

ព្រះរាជាណាចក្រកម្ពុជា  
ជាតិ សាសនា ព្រះមហាក្សត្រ

២០២៣ ៩៩៩៩



សៀវភៅបង្ក្រាបម៉ាកសម្គាល់ភូមិសាស្ត្រទំនិញ  
“ទឹកត្រីកំពតកែប”

ទឹកត្រីកំពតកែប តំណក់នៃសេដ្ឋកិច្ច

រៀបចំ និងអនុម័តដោយ៖ សមាគមអ្នកផលិតទឹកត្រីកំពតកែប

ថ្ងៃទី២៨ ខែមីនា ឆ្នាំ២០២៣

## មាតិកា

1. អ្នកស្នើសុំចុះបញ្ជី .....	1
2. ឈ្មោះផលិតផល .....	1
3. ប្រភេទផលិតផល .....	1
4. ការពិពណ៌នាអំពីផលិតផល .....	1
5. តំបន់ភូមិសាស្ត្រ និងភស្តុតាងបញ្ជាក់អំពីប្រភពផលិតផល .....	2
6. បច្ចេកទេសផលិត .....	4
7. ភស្តុតាងបង្ហាញពីការទាក់ទងគ្នារវាងគុណភាពពិសេសនៃទឹកត្រី កំពតកែបទៅនឹងតំបន់ភូមិសាស្ត្រ ឬនិង ទេពកោសល្យនៃការផលិត .....	6
8. ការត្រួតពិនិត្យ.....	7
9. ស្លាកសញ្ញា ឬយីហោផលិតផលទំនិញសម្គាល់ភូមិសាស្ត្រ .....	10

# សៀវភៅបង្កើនការសម្គាល់ភូមិសាស្ត្រទំនិញ

## “ទឹកត្រីកំពតកែប”

### 1. អ្នកស្នើសុំចុះបញ្ជី

---

- ឈ្មោះស្ថាប័ន៖ សហគមន៍អ្នកផលិតទឹកត្រីកំពតកែប
- ចុះបញ្ជីនៅក្រសួងមហាផ្ទៃលេខ៖
- អាសយដ្ឋាន៖ ភូមិតាអង្គ សង្កាត់ត្រើយកោះ ក្រុងកំពត ខេត្តកំពត
- ទូរសព្ទលេខ៖ 011 909 168
- អ៊ីម៉ែល៖ [kampotkepfishsauce@gmail.com](mailto:kampotkepfishsauce@gmail.com)

### 2. ឈ្មោះផលិតផល

---

- ភាសាខ្មែរ ៖ ទឹកត្រីកំពតកែប
- ភាសាអង់គ្លេស ៖ Kampot-Kep fish sauce
- ភាសាបារាំង ៖ Sauce de poisson de Kampot-Kep
- ភាសាផ្សេងទៀតដែលមានអត្ថន័យដូចគ្នានឹងពាក្យ “ទឹកត្រីកំពតកែប”

### 3. ប្រភេទផលិតផល

---


- ផលិតផលកែច្នៃពីទឹកត្រី

### 4. ការពិពណ៌នាអំពីផលិតផល


---

ទឹកត្រីកំពតកែប៖

- លក្ខណៈពិសេស៖ មានក្លិនឈ្ងុយរង្សៃ និងជះក្លិនខ្លាំងបានយូរបែបធម្មជាតិ។
- ប្រភេទទឹកត្រី៖ មាន ០២ ប្រភេទ៖
  - ទឹកត្រីដើម
  - ទឹកត្រីគុណភាពលេខ ១
- លក្ខណៈរបស់ទឹកត្រីកំពតកែប៖
  - ទឹកត្រីដើម

ល.រ	លក្ខណៈ	សេចក្តីអធិប្បាយ
១	ពណ៌	ទឹកក្រូចក្រមៅ (C4 និង C5) <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <span>C1</span><span>C2</span><span>C3</span><span>C4</span><span>C5</span><span>C6</span> </div> 
២	ក្លិន	ឈ្អុយស្រទន់រងំបានយូរ និងជះក្លិនបានឆ្ងាយ
៣	រសជាតិ	ប្រៃពីជាតិត្រីខ្លាំង

○ ទឹកត្រីគុណភាពលេខ ១

ល.រ	លក្ខណៈ	សេចក្តីអធិប្បាយ
១	ពណ៌	ទឹកក្រូចក្រមៅ (C4 និង C5) <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <span>C1</span><span>C2</span><span>C3</span><span>C4</span><span>C5</span><span>C6</span> </div> 
២	ក្លិន	ឈ្អុយស្រទន់រងំបានយូរ និងជះក្លិនបានឆ្ងាយ
៣	រសជាតិ	ប្រៃឆ្ងាញ់ និងផ្អែមបែបឈាមត្រីតិចៗ



រូបភាពទី ១៖ ទឹកត្រីជើម



រូបភាពទី ២៖ ទឹកត្រីគុណភាពលេខ ១

## 5. តំបន់ភូមិសាស្ត្រ និងកសិកម្មតាមបញ្ជាក់អំពីប្រភពផលិតផល

### 5.1. តំបន់ភូមិសាស្ត្រ

#### 5.1.1. តំបន់ប្រឡាក់ត្រី

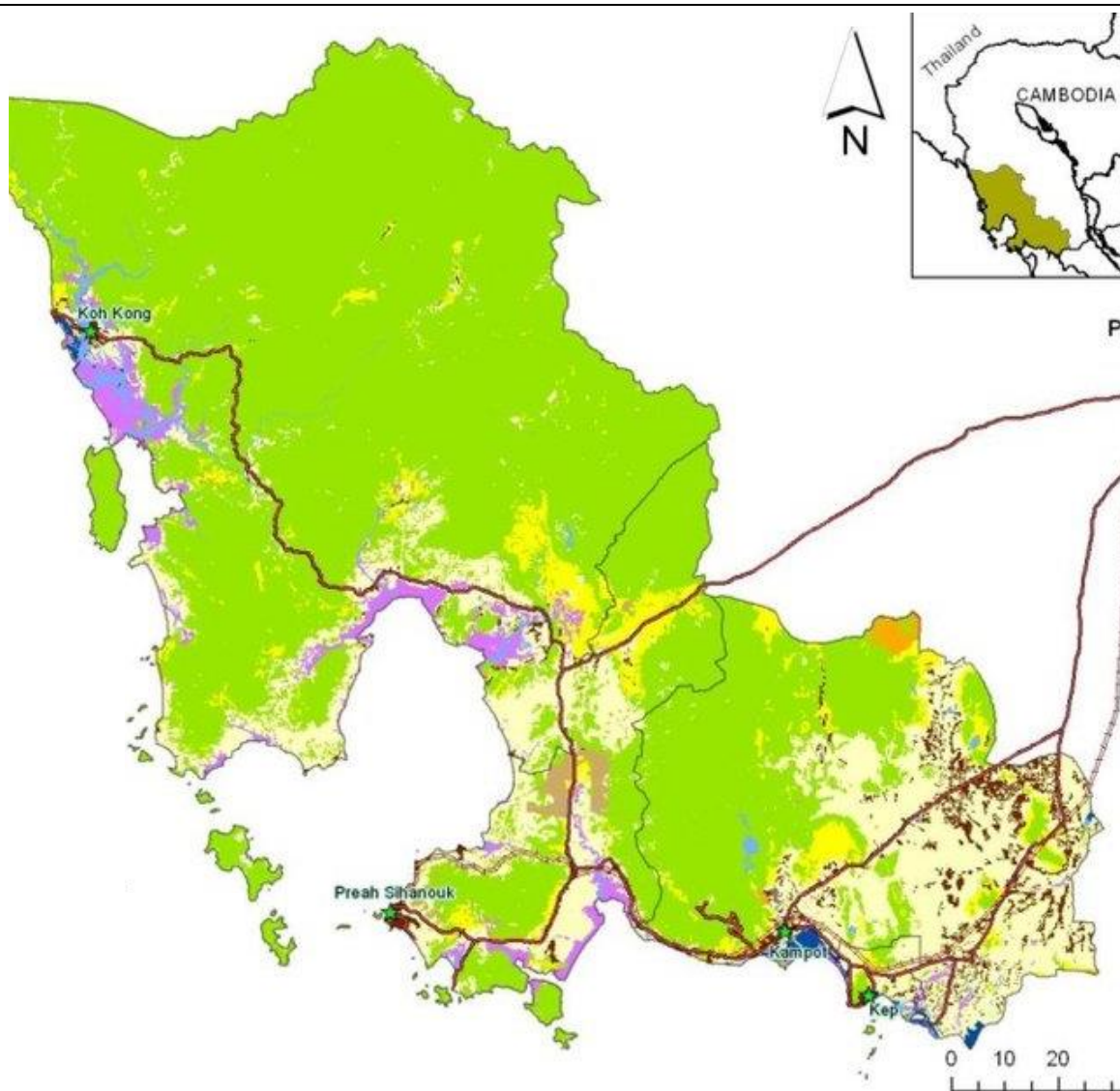
- ស្រុក/ក្រុងជាប់តំបន់មាត់សមុទ្រនៃខេត្តកែប ខេត្តកំពត ខេត្តកំពង់សោម និង ខេត្តកោះកុង។

### 5.1.2. តំបន់កែច្នៃទឹកត្រី

- ខេត្តកំពត៖ ស្រុកកំពង់ត្រាច ស្រុកទឹកឈូ និងក្រុងកំពត
- ខេត្តកែប៖ ក្រុងកែប និងស្រុកដំណាក់ចង្កើរ

### 5.1.3. តំបន់ចេញបង្កប់៖ ខេត្តកំពត ខេត្តកែប ខេត្តកំពង់សោម និងទីក្រុងភ្នំពេញ

## 6. ផែនទីតំបន់ផលិតកម្មទឹកត្រីកំពតកែប



## 5.2. កសាងបញ្ជីប្រភពដើម

ដើម្បីផលិត កែច្នៃ និងចែកចាយទឹកត្រីដែលមានឈ្មោះថា “ទឹកត្រីកំពតកែប” ផលិតករ និងប្រតិបត្តិករ / អាជីវករ ត្រូវតែចុះឈ្មោះ និងដាក់ពាក្យស្នើសុំនៅ សមាគមអ្នកផលិតទឹកត្រីកំពតកែប ដើម្បីក្លាយជាសមាជិក សមាគម។ ផលិតករ និងប្រតិបត្តិករទាំងអស់ ត្រូវតែប្រកាស និងកត់ត្រាពីបរិមាណទឹកត្រី ដែលផលិត កែច្នៃ

វេចខ្ចប់ ទិញចូល និងលក់ចេញ។ ប្រព័ន្ធស្វែងរកត្រីកង្កែបត្រូវបានបង្កើត ដើម្បីតាមដានផលិតផលម៉ាកសម្គាល់ ភូមិសាស្ត្រទំនិញ “ទឹកត្រីកំពតកែប” ចាប់តាំងពីពេលផលិតរហូត ដល់ពេលលក់នៅលើទីផ្សារ។

ការចាប់សំណាកចែងនូវត្រូវបានធ្វើឡើង ដើម្បីត្រួតពិនិត្យលើការអនុវត្តតាមដាននៃផលិតផលម៉ាក សម្គាល់ភូមិសាស្ត្រទំនិញ “ទឹកត្រីកំពតកែប” ដោយធៀបជាមួយនឹងលក្ខណៈវិនិច្ឆ័យដែលបានកំណត់ពី លក្ខណៈពិសេសប្លុកគេនៃ “ទឹកត្រីកំពតកែប” (សូមមើលក្នុងចំណុចទី ៤ ដែលរៀបរាប់អំពី “ការពិពណ៌នា ពីផលិតផល”)។

## 7. បច្ចេកទេសផលិត

### 6.1. វត្ថុធាតុដើម និង គ្រឿងផ្សំ

ល.រ	វត្ថុធាតុដើម និងគ្រឿងផ្សំ	ប្រភព	គុណភាព	ផ្សេងៗ
១	ត្រីបណ្ណាលអំពៅ ឬហៅថា ត្រីកាក្រឹម (Anchovy ឬ Ca Com)	កែប កំពត កំពង់សោម ឬកោះកុង	ស្រស់	ផលនេសាទពីចន្លោះខែ៖ - សីហា ដល់ កញ្ញា ឬ - មករា ដល់ កុម្ភៈ
២	អំបិលគ្រួស	កំពត ឬកែប	មិនដាក់អ៊ីយ៉ូត	បន្លំទុកយ៉ាងតិច ១ ឆ្នាំ



រូបភាពទី ៣៖ ត្រីកាក្រឹម



រូបភាពទី ៤៖ អំបិលគ្រួស

### 6.2. បច្ចេកទេសផលិត

- ប្រភេទធុង៖

○ ធុងបន្លំត្រី៖

- ត្រូវប្រើប្រាស់តែធុងឈើ ចាប់ពីថ្ងៃទី ០១ ខែ មករា ឆ្នាំ ២០២៥
- ប្រភេទឈើ៖
  - ដង្កក់ ដង្កុមស៊ីផ្លែ រមាស់ ស្វាយ និង ផ្លៀក



- អាចប្រើប្រាស់ឈើគឺបាន តែសម្រាប់តែធ្វើបាតមេ ។
  - ប្រភេទជ័រប្រើប្រាស់សម្រាប់លាបធុង៖ ប្រភេទជ័រទឹក ឬជ័រចុង។ បញ្ជាក់ថា ធុងនោះ ត្រូវលាបជ័រទឹក ឬជ័រចុង ក្រោយពេលប្រមូលផលទឹកត្រីបានរួចរាល់។
  - ត្រូវដាក់កំណល់ពីក្រោមធុងបន្ទុំត្រី ឱ្យបានកំពស់យ៉ាងតិច ៣០សង់ទីម៉ែត្រ។
- ធុងហាលទឹកត្រីដើម៖ អាចប្រើប្រាស់ធុងបានគ្រប់ប្រភេទ ប៉ុន្តែជាធុងដែលស្របតាម ស្តង់ដារដាក់ចំណីអាហារ។



រូបភាពទី ៥៖ ធុងឈើបន្ទុំទឹកត្រី

- វត្ថុធាតុដើម៖
  - ត្រូវលាងសំអាតត្រីឱ្យបានស្អាតល្អ ដោយប្រើប្រាស់ទឹកប្រៃស្អាត
  - ត្រីអាចប្រើប្រាស់បានទាំងមូល ដោយពុំចាំបាច់កាត់ក្បាល ឬ វះពោះចេញ
- ការលាយគ្រឿងផ្សំ៖
  - សម្រាប់ត្រី ១ ០០០ គ.ក្រ ត្រូវលាយ/ប្រឡាក់ជាមួយអំបិលយ៉ាងតិច ១០០ គ.ក្រ
  - ក្រោយពីលាយ/ប្រឡាក់ជាមួយអំបិលរួច ត្រីដែលបានប្រឡាក់នោះ គឺត្រូវយកទៅដាក់ នៅក្នុងធុងឈើយ៉ាងយូរ ១២ ម៉ោង ក្រោយពីការលាយ។
- ការបន្ទុំ និងហាល៖
  - ទុកបន្ទុំរយៈពេលយ៉ាងតិច ១២ ខែ ដោយមិនមានប្រើប្រាស់នូវសារធាតុបន្ថែម
  - ក្រោយពីការបន្ទុំ៖
    - សម្រាប់ទឹកត្រីគុណភាពលេខ១៖
      - ក្រោយពីបង្កូរទឹកត្រីមេចេញ ត្រូវចាក់ទឹកអំបិលចូលក្នុងធុងដែលមាន នៅសល់កាកសំណល់ត្រី ឱ្យបានពេញធុង។

- ទឹកអំបិលដែលត្រូវចាក់ចូលក្នុងធុងនោះ គឺជាប្រភេទទឹកអំបិលដែលប្រែខ្លាំង ដោយប្រើវិធីលាយតាមរូបមន្ត៖ ទឹក ១ ០០០ លីត្រ និងអំបិល ៤០០ គ.ក្រ  
ឬក៏ការលាយដោយការដាក់អំបិលបន្តិចៗម្តងទៅក្នុងទឹករហូតដល់អំបិលដែលដាក់នោះលែងរលាយ។
- បន្តបន្ថែមរយៈពេលយ៉ាងតិច ៣ ខែ មុននឹងបង្ហូរយកទៅដាក់គ្រឿងផ្សំបន្ថែម។
- គ្រឿងផ្សំសម្រាប់ទឹកត្រីគុណភាពលេខ ១ នូវបរិមាណទឹកត្រី ១ ០០០ លីត្រ មានដូចខាងក្រោម ៖
  - ស្ករស៖ យ៉ាងច្រើន ៥ គ.ក្រ
  - ប៊ីចេង៖ យ៉ាងច្រើន ៧ គ.ក្រ
- សម្រាប់ទឹកត្រីដើម៖ ត្រូវហាលថ្ងៃក្នុងធុងយ៉ាងតិច ១ ខែមុននឹងយកទៅច្រោះដើម្បីវេចខ្ចប់។

### 6.3. ការវេចខ្ចប់ និងការទុកដាក់

- 6.3.1. រាល់ឧបករណ៍ និងសម្ភារៈប្រើប្រាស់សម្រាប់ការដឹកជញ្ជូន ការកែច្នៃ និងការវេចខ្ចប់ “ទឹកត្រីកំពតកែប” ត្រូវតែស្អាត និងទុកដាក់នៅកន្លែងដែលមានអនាម័យល្អ។
- 6.3.2. ត្រូវធ្វើការវេចខ្ចប់ “ទឹកត្រីកំពតកែប” ដោយប្រើប្រាស់សម្ភារៈថ្មី ឬណឺត ដែលអាចប្រើក្នុងការវេចខ្ចប់ផលិតផលចំណីអាហារ និងមិនមានអន្តរកម្មជាមួយទឹកត្រី។
- 6.3.3. គ្រប់កម្មករ ឬអ្នកធ្វើការក្នុងវិវឌ្ឍន៍កែច្នៃទឹកត្រីកំពតកែបទាំងអស់ ត្រូវតែមានអនាម័យល្អជានិច្ច។

## 8. តម្កល់បន្ទាញពីការទាក់ទងគ្នារវាងគុណភាពពិសេសនៃទឹកត្រី កំពតកែបទៅនឹងតំបន់ភូមិសាស្ត្រ ឬនិង ទេពកោសល្យនៃការផលិត

### 7.1. ខ្លឹមសារនៃពាក្យ “កែប” និង “កំពត”

- កែប៖ គឺជាឈ្មោះខេត្តមួយរបស់ប្រទេសកម្ពុជា ដែលខេត្តនេះត្រូវបានបង្កើតឡើងតាមរយៈរាជក្រឹត្យ ចុះថ្ងៃទី២២ ខែធ្នូ ឆ្នាំ២០០៨ ដោយបានបំបែកចេញពីខេត្តកំពត។
- កំពត គឺជាឈ្មោះខេត្តមួយក្នុងចំណោមខេត្តក្រុងទាំង ២៥ របស់ប្រទេសកម្ពុជា។



7.2. ប្រវត្តិ “ទឹកត្រីកំពតកែប”

- មិនមានឯកសារច្បាស់លាស់បញ្ជាក់អំពីប្រភពដើមនៃទឹកត្រីនៅកម្ពុជានោះទេ។
- តាមការបញ្ជាក់ពីចាស់ៗ ទឹកត្រីកំពតកែបមានវត្តមាននៅក្នុងប្រទេសកម្ពុជា (តំបន់កំពតកែប) តាំងពីយូរណាស់មកហើយ។
- កាលពីសម័យសង្គមរាស្ត្រនិយម (ចន្លោះឆ្នាំ ១៩៥៥-១៩៧៩) មានការផលិតទឹកត្រីកំពតកែបច្រើន សម្រាប់បម្រើសេចក្តីត្រូវការនៅក្នុងស្រុក។
- ទឹកត្រីកំពតកែបមានកេរ្តិ៍ឈ្មោះល្បីល្បាញណាស់នៅក្នុងប្រទេសកម្ពុជា ដោយសារតែរសជាតិដ៏ពិសេសឈ្ងុយឆ្ងាញ់របស់វា។ ចាស់ៗដែលនៅសេសសល់ពីសម័យនោះតែងតែនិយាយថាទឹកត្រីកំពតកែបមានឱជារសឆ្ងាញ់ពិសេសណាស់ដោយគ្រាន់តែស្រូបជាមួយបាយក៏ឆ្ងាញ់ដោយពុំចាំបាច់បរិភោគជាមួយមុខម្ហូបផ្សេងទៀតក៏បានដែរ។ តំបន់ដែលល្បីខ្លាំងគឺនៅស្រុកកំពង់ត្រាចខេត្តកំពត។

7.3. លក្ខណៈពិសេសនៃតំបន់ភូមិសាស្ត្រ

នៅតាមសមុទ្រខ្មែរមានសំបូរទៅដោយព្រៃកោងកាងជាពិសេសពពួកសារាយសមុទ្រ និងប្លង់តុងដែលជាចំណីធម្មជាតិដ៏ល្អសម្រាប់ត្រីកាក៏ម ដែលជាវត្ថុធាតុដើមសម្រាប់ផលិតទឹកត្រីកំពតកែប។

7.4. លក្ខណៈពិសេសនៃទេពកោសល្យផលិត

- សម្ភារៈប្រើប្រាស់៖ ការប្រើប្រាស់តែធុងឈើដើម្បីបន្លំទឹកត្រី
- របៀបផលិត៖ ការកែច្នៃទឹកត្រីតាមរយៈការបន្តក្នុងរយៈពេលយ៉ាងតិច ១២ខែ។

9. ការត្រួតពិនិត្យ

8.1. ការចុះបញ្ជី និងការវាយតម្លៃទទួលស្គាល់ដល់ផលិតករ និងប្រតិបត្តិករ

ដូចមានបញ្ជាក់នៅចំណុច ៥.២ ផលិតករ និងប្រតិបត្តិករត្រូវចុះបញ្ជីជាសមាជិកនៅ “សមាគមអ្នកផលិតទឹកត្រីកំពតកែប” និងត្រូវបានវាយតម្លៃទទួលស្គាល់ដោយស្របទៅតាមយថាប្រភេទ។

គ្រប់ផលិតករទាំងអស់ត្រូវប្រកាសទំហំនៃផលិតកម្មរបស់ខ្លួន (ប្រភពវត្ថុធាតុដើម ទីតាំងផលិតបរិមាណផលិត ។ល។) សមាគម នឹងចុះទៅត្រួតពិនិត្យមើលភាពត្រូវគ្នាជាមួយតម្រូវការនៃទំនិញសម្គាល់ភូមិសាស្ត្រ។ ឧទាហរណ៍ដូចជា៖

- ប្រភេទវត្ថុធាតុដើម
- ប្រភពវត្ថុធាតុដើម

- បច្ចេកទេសកែច្នៃ
- ទីតាំងកែច្នៃវេចខ្ចប់ ។ល។

រាល់ប្រតិបត្តិការទាំងអស់ត្រូវចុះហត្ថលេខាលើកិច្ចសន្យាប្តេជ្ញាចិត្ត នឹងត្រូវបានពិនិត្យពិចារណាយ៉ាងតិច ១ឆ្នាំ មុននឹងទទួលស្គាល់ជាសមាជិកសមាគម។

រាល់ប្រតិបត្តិការទាំងអស់ត្រូវរក្សាឯកសារមួយចំនួននៅផ្ទះរបស់ខ្លួនដូចជា៖ លក្ខន្តិកៈសមាគម កិច្ចសន្យា បញ្ជីគណនេយ្យផលិតផល និង សៀវភៅបន្ទុក ជាដើម។

## 8.2. ការត្រួតពិនិត្យចំពោះការប្រតិបត្តិតាមសៀវភៅបន្ទុក

ការត្រួតពិនិត្យរបស់សមាគមអ្នកផលិតទឹកត្រីកំពតកែបមែន បីរបៀបដូចខាងក្រោម៖

- **ស្វ័យត្រួតពិនិត្យ៖** គឺជាការត្រួតពិនិត្យដែលធ្វើឡើងដោយផលិតករខ្លួនឯង។ ផលិតករត្រូវយល់ដឹងឱ្យបានច្បាស់អំពីសៀវភៅបន្ទុក “ទឹកត្រីកំពតកែប” ហើយធ្វើយ៉ាងណាឱ្យប្រាកដថាការអនុវត្ត គឺស្របតាមសៀវភៅបន្ទុក។
- **ត្រួតពិនិត្យផ្ទៃក្នុង៖** គឺជាការត្រួតពិនិត្យដែលធ្វើឡើងដោយសមាគមអ្នកផលិតទឹកត្រីកំពតកែប
- **ត្រួតពិនិត្យពីខាងក្រៅ៖** គឺជាការត្រួតពិនិត្យដែលធ្វើឡើងដោយស្ថាប័នឯករាជ្យដែលមានការទទួលស្គាល់ស្របតាមច្បាប់ស្តីពី “ម៉ាកសម្គាល់ភូមិសាស្ត្រទំនិញនៅកម្ពុជា”។

ផលិតករ និងប្រតិបត្តិការមិនអាចបដិសេធការត្រួតពិនិត្យ ឬ មធ្យោបាយត្រួតពិនិត្យរបស់អ្នកត្រួតពិនិត្យផ្ទៃក្នុង ឬពីខាងក្រៅបាននោះទេ។ ផលិតករ និងប្រតិបត្តិការមិនអាចបដិសេធច្រើនជាង ១លើកចំពោះកម្មវិធីនៃការត្រួតពិនិត្យបាននោះឡើយ។

### 8.2.1. ការត្រួតពិនិត្យបច្ចេកទេសផលិត

ការត្រួតពិនិត្យធ្វើឡើងដោយមិនចាំបាច់ប្រកាសប្រាប់ផលិតករ និង ប្រតិបត្តិការជាមុន ដើម្បីត្រួតពិនិត្យការប្រតិបត្តិតាមប្រព័ន្ធផលិតកម្មដូចជាការស្តុក បច្ចេកទេសក្រោយប្រមូលផល ការវេចខ្ចប់ទឹកត្រីកំពតកែបជាដើម ដោយធ្វើការផ្ទៀងផ្ទាត់ជាមួយសៀវភៅបន្ទុក។

### 8.2.2. ការត្រួតពិនិត្យមើលផលិតផល

ការត្រួតពិនិត្យតាមរយៈការយកសំណាកពីផលិតករ ឬប្រតិបត្តិការ ដើម្បីត្រួតពិនិត្យទៅលើការប្រតិបត្តិតាមប្រព័ន្ធផលិតកម្ម “ទឹកត្រីកំពតកែប” ជាមួយសៀវភៅបន្ទុក។

ការត្រួតពិនិត្យធ្វើឡើងតាមរយៈការយកសំណាកពីផលិតករ និងប្រតិបត្តិការ ដើម្បីវិភាគលក្ខណៈ “ទឹកត្រីកំពតកែប”។ នៅក្នុងការត្រួតពិនិត្យផ្ទៃក្នុង គណៈកម្មការត្រួតពិនិត្យដោយញាណត្រូវវិភាគឡូតី

របស់ប្រតិបត្តិករ ដែលជាអ្នកកែច្នៃវេចខ្ចប់ និងលក់យ៉ាងតិចចំនួន ៥ឡូត៍ ក្នុង ១ឆ្នាំ សម្រាប់សមាជិក នីមួយៗ។ ចំពោះការត្រួតពិនិត្យពីខាងក្រៅ អាចធ្វើការវិភាគក្នុងករណីចាំបាច់។ គណៈកម្មការវិភាគ ញ្ញាណត្រូវឆ្លងកាត់ការបណ្តុះបណ្តាលដោយអ្នកជំនាញ។

### 8.3. គណនេយ្យ និងការស្វែងរកតីកដាន

រាល់ផលិតករ និងប្រតិបត្តិករ ដែលស្ថិតនៅក្នុងខ្សែសង្វាក់ផលិតកម្ម ត្រូវតែរក្សាទុកបញ្ជីគណនេយ្យ ផលិតផល “ទឹកត្រីកំពតកែប” (បរិមាណផលិត ស្តុក ទិញចូល និងលក់ចេញ។ល។) ដើម្បីទុកជាឯកសារ នៅពេលមានការត្រួតពិនិត្យ និងដើម្បីប្រកាសពីបរិមាណរបស់ខ្លួនក្នុងរយៈពេល ១ឆ្នាំ។

បន្ថែមពីនេះទៀតយន្តការនៃការស្វែងរកតីកដាន ត្រូវបានរៀបចំដើម្បីអាចតាមដាននូវរាល់ បរិមាណសរុប និងដើម្បីកំណត់ថាតើផលិតផលមួយផលិតចេញមកពីទីកន្លែងណាមួយច្បាស់លាស់។

### 8.4. ទណ្ឌកម្ម

ផលិតផលដែលមិនបំពេញលក្ខណៈទៅតាមសៀវភៅបន្ទុក នឹងមិនអនុញ្ញាតឱ្យលក់នៅក្នុងទីផ្សារ ដោយប្រើឈ្មោះ “ទឹកត្រីកំពតកែប” ឡើយ។

វិធានការកែតម្រូវទាំងពីរ និង/ឬ ការដាក់ទណ្ឌកម្មអាចត្រូវអនុវត្តចំពោះប្រតិបត្តិករ ដែលមិនអនុវត្ត ទៅតាមសៀវភៅបន្ទុក ឬចំពោះអ្នកដែលមិនបានបញ្ជីត្រឹមត្រូវទុកសម្រាប់ការត្រួតពិនិត្យ។

ទោសទណ្ឌអាចមាន ៥ កម្រិតដូចជាងក្រោម៖

- កម្រិតទី ១៖ អប់រំណែនាំ
- កម្រិតទី ២៖ ព្រមាន
- កម្រិតទី ៣៖ ទាត់ចោលផលិតផលក្នុងឡូត៍ទាំងមូល
- កម្រិតទី ៤៖ ព្យួរសមាជិកភាពក្នុងរយៈពេលកំណត់មួយ
- កម្រិតទី ៥៖ លុបចោលសមាជិកភាព

កម្រិតទណ្ឌកម្មត្រូវបានសម្រេចចិត្តដោយសមាគម។ បញ្ជីដាក់ទណ្ឌកម្មគឺជាសៀវភៅកាតាឡុក (វត្ថុរលី) នៃការដាក់ទណ្ឌកម្ម។ រាល់ការដាក់ទណ្ឌកម្មទាំងអស់ត្រូវបានរៀបចំឡើង ដោយស្របតាមកម្រិត នៃការដាក់ទណ្ឌកម្មចាប់ពីកម្រិតស្រាលបំផុតរហូតដល់កម្រិតធ្ងន់បំផុត។ កម្រិតនៃការពិន័យត្រូវបាន សម្រេចចិត្តដោយសមាគម ឬដោយអ្នកចេញវិញ្ញាបនបត្រ។ អ្នកត្រួតពិនិត្យពីខាងក្រៅអាចសម្រេចចិត្ត ដោយខ្លួនឯង ដើម្បីដាក់ទណ្ឌកម្មដោយស្របតាមព័ត៌មានដែលទាក់ទងទាំងអស់ ឬទៅតាមលទ្ធផលនៃ ការត្រួតពិនិត្យផ្ទៃក្នុង។ សមាគមអាចចាត់វិធានការណ៍ជាបណ្តោះអាសន្នទៅតាមលទ្ធផលនៃការត្រួត ពិនិត្យផ្ទៃក្នុង។

អ្នកត្រួតពិនិត្យពីខាងក្រៅមានអំណាចក្នុងការសម្រេចចិត្ត និងអនុវត្តទណ្ឌកម្ម ប៉ុន្តែសមាគមអាចអនុវត្តទណ្ឌកម្មកម្រិត ១ និងកម្រិត ២ ដោយខ្លួនឯង ហើយចាត់វិធានការណ៍ជាបណ្តោះអាសន្នដោយដាក់ទណ្ឌកម្មកម្រិត ៣ រហូតដល់មានអន្តរាគមន៍ពីអ្នកត្រួតពិនិត្យពីខាងក្រៅ។

ចំពោះការរំលោភដ៏ធ្ងន់ធ្ងរអាចនាំឲ្យមានការបណ្តេញប្រតិបត្តិករចេញពី “សមាគមអ្នកផលិតទឹកត្រីកំពតកែប” នឹងអាចដាក់ទោសដោយស្របទៅតាមច្បាប់ស្តីពី “ម៉ាកសម្គាល់ភូមិសាស្ត្រទំនិញ នៅកម្ពុជា”។

### 8.5. ការអនុវត្តការត្រួតពិនិត្យ

សមាគមអនុវត្តប្រព័ន្ធត្រួតពិនិត្យផ្ទៃក្នុងដើម្បីត្រួតពិនិត្យការអនុវត្តតាមសៀវភៅបន្ទុក របស់សមាជិកសមាគម។

សមាគមចុះកិច្ចសន្យាជាមួយអ្នកចេញវិញ្ញាបនបត្រដែលទទួលស្គាល់ស្របទៅច្បាប់ស្តីពី “ម៉ាកសម្គាល់ភូមិសាស្ត្រទំនិញនៅកម្ពុជា” ឬ/និង បទដ្ឋាន អាយ អេស អូ ១៧០៦៥ (ISO 17065) ដែលទទួលបន្ទុកការងារត្រួតពិនិត្យពីខាងក្រៅ និងចេញវិញ្ញាបនបត្រឲ្យផលិតផលយ៉ាងយូរណាស់ត្រឹមថ្ងៃទី១ ខែមករា ឆ្នាំ២០២៤។

## 10. ស្លាកសញ្ញា ឬយីហោធនលិតផលទំនិញសម្គាល់ភូមិសាស្ត្រ

ការធ្វើស្លាកសញ្ញា “ទឹកត្រីកំពតកែប” អាចដាក់ឈ្មោះ “ទឹកត្រីកំពតកែប” ជាភាសាខ្មែរ និងអាចមានភាសាដទៃទៀត។ ចំពោះទំហំអក្សរនៃពាក្យ “ទឹកត្រីកំពតកែប” ជាភាសាខ្មែរ វាគឺត្រូវធំជាង ឬធំបំផុតបើប្រៀបធៀបជាមួយអក្សរដទៃទៀត នៅក្នុងស្លាកសញ្ញា។ ចំពោះពាក្យ “ម៉ាកសម្គាល់ភូមិសាស្ត្រទំនិញ” អាចដាក់នៅជិតឈ្មោះ “ទឹកត្រីកំពតកែប” ជាភាសាតែមួយដូចគ្នានឹង “ទឹកត្រីកំពតកែប”។

ស្លាកយីហោដែលអាចមើលឃើញរួមមាន៖

- ចំណែកនៃស្លាកសញ្ញាទំនិញសម្គាល់ភូមិសាស្ត្រ “ទឹកត្រីកំពតកែប”
- ស្លាកសញ្ញាទំនិញសម្គាល់ភូមិសាស្ត្រ “ទឹកត្រីកំពតកែប”
- អាចដាក់ស្លាកសញ្ញាទំនិញសម្គាល់ភូមិសាស្ត្ររបស់ប្រទេសផ្សេងៗទៀត ឬមួយក្រុមប្រទេសដែល “ទឹកត្រីកំពតកែប” បានចុះបញ្ជីការពារជាទំនិញសម្គាល់ភូមិសាស្ត្រ ប្រសិនបើមាន។

ក្នុងករណីមិនមានលេខឡូត៍នៅលើសំបកវេចខ្ចប់ ប្រតិបត្តិករអាចដាក់លេខឡូត៍នៅលើស្លាកសញ្ញា “ទឹកត្រីកំពតកែប” ដើម្បីជំនួសសម្រាប់ធ្វើឱ្យប្រាកដដល់ការស្វែងរកតីកតាងនៃផលិតផល។

សមាជិកសមាគមទាំងអស់ត្រូវប្រើប្រាស់រូបសញ្ញា “ទឹកត្រីកំពតកែប” ចាប់តាំងពីថ្ងៃទី១ ខែមករា ឆ្នាំ២០២៤។



គំរូស្លាកសញ្ញាទឹកត្រីកំពតកែប



គំរូស្លាកសញ្ញាម៉ាកសម្គាល់ភូមិសាស្ត្រកម្ពុជា

--- ចប់ ---