មានបេសកកម្មដូចខាងក្រោម ៖

- រៀបចំសៀវភៅបន្ទុក និងចុះបញ្ជីការពារផលិតផល "**អំបិលកំពតកែប**" ក្រោមច្បាប់ស្តីពី **ម៉ាកសម្គាល់ភូមិសាស្ត្រទំនិញ** របស់ព្រះរាជាណាចក្រកម្ពុជា
- បង្កើនទំនាក់ទំនង និងការសហការរវាងផលិតករ ឬអ្នកកែច្នៃ ប្រតិបត្តិករ អង្គការ និងស្ថាប័នពាក់ព័ន្ធ
- ផ្សព្វផ្សាយ និងលើកតម្កើងកិត្តិនាមផលិតផល "**អំបិលកំពតកែប**" ដោយការបង្កើនគុណភាព និងទប់ស្កាត់ការក្លែងបន្លំផលិតផល
- គ្រប់គ្រងគុណភាព "**អំបិលកំពតកែប**"
- រៀបចំ និងអនុវត្តប្រព័ន្ធត្រួតពិនិត្យផ្ទៃក្នុងដើម្បីធានាគុណភាពអនុលោមតាមសៀវភៅបន្ទុក និងប្រភពដើមផលិតផល
- ស្វែងរក និងសហការជាមួយអង្គភាពត្រួតពិនិត្យពីខាងក្រៅ
- បណ្តុះបណ្តាល និងពង្រឹងសមត្ថភាពសមាជិកសមាគមឱ្យយល់ដឹងពីខ្លឹមសារសៀវភៅបន្ទុក និងអាចផលិត "**អំបិលកំពតកែប**" ទៅតាមបទដ្ឋានបច្ចេកទេសដែលមានចែងក្នុងសៀវភៅបន្ទុក

- ពិនិត្យ និងសម្រេចនូវសំណើសុំចូលជាសមាជិក **សមាគមអ្នកផលិតម៉ាកសម្គាល់ភូមិសាស្ត្រទំនិញអំបិលកំពត កែប** របស់ផលិតករ ឬអ្នកកែច្នៃ និងប្រតិបត្តិករ ដែលមានបំណងចង់ប្រើសញ្ញាសម្គាល់របស់ **សមាគមអ្នកផលិតម៉ាកសម្គាល់ភូមិសាស្ត្រទំនិញអំបិលកំពត កែប**
- ធ្វើបច្ចុប្បន្នភាពនៃបញ្ជីគណនេយ្យផលិតផលដោយប្រើទិន្នន័យដែលផ្តល់ឱ្យដោយផលិតករ ឬអ្នកកែច្នៃ និងអាជីវករ ដែលទិញ និងលក់ផលិតផល **"អំបិលកំពតកែប"**
- ថែរក្សាបញ្ជីផលិតករ ឬអ្នកកែច្នៃ និងប្រតិបត្តិករ ដែលទទួលស្គាល់ដោយភ្នាក់ងារ ឬស្ថាប័នត្រួតពិនិត្យពីខាងក្រៅ និងផ្តល់ព័ត៌មានដល់សមាជិក ភ្នាក់ងារ ឬស្ថាប័នត្រួតពិនិត្យ និងនាយកដ្ឋានកម្មសិទ្ធិបញ្ញានៃក្រសួងពាណិជ្ជកម្ម ទៅតាមការស្នើសុំ
- ចាត់វិធានការទៅតាមផ្លូវច្បាប់ដើម្បីការពារទប់ទល់នឹងការក្លែងបន្លំផលិតផល
- បេសកកម្មផ្សេងៗទៀតដែលនាំឱ្យសមាគមឈានទៅសម្រេចគោលបំណងរបស់ខ្លួន ។

ជំពូកទី ២
ការកំណត់ឈ្មោះ ទីស្នាក់ការ សញ្ញាសម្គាល់ និងត្រា

ប្រការ ២.- អំពីការកំណត់ឈ្មោះ

សមាគមមានឈ្មោះជាភាសាខ្មែរថា **សមាគមអ្នកផលិតម៉ាកសម្គាល់ភូមិសាស្ត្រទំនិញអំបិលកំពត កែប**សហៅកាត់ថា **"ស.ផ.អ.ក.ក"** និងមានឈ្មោះជាភាសាអង់គ្លេសថា Association of Geographical Indication Kampot-Kep Salt ហៅកាត់ថា "AGIKS"។

ប្រការ ៣.- អំពីទីស្នាក់ការ

សមាគមអ្នកផលិតម៉ាកសម្គាល់ភូមិសាស្ត្រទំនិញអំបិលកំពត កែប មានទីស្នាក់ការណ្តាលតាំងនៅខេត្តកំពត។ សមាគមអាចបង្កើតឱ្យមានទីស្នាក់ការ ឬផ្លាស់ប្តូរទៅតាមតម្រូវការចាំបាច់របស់សមាគម។

ប្រការ ៤.- អំពីអត្តសញ្ញាណ

សមាគមអ្នកផលិតម៉ាកសម្គាល់ភូមិសាស្ត្រទំនិញអំបិលកំពត កែប គឺជាសមាគមអព្យាក្រឹត មិនស្វែងរកប្រាក់កម្រៃ មិនប្រកាន់ពូជសាសន៍ មិនប្រកាន់សាសនា មិនប្រកាន់និន្នាការនយោបាយ មិនធ្វើនយោបាយ មិនធ្វើជាឧបករណ៍របស់គណបក្សនយោបាយ ក្នុងនោះមិនផ្តល់ជាសម្ភារៈ ហិរញ្ញវត្ថុធនធាន មនុស្សគាំទ្រគណបក្សនយោបាយ ឬបេក្ខជន ឬអ្នកគាំទ្រណាមួយឡើយ គឺជាសមាគមបម្រើឱ្យសមាជិកភាពប៉ុណ្ណោះ។

ប្រការ ៥.- អំពីសញ្ញាសម្គាល់ និងត្រា

- **សមាគមអ្នកផលិតម៉ាកសម្គាល់ភូមិសាស្ត្រទំនិញអំបិលកំពត កែប** មានសញ្ញាសម្គាល់ដូចបានកំណត់នៅក្នុងឧបសម្ព័ន្ធ ដែលភ្ជាប់មកជាមួយលក្ខន្តិកៈនេះ។
- ត្រារបស់ **សមាគមអ្នកផលិតម៉ាកសម្គាល់ភូមិសាស្ត្រទំនិញអំបិលកំពត កែប** មានរាងមូលពីរជាន់មានទំហំ ៣៤ម.ម ដែលជាន់ទី១ផ្នែក ខាងលើមានឈ្មោះសមាគមជាភាសាខ្មែរ ផ្នែកខាងក្រោមមានឈ្មោះសមាគមជាភាសាអង់គ្លេស និងនៅចំកណ្តាលរង្វង់មូលទី២ មានរូបសញ្ញាសម្គាល់សមាគម ដោយកំណត់ប្រើនូវប្រភេទទឹកត្រាពណ៌ខៀវ។

ជំពូកទី ៣
សមាជិកភាព ការបាត់បង់សមាជិកភាព និងបុគ្គលិកភាព

ប្រការ ៦.- អំពីសមាជិកភាព

បុគ្គលដែលមានអាយុចាប់ពី ១៨ឆ្នាំឡើងទៅ ផលិតករ សិប្បករ អាជីវករ ប្រតិបត្តិករ អ្នកពាក់ព័ន្ធ និងគាំទ្រ **"អំបិលកំពតកែប"** មានសិទ្ធិសុំចូលជាសមាជិករបស់សមាគម។ រាល់សមាជិករបស់សមាគមទាំងអស់ ត្រូវគោរព និងអនុវត្តទៅតាមច្បាប់នានា លិខិតបទដ្ឋានគតិយុត្តនានានៃព្រះរាជាណាចក្រកម្ពុជា ព្រមទាំងលក្ខន្តិកៈ បទបញ្ជាផ្ទៃក្នុង សៀវភៅបន្ទុក "អំបិលកំពតកែប" និងរាល់សេចក្តីសម្រេចរបស់សមាគម។

ប្រការ ៧.- អំពីសមាជិករបស់សមាគម

សមាជិករបស់ **សមាគមអ្នកផលិតម៉ាកសម្គាល់ភូមិសាស្ត្រទំនិញអំបិលកំពត កែប** រួមមាន៖

១- **សមាជិកស្ថាបនិក៖** គឺជាអ្នកដែលបានផ្តួចផ្តើមបង្កើតសមាគមនេះឡើង

២- **សមាជិកកិត្តិយស៖** គឺជាអ្នកដែលបានចូលរួមផ្តល់ជាគំនិតយោបល់ជួយជ្រោមជ្រែងដល់សមាគមនេះ ដើម្បីបានបង្កើត និងដំណើរការដោយមិនគិតអំពីផលប្រយោជន៍ផ្ទាល់ខ្លួន

៣- **សមាជិកសកម្ម៖** គឺជាអ្នកចូលរួមអនុវត្តក្នុងសកម្មភាពរបស់សមាគម ក្នុងនោះមានដូចជាការពិភាក្សាផ្តល់នូវបទពិសោធន៍រាល់កិច្ចការ និងសំណូមពរផ្សេងៗរបស់សមាគម

៤- **សមាជិកគាំទ្រ៖** គឺជាអ្នកដែលផ្តល់នូវប្រភពធនធាន មានដូចជា សម្ភារៈ ថវិកា និងស្មារតីនៃការគាំទ្រឱ្យសមាគមមានដំណើរការស្របតាមគោលបំណងរបស់ខ្លួន។

ប្រការ ៨.- អំពីការជ្រើសរើសបុគ្គលិក

សមាគមអ្នកផលិតម៉ាកសម្គាល់ភូមិសាស្ត្រទំនិញអំបិលកំពត កែប អាចជ្រើសរើសបុគ្គលិកឱ្យចូលបម្រើការងារទៅតាមការចាំបាច់របស់សមាគម នឹងត្រូវអនុវត្តតាមរយៈការប្រឡង ឬការធ្វើតេស្ត និងត្រូវចុះកិច្ចសន្យាការងារដោយអនុលោមទៅ តាមច្បាប់ស្តីពី ការងារ របស់ព្រះរាជាណាចក្រកម្ពុជា។

ប្រការ ៩.- អំពីតួនាទី ភារកិច្ចរបស់សមាជិក និងបុគ្គលិក

គ្រប់សមាជិក និងបុគ្គលិករបស់សមាគម ត្រូវបំពេញការងារតាមតួនាទី និងភារកិច្ចរបស់ខ្លួន ទៅតាមការកំណត់ដូចមានចែងលក្ខន្តិកៈ បទបញ្ជាផ្ទៃក្នុង និងសេចក្តីសម្រេចនានារបស់សមាគម។

គ្រប់សមាជិកនិងបុគ្គលិករបស់សមាគម មិនត្រូវបានអនុញ្ញាតឱ្យយកឈ្មោះរបស់សមាគមទៅបម្រើនៅក្នុងផលប្រយោជន៍បុគ្គល ឬបម្រើឱ្យផលប្រយោជន៍គណបក្សនយោបាយណាមួយឡើយ។

អំពីសិទ្ធិរបស់សមាជិក

សមាជិកស្ថាបនិក និងសមាជិកសកម្ម មានសិទ្ធិដូចគ្នា រួមមាន៖

- ចូលរួមមហាសន្និបាតរបស់សមាគម
- ឈរឈ្មោះឱ្យគេបោះឆ្នោតសម្រាប់សមាជិកគណៈកម្មការប្រតិបត្តិ ឬក្រុមប្រឹក្សា

- បោះឆ្នោតធ្វើសេចក្ដីសម្រេចិត្តក្នុងសមាគម
- ផ្ដល់យោបល់ និងបញ្ចេញមតិលើដំណើរការ និងការគ្រប់គ្រងរបស់សមាគម។

សមាជិកកិត្តិយស និងសមាជិកគាំទ្រ មានសិទ្ធិ៖

- ចូលរួមមហាសន្និបាតរបស់សមាគម តែមិនមានសិទ្ធិក្នុងការចូលរួមបោះឆ្នោត
- ផ្ដល់យោបល់ និងបញ្ចេញមតិលើដំណើរការ និងការគ្រប់គ្រងរបស់សមាគម។

ប្រការ១០.- អំពីការបាត់បង់សមាជិកភាព និងបុគ្គលិកភាព

ចំពោះការបាត់បង់សមាជិកភាព និងបុគ្គលិកភាពរបស់សមាគម ត្រូវបានកំណត់ក្នុងលក្ខខណ្ឌ ដូចខាងក្រោម៖

ចំពោះសមាជិកភាព៖

- ទទួលមរណភាព
- បានដាក់ពាក្យសុំលាឈប់ដោយផ្ទាល់ជាលាយលក្ខណ៍អក្សរ ដោយត្រូវដាក់ជូនទៅគណៈកម្មការប្រតិបត្តិឱ្យបាន១៥ (ដប់ប្រាំ)ថ្ងៃ មុននឹងលាឈប់
- មិនបានបង់ថវិកាសមាជិកភាព ថវិកាទ្រទ្រង់សមាគម និងថ្លៃសេវាកម្មផ្សេងៗដែល **សមាគមអ្នកផលិតអំបិលកំពត កែប** ធ្វើសម្រាប់សមាជិក ទៅតាមបទបញ្ជាផ្ទៃក្នុង និងសេចក្ដីសម្រេចរបស់មហាសន្និបាត។
- មានជាប់ពិរុទ្ធក្នុងបទល្មើសមជ្ឈិម ឬបទល្មើសព្រហ្មទណ្ឌណាមួយ ដែលមានសាលក្រម ឬសាលដីកាស្ថាពរ ដោយតុលាការក្នុងព្រះរាជាណាចក្រកម្ពុជា
- មានជំងឺវិបល្លាសស្មារតី ឬវិកលចរិត ដែលមានលិខិតបញ្ជាក់ចេញដោយមន្ទីរពេទ្យស្របច្បាប់ណាមួយនៅក្នុងព្រះរាជាណាចក្រកម្ពុជា។

ចំពោះបុគ្គលិក

- ទទួលមរណភាព
- ចប់កិច្ចសន្យាការងារ
- ដាក់ពាក្យលាឈប់ពីការងារ
- មានជាប់ពិរុទ្ធក្នុងបទល្មើសមជ្ឈិម ឬបទល្មើសព្រហ្មទណ្ឌណាមួយ ដែលមានសាលក្រម ឬសាលដីកាស្ថាពរ ដោយតុលាការក្នុងព្រះរាជាណាចក្រកម្ពុជា
- មានជំងឺវិបល្លាសស្មារតី ឬវិកលចរិត ដែលមានលិខិតបញ្ជាក់ចេញដោយមន្ទីរពេទ្យស្របច្បាប់ណាមួយនៅក្នុងព្រះរាជាណាចក្រកម្ពុជា។

ប្រការ១១.- អំពីការបញ្ឈប់ និងការជ្រើសរើស

ក្នុងករណីការបញ្ឈប់សមាជិកគណៈកម្មការប្រតិបត្តិណាមួយនោះ គណៈកម្មការប្រតិបត្តិត្រូវប្រជុំគ្នាដើម្បីជ្រើសរើសអ្នកថ្មីមកជំនួសជាបណ្ដោះអាសន្នសម្រាប់រយៈពេលយ៉ាងយូរ ៦ខែ និងបន្ទាប់មកស្នើសុំមហាសន្និបាតដើម្បីសម្រេច។

ក្នុងករណីការបញ្ឈប់សមាជិកបុគ្គលិកណាមួយនោះ គណៈកម្មការប្រតិបត្តិត្រូវប្រជុំគ្នាដើម្បីជ្រើសរើសអ្នកថ្មីមកជំនួស។

ជំពូកទី ៤
រចនាសម្ព័ន្ធគ្រប់គ្រង តួនាទី និងភារកិច្ច

ប្រការ១២.- អំពីរចនាសម្ព័ន្ធ

សមាគមអ្នកផលិតម៉ាកសម្គាល់ភូមិសាស្ត្រទំនិញអំបិលកំពត កែប មានរចនាសម្ព័ន្ធគ្រប់គ្រង ដូចខាងក្រោម៖

- **មហាសន្និបាត៖** គឺជាស្ថាប័នដឹកនាំកំពូលរបស់សមាគម មហាសន្និបាតរួមមាន៖ មហាសន្និបាតសាមញ្ញ និងមហាសន្និបាតវិសាមញ្ញ
- ទីប្រឹក្សា
- គណៈកម្មការប្រតិបត្តិ
- សវនកម្មផ្ទៃក្នុង។

ប្រការ១៣.- អំពីមហាសន្និបាតសាមញ្ញ

មហាសន្និបាតសាមញ្ញ ត្រូវរៀបចំឡើងរៀងរាល់មួយឆ្នាំម្តង ដោយមានការចូលរួមពីសមាជិកទាំងអស់របស់សមាគម តាមការអញ្ជើញរបស់ប្រធានសមាគម យ៉ាងហោចណាស់ ១៤ថ្ងៃ មុនមហាសន្និបាត។ សមាជិកកិត្តិយសមានសិទ្ធិចូលរួមក្នុងអង្គមហាសន្និបាតបាន ប៉ុន្តែពុំមានសិទ្ធិបោះឆ្នោត ឬឈរឈ្មោះឱ្យគេបោះឆ្នោតនោះទេ។ រីឯនីតិវិធី របៀបវារៈ ទីកន្លែង និងពេលវេលាជាភារកិច្ចរបស់ រដ្ឋបាល។

មហាសន្និបាតសាមញ្ញមានភារកិច្ច

- បោះឆ្នោតជ្រើសរើស សមាជិកគណៈកម្មការប្រតិបត្តិ នៅពេលចប់អាណត្តិ
- ពិនិត្យ និងវាយតម្លៃលើរបាយការណ៍ស្តីពី សកម្មភាព និងរបាយការណ៍ហិរញ្ញវត្ថុដែលបានអនុវត្តកន្លងមក
- ពិនិត្យ និងអនុម័តលើទិសដៅ គោលបំណង សកម្មភាព និងថវិកាសម្រាប់អនុវត្តនៅឆ្នាំបន្ទាប់
- ពិនិត្យ និងអនុម័តលើការធ្វើវិសោធនកម្មលក្ខន្តិកៈ បទបញ្ជាផ្ទៃក្នុង សៀវភៅបន្ទុក "**អំបិលកំពតកែប**" ឬលក្ខខណ្ឌការងារ
- ពិនិត្យ និងដោះស្រាយការងារផ្សេងៗទៀត ដែលស្នើឡើងដោយគណៈកម្មការប្រតិបត្តិ។

ប្រការ១៤.- អំពីមហាសន្និបាតវិសាមញ្ញ

ក្នុងករណីចាំបាច់ ឬពិសេស សមាគមអាចរៀបចំមហាសន្និបាតវិសាមញ្ញបាន ដោយមិនកំណត់ពេលវេលាតាមការអញ្ជើញរបស់ប្រធានសមាគម ឬតាមសំណើសុំ ២/៣ (ពីរភាគបី) នៃចំនួនសមាជិកគណៈកម្មការប្រតិបត្តិរបស់សមាគម ឬតាមសំណើរ ១/៣ (មួយភាគបី) នៃសមាជិកសកម្មរបស់សមាគម។

មហាសន្និបាតវិសាមញ្ញមានភារកិច្ច

- ពិនិត្យ ពិភាក្សាកែប្រែ និងអនុម័តលក្ខន្តិកៈ ឬសៀវភៅបន្ទុក "**អំបិលកំពតកែប**" ក្នុងករណីចាំបាច់
- ពិនិត្យ សម្រេចលើការផ្លាស់ប្តូរប្រធានសមាគម
- ពិនិត្យ និងអនុម័តលើការរំលាយសមាគម និងការបែងចែកទ្រព្យសម្បត្តិរបស់សមាគម
- ពិនិត្យ និងដោះស្រាយការងារផ្សេងៗទៀត ដែលចាំបាច់នៅក្នុងសមាគម។

ប្រការ១៥.- អំពីលក្ខណ:គតិយុត្ត

រាល់សេចក្តីសម្រេចរបស់អង្គមហាសន្និបាតទាំង ២(ពីរ)ប្រភេទ មានតម្លៃគតិយុត្តបាន លុះត្រាតែមានការអនុម័តដោយសំឡេងគាំទ្រភាគច្រើន ៥០%+១ នៃសមាជិកសកម្មដែលចូលរួម និងលើកូរ៉ុមចូលរួមក្នុងមហាសន្និបាតយ៉ាងហោចណាស់ ២/៣ (ពីរភាគបី) នៃសមាជិកសកម្ម។

ក្នុងករណីមានសំឡេងស្មើគ្នា សំឡេងរបស់ប្រធានអង្គមហាសន្និបាតមានឧត្តមានុភាព។ ប្រធានអង្គមហាសន្និបាត អាចជាប្រធានសមាគម ឬបុគ្គលដែលមានឯករាជ្យភាពតាមការជ្រើសរើសរបស់អង្គមហាសន្និបាត។

សមាជិកសកម្មត្រូវចូលរួមដោយផ្ទាល់ក្នុងមហាសន្និបាតដើម្បីបោះឆ្នោតធ្វើសេចក្តីសម្រេចចិត្តនានា ដោយមិនមានអ្នកជំនួសបាន។

ប្រការ១៦.- អំពីក្រុមប្រឹក្សា

ក្រុមប្រឹក្សាមានសមាជិកយ៉ាងតិច ៣រូប និងមានអាណត្តិ ០៥(ប្រាំ) ឆ្នាំ។ ពេលបញ្ចប់អាណត្តិនីមួយៗ សមាជិកក្រុមប្រឹក្សាមានសិទ្ធិឈរឈ្មោះសាជាថ្មី ដើម្បីមហាសន្និបាតបោះឆ្នោតផ្តល់សេចក្តីទុកចិត្ត។ ក្រុមប្រឹក្សាមានតួនាទីត្រឹមតែជាអ្នកផ្តល់យោបល់ដល់សមាគម ដោយមិនមានសិទ្ធិសម្រេចអ្វីទាំងអស់។

លក្ខណ:វិនិច្ឆ័យរបស់ក្រុមប្រឹក្សា នឹងមានចែងលម្អិតនៅក្នុងបទបញ្ជាផ្ទៃក្នុង និងសេចក្តីសម្រេចផ្សេងៗរបស់សមាគម។

ប្រការ១៧.- អំពីគណ:កម្មការប្រតិបត្តិ

គណៈកម្មការប្រតិបត្តិ មានសមាជិកយ៉ាងតិច ៧(ប្រាំពីរ)រូប និងមានអាណត្តិ ៥(ប្រាំ)ឆ្នាំ។ នៅពេលបញ្ចប់អាណត្តិនីមួយៗ សមាជិកគណៈកម្មការប្រតិបត្តិចាស់ មានសិទ្ធិឈរឈ្មោះឱ្យគេបោះឆ្នោតជាថ្មីទៀតបាន។

ចំនួនជាក់លាក់នៃគណៈកម្មការប្រតិបត្តិ នឹងស្នើឡើងដោយគណៈកម្មការប្រតិបត្តិទៅមហាសន្និបាតដើម្បីសម្រេច។

ប្រការ១៨.- អំពីសមាជិកគណ:កម្មការប្រតិបត្តិ

សមាជិកគណៈកម្មការប្រតិបត្តិ ជ្រើសតាំងឡើងតាមរយៈការបោះឆ្នោតដោយសំឡេងគាំទ្រ ៥០%+១ នៃសមាជិកសកម្មទាំងអស់ របស់សមាគមដែលបានចូលរួមមហាសន្និបាត។ គណៈកម្មការប្រតិបត្តិមានសមាសភាព ដូចខាងក្រោម៖

- ប្រធាន ១ រូប
- អនុប្រធាន ២ រូប
- រដ្ឋបាល ១ រូប
- ហេរញ្ញិក ១ រូប
- ប្រធានកម្មវិធី ១ រូប
- សមាជិក ១ រូប

នីតិវិធីនៃការបោះឆ្នោតជ្រើសតាំងគណៈកម្មការប្រតិបត្តិ នឹងមានចែងលម្អិតនៅក្នុងបទបញ្ជាផ្ទៃក្នុងសមាគម។

ប្រការ១៩.- អំពីប្រធានគណៈកម្មការប្រតិបត្តិ

ប្រធានគណៈកម្មការប្រតិបត្តិ គឺជាប្រធានសមាគម និងជាតំណាងស្របច្បាប់របស់សមាគម ដែលមានតួនាទីជាអ្នកទទួលបន្ទុកការងាររួម និងទទួលខុសត្រូវនូវគ្រប់សកម្មភាពរបស់សមាគម ដែលរួមមាន៖

- គ្រប់គ្រងការងារទូទៅ និងទទួលខុសត្រូវរួមរាល់កិច្ចការរបស់សមាគម
- ចុះហត្ថលេខាលើឯកសារ និងកិច្ចសន្យានានា
- កោះអញ្ជើញ និងរៀបចំអង្គប្រជុំ និងមហាសន្និបាត
- ដឹកនាំរៀបចំយុទ្ធសាស្ត្រ និងផ្សព្វផ្សាយផែនការរបស់សមាគម
- តំណាងឱ្យ **ស.ផ.អ.ក.ក** ក្នុងការទំនាក់ទំនងជាមួយស្ថាប័នខាងក្រៅ ដែលរួមមានទំនាក់ទំនងការងារ និងការចូលរួមប្រជុំផ្សេងៗ
- ជួយពង្រឹងសម្ពភាពសមាជិក
- ផ្ទេរសិទ្ធិទៅឱ្យអនុប្រធាន និងសមាជិកគណៈកម្មការប្រតិបត្តិដទៃទៀត ទៅតាមលំដាប់លំដោយក្នុងករណីអវត្តមាន
- ទំនាក់ទំនង និងស្វែងរកភ្នាក់ងារ ឬស្ថាប័នត្រួតពិនិត្យពីខាងក្រៅ ។

ប្រការ២០.- អំពីអនុប្រធាន

អនុប្រធានគណៈកម្មការប្រតិបត្តិ

អនុប្រធានសមាគម មានតួនាទី និងភារកិច្ច

- ធ្វើការទំនាក់ទំនងជាមួយសហគមន៍ជាតិ អង្គការជាតិ និងអង្គការអន្តរជាតិទាំងក្នុង និងក្រៅប្រទេស
- មានសិទ្ធិស្នើ និងផ្តល់យោបល់ជ្រើសរើសប្រធានផ្នែកដើម្បីធ្វើការផ្លាស់ប្តូរប្រធានផ្នែកផ្សេងៗតាមសេចក្តីត្រូវការចាំបាច់ក្នុងសមាគម
- ជាជំនួយការរបស់ប្រធាន លើការងារគ្រប់គ្រងដឹកនាំសមាគម
- ជាតំណាងរបស់ប្រធានករណីប្រធានអវត្តមាន ដែលបានផ្ទេរសិទ្ធិជាប្រធានស្តីទី និងធ្វើជារបាយការណ៍ឱ្យប្រធាននៅពេលប្រធានត្រឡប់មកវិញ។
- ក្រៅពីនេះ តួនាទីនិងភារកិច្ចលម្អិតរបស់អនុប្រធានទាំង ២(ពីរ) នឹងមានចែងលម្អិតបន្ថែមទៀតនៅក្នុងបទបញ្ជាផ្ទៃក្នុង និងសេចក្តីសម្រេចផ្សេងៗទៀតរបស់សមាគម។

ប្រការ២១.- អំពីរដ្ឋបាល/ហេរញ្ញិក

ក- អំពីរដ្ឋបាល

មានតួនាទី និងភារកិច្ចដូចខាងក្រោម៖

- គ្រប់គ្រងការងាររដ្ឋបាល ទ្រព្យសម្បត្តិ សារពើភណ្ឌ
- រៀបចំលិខិតបទដ្ឋាន និងរក្សាតម្កល់ទុកឯកសារ
- គ្រប់គ្រងការងារបុគ្គលិក
- ធ្វើកំណត់ហេតុអង្គប្រជុំនានា និងមហាសន្និបាត
- ធ្វើរបាយការណ៍បូកសរុបលទ្ធផលការងារ

ខ- អំពីហេរញ្ញិក

- គ្រប់គ្រង និងត្រួតពិនិត្យរាល់ចំណូល និងចំណាយរបស់សមាគម
- ធ្វើគម្រោងថវិកាប្រចាំឆ្នាំ និងធ្វើរបាយការណ៍ហិរញ្ញវត្ថុជូនប្រធានសមាគម ដើម្បីដាក់ជូនទៅគណៈកម្មការប្រតិបត្តិពិនិត្យ និងសម្រេចដោយមហាសន្និបាត
- សហការជាមួយសវនករពីខាងក្រៅ នៅពេលមានបេសកកម្មសវនកម្មហិរញ្ញវត្ថុរបស់សមាគម

ប្រការ២២.- ប្រធានកម្មវិធីមានតួនាទី និងភារកិច្ច (កម្មវិធីត្រួតពិនិត្យ)

- រៀបចំកម្មវិធីនានា (ត្រួតពិនិត្យអំបិលកំពតកែប) ជូនប្រធានសមាគមពិនិត្យ និងសម្រេចដោយគណៈកម្មការប្រតិបត្តិ
- រៀបចំផែនការត្រួតពិនិត្យផលិតផលអំបិលកំពតកែប សម្រាប់ដាក់ជូនគណៈកម្មការប្រតិបត្តិ
- រៀបចំ និងដំណើរការគណៈកម្មការ ឬក្រុមត្រួតពិនិត្យផ្ទៃក្នុង
- សហការជាមួយភ្នាក់ងារត្រួតពិនិត្យពីខាងក្រៅ
- រៀបចំបទដ្ឋាន (នីតិវិធី បញ្ជី ឧបករណ៍ ។ល។) ត្រួតពិនិត្យទៅតាមសៀវភៅបន្ទុក
- សហការជាមួយអនុប្រធានទាំង ២(ពីរ) ដើម្បីត្រួតពិនិត្យទិន្នន័យផលិតកម្ម និងលក់ដូរ។

ប្រការ២៣.- អំពីក្រុមសវនកម្មផ្ទៃក្នុង

សមាគមអ្នកផលិតម៉ាកសម្គាល់ភូមិសាស្ត្រទំនិញអំបិលកំពត កែប មានក្រុមសវនកម្មផ្ទៃក្នុង ដែលមានសវនករយ៉ាងតិចចំនួន ៣រូប ជ្រើសរើសដោយមហាសន្និបាត។

តួនាទី និងភារកិច្ចរបស់ក្រុមសវនកម្មផ្ទៃក្នុង

- តាមដាន ត្រួតពិនិត្យ និងវាយតម្លៃសកម្មភាពការងាររបស់គណៈកម្មការប្រតិបត្តិ និងរៀបចំរបាយការណ៍បញ្ជូនទៅឱ្យគណៈកម្មការប្រតិបត្តិ និងមហាសន្និបាត
- ត្រួតពិនិត្យរបាយការណ៍ហិរញ្ញវត្ថុ (របាយការណ៍ការចំណូល និងចំណាយរបស់សមាគម)
- ផ្តល់អនុសាសន៍ និងតម្រង់ទិសគណៈកម្មការប្រតិបត្តិលើនីតិវិធីការងារ ដើម្បីឱ្យប្រតិបត្តិទៅតាមលក្ខន្តិកៈ បទបញ្ជាផ្ទៃក្នុង គោលនយោបាយ ព្រមទាំងការសម្រេចនានា ដែលបានអនុម័តដោយមហាសន្និបាតរបស់សមាគមអ្នកផលិតម៉ាកសម្គាល់ភូមិសាស្ត្រទំនិញអំបិលកំពត កែប
- សហការជាមួយសវនកម្មខាងក្រៅ ។

ប្រការ២៤.- អំពីកិច្ចប្រជុំគណៈកម្មការប្រតិបត្តិ

គណៈកម្មការប្រតិបត្តិ ត្រូវជួបប្រជុំគ្នា ១(មួយ)ដង ក្នុងមួយខែ តាមការអញ្ជើញរបស់ប្រធានសមាគម និងអាចប្រជុំជាវិសាមញ្ញបានតាមការស្នើសុំរបស់ប្រធានសមាគម ឬ២/៣(ពីរភាគបី) នៃសមាជិកគណៈកម្មការប្រតិបត្តិ។

ប្រការ២៥.- អំពីលក្ខណៈគតិយុត្ត

រាល់សេចក្តីសម្រេចរបស់អង្គប្រជុំគណៈកម្មការប្រតិបត្តិទាំង (២ពីរ)ប្រភេទ មានតម្លៃគតិយុត្តបាន លុះត្រាតែមានការអនុម័តដោយសំឡេងគាំទ្រភាគច្រើនដាច់ខាត ៥០%+១ លើកូរ៉ុមចូលរួមក្នុងអង្គប្រជុំយ៉ាងហោចណាស់ ២/៣ (ពីរភាគបី) នៃសមាជិកគណៈកម្មការប្រតិបត្តិ។

ជំពូកទី ៥

វិធាននៃការប្តូរឈ្មោះ ឬការប្តូរសញ្ញាសម្គាល់ ឬវិសោធនកម្មលក្ខន្តិកៈ

ប្រការ២៦.- អំពីវិធាននៃការប្តូរឈ្មោះ ឬការប្តូរសញ្ញាសម្គាល់

សមាគមអ្នកផលិតម៉ាកសម្គាល់ភូមិសាស្ត្រទំនិញអំបិលកំពត កែប អាចប្តូរឈ្មោះ ឬប្តូរសញ្ញាសម្គាល់បាន តាមសំណើសុំរបស់ប្រធានសមាគម ឬតាមសំណូមពរ ២/៣ (ពីរភាគបី) នៃសមាជិកគណៈកម្មការប្រតិបត្តិរបស់សមាគម។ ការអនុម័តលើរាល់ការសម្រេចនៃការប្តូរឈ្មោះ ឬប្តូរសញ្ញាសម្គាល់របស់សមាគម គឺជាសមត្ថកិច្ចរបស់មហាសន្និបាត។

ប្រការ២៧.- អំពីការធ្វើវិសោធនកម្មលក្ខន្តិកៈ និងសៀវភៅបន្ទុក "អំបិលកំពតកែប"

លក្ខន្តិកៈ និងសៀវភៅបន្ទុករបស់ **សមាគមអ្នកផលិតម៉ាកសម្គាល់ភូមិសាស្ត្រទំនិញអំបិលកំពត កែប** អាចធ្វើវិសោធនកម្មបានតាមសំណើសុំរបស់ប្រធានសមាគម ឬតាមសំណូមពរ ២/៣ (ពីរភាគបី) នៃសមាជិកគណៈកម្មការប្រតិបត្តិរបស់សមាគម។ ការអនុម័ត លើរាល់ការសម្រេចនៃការធ្វើវិសោធនកម្មលក្ខន្តិកៈ និងសៀវភៅបន្ទុករបស់ **សមាគមអ្នកផលិតម៉ាកសម្គាល់ភូមិសាស្ត្រទំនិញអំបិលកំពត កែប** គឺជាសមត្ថកិច្ចរបស់មហាសន្និបាត។

ជំពូកទី ៦

ប្រភពធនធាន ទ្រព្យសម្បត្តិ និងការគ្រប់គ្រង

ប្រការ២៨.- អំពីប្រភពធនធាន ទ្រព្យសម្បត្តិ

សមាគមអ្នកផលិតម៉ាកសម្គាល់ភូមិសាស្ត្រទំនិញអំបិលកំពត កែប មានប្រភពមូលនិធិបានមកពី៖

- ភាគទាន ឬវិភាគទាន ឬបរិវិសទានរបស់សមាជិក
- ធនធាន និងទ្រព្យសម្បត្តិផ្ទាល់របស់សមាគម
- អំណោយស្របច្បាប់ពីរូបវន្តបុគ្គល ឬនីតិបុគ្គល
- ការបង់ថ្លៃផាកពិន័យលើការក្លែងបន្លំប្រើប្រាស់ឈ្មោះ **"អំបិលកំពតកែប"**
- ចំណូលពីប្រភពស្របច្បាប់ផ្សេងៗទៀត (ថ្លៃបដិភាគពីការលក់អំបិលកំពតកែប)

ប្រការ២៩.- អំពីការគ្រប់គ្រងធនធាន និងទ្រព្យសម្បត្តិ

រាល់ចំណូលទាំងអស់របស់ **សមាគមអ្នកផលិតម៉ាកសម្គាល់ភូមិសាស្ត្រទំនិញអំបិលកំពត កែប** ត្រូវគ្រប់គ្រងដោយហេរញ្ញិក របស់សមាគមដោយមានការចុះហត្ថលេខាយល់ព្រមពីប្រធានសមាគម។ ចំណូលជាសាច់ប្រាក់ ឬមូលប្បទានប័ត្រទាំងអស់ ត្រូវបញ្ចូលទៅក្នុងគណនីធនាគារស្របច្បាប់ណាមួយរបស់សមាគមនៅក្នុងព្រះរាជាណាចក្រកម្ពុជាទៅតាមការសម្រេចរបស់គណៈកម្មការប្រតិបត្តិ។

ថវិកាអាចរក្សាទុកមួយចំនួននៅក្នុងបេឡារបស់ **សមាគមអ្នកផលិតម៉ាកសម្គាល់ភូមិសាស្ត្រទំនិញអំបិលកំពត កែប** សម្រាប់ប្រើប្រាស់ជាការចាំបាច់ក្នុងសមាគមតាមការកំណត់របស់គណៈកម្មការប្រតិបត្តិ។

រាល់ការដកសាច់ប្រាក់ ឬមូលប្បទានប័ត្រពីធនាគារ ត្រូវមានការចុះហត្ថលេខារបស់ហេរញ្ញិក និងប្រធាន **សមាគមអ្នកផលិតម៉ាកសម្គាល់ភូមិសាស្ត្រទំនិញអំបិលកំពត កែប** ឬអាចផ្ទេរសិទ្ធិទៅឱ្យរូបវន្តបុគ្គល ដែលជាសមាជិកគណៈកម្មការប្រតិបត្តិតាម ការផ្ទេរសិទ្ធិជាលាយលក្ខណ៍អក្សរពីសាមីខ្លួនដែលមានសិទ្ធិ។

ជំពូកទី ៧
ការផ្អាកសកម្មភាព ការរំលាយសមាគម ការចាត់ចែងធនធាន និងទ្រព្យសម្បត្តិ

ប្រការ៣០.- អំពីការផ្អាកសកម្មភាពសមាគម

មានតែមហាសន្និបាតតែ ១(មួយ)គត់ ដែលអាចសម្រេចក្នុងការផ្អាកសកម្មភាព **សមាគមអ្នកផលិតម៉ាកសម្គាល់ភូមិសាស្ត្រទំនិញអំបិលកំពត កែប** នេះបាន។ មុនពេលសមាគមត្រូវបានផ្អាកសកម្មភាព មហាសន្និបាតត្រូវរៀបចំបង្កើតគណៈកម្មការមួយដើម្បីគ្រប់គ្រងនូវទ្រព្យសម្បត្តិរបស់សមាគម។

ប្រការ៣១.- អំពីការរំលាយសមាគម

មានតែមហាសន្និបាតតែ ១(មួយ)គត់ ដែលអាចសម្រេចក្នុងការរំលាយ **សមាគមអ្នកផលិតម៉ាកសម្គាល់ភូមិសាស្ត្រទំនិញអំបិលកំពត កែប** នេះបាន។ មុនពេលសមគមត្រូវបានរំលាយមហាសន្និបាតត្រូវរៀបចំបង្កើតគណៈកម្មការមួយដើម្បីជម្រះបញ្ជីរបស់សមាគម។ ការសម្រេចចិត្តក្នុងការរំលាយសមាគម អាចធ្វើទៅបានលុះត្រាតែមានសម្លេងយល់ព្រមពីសមាជិកសកម្មចំនួនចាប់ពី ៨០% ឡើងទៅ។

ប្រការ៣២.- អំពីចាត់ចែងទ្រព្យសម្បត្តិ

រាល់ទ្រព្យសម្បត្តិរបស់ **សមាគមអ្នកផលិតម៉ាកសម្គាល់ភូមិសាស្ត្រទំនិញអំបិលកំពត កែប** ដែលនៅសល់ក្រោយពីជម្រះបំណុលស្របច្បាប់របស់ សមាគមរួចត្រូវប្រគល់ជូនសមាគមជាតិកាកបាទក្រហមកម្ពុជា ឬសមាគមអង្គការដែលមានគោលបំណងប្រហាក់ប្រហែលនឹង **សមាគមអ្នកផលិតម៉ាកសម្គាល់ភូមិសាស្ត្រទំនិញអំបិលកំពត កែប**។ សមាជិកនិងបុគ្គលិកសមាគមទាំងអស់ក៏ត្រូវរំសាយផងដែរ នៅពេលដែលសមាគមត្រូវបានរំលាយ។

ជំពូកទី ៨
អវសានប្បញ្ញត្តិ

ប្រការ៣៣.-

រាល់បទប្បញ្ញត្តិទាំងឡាយណារបស់ **សមាគមអ្នកផលិតម៉ាកសម្គាល់ភូមិសាស្ត្រទំនិញអំបិលកំពត កែប** ដែលមានខ្លឹមសារផ្ទុយពីលក្ខន្តិកៈនេះនឹងត្រូវទុកជានិរាករណ៍។

ប្រការ៣៤.-

សមាគមអ្នកផលិតម៉ាកសម្គាល់ភូមិសាស្ត្រទំនិញអំបិលកំពត កែប ត្រូវធ្វើសកម្មភាពដោយអនុវត្តឱ្យស្របតាមលក្ខន្តិកៈរបស់ខ្លួន ដូចដែលបានតម្កល់ទុកនៅក្រសួងមហាផ្ទៃ ស្របតាមច្បាប់ស្តីពី សមាគម និងអង្គការមិនមែនរដ្ឋាភិបាល និងលិខិតបទដ្ឋានគតិយុត្តនានាជាធរមាន។

ប្រការ៣៥.-

លក្ខន្តិកៈរបស់ **សមាគមអ្នកផលិតម៉ាកសម្គាល់ភូមិសាស្ត្រទំនិញអំបិលកំពត កែប** មានសុពលភាពគតិយុត្តចាប់ពីថ្ងៃចុះហត្ថលេខានេះតទៅ។

ថ្ងៃ.....ធន្ទ..១៩.រោច...ខែ....ផល្គុន....ឆ្នាំខាល ពស.២៥៦៦

ថ្ងៃទី ២០ ខែ មីនា ឆ្នាំ២០២៣

ជ.គណៈកម្មការប្រតិបត្តិ

ប្រធាន

ប៊ុន ណារិន

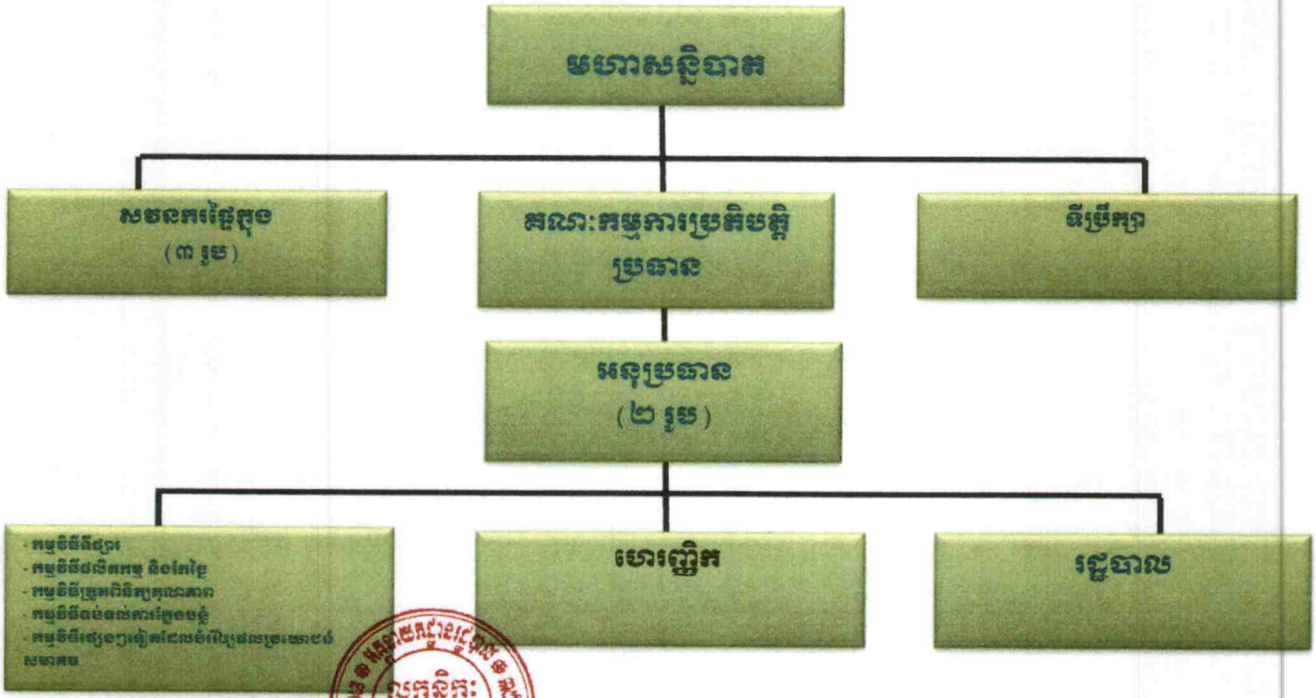
បានតម្កល់ទុកលក្ខន្តិកៈ
របស់
សមាគមអ្នកផលិតម៉ាកសម្គាល់ភូមិសាស្ត្រទំនិញអំបិលកំពត កែប
ដែលបានចុះបញ្ជីនៅក្រសួងមហាផ្ទៃ តាមប្រកាស
លេខៈ២៤៤៥៥.ប្រ.ក ចុះថ្ងៃទី២០ខែមេសាឆ្នាំ ២០២៣។
រាជធានីភ្នំពេញ. ថ្ងៃទី២០..ខែមេសាឆ្នាំ ២០២៣
នាយកដ្ឋានកិច្ចការសមាគម និងគណបក្សនយោបាយ
ប្រធាន

ឈឹម ភាព

ព្រះរាជាណាចក្រកម្ពុជា
ជាតិ សាសនា ព្រះមហាក្សត្រ

រចនាសម្ព័ន្ធ
សមាគមអ្នកផលិតម៉ាកសម្គាល់ភូមិសាស្ត្រអំបិលកំពត កែប (ស.ផ.អ.ក.ក)

Association of Geographical Indication Kampot-Kep Salt (AGIKS)



ថ្ងៃ....ចន្ទ.១៤.រោច...ខែ...ផល្គុន.....ឆ្នាំខាល ពស.២៥៦៦

ថ្ងៃទី ២០ ខែ មីនា ឆ្នាំ២០២៣

ជ.គណៈកម្មការប្រតិបត្តិ

ប្រធាន

ប៊ុន ណារិន

ព្រះរាជាណាចក្រកម្ពុជា

ជាតិ សាសនា ព្រះមហាក្សត្រ

ឧបសម្ព័ន្ធ

សមាគមអ្នកផលិតម៉ាកសម្គាល់ភូមិសាស្ត្រទំនិញអំបិលកំពត កែប (ស.ផ.អ.ក.ក)

Association of Geographical Indication Kampot-Kep Salt (AGIKS)

ក/សញ្ញាសម្គាល់

ខ/ត្រា

ថ្ងៃ.....ចន្ទ..១៨.រោច.....ខែ....ផល្គុន.....ឆ្នាំខាល ពស.២៥៦៦

ថ្ងៃទី ២០ ខែ មីនា ឆ្នាំ២០២៣

ជ.គណៈកម្មការប្រតិបត្តិ

ប្រធាន

ប៊ុន ណារិន

ព្រះរាជាណាចក្រកម្ពុជា
ជាតិ សាសនា ព្រះមហាក្សត្រ

ឧបសម្ព័ន្ធ ស្តីពី សមាសភាព
សមាគមអ្នកផលិតម៉ាកសម្គាល់ភូមិសាស្ត្រអំបិលកំពត កែប (ស.ផ.អ.ក.ក)
Association of Kampot-Kep Salt Producers (AGIKS)

ក/ទីប្រឹក្សា		
ល.រ	ឈ្មោះ	តួនាទី
១		
២		
៣		

ខ/គណៈកម្មការប្រតិបត្តិ		
ល.រ	ឈ្មោះ	តួនាទី
១	លោក ប៊ុន ណារិន	ប្រធានសមាគម
២	លោក ប៊ុន ច័ន្ទតារា	អនុប្រធានសមាគម
៣	លោកស្រី ប៉ាក ពៅ	អនុប្រធានសមាគម
៤	លោក អ៊ុយ ហាន់	សមាជិក
៥	លោកស្រី សែម សារ៉ន	សមាជិក
៦	លោក ស៊ីន ណួន	សមាជិក
៧	លោក ណុប សារ៉េត	សមាជិក
៨	លោក ស៊ីម សុខុម	សមាជិក
៩	លោក ចឹក ច័ន្ទរ័ត្ន	សមាជិក
១០	លោក ឡេហ្ស៊ី សេបាសស្ទៀន	សមាជិក
១១	លោក ចិក ឧត្តម	សមាជិក

គ/សវនករផ្ទៃក្នុង		
ល.រ	ឈ្មោះ	តួនាទី
១	លោក គង់ សុខុទ្ធី	សវនករផ្ទៃក្នុង
២	លោក សេម វិចិត្រ	សវនករផ្ទៃក្នុង
៣	លោក កែវ ចាន់ថេត	សវនករផ្ទៃក្នុង

ថ្ងៃ.....ចន្ទ..១៤.រោច...ខែ.....ផល្គុន...ឆ្នាំខាល ពស.២៥៦៦

ថ្ងៃទី ២០ ខែ មីនា ឆ្នាំ២០២៣

ជ.គណៈកម្មការប្រតិបត្តិ

ប្រធាន

ប៊ុន ណារិន

ព្រះរាជាណាចក្រកម្ពុជា

ជាតិ សាសនា ព្រះមហាក្សត្រ

ឧបសម្ព័ន្ធ ស្តីពី សមាសភាព

សមាគមអ្នកផលិតម៉ាកសម្គាល់ភូមិសាស្ត្រទំនិញអំបិលកំពត កែប (ស.ផ.អ.ក.ក)

Association of Kampot-Kep Salt Producers (AGIKS)

ក/ទីប្រឹក្សា		
ល.រ	ឈ្មោះ	តួនាទី
១		
២		
៣		
ខ/គណៈកម្មការប្រតិបត្តិ		
ល.រ	ឈ្មោះ	តួនាទី
១	លោក ប៊ុន ណារិន	ប្រធានសមាគម
២	លោក ប៊ុន ច័ន្ទតារា	អនុប្រធានសមាគម
៣	លោកស្រី ប៉ាក ពៅ	អនុប្រធានសមាគម
៤	លោក អ៊ុយ ហាន់	សមាជិក
៥	លោកស្រី សែម សារ៉ន	សមាជិក
៦	លោក ស៊ីន ណួន	សមាជិក
៧	លោក ណុប សារ៉េត	សមាជិក
៨	លោក ស៊ឹម សុខុម	សមាជិក
៩	លោក ចឹក ច័ន្ទរ័ត្ន	សមាជិក
១០	លោក ឡេហ្សី សេបាសស្ទៀន	សមាជិក
១១	លោក ចិក ឧត្តម	សមាជិក
គ/សវនករផ្ទៃក្នុង		
ល.រ	ឈ្មោះ	តួនាទី
១	លោក គង់ សុវុទ្ធី	សវនករផ្ទៃក្នុង
២	លោក សេម វិចិត្រ	សវនករផ្ទៃក្នុង
៣	លោក កែវ ចាន់ថេត	សវនករផ្ទៃក្នុង

ថ្ងៃ.....ចន្ទ..១៤.រោច...ខែ.....ផល្គុន...ឆ្នាំខាល ពស.២៥៦៦

ថ្ងៃទី ២០ ខែ មីនា ឆ្នាំ២០២៣

ជ.គណៈកម្មការប្រតិបត្តិ

ប្រធាន

ប៊ុន ណារិន

ព្រះរាជាណាចក្រកម្ពុជា
ជាតិ សាសនា ព្រះមហាក្សត្រ

ក្រសួងពាណិជ្ជកម្ម
អគ្គនាយកដ្ឋានសេវាពាណិជ្ជកម្ម
នាយកដ្ឋានកម្មសិទ្ធិបញ្ញា

ពាក្យស្នើសុំចុះបញ្ជីម៉ាកសម្គាល់ភូមិសាស្ត្រទំនិញ
APPLICATION FOR GEOGRAPHICAL INDICATION REGISTRATION

(សម្រាប់មន្ត្រីប្រើប្រាស់ប៉ុណ្ណោះ)	
លេខដាក់ពាក្យ:	
កាលបរិច្ឆេទដាក់ពាក្យ:	
លេខចុះបញ្ជី:	
កាលបរិច្ឆេទចុះបញ្ជី:	

ផ្នែកទី១: **អ្នកស្នើសុំ** (ម្ចាស់ម៉ាក)

អ្នកស្នើសុំដំបូងត្រូវបំពេញផ្នែកនេះ

ក- អ្នកស្នើសុំ

(ក) ឈ្មោះ: **សមាគមអ្នកផលិតម៉ាកសម្គាល់ភូមិសាស្ត្រទំនិញអំបិលកំពត កែប**

ជាអក្សរឡាតាំង: ASSOCIATION OF GEOGRAPHICAL INDICATION KAMPOT-KEP SALT PRODUCERS

(ខ) អាសយដ្ឋាន: ផ្ទះលេខ ០០១ ផ្លូវលំ ភូមិទ្វីខាងត្បូង សង្កាត់អណ្ដូងខ្មែរ ក្រុងកំពត ខេត្តកំពត ប្រទេស កម្ពុជា

ជាអក្សរឡាតាំង: House# 001, Plov Lum, Tvi Khang tboung village, Sangkat Andoung Khmer, Krong Kampot, Kampot province, Cambodia.

លេខទូរសព្ទ : 012 330 070 លេខទូរសារ : .... អ៊ីម៉ែល: kamdaff@gmail.com

(គ) សញ្ជាតិ/ប្រទេស: ខ្មែរ

ខ- ភ្នាក់ងារទំនាក់ទំនងក្នុងប្រទេសកម្ពុជា

អ្នកដែលទទួលបានសិទ្ធិជាភ្នាក់ងារតំណាងក្នុងប្រទេស

(ក) ឈ្មោះ និងអាសយដ្ឋានទំនាក់ទំនង:

....

លេខទូរសព្ទ:.......................លេខទូរសារ:........................ អ៊ីម៉ែល: ....

(ខ) លេខចុះបញ្ជី នៃភ្នាក់ងារក្នុងប្រទេស (នៅពេលអនុវត្ត): ....

ផ្នែកទី ២: ព័ត៌មានលម្អិតអំពី ពាក្យស្នើសុំម៉ាកសម្គាល់ភូមិសាស្ត្រទំនិញ

(**សម្គាល់:** គំរូម៉ាកសម្គាល់ភូមិសាស្ត្រទំនិញចំនួន១៥ ត្រូវភ្ជាប់មកជាមួយនឹងពាក្យស្នើសុំនេះ)

អំបិលកំពតកែប **KAMPOT-KEP SALT**

(ក) ឈ្មោះទំនិញ និងម៉ាកសម្គាល់ភូមិសាស្ត្រទំនិញ: **Kampot-Kep salt**

(ខ) ប្រភេទទំនិញ: Salt, Calcium salts, rock salt, salt flower, and edible salt.

(គ) ចំណាត់ថ្នាក់ នៃទំនិញ: 30

(ឃ) លេខកូដវីយ៉ែន ....

....

(ង) ការពិពណ៌នា អំពីទំនិញសម្គាល់ភូមិសាស្ត្រ:

"អំបិលកំពតកែប" ជាអំបិលដែលកែច្នៃចេញពីទឹកសមុទ្រ និងប្រមូលផលតាមបែបប្រពៃណីដោយដៃ ដែលផ្ទុកទៅដោយសូដ្យូមក្លរ និងសំបូរសារជាតុខនិចសំខាន់ៗ ព្រមទាំងសារជាតុចាំបាច់មួយចំនួនទៀតសម្រាប់ជីវិតមនុស្ស និងសត្វ និងមាន ៣ ប្រភេទដូចខាងក្រោម៖

- **អំបិលគ្រួស៖** ជាប្រភេទអំបិលគ្រួស ដែលផលិតផ្ទាល់ចេញពីស្រែបណ្ដុះ
- **អំបិលម៉ដ្ឋ៖** ជាប្រភេទអំបិល ដែលផលិតចេញពីការយកអំបិលគ្រួសទៅកិន
- **ផ្កាអំបិល៖** ជាប្រភេទអំបិលដែលប្រមូលពីផ្ទៃទឹកខាងលើនៃស្រែបណ្ដុះ

ផ្នែកទី ៣: តំបន់ភូមិសាស្ត្រទំនិញ

(ក) ការកំណត់តំបន់

ការកំណត់តំបន់ភូមិសាស្ត្រនៃការផលិត និងការវេចខ្ចប់ម៉ាកសម្គាល់ភូមិសាស្ត្រទំនិញ **"អំបិលកំពតកែប"** មានខេត្តចំនួន ២ ដូចខាងក្រោម៖

➢ **ខេត្តកំពត៖**

ឈ្មោះតំបន់	ឈ្មោះស្រុក/ក្រុង	ឈ្មោះឃុំ/សង្កាត់
១. បឹងរូង១	ទឹកឈូ	ជុំគ្រៀល
		កណ្ដោល
		កំពង់សំរោង
		ត្រពាំងព្រីង

ឈ្មោះតំបន់	ឈ្មោះស្រុក/ក្រុង	ឈ្មោះឃុំ/សង្កាត់
២. បឹងរូង២	ទឹកឈូ	ជុំគ្រៀល
៣. សេះស	ទឹកឈូ	កូនសត្វ
		ត្រពាំងសង្កែ
៤. បឹងទូក	បូកគោ	បឹងទូក
៥. ត្រើយកោះ	ក្រុងកំពត	ត្រើយកោះ
៦. កំពង់ត្រាច	កំពង់ត្រាច	ឬស្សីស្រុកខាងលិច
		ឬស្សីស្រុកខាងត្បូង

- **ខេត្តកែប៖** ស្រុកដំណាក់ចង្អើរ និងក្រុងកែប។

(ខ) ការពិពណ៌នា អំពីចរិតលក្ខណៈពិសេសដោយឡែក នៃតំបន់ដែលបានកំណត់

ចរិកលក្ខណៈពិសេសដោយឡែករបស់ "អំបិលកំពតកែប" មានដូចខាងក្រោម៖

ល.រ	ប្រភេទអំបិល	ទំហំគ្រាប់	ពណ៌	ក្លិន	រសជាតិ	សំណើម
១	អំបិលគ្រួស	ចាប់ពី ២-១៥មីលីម៉ែត្រ	ស ឬសស្រអាប់ បន្តិច ដែលមាន ឯកសណ្ឋាន ភាពល្អ	ទឹកសមុទ្រ តិចៗពី ធម្មជាតិ	. ប្រៃពីតិចទៅល្មម . ប្រៃជាប់មាត់បានយូរ	តិចជាង ឬស្មើ ១២%
២	អំបិលម៉ដ្ឋ	ចាប់ពី ១០០-៧០០មីក្រុង	ស ឬសស្រអាប់ បន្តិច ដែលមាន ឯកសណ្ឋាន ភាពល្អ	ទឹកសមុទ្រ តិចៗពី ធម្មជាតិ	. ប្រៃពីល្មមទៅខ្លាំងលឿន . ប្រៃជាប់មាត់បានយូរ	
៣	ផ្កាអំបិល	ចាប់ពី ៥០០-២០០០មីក្រុង	ស ឬសស្រអាប់ បន្តិច ដែលមាន ឯកសណ្ឋាន ភាពល្អ	ទឹកសមុទ្រ តិចៗពី ធម្មជាតិ	. ប្រៃពីល្មមទៅខ្លាំងលឿន . ប្រៃជាប់មាត់បានយូរ	

- សារជាតុបន្ថែមផ្សេងៗ អាចប្រើប្រាស់បានទៅតាមលក្ខខណ្ឌតម្រូវនៃច្បាប់ជាតិ ឬប្រទេសនាំចេញ
- គ្រប់ប្រភេទអំបិលទាំងអស់ មិនត្រូវមានឆ្លងនូវសារជាតុគីមីពុល (ថ្នាំសម្លាប់ស្មៅ ថ្នាំសម្លាប់សត្វល្អិត ថ្នាំកម្ចាត់ជំងឺ និងថ្នាំកម្ចាត់ផ្សិត) និងអ៊ីជ្រូកាប្អូរ

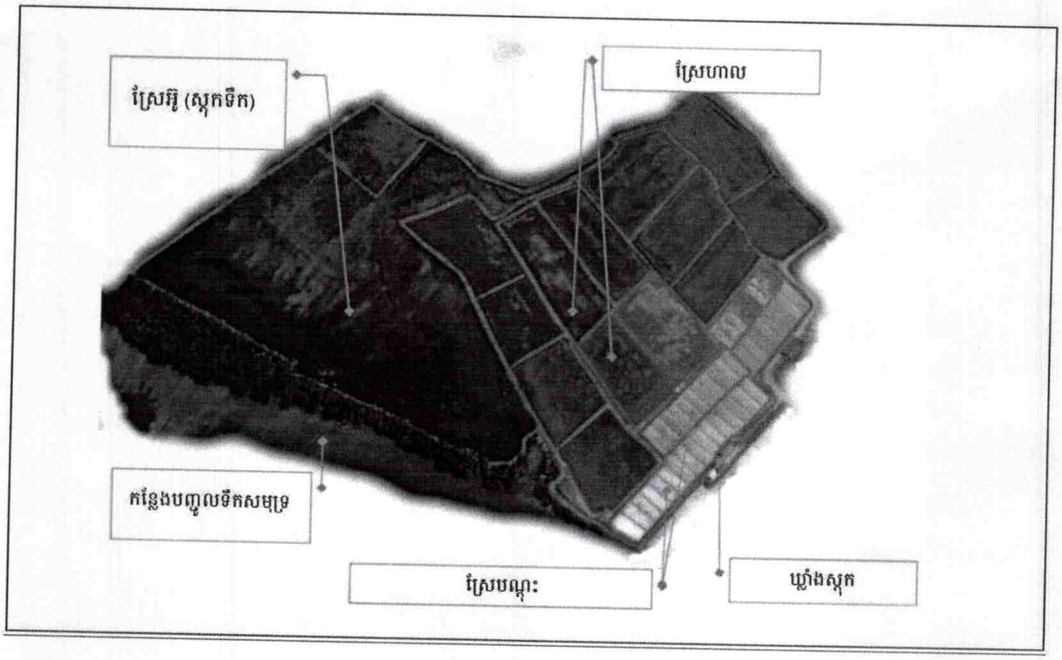
I- ការពិពណ៌នា អំពីវិធីសាស្ត្រផលិត

ពិពណ៌នាអំពីវិធី នៃការប្រមូលទំនិញ វត្ថុធាតុដើម និងទំនិញដែលត្រូវបានកែច្នៃ៖

ការផលិត "អំបិលកំពតកែប" ចែកចេញជា ៤ ដំណាកកាលធំៗ ដូចខាងក្រោម៖

- **ដំណាក់កាលទី ១៖** ការរៀបចំស្រែ
- **ដំណាក់កាលទី ២៖** ការក្រុងទឹក

- **ដំណាក់កាលទី ៣៖** ការបញ្ចូល និងហាលទឹក
- **ដំណាក់កាលទី ៤៖** ការកំណត់គុណភាពទឹក និងការចាប់ផ្តើមផលិតអំបិល (ព័ត៌មានលម្អិតនៃការ ផលិត **"អំបិលកំពតកែប"** ដូចមានពិពណ៌នាលម្អិតនៅក្នុងសៀវភៅបន្ទុកម៉ាកសម្គាល់ភូមិសាស្ត្រទំនិញ **"អំបិលកំពតកែប"** ដែលមានភ្ជាប់មកជាមួយ)។



គម្រូររចនាសម្ព័ន្ធស្រែអំបិល

II- សមាសធាតុ ឬឯកសារបង្ហាញពីទំនាក់ទំនងរវាងប្រភពដើមភូមិសាស្ត្រ និងគុណភាពទំនិញ

(ក) សមាសធាតុដែលបញ្ជាក់អំពីគុណភាព កិត្តិស័ព្ទ និង/ឬ ចរិតលក្ខណៈផ្សេងៗទៀតនៃទំនិញសម្គាល់ភូមិសាស្ត្រ

ដោយយោងទៅតាមលទ្ធផលនៃការសិក្សាទៅលើ "ប្រវត្តិ និងគុណភាពពិសេសរបស់ "អំបិលកំពតកែប" បានបញ្ជាក់ថា៖

- ផលិតកម្មអំបិលនៅកម្ពុជាមានប្រវត្តិតាំងពីរាប់ពាន់ឆ្នាំមកហើយ
- មានភស្តុតាង និងឯកសារមួយចំនួនបានបង្ហាញថាអំបិលនៅទឹកដីកម្ពុជា មានតាំងពីសតវត្សទី ៧ មកម្ល៉េះ
- អំបិលដែលផលិតមាន ៣ ប្រភេទ រួមមាន អំបិលគ្រួស អំបិលម៉ដ្ឋ និងផ្កាអំបិល
- អំបិលមានផលិតនៅតំបន់កំពតកែបតាំងពីសម័យអាណានិគមនិយមបារាំងមកម្ល៉េះ (នៅក្នុងកំឡុងឆ្នាំ ១៩៣០-១៩៤០)
- នៅកម្ពុជាក្នុងពេលបច្ចុប្បន្ន មានតែតំបន់កំពត និងកែបប៉ុណ្ណោះដែលមានផលិតអំបិល។
- **"អំបិលកំពតកែប"** មានគុណភាពពិសេស ដែលមានលក្ខណៈផ្សារភ្ជាប់ទៅនឹងតំបន់ភូមិសាស្ត្រ (ប្រភេទដី) ឬ/និង ទេពកោសល្យរបស់អ្នកផលិត ដោយអាស្រ័យទៅតាមប្រភេទអំបិល។

(ខ) ទំនាក់ទំនងរវាងតំបន់ភូមិសាស្ត្រ និងកត្តាធម្មជាតិនៃទំនិញសម្គាល់ភូមិសាស្ត្រ ដូចជា ដី អាកាសធាតុ

- តាមលទ្ធផលវិភាគដីនៃតំបន់ផលិតកម្មទាំង ៧ នៃខេត្តកំពត និងខេត្តកែប បានបង្ហាញយ៉ាងច្បាស់ថា ដីស្រែបណ្ដុះ គឺជាប្រភេទដីល្បាយខ្សាច់។ ដីប្រភេទនេះមានឥទ្ធិពលទៅលើគុណភាពពិសេសរបស់ **"អំបិលកំពតកែប"** ដូចដែលមានរៀបរាប់នៅក្នុងចំណុចទី ៤ នៃសៀវភៅបន្ទុក។
- អាកាសធាតុនៅតំបន់កំពត និងកែប ដែលមានការជាប់ទាក់ទងទៅនឹងសមុទ្រចិនខាងត្បូង បានផ្ដល់នូវបរិយាកាសដ៏ល្អសម្រាប់ការផលិត **"អំបិលកំពតកែប"** ដោយប្រើប្រាស់នៅកំដៅព្រះអាទិត្យ។
- នៅតាមតំបន់ផលិតកម្ម "អំបិលកំពតកែប" មានសំបូរទៅដោយព្រៃដើមកោងកាង ដែលមានលក្ខណៈអំណោយផលដល់គុណភាពទឹកសមុទ្រ ដែលជាវត្ថុធាតុដើមដ៏សំខាន់ប្រើប្រាស់សម្រាប់ផលិតប្រភេទអំបិលគ្រួស និងផ្កាអំបិល។

III- វិធីសាស្ត្រត្រួតពិនិត្យទំនិញសម្គាល់ភូមិសាស្ត្រ

(ក) វិធីសាស្ត្រត្រួតពិនិត្យទំនិញសម្គាល់ភូមិសាស្ត្រ

សមាគមអ្នកផលិតម៉ាកសម្គាល់ភូមិសាស្ត្រទំនិញអំបិលកំពត កែប បានកំណត់នូវវិធីសាស្ត្រត្រួតពិនិត្យម៉ាកសម្គាល់ភូមិសាស្ត្រទំនិញ **"អំបិលកំពតកែប"** ចំនួន ៣ ដូចខាងក្រោម៖

- **ស្វ័យត្រួតពិនិត្យ៖** គឺជាការត្រួតពិនិត្យដែលធ្វើឡើងដោយផលិតករខ្លួនឯង។ ផលិតករ ត្រូវយល់ដឹងឱ្យបានច្បាស់អំពីសៀវភៅបន្ទុក **"អំបិលកំពតកែប"** ហើយធ្វើយ៉ាងណាឱ្យប្រាកដថា ការអនុវត្តគឺស្របតាមសៀវភៅបន្ទុក។
- **ត្រួតពិនិត្យផ្ទៃក្នុង៖** គឺជាការត្រួតពិនិត្យដែលធ្វើឡើងដោយ សមាគមអ្នកផលិតម៉ាកសម្គាល់ភូមិសាស្ត្រទំនិញអំបិលកំពត កែប។
- **ត្រួតពិនិត្យពីខាងក្រៅ៖** គឺជាការត្រួតពិនិត្យដែលធ្វើឡើងដោយស្ថាប័នឯករាជ្យដែលបានការទទួលស្គាល់ស្របតាមច្បាប់ស្ដីពី **"ម៉ាកសម្គាល់ភូមិសាស្ត្រទំនិញ"** ក្នុងប្រទេសកម្ពុជា។

(ខ) ឈ្មោះ និងអាសយដ្ឋានរបស់អង្គភាពឯករាជ្យចេញវិញ្ញាបនបត្រពីខាងក្រៅ ....
....

លេខទូរសព្ទ:......................លេខទូរសារ:..............អ៊ីម៉ែល:....................................

IV- ព័ត៌មាន ស្ដីពីស្លាកសញ្ញានៃទំនិញសម្គាល់ភូមិសាស្ត្រ

ការធ្វើស្លាកសញ្ញា **"អំបិលកំពតកែប"** អាចដាក់ឈ្មោះ **"អំបិលកំពតកែប"** ជាភាសាខ្មែរ និងអាចមានភាសាដទៃទៀត។ ចំពោះទំហំរបស់វាអាចធំ ឬបំផុតបើប្រៀបធៀបជាមួយអក្សរដទៃទៀតនៅក្នុងស្លាកសញ្ញា។ ចំពោះពាក្យ **"ម៉ាកសម្គាល់ភូមិសាស្ត្រទំនិញ"** អាចដាក់នៅជិតឈ្មោះ **"អំបិលកំពតកែប"** ជាភាសាតែមួយដូចគ្នានឹង **"អំបិលកំពតកែប"**។

ស្លាកយីហោដែលអាចមើលឃើញរួមមាន៖

- ចំណែកនៃស្លាកសញ្ញាទំនិញសម្គាល់ភូមិសាស្ត្រ **"អំបិលកំពតកែប"**
- ស្លាកសញ្ញាទំនិញសម្គាល់ភូមិសាស្ត្រ **"អំបិលកំពតកែប"**

- អាចដាក់ស្លាកសញ្ញាទំនិញសម្គាល់ភូមិសាស្ត្ររបស់ប្រទេសផ្សេងៗទៀត ឬមួយក្រុមប្រទេសដែល **"អំបិលកំពតកែប"** បានចុះបញ្ជីការពារជាទំនិញសម្គាល់ភូមិសាស្ត្រ ប្រសិនបើមាន។
- ស្លាកសញ្ញាសារជាតុបន្ថែម (អ៊ីយ៉ូត) (ក្នុងករណីមានការដាក់សារជាតុបន្ថែម តាមច្បាប់ជាតិ ឬប្រទេសនាំចេញ)។

ក្នុងករណីមិនមានលេខឡូតិ៍នៅលើសំបកវេចខ្ចប់ ប្រតិបត្តិករអាចដាក់លេខឡូតិ៍ នៅលើស្លាកសញ្ញា **"អំបិលកំពតកែប"** ដើម្បីជាជំនួយសម្រាប់ធ្វើឱ្យប្រាកដ ដល់ការស្វែងរកតឹកតាងនៃផលិតផល។

V- ឯកសារដែលត្រូវភ្ជាប់មកជាមួយពាក្យស្នើសុំ

(ក) លក្ខន្តិកៈ និងបទបញ្ជាផ្ទៃក្នុងរបស់សមាគមសម្គាល់ភូមិសាស្ត្រទំនិញៈ (១ច្បាប់)
(ខ) លិខិតចុះបញ្ជីសមាគមសម្គាល់ភូមិសាស្ត្រទំនិញ នៅក្រសួងមហាផ្ទៃៈ (១ច្បាប់)
(គ) សៀវភៅបន្ទុកៈ (១ច្បាប់)
(ឃ) ផែនទី នៃតំបន់ផលិតកម្មៈ (១ច្បាប់)
(ង) ឯកសារបង្ហាញពីប្រព័ន្ធតាមដានតឹកតាងដើម្បីបញ្ជាក់ថាទំនិញ មានប្រភពពីតំបន់ភូមិសាស្ត្រៈ (១ច្បាប់)
(ច) ចំពោះម៉ាកសម្គាល់ភូមិសាស្ត្រទំនិញបរទេស ត្រូវបង្ហាញភស្តុតាងពីកិច្ចការពារនៅក្នុងប្រទេសដើម
(ឆ) ឯកសាររៀបរាប់ពីផែនការត្រួតពិនិត្យៈ (១ច្បាប់)
(ជ) ឯកសារពាក់ព័ន្ធនឹងកាតាឡុកទណ្ឌកម្មៈ (១ច្បាប់)
(ឈ) របាយការណ៍ត្រួតពិនិត្យផ្ទៃក្នុង និងត្រួតពិនិត្យពីខាងក្រៅៈ (១ច្បាប់)
(ញ) បញ្ជីគណនេយ្យផលិតផលៈ (១ច្បាប់)
(ដ) ពាក្យស្នើសុំចូលជាសមាជិកជាសមាជិកសមាគម និងកិច្ចសន្យា : (១ច្បាប់)
(ឋ) ផែនការត្រួតពិនិត្យៈ (១ច្បាប់)
(ឌ) ឯកសារពាក់ព័ន្ធផ្សេងៗទៀត ដែលតម្រូវដោយនាយកដ្ឋានកម្មសិទ្ធិបញ្ញាៈ (១ច្បាប់) (បើមាន)
(ណ) វិក័យប័ត្រទូទាត់ថ្លៃសេវាកម្មៈ (១ច្បាប់)

VI- ឯកសារផ្សេងៗទៀត

…….

…….

VII- ហត្ថលេខារបស់អ្នកស្នើសុំ ឬភ្នាក់ងារតំណាង

(ក) ហត្ថលេខាៈ [signature] (Stamp)
(ខ) ឈ្មោះអ្នកចុះហត្ថលេខាៈ ប៉ង សារ៉ែន
(គ) តួនាទីៈ ប្រធានសមាគម
(ឃ) ថ្ងៃ/ខែ/ឆ្នាំៈ ១៩ មេសា ២០២៣