မြန်မာစံချိန်စံညွှန်း(မူကြမ်း)

DMMS ASEAN Stan 21:2011

# ငရုတ်သီးစိမ်းစံချိန်စံညွှန်း

M
M
S

© DRI 2024

## ငရုတ်သီးစိမ်းစံချိန်စံညွှန်း (မူကြမ်း)

### ၁။နယ်ပယ်

ဤစံချိန်စံညွှန်းသည် စီးပွားဖြစ်စိုက်ပျိုးသော *Solanaceae* Family မျိုးရင်းတွင် ပါဝင်သည့် *Capsicum annuum* L[၁]; နှင့် *C.frutescens* L; ငရုတ်သီးစိမ်းမျိုးများဖြစ်ပြီး စားသုံးသူအတွက် လတ်ဆတ်စွာ စားသုံးနိုင်ရန်ဖြစ်သည်။ ငရုတ်သီးစိမ်းကို ပြုပြင်ထုတ်လုပ်ရာမှ ရရှိသော ထုတ်ကုန်များအတွက် မဟုတ်ပါ။

### ၂.၁။အနိမ့်ဆုံးလိုအပ်ချက်များ

ငရုတ်သီးစိမ်းများသည် အမျိုးအစားအလိုက် အထူးသတ်မှတ်ချက်များနှင့် ပြည့်စုံရမည်ဖြစ်ပြီး အောက်ပါအချက်များနှင့်လည်း ကိုက်ညီရမည်-

(က) အတောင့်လိုက်ဖြစ်ရမည်၊ ညှာတံသည် မူလအတိုင်း ဖြစ်ရမည်။

(ခ) ကောင်းမွန်သော အနေအထားရှိရမည်၊ စားသုံးရန်မသင့်လျော်သော ပုပ်သည့်သို့မဟုတ် ထိခိုက်ပျက်စီးယိုယွင်းသည့် အတောင့်အား ဖယ်ထားရမည်။

(ဂ) ကျစ်လျစ်ပြီး လတ်ဆတ်ရမည်။

(ဃ)ပိုးမွှားရောဂါများကင်းစင်ပြီး ပုံမှန်အသွင်အပြင် ပျက်စီးခြင်းမှ ကင်းရမည်။

(င) အအေးခန်းသိုလှောင်ရုံမှ ထုတ်ယူခြင်းကြောင့် ငွေ့ရည်ဖွဲ့ခြင်းမှလွဲ၍ ပြင်ပအစိုဓာတ်ကင်းရမည်။

(စ) မြင်နိုင်သည့် ပြင်ပအရာများ၊ အနံ့နှင့်အရသာ ပါဝင်မှုကင်းရမည်။

(ဆ)အပူချိန် အနိမ့်၊ အမြင့်ကြောင့် ဖြစ်ပေါ်တတ်သော ပျက်စီးယိုယွင်းခြင်းကင်းရမည်။

**၂.၁.၁။** ငရုတ်သီးစိမ်း၏ အမျိုးအစားနှင့် စိုက်ပျိုးရာဒေသ၏ ထူးခြားချက်များကိုလိုက်၍ သင့်လျော်သော ဖွံ့ဖြိုးမှုအနေအထားရောက်မှသာ ခူးဆွတ်ရမည်။ ငရုတ်သီးစိမ်း၏ ဖွံ့ဖြိုးရင့်မှည့်မှု အနေအထားသည် အောက်ပါတို့ကို ခံနိုင်ရည်ရှိရမည်-

(က)သယ်ယူပို့ဆောင်ခြင်းနှင့် ကိုင်တွယ်ခြင်းကြောင့် ဖြစ်ပေါ်လာသောအကျိုးဆက်များအား ခံနိုင်ရည်ရှိရန်၊

(ခ) တင်ပို့မည့် နေရာရောက်သည်အထိ ကောင်းမွန်၍ ကျေနပ်ဖွယ်ရာ အခြေအနေတွင်ရှိရန်။

---

[၁] *Capsicum annuum L. var.grossum* မပါဝင်ပါ။

sent to Committee

**၂.၂။ အတန်းအစားခွဲခြားခြင်း**

ဂေရုတ်သီးစိမ်းကို အောက်ပါအတန်းအစား (၃) မျိုးဖြင့်သတ်မှတ်ထားသည်-

**၂.၂.၁။အထူးအတန်းအစား**

ဂေရုတ်သီးစိမ်းသည် ထူးကဲသာလွန်သော အရည်အသွေးရှိရမည်။ ထူးခြားသည့် မျိုးဗီဇ ပင်ကိုလက္ခဏာရှိသော ရောင်းတန်းဝင် အမျိုးအစား ဖြစ်ရမည်။ ဤအတန်းအစားရှိ ဂေရုတ်သီးစိမ်း သည် အပြစ်အနာအဆာများ ကင်းရှင်းပြီး ယေဘုယျ အသွင်အပြင် အရည်အသွေးနှင့် အထားခံနိုင်မှု အရည်အသွေးတို့ကို ထိခိုက်မှုမရှိဘဲ ထုပ်ပိုးပစ္စည်းတွင်ဖော်ပြထားသည့်အတိုင်း ဖြစ်ရမည်။ အသီး တောင့် မျက်နှာပြင်ဧရိယာ၏ ၂ ရာခိုင်နှုန်းထက် မပိုသော အပေါ်ယံမျက်နှာပြင် အနည်းငယ် ထိခိုက်မှုကို ခွင့်ပြုသည်။

**၂.၂.၂။ ပထမအတန်းအစား**

ဤအတန်းအစားတွင် ပါဝင်သော ဂေရုတ်သီးစိမ်းသည် အထူးအတန်းအစား၏ သတ်မှတ်ချက် များနှင့်မကိုက်ညီသော်လည်း အခန်း ၂.၁ တွင်ဖော်ပြထားသော အနိမ့်ဆုံးလိုအပ်ချက်များနှင့် ကိုက်ညီရမည်။ ထူးခြားသည့် မျိုးဗီဇ၊ ပင်ကိုယ်လက္ခဏာရှိသော ရောင်းတန်းဝင် အမျိုးအစား ဖြစ်ရမည်။ အသီး၏ ပုံသဏ္ဍာန်၊ အရောင်နှင့် ကျစ်လျစ်မှုတို့သည် အသီးတောင့်၏ စုစုပေါင်း မျက်နှာပြင်ဧရိယာ၏ ၅ ရာခိုင်နှုန်းထက် မပိုသော ချို့ယွင်းချက်အနည်းငယ်ကို ခွင့်ပြုသော်လည်း အသီးတောင့်၏ ယေဘုယျအသွင်အပြင်၊ အရည်အသွေးနှင့်အထားခံနိုင်မှု အရည်အသွေးတို့ကို ထိခိုက်မှုမရှိဘဲ ထုပ်ပိုးပစ္စည်းတွင် ဖော်ပြထားသည့်အတိုင်း ဖြစ်ရမည်။

**၂.၂.၃။ဒုတိယအတန်းအစား**

ဤအတန်းအစားတွင် ပါဝင်သော ဂေရုတ်သီးစိမ်းသည် ပထမအတန်းအစား၏ သတ်မှတ်ချက် များနှင့် မကိုက်ညီသော်လည်း အခန်း ၂.၁ တွင် ဖော်ပြထားသော အနိမ့်ဆုံးလိုအပ်ချက်များနှင့် ကိုက်ညီရမည်။ ဤအတန်းအစားရှိ ဂေရုတ်သီးစိမ်းသည် ကောင်းမွန်သော အရည်အသွေးနှင့် ပြည့်စုံရ မည်။ ထူးခြားသည့် မျိုးဗီဇ၊ ပင်ကိုလက္ခဏာရှိသော ရောင်းတန်းဝင် အမျိုးအစားဖြစ်ရမည်။ အသီး တောင့်၏ ပုံသဏ္ဍာန်၊ အရောင်နှင့်ကျစ်လျစ်မှုတို့သည် အသီးတောင့်၏စုစုပေါင်း မျက်နှာပြင်ဧရိယာ ၏ ၁၀ ရာခိုင်နှုန်းထက် မပိုသော ချို့ယွင်းချက်ကို ခွင့်ပြုသော်လည်း အသီးတောင့်၏ ယေဘုယျ အသွင်အပြင်၊ အရည်အသွေးနှင့် အထားခံနိုင်မှုအရည်အသွေးတို့ကို ထိခိုက်မှုမရှိဘဲ ထုပ်ပိုးပစ္စည်း တွင် ဖော်ပြထားသည့်အတိုင်း ဖြစ်ရမည်။

Sent to Committee

**၃။ အရွယ်အစားဆိုင်ရာသတ်မှတ်ချက်များ**

ငရုတ်သီးစိမ်း၏အရှည်(အလျား) သည် ညှာတံမပါ တိုင်းတာရမည်ဖြစ်ပြီး အောက်ပါဇယား အတိုင်း အရွယ်အစား သတ်မှတ်သည်-

| အရွယ်အစားကုဒ် | အသီးတောင့်၏အရှည်(အလျား) (စင်တီမီတာ) | |
|---|---|---|
| | *C. annuum* L. | *C. frutescens* L. |
| ၁ | >၁၆ | >၃ |
| ၂ | >၁၂-၁၆ | >၁-၃ |
| ၃ | >၈-၁၂ | ၀.၅-၁ |
| ၄ | ၄-၈ | |

**၄။ ခွင့်ပြုချက်ဆိုင်ရာသတ်မှတ်ချက်များ**

ထုပ်ပိုးမှုတစ်ခုစီ (သို့မဟုတ် ပမာဏအများအပြား) တွင် ငရုတ်သီးစိမ်းများအတွက် အထက် ဖော်ပြပါအတန်းအစားများနှင့် အရည်အသွေးဖြစ်စေ၊ အရွယ်အစားဖြစ်စေ မကိုက်ညီသော်လည်း ခြွင်းချက်အနေဖြင့် ခွင့်ပြုနိုင်သည်။

**၄.၁။ အရည်အသွေးဆိုင်ရာခွင့်ပြုချက်များ**

**၄.၁.၁။အထူးအတန်းအစား**

ငရုတ်သီးစိမ်းသည် အထူးအတန်းအစား သတ်မှတ်ချက်များ၏ အရေအတွက်အားဖြင့် ဖြစ်စေ၊ အလေးချိန်အားဖြင့်ဖြစ်စေ ၅ ရာခိုင်နှုန်း ကွဲလွဲသော်လည်း ထိုကွဲလွဲမှုများသည် ပထမ အတန်းအစား သတ်မှတ်ချက်နှင့် ကိုက်ညီမှုရှိလျှင် ခြွင်းချက်အနေဖြင့် ခွင့်ပြုနိုင်သည်။

**၄.၁.၂။ပထမအတန်းအစား**

ငရုတ်သီးစိမ်းသည် ပထမအတန်းအစား သတ်မှတ်ချက်များ၏ အရေအတွက်အားဖြင့် ဖြစ်စေ၊ အလေးချိန်အားဖြင့်ဖြစ်စေ ၁၀ ရာခိုင်နှုန်း ကွဲလွဲသော်လည်း ထိုကွဲလွဲမှုများသည် ဒုတိယ အတန်းအစား သတ်မှတ်ချက်နှင့် ကိုက်ညီမှုရှိလျှင် ခြွင်းချက်အနေဖြင့် ခွင့်ပြုနိုင်သည်။

**၄.၁.၃။ ဒုတိယအတန်းအစား**

ငရုတ်သီးစိမ်းသည် ပုပ်သိုးပျက်စီးခြင်း သို့မဟုတ် အခြားယိုယွင်းခြင်းကြောင့် စားသုံးရန် မသင့်လျော်ခြင်းမှလွဲ၍ အရေအတွက်အားဖြင့်ဖြစ်စေ၊ အလေးချိန်အားဖြင့်ဖြစ်စေ ဒုတိယအတန်း

Sent to Committee

အစားသတ်မှတ်ချက် သို့မဟုတ် အနိမ့်ဆုံးလိုအပ်ချက်များ၏ သတ်မှတ်ချက်များနှင့် ၁၀ ရာခိုင်နှုန်း ကွဲလွဲသော်လည်း ခွင့်ပြုနိုင်သည်။

**၄.၂။ အရွယ်အစားဆိုင်ရာခွင့်ပြုချက်များ**

အထူးအတန်းအစားအတွက် ငရုတ်သီးစိမ်းသည် ထုပ်ပိုးပစ္စည်းပေါ်တွင် ဖော်ပြထားသည့် အရွယ်အစား သတ်မှတ်ချက်အပေါ် အရေအတွက်အားဖြင့်သော်လည်းကောင်း၊ အလေးချိန်အားဖြင့် သော်လည်းကောင်း၊ သတ်မှတ်ချက်၏ အထက်နှင့်အောက် ၅ ရာခိုင်နှုန်းအတွင်း ကွဲလွဲမှုရှိပါက ခွင့်ပြု နိုင်သည်။

ပထမအတန်းအစားနှင့် ဒုတိယအတန်းအစားအတွက် ငရုတ်သီးစိမ်းသည် ထုပ်ပိုးပစ္စည်းပေါ်တွင် ဖော်ပြထားသည့်အရွယ်အစားသတ်မှတ်ချက်အပေါ် အရေအတွက်အားဖြင့်သော်လည်းကောင်း၊ အလေးချိန်အားဖြင့်သော်လည်းကောင်း၊ သတ်မှတ်ချက်၏ အထက်နှင့် အောက် ၁၀ ရာခိုင်နှုန်း အတွင်း ကွဲလွဲမှုရှိပါက ခွင့်ပြုနိုင်သည်။

**၅။ထုပ်ပိုးထည့်သွင်းမှု ဆိုင်ရာသတ်မှတ်ချက်များ**

**၅.၁။ တစ်ပြေးညီဖြစ်ခြင်း**

ထုပ်ပိုးမှုတစ်ခုစီ (သို့မဟုတ် ပမာဏအများအပြား) ပါဝင်မှုများသည် တစ်ပြေးညီ ဖြစ်ရမည် ဖြစ်ပြီး ငရုတ်သီးစိမ်း၏အမျိုးအစား၊ ထွက်ရှိရာဒေသ၊ အရည်အသွေးနှင့် အရွယ်အစား အားလုံး တူညီရမည်။ ထုပ်ပိုးမှုတစ်ခုစီ (သို့မဟုတ် ပမာဏအများအပြား)တွင် ထုပ်ပိုးမှု၏ မြင်သာသော ဖော်ပြချက်သည် ထုပ်ပိုးမှု တစ်ခုလုံးကို ကိုယ်စားပြုရမည်။

**၅.၂။ ထုပ်ပိုးခြင်း**

ငရုတ်သီးစိမ်းကို ထိခိုက်မှုမရှိစေရန် သင့်လျော်မှန်ကန်သော နည်းလမ်းများအတိုင်း ထုပ်ပိုး ရမည်။ ထုတ်ကုန်၏ အတွင်း/အပြင် ထိခိုက်မှု မရှိစေရန် စံမီသော၊ သန့်ရှင်း၍ အရည်အသွေး ကောင်းမွန်သော၊ အစားအစာအတွက် အသုံးပြုသော ထုပ်ပိုးပစ္စည်းများ အသုံးပြု၍ ကုန်ညွှန်း အမှတ်တံဆိပ်ရိုက်နှိပ်ရာတွင်အဆိပ်အတောက်မဖြစ်စေသောမင်နှင့်ကော်များကိုသာအသုံးပြုရမည်။

ငရုတ်သီးကို ကုန်သေတ္တာတစ်ခုစီ၌ ထုပ်ပိုးရာတွင် အပြည်ပြည်ဆိုင်ရာကျင့်ထုံးအရ လတ်ဆတ်သော သစ်သီးဝလံနှင့် ဟင်းသီးဟင်းရွက်ထုပ်ပိုးခြင်းနှင့် သယ်ယူပို့ဆောင်ခြင်း အလေ့ အကျင့်များ (CAC/RCP 44-1995, Amd.1-2004)ကို လိုက်နာရမည်။

Sent to Committee

**၅.၂.၁။ကုန်သေတ္တာ ဆိုင်ရာ ဖော်ပြချက်**

ငရုတ်သီးစိမ်း၏ မူလအနေအထားကို သေချာစွာထိန်းသိမ်းရန် ထည့်သွင်းရမည့် ကုန်သေတ္တာကြီးများ၊ ထုပ်ပိုးပစ္စည်းများသည် အရည်အသွေးမီခြင်း၊ သန့်ရှင်းမှုရှိခြင်း၊ လေဝင်လေထွက်ကောင်းခြင်းနှင့် သယ်ယူပို့ဆောင်ရာတွင် သင့်လျော်သော ကိုင်တွယ်မှုကို ခံနိုင်ရမည်။ ထုပ်ပိုးပစ္စည်းများတွင် ဖုန်၊ သဲ၊ ခဲ ကဲ့သို့ အခြားပြင်ပအရာဝတ္ထုများနှင့် အနံ့အသက်များ ကင်းရှင်းရမည်။

**၆။ကုန်အမှတ်တံဆိပ်(သို့မဟုတ်)အမှတ်တံဆိပ်ကပ်ခြင်း**

**၆.၁။ အဆင်သင့် စားသုံးရန်ထုပ်ပိုးခြင်း**

အသင့်ထုပ်ပိုးပြီး အစားအစာများအတွက် လိုအပ်သောအမှတ်တံဆိပ်ကပ်နှိပ်ခြင်းဆိုင်ရာ အခြေခံစံချိန်စံညွှန်း (CODEX STAN 1-1985, Rev.1- 1991) အပြင် အောက်ဖော်ပြပါ ကန့်သတ်ချက်များ အသုံးပြုရမည်။

**၆.၁.၁။ထွက်ကုန်၏သဘောသဘာဝ**

ထုပ်ပိုးမှုတစ်ခုစီ (သို့မဟုတ်) ပမာဏအများ အပြားထုပ်ပိုးမှုတွင် ထွက်ကုန်၏ အမည်ကပ်ရမည်။ လိုအပ်ပါက ထွက်ကုန် မျိုးကွဲအမည် ဖော်ပြရမည်။

**၆.၂။ ကုန်သေတ္တာကြီးများ**

ထုပ်ပိုးမှုတစ်ခုစီတိုင်းတွင်အောက်ပါအချက်များပါဝင်ရမည်။ ကုန်ပစ္စည်းများတွင် ဖော်ပြချက်စာသားများသည် ထုပ်ပိုးမှုတိုင်း၏ တူညီသည့်ဘက်တွင် ရှိရမည်၊ ရှင်းလင်းပီသရမည်၊ ဖျက်၍မရသော အမှတ်အသားဖြစ်ရမည်၊ အပြင်မှ အလွယ်တကူမြင်နိုင်ရမည်(သို့မဟုတ်) ကုန်ပစ္စည်းပို့ဆောင်မှုနှင့် ပူးတွဲပါရှိသော စာရွက်စာတမ်းများတွင် ဖော်ပြထားသည့်အတိုင်းဖြစ်ရမည်။ ပမာဏအများအပြား သယ်ယူပို့ဆောင်ပါက အထက်ဖော်ပြပါ အချက်အလက်များကို ကုန်ပစ္စည်းနှင့်အတူ ပူးတွဲပါရှိ သော စာရွက်စာတမ်းများတွင် ဖော်ပြရမည်။

**၆.၂.၁။ ကိုယ်စားပြုအမှတ်အသား**

တင်ပို့သူ၊ထုပ်ပိုးသူနှင့် ဖြန့်ဖြူးသူတို့၏ အမည်နှင့်နေရပ်လိပ်စာ ဖော်ပြပေးရမည်။ ကိုယ်စားပြုသင်္ကေတ ထည့်သွင်းဖော်ပြလိုပါက ဖော်ပြနိုင်သည်။

**၆.၂.၂။ ထွက်ကုန်၏သဘော သဘာဝ**

အပြင်မှကြည့်၍ မမြင်ရပါက ထွက်ကုန်၏အကြောင်းအရာများကို ဖော်ပြရမည်။ ထွက်ကုန်၏ မျိုးကွဲအမည်ဖော်ပြလိုပါက ဖော်ပြနိုင်သည်။

Sent to Committee

**၆.၂.၃။ မူရင်းထွက်ရှိရာဒေသ**

ထွက်ရှိရာမူရင်းနိုင်ငံနှင့် လိုအပ်ပါကစိုက်ပျိုးရာ ခရိုင် သို့မဟုတ် ဒေသကြီး သို့မဟုတ် ဒေသ အမည်တို့ကို ဖော်ပြရမည်။

**၆.၂.၄။ ကူးသန်းရောင်းဝယ်ရေးဆိုင်ရာ သက်သေခံအချက်အလက်များ**

(က) ထွက်ကုန်၏အမည်

(ခ) မျိုးကွဲ အမည်(လိုအပ်ပါက)

(ဂ) အတန်းအစား

(ဃ) အရွယ်အစား

(င) ပါဝင်မှုအရေအတွက်(လိုအပ်ပါက)

(စ) အသားတင်အလေးချိန်(လိုအပ်ပါက)

**၆.၂.၅။ တရားဝင်စစ်ဆေးခြင်းအမှတ်အသား(လိုအပ်ပါက)**

**၇။ ညစ်ညမ်းပစ္စည်းများ**

**၇.၁။ ပိုးသတ်ဆေးဓာတ်ကြွင်းများ**

ငရုတ်သီးစိမ်းသည်Codex Alimentarius Commission နှင့် (သို့မဟုတ်) ဤငရုတ်သီးစိမ်း အတွက် တာဝန်ရှိသောအာဏာပိုင်အဖွဲ့မှ သတ်မှတ်ထားသော ပိုးသတ်ဆေးကြွင်းအများဆုံးပါဝင်ခွင့် ကန့်သတ်ချက်များကို လိုက်နာရမည်။

**အခြားညစ်ညမ်းသောပစ္စည်းများ**

ငရုတ်သီးစိမ်းသည် Codex Alimentarius Commissionနှင့် (သို့မဟုတ်) ဤငရုတ်သီးစိမ်း အတွက် တာဝန်ရှိသော အာဏာပိုင်အဖွဲ့မှ သတ်မှတ်ထားသော သတ္တုအဆိပ်အများဆုံး ပါဝင်ခွင့် ကန့်သတ်ချက်များကို လိုက်နာရမည်။

**၈။ ကျန်းမာသန့်ရှင်းမှု**

**၈.၁။** အပြည်ပြည်ဆိုင်ရာမှ ထောက်ခံထားသော အစားအစာသန့်ရှင်းစင်ကြယ်မှုဆိုင်ရာ အခြေခံ စည်းမျဉ်း(The Recommended International Codex of Practice - General Principles of Hygiene (CAC/RCP 1-1969, Rev.3-1997)နှင့် အခြားသက်ဆိုင်ရာ CODEX မှ ပြဋ္ဌာန်းထားသော ကျန်းမာသန့်ရှင်းစင်ကြယ်မှုစည်းမျဉ်း (Codes of Hygienic Practice) နှင့် လက်တွေ့ကျင့်စဉ်များ

Sent to Committee

(Codes of Practice) ပြဌာန်းချက်များနှင့်အညီ ထွက်ကုန်အား ကိုင်တွယ်ထုတ်လုပ်ရန် အကြံပြုသည်။

**၈.၂။** ထွက်ကုန်သည် အစားအစာအတွက် အဏုဇီဝပိုးဆိုင်ရာ စံသတ်မှတ်ခြင်းနှင့် ကျင့်သုံးရေးမူ (CAC/GL 21-1997) အရ အဏုဇီဝပိုး စံသတ်မှတ်ခြင်းဆိုင်ရာ သတ်မှတ်ချက်များနှင့် ကိုက်ညီမှုရှိသင့်သည်။

**၉။ နမူနာရယူခြင်းနှင့်စမ်းသပ်သည့်နည်းလမ်း**

နမူနာရယူခြင်းနှင့် စမ်းသပ်သည့်နည်းလမ်းများတွင် လိုအပ်သောသတ်မှတ်ချက်များ ကိုက်ညီအောင် Codex ၏ သက်ဆိုင်ရာနမူနာရယူခြင်းနှင့် စမ်းသပ်စစ်ဆေးရေးနည်းလမ်းများ (Relevant text in Codex Methods of Analysis and sampling) ပြဌာန်းချက်ကို လိုက်နာ အသုံးပြုရမည်။

**ကိုးကား**

Proposed Brunei National Standard for Chilli Pepper (*Capsicum annuum*). PBD...:2010

Indonesia National Standard. Chilli peppers (*Capsicum annuum* spp.) – SNI No. 01-4480. 1998.

Draft Codex Standard for Chilli Peppers. 2009

Malaysian Standard for Fresh Chillies – Specifications (second revision). MS 894-2005

Thai Agricultural Standard: Chilli Peppers. TAS 1502-2

Sent to Committee

နောက်ဆက်တွဲ

## ငရုတ်သီးစိမ်း၏ ဒေသဆိုင်ရာ အမည်များ

| Country | *Capsicum annuum* | *Capsicum frutescens* |
|---|---|---|
| Brunei Darussalam | Lada Merah | Lada padi<br>Lada parak<br>Lada susu |
| Cambodia | Mates | Mates |
| Indonesia | Cabai<br>Cabai merah<br>Cabai besar<br>Cabai keriting<br>Lombok<br>Lado<br>Malita | Cabai rawit<br>Cabai kecil<br>Cengek<br>Malita<br>Lombok kecil<br>Lasiak kecil |
| Lao PDR | Mak Pek | Mak Pek Noi |
| Malaysia | Cili Marang<br>Cabai<br>Cili Besar<br>Lada Besar | Cili api<br>Cili Burong<br>Cili Padi<br>Cili Melaka |
| Myanmar | Nga Yoke Thee | Nga Yoke Thee |
| Philippines | Panigang | Siling Labuyo |
| Thailand | Prik Khee Nhu Yai<br>Prik Yuak<br>Prik Lueng<br>Prik Chee Fha<br>Prik Nhum | Prik Khee Nhu Suan |
| Vietnam | Ot | |

Sent to Committee