دفتر الشروط

المؤشر الجغرافي



فلفل كامبوت

I. مقدم الطلب

- ✔ جمعية ترويج فلفل كامبوت (KPPA)
- ✔ مسجل من قبل وزارة الداخلية تحت رقم 293 بتاريخ 12 ديسمبر 2009
- ✔ العنوان: Ankor Chey I، Damnak Kantout Khang Tbong، Kampong Trach، Kampot
- ✔ هاتف: 092752 011 572/092618
- ✔ البريد الإلكتروني: kppa2008@yahoo.com / kppa2008@gmai.com

II. اسم المنتج

- ✔ الاسم باللغة المحلية: ម្រេចកំពត
- ✔ الاسم بالانجليزي: Kampot Pepper
- ✔ الاسم بالفرنسي : Poivre de Kampot
- ✔ الإسم بالعربي " فلفل كامبوت "

ويشتمل على:

- ✔ فلفل أسود.كامبوت
- ✔ فلفل أحمر كامبوت
- ✔ فلفل اخضر كامبوت
- ✔ فلفل أبيض كامبوت
- ✔ فلفل أسود مطحون كامبوت

نوع المنتج

التوابل والفلفل (توت بايبر نيغروم L.)

III. وصف المنتج

يتميز فلفل كامبوت بمذاقه الحار القوي (الغير لاذع) فهوليس مضرا ولكنه يتطور تدريجياً في الفم. إضافة إلى خاصيته الحارة كثافته العطرية، تضفي لفلفل كمبوت خاصية متميزة.

يمكن إنتاج وتسويق فلفل كامبوت بالأنواع التالية:

- فلفل أسود. حبوب

- فلفل أحمر.حبوب
- فلفل أبيض.حبوب
- فلفل اخضر حبوب أو عنقود كامل

فلفل اسود مطحون



فلفل أخضر



فلفل أحمر



فلفل أسود

فلفل أبيض

الجدول 01:وصف الأنواع المختلفة من فلفل الكامبوت

النوع	الشكل	الحجم والكثافة	اللون	الرائحة	خاصيات أخرى
فلفل أسود	حبوب سوداء مجففة	القطر≤ 4 مم الكثافة ≤ 570غ / لتر	أسود داكن، أسود، بني أسود أو رمادي، أسود. تشابه افتراضي : نفايات النبات/ تراب / فطر / وعاء الحبة أقل من 5 ٪.	رائحة الحبوب متوسطة الاحتراق - بعد الطحن رائحة مسحوق الفلفل قوية جداوتستمر لوقت طويل.	التحمل يمكن قبول حبات أكبر ب 5٪ على مستوى حجم العنقود و أقل من 2٪ على مستوى اللون. مع التحقق.
فلفل أحمر	حبوب سوداء مجففة	القطر≤ 4 مم الكثافة ≤ 570غ / لتر	بني أحمر أو احمر داكن تشابه افتراضي مع: نفايات النبات/ تراب /فطر / يوجد وعاء أقل من 1٪.		
فلفل أبيض	حبوب سوداء مجففة	قطره على الأقل 3مم الكثافة 600 غ / لتر	- أبيض رمادي مع القليل من اللون الأصفر أو لون exocarp من فول الصويا. - إنه طبيعي اللون لا يضاف أي شيء لتغيير اللون. تشابه افتراضي مع		

			/ نفايات النبات/ تراب / فطر		
فلفل أخضر	عنقود كامل لحبوب طازجة	كل مجموعة يجب أن يكون لها على الأقل 10 حبات لا يقل قطرها عن 3 مم	أخضر داكن	له رائحة الفلفل العشبي الأخضر - لا يوجد رائحة حرق عندما يكون حبة. - عندما يكون مطحونا له رائحة الحرق القوية يمن خسارة رائحته بسهولة	
	حبوب أو مجموعات كاملة في محلول ملحي أو خل	بالنسبة الحبوب لايقل قطرها عن 3 مم بالنسبة للعناقيد كل مجموعة يجب أن يكون لها على الأقل 10 حبات لا يقل قطرهل عن 3 مم	لونه يبقى أخضرا. لا يتغير إلى بني أو اسود تشابه افتراضي مع تراب / فطر		
فلفل اسود مطحون	حبوب مجففة	مسحوق غير مطحون جيدا يمكن وجود جزيئات صغيرة	اسود رمادي مع وجود جزيئات سوداء اللون		

يجب بيع الفلفل موسّما للحرفاء في تغليف محكم لتجنب كل الشبهات

IV. المؤشرات الجغرافية وإثبات المنشأ

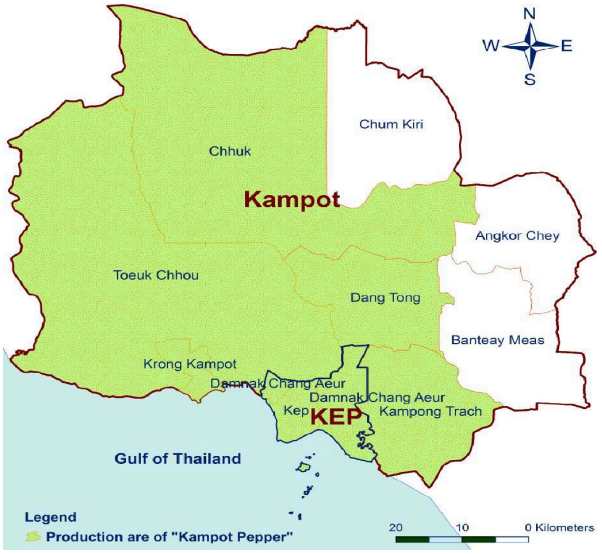
1.5 المنطقة الجغرافية

المنطقة الجغرافية المحددة لإنتاج فلفل الكامبوت تتمثل في المقاطعات التالية

;Kampong Trach, Dang Tong, Toeuk Chhou, Chhouk and Kampot city of Kampot province

;Kep city and Damnak Chang Aeur district of Kep province

المنطقة الجغرافية لمنتج"فلفل كامبوت "



(ملاحظة: لتكون مؤهلة لإنتاج فلفل كامبوت لا يجب أن تكون قطعة الأرض موجودة في المنطقة الجغرافية المحددة فحسب، بل يجب أن تستوفي أيضًا شروطًا محددة تتعلق بالتربة والموقع كما هو موضح في طرق الإنتاج الواردة في الفقرة 6 أدناه

2.5 إثبات الأصل

ينبغي على المشغلين التسجيل في جمعية ترويج فلفل كامبوت وأن تقع المصادقة عليهم ليكون لهم الحق في إنتاج وتسويق فلفل كامبوت. مع التصريح بحجم الإنتاج وتسجيل المعاملات والمراحل من خلال نظام التتبع لمراقبة المنتج من المنتج إلى المستهلك.

يتم أخذ عينات عشوائية للتحقق من توافق المنتج مع القواعد المحددة لخصائص فلفل كامبوت (الفقرة 4 وصف المنتج)

6. أسلوب الإنتاج

1.6 إدارة المحاصيل

1.1.6 قطعة أرض

يجب أن تقع مزرعة الفلفل على التل أو قاعدة الجبل ;وتقام هذه القطع على تربة صخرية أو رملية و في حالات أخرى مثل سفوح التلال والهضبة، يجب أن تكون الأرض جيدة التصريف لا ترسخ فيها المياه أو تكون تربة انحدارية طبيعية، ويتم تحضير مصرف حول قطعة الأرض بعمق 80 سم على الأقل.




نوع التربة

1.2.6 : الأصناف

يمكن زراعة نوعين من الفلفل، كامتشايKamchay ولامبونج lampong منذ 17 فبراير 2012، يجب أن تكون هذه الأصناف متأتية من منطقة المؤشر الجغرافي فلفل كامبوت.




متنوعة الأوراق الكبيرة متنوعة الأوراق الصغيرة

6.3.1. الغراسة

تزرع كروم الفلفل على تلال صغيرة خطية، فالمسافة الفاصلة بين النبتتين تبلغ 1.8 متر إضافة إلى وجود مكان مرئي لإدخال الأسمدة الطبيعية والتربة الجديدة. وبالتالي يجب بناء مأوى وذلك للحفاظ على المزرعة لتوفير الظل لكروم الفلفل على الأقل حتى سن 3 سنوات من تاريخ 22 مارس 2012 لم يقع السماح باستخدام أعمدة من الطوب في مزارع فلفل كامبوت.




زراعة الفلفل على شاكلة الكروم بمسافة تباعد لا تقل عن 1.80 م

.1.4.6. العناية

يقع استخدام الأسمدة الطبيعية فقط (تعتمد بشكل أساسي على روث التربة وربما الأسمدة العضوية الأخرى). يجب أن يتم الإخصاب مرة واحدة على الأقل في السنة، بين مايو و يوليو لتصل إلى 4 مرات بحسب المنتج.

يتم توفير المياه خلال موسم الجفاف: قطعة الأرض يجب أن تكون قريبة لمصدر المياه ويجب أن يتم تهيئتها لتسهيل الري

يتحتم تزويد قطعة الأرض بالتربة الخارجية مرة واحدة على الأقل كل سنتين. إذا كانت التربة غير كافية للحفاظ على المياه من يونيو حتى ديسمبر، يستوجب خلق منافذ، مما يسمح للمياه بالتغلغل والقضاء على الحشرات المتواجدة بالتربة مثل النمل الأبيض كما يمنع استخدام مبيدات الأعشاب..



وضع التربة الخارجية



وضع السماد الأخضر

6.1.5 مكافحة الآفات

لمكافحة آفات الفلفل المختلفة، يجب على المنتج استخدام الوسائل الطبيعية. أما في حالة عدم كفاءة الوسائل الطبيعية، يمكن لمنتج الفلفل استخدام المبيدات الحشرية الكيميائية المصنفة من قبل منظمة الصحة العالمية WHOمن الفئة الثانية والثالثة باللونين الأزرق والأخضر.

من الضروري احترام الجرعات والوقت قبل الحصاد بعناية، بما في ذلك حصاد الفلفل الأخضر. كذلك يجب احترام دليل الاستخدام لـمبيدات الحشرات من وزارة الزراعة والغابات والصيد البحري.

.2.6. الحصاد وما بعد الحصاد

.1.2.6.المنتجات

الفلفل الأسود والأحمر

يبدأ الحصاد بالنسبة للفلفل الأسود والأحمر، من الأول من يناير إلى 31 مايو عندما يبدأ لون ساق عنقود الفلفل بالتحول إلى اللون الأصفر إلى مرحلة النضوج. و يمكن أن يحصد الفلفل عناقيد بعناقيد أو حبات

بحبات. و يمكن أن تتكرر العملية عدة مرات خلال موسم الحصاد بأكمله. يتم إنتاج الفلفل الأحمر من خلال مجموعة مختارة فقط من العناقيد الناضجة تمامًا إما أثناء الحصاد (حصاد عنقود بعنقود) أو بعد الحصاد، عن طريق فرز العنقود الاحمر .

الفلفل الأبيض

يتم إنتاج الفلفل الأبيض من العنقود الأحمر أو الناضج، و لاستخراجه ينقع العنقود في الماء المغلي لمدة 5 دقائق كحد أقصى ثم ينقع في ماء بارد لمدة أقصاها 48 ساعة. بعد ذلك يمكن إزالة القشرة الخارجية من أجل الحصول على الفلفل الأبيض.

فلفل أخضر

يمكن حصاد الفلفل الأخضر في جميع المواسم. ومن المستحسن تسويقه واستهلاكه طازجًا. يمكن ايضا تخليله في محلول ملحي أوفي الخل.

.2.2.6 عمليات ما بعد الحصاد والتخزين في المزرعة

يتوجب تنظيف العبوات التي تحتوي على الفلفل بالصابون أو مواد التنظيف قبل حصاد الفلفل وقطفه، وعلى الحاصدين غسل جميع أجزاء الجسم المباشرة عند ملامسة الفلفل. يتم تحضير دلو من الماء النظيف والصابون في الموقع خلال موسم الحصاد.

من تاريخ 1 يناير 2015 ، يتعين على المنتجين تجفيف الفلفل على النايلون، حصيرة أو خيمة وفوق مساحة أسمنتية، وعلى المنتجين تنظيف البلاستيك، الحصيرة أو الخيمة قبل حصاد الفلفل. وينبغي أن تكون منطقة تجفيف الفلفل معزولة عن الحيوانات الأليفة.

في عملية تجفيف الفلفل، يتحتم على المنتجين الاحتفاظ بالفلفل مؤقتًا في حصيرة أو خيمة أو سلة الى جانب استعمال أواني تخزين نظيفة وملائمة للأغذية.

فرز العناقيد

يتم فرز العنقود من أجل إبعاد الأجسام الغريبة والحبوب المختلفة من ألوان أخرى والعناقيد صغيرة الحجم و بقايا نباتات غير مرغوب فيها.

تتم عملية الفرز في ظروف صحية جيدة جدًا وذلك لمنع حدوث أي تلوث ميكروبيولوجي (تنظيف جميع أجزاء الجسم المتصلة مباشرة مع عناقيد الفلفل مثل اليد والقدم) والتلوث الكيميائي.

لتنظيف الفلفل الأسود، يمكن للمنتجين تنظيف الفلفل فقط عند القطف أو الفلفل المجفف في الماء بحد أقصى 5 دقائق.

تخزين

يقع تخزين المنتج النهائي في مكان جيد التهوئة محمي من أشعة الشمس والرطوبة وليس مباشرة على الأرض تفاديا لأي تلوث كيميائي ميكروبيولوجي(بالحيوانات الأليفة ، الفأر ... الخ).

6.2.3 **المعالجة والتعبئة**

تحويل المنتج شبه النهائي من قبل المنتجين يتمثل في:

- ✔ الشكل النهائي للمحصول (عندما نتمكن من الحصول على جميع الخصائص من فلفل الكامبوت الموصوف في الفصل 4 أعلاه).
- ✔ التغليف: ينبغي أن تكون العبوة في كافة مراحل الإنتاج متكونة أساسا من مادة طبيعية صالحة لمواد غذائية ولا تتفاعل مع الفلفل.

المدة القصوى لاستخدام الفلفل هي:

- ✔ الفلفل الأسود والأحمر والأبيض: يجوز استخدامه لمدة 3 سنوات كحد أقصى بعد انتهاء موسم الحصاد في 31 مايو.
- ✔ الفلفل الأسود المطحون: يسمح استخدامه لمدة سنة كحد أقصى بعد الطحن.
- ✔ فلفل أخضر:
  - الفلفل الطازج: يتاح استخدامه بعد 7 أيام كحد أقصى بعد الحصاد.
  - مخلل الفلفل: يمكن استخدامه بعد سنة من التصنيع



فرز الفلفل

لا بد أن تكون العبوة محكمة الغلق مع الإشارة إلى رقم الدفعة مع تاريخ الاستخدام أو تاريخ بدأ الصلوحية.
يمكن تعبئة فلفل الكامبوت في كل مكان بكمبوديا ولكن اعتبارًا من 1 يناير 2018 ينبغي أن يتم التعليب في المنطقة المحددة لفلفل كامبوت.

7. تبرير الارتباط بالمنشأ

تم ذكر إنتاج الفلفل في كمبوديا في وثائق قديمة تقارير قديمة قدمها المستكشف الصيني Tchéou Ta Kouan في القرن الثالث عشر. من المعروف أنه وقع تطويره بشكل خاص في كامبوت في القرن التاسع عشر والنصف الأول من القرن العشرين، والذي كان العصر الذهبي لفلفل كامبوت. ثم أصبح اسم كامبوت يرتبط بمذاق الفلفل. كان فلفل كامبوت معروفا في ذلك الوقت في فرنسا وهناك عدد من وثائق الأرشيف

المحفوظة والتي تشير إلى إنتاج الفلفل في منطقة الكامبوت كما أن فلفل كامبوت كان مشهورا بجودته العالية حيث يستعمله امهر الطباخين في فرنسا وأوروبا.
تاريخ وشهرة فلفل كامبوت نجده في وثيقة كتبها السيد Luc Mogenet (جغرافي محترم و مؤرخ منطقة كامبوت). إلى جانب هذا التراث التاريخي والثقافي، فإن الطابع الخاص لفلفل كامبوت يرتبط بالظروف الزراعية البيئية في المنطقة. المناخ وعلى وجه الخصوص تأثره بقرب الساحل الذي له تأثير على خفض درجات الحرارة وهطول الأمطار وكذلك لهذه المنطقة ظروف جيدة لتصريف مياه التربة.

الطريقة الخاصة للإنتاج:
في كامبوت يتم تكييف طرق الإنتاج بمراعاة البيئة المحلية في زراعة الفلفل فهذه المنطقة تتميز بعنصرين هامين
الأول: رفع التربة لاعلاء مستوى زراعة الفلفل وحفر الخندق حولها لضمان تصريف جيد للمياه.
الثاني: الإضافات المنتظمة للتربة الجديدة والأسمدة العضوية (يتم تعزيز هذه الخصائص في وثيقتين مرفقتين بـتقديم طلب التسجيل كمؤشر جغرافي):
- تقرير لمنظمة الأغذية والزراعة بتاريخ مارس / آذار 1968 يعزز الخصوصية في طريقة الإنتاج (ونتيجة ذلك على تكاليف لإنتاج) ولكن أيضًا الجودة العالية لفلفل كامبوت مقارنة بمناطق أخرى أكثر خصوبة (مناطق التربة الحمراء في كامبون شام).
- تقرير مقارنة طرق الإنتاج بين كامبوت من جهة ومنطقة Memot (مقاطعة كامبونغ شام) ومنطقة snuol (محافظة kracheh) ، بتاريخ 2008، اعداد السيد Am Phirum (وزارة الزراعة) والسيد Mao Vannak(سيداك).

8. المراقبة

1.8. تسجيل واعتماد المنتجين والمشغلين كما هو مذكور في الفقرة 5.2

يتعين على المشغلين (المنتج، الم المحول، المعبئ)التسجيل في جمعية ترويج فلفل كامبوت وأن تكون معتمدة حسب المواصفات. يجب على كل منتج التصريح عن قطعة الأرض التي يرغب في إنتاج فلفل كامبوت فيها وسوف تتحقق الجمعية من امتثال القطعة لمتطلبات المؤشر الجغرافي أي:
- موقع قطعة الأرض داخل المنطقة المحددة،
- قطعة الأرض تتوافق مع المعايير المحددة في الفقرة.1.6 في الأعلى.
يتوجب على كل مشغل توقيع التزام لمتابعة دفتر الشروط التي يقع فحصها مرة كل عام على الأقل.
يقتضي على كل عامل الاحتفاظ في منزله بالنظام الأساسي للجمعية وعقد (مرسوم الالتزام) ودفتر المحاسبات ودفتر الشروط.

.2.8 مراقبة الالتزام بدفتر الشروط

سيتم تنفيذ نوعين من التحكم: المراقبة الداخلية (بواسطة جمعية ترويج الفلفل كامبوت والرقابة الخارجية).
لا يمكن للمنتج أو المشغل أن يرفض مراقبة داخلية أو خارجية على قطع الأراضي أو مرافقها لا يمكنه رفض جدول التفتيش أكثر من مرة واحدة.

8..1.2.. مراقبة طرق الإنتاج

مراقبة دون سابق إنذار للمنتج وغيره من المشغلين من أجل التحقق من امتثال نظام الإنتاج لدفتر الشروط (التخزين، ما بعد الحصاد، التعبئة والتغليف ... الخ).

8..2.2.. مراقبة المنتج

مراقبة عينات من المنتجات المأخوذة على مستوى المنتج أو عند التجار من أجل التحقق من امتثال المنتج للقواعد.

يتعين على كل عضو من أعضاء الجمعية إبلاغ الجمعية قبل نقل 200 كغ من فلفل كامبوت إلى خارج منطقة الإنتاج الخاصة بفلفل الكامبوت. بعد تلقي الجمعية للإشعار الرسمي لا يسمح نقل فلفل الكامبوت إلا بعد 72 ساعة من أجل إتاحة الوقت للجمعية لتحقق من أصل الفلفل.

تتم المراقبة بأخذ العينات من المنتج أو التاجر من أجل التحليل. أما في أنشطة الرقابة الداخلية يتحتم على الجمعية تحليل فلفل التاجر أو الشركة المعبئة على الأقل 5 مرات في السنة.

بالنسبة لأنشطة الرقابة الخارجية يمكنهم استعمال تقنية التحليل الحسي والمباشر في حالة الضرورة القصوى. كمايجب تدريب اللجنة على التحليل الحسي.

المسائل الحسابية و التتبع

ينبغي على كل مشغل في الدورة التجارية للفلفل الاحتفاظ بسجلات جميع المعاملات التي يديرها على فلفل كامبوت (الحجم و المنتج والمباع والمشتريات والمبيعات للتجار...إلخ) و ذلك لجعل هذه المستندات متاحة قصد المراقبة كما يجدر الإعلان عن المخزون مرة واحدة في السنة. بالإضافة إلى ذلك يتم إعداد آلية تتبع من أجل التمكن من تتبع كل دفعة وتحديد قطعة الأرض التي تم إنتاجها فيها.

8.4 العقوبات

يقع سحب المنتجات التي لا تتوافق مع المواصفات من السوق.

يقتضي تطبيق كل من التدابير التصحيحية / أو العقوبة على المشغلين الذين لا يمتثلون لدفتر الشروط، على سبيل المثال من لا يضع السجلات المناسبة لحسن سير المراقبة. فالعقوبات يجب أن تقررها الجمعية و قائمة العقوبات موجودة كاتالوج العقوبات. يتم تنظيم كل عقوبة حسب مقياس من الأقل خطورة إلى الأكثر خطورة. فمقياس الجزاء هو الذي تقرره الجمعية وتطبقه هيئة التصديق تحت اسمها.

ان الجمعية وهيئة الرقابة الخارجية يمكنهما أن يقررا بأنفسهما تطبيق هذه العقوبات وفقًا لجمع معلومات مؤكدة أو نتيجة الرقابة الداخلية. ويمكن اتخاذ تدابير الحفظ من قبل الجمعية في حالة عدم الامتثال لأصل المنتج أو مواصفاته.

تتمتع هيئة الرقابة الخارجية بصلاحية إقرار وتنفيذ العقوبة ويمكن للجمعية تنفيذ مستوى العقوبة 1(ملاحظة) والمستوى 2 (تحذير) بالعودة إلى مصالحها وتأخذ مؤقتا اجرءات تطبيق مستوى العقوبة 3

(رفض دفعة من المنتج) حتى تتدخل هيئة الرقابة الخارجية. يمكن أن يؤدي التعدى الجسيم إلى استبعاد المشغل من جمعية المؤشر الجغرافي ويعاقب حسب القانون.

8.5 تنفيذ الرقابة

تنفذ الجمعية نظام رقابة داخلي من أجل التحقق من تطبيق الأعضاء لدفتر الشروط. تتعاقد الجمعية مع مختص معتمد لمنح شهادات وفقًا للمعيار ISO 65 و يقع تكليفه بالمراقبة الخارجية للانتاج واسناد العلامة ابتداءا من 1/1/2010.

9. إسناد العلامة

وضع العلامات على المنتج يقتضي أن تتضمن التسمية بشكل مرئي في الواجهة بنفس كبر حروف التوسيم و الإشارة إلى المؤشر الجغرافي المحمي و إلى جانب اسم "فلفل الكامبوت" بنفس لغة التسمية.
اسناد العلامة يتضمن أيضا

- ✔ الشعار المشترك لفلفل كامبوت المحمي لمؤشر الجغرافي
- ✔ الشعار الوطني للجغرافيا المحمية الكمبودية
- ✔ يمكن المؤشر الجغرافي المحمي للفلفل من تسجيله في بلدان أخرى أو مجموعة من البلدان كمؤشر جغرافي.

يتحتم أن يشمل الملصق أيضًا على علامة (رقم الدُفعة) لضمان إمكانية تتبع المنتج في حالة عدم وجود ملصق محدد على التعبئـة.
يستوجب على جميع أعضاء الجمعية استخدام شعار كامبوت فلفل بداية من 01 يناير 2009.

النهاية