

M

အုန်းသီးအရင့်စံချိန်စံညွှန်း

M

S

အုန်းသီးအရင့်စံချိန်စံညွှန်း (မူကြမ်း)

၁။ နယ်ပယ်

ဤစံချိန်စံညွှန်းသည် စီးပွားဖြစ်စိုက်ပျိုးသော Arecaceae family မျိုးရင်းတွင်ပါဝင်သည့် *Cocos nucifera* L. အမျိုးအစားဖြစ်ပြီး စားသုံးသူအတွက် လတ်ဆတ်စွာစားသုံးနိုင်ရန်ဖြစ်သည်။ အုန်းသီးကို ပြုပြင်ထုတ်လုပ်ရာမှရရှိသော ထုတ်ကုန်များအတွက်မဟုတ်ပါ။ ဤစံချိန်စံညွှန်းသည် အုန်းသီးနုများအတွက် မပါဝင်ပါ။

၂။ အရည်အသွေးဆိုင်ရာသတ်မှတ်ချက်များ

အုန်းသီးအရင့်သည် အမျိုးအစားတစ်ခုချင်းစီအလိုက် အတူသတ်မှတ်ချက် လျှော့ပေါ့ခွင့်ပြုချက်များနှင့် ကိုက်ညီရမည်ဖြစ်ပြီး အောက်ပါအတိုင်း ဖြစ်ရမည်-

(က) အလုံးလိုက်ဖြစ်ရမည်

(ခ) အခွံမခွာထားသော/ အုန်းသီး၏ အပေါ်ဘက်ကို ခွာပြီး အတွင်းထိပ်ပိုင်းအမျှင်များကို ချန်လှပ်ထားသော အုန်းသီး ဖြစ်ရမည်။

(ဂ) အုန်းသီးရင့် အရောင်သည် အမျိုးအစားအလိုက် အစိမ်းရောင် သို့မဟုတ် အညိုရောင် ရှိရမည်။

(ဃ) အစို့အညောက်ထွက်ခြင်းကင်းရမည်။

(င) အုန်းခွံ၌ အက်ကြောင်းများကင်းရှင်းရမည်။

(စ) ပိုးမွှားများကင်းရှင်းရမည်။ ထိခိုက်မှုကြောင့် အုန်းသီးအတွင်းသား၏ အရည်အသွေးနှင့် အုန်းသီး၏ အသွင်အပြင်ပုံသဏ္ဍာန် ပျက်စီးမှုကင်းရမည်။

(ဆ) ကောင်းမွန်သောအနေအထားရှိရမည်။ ပုပ်ခြင်း သို့မဟုတ် ပျက်စီးယိုယွင်းသဖြင့် ထိခိုက်သည့်အနေအထားသည် စားသုံးရန်မသင့်လျော်ပါက ဖယ်ထားရမည်။

(ဇ) သန့်ရှင်းမှုရှိရမည်။ သာမန်မျက်စိဖြင့် မြင်နိုင်သည့် ပြင်ပအရာဝတ္ထုများ ကင်းရှင်းရမည်။

(ဈ) အအေးခန်းသို့လှောင်ရုံမှ ထုတ်လာခြင်းကြောင့် ငွေရည်ဖွဲ့ခြင်းမှလွဲ၍ ပုံမှန်မဟုတ်သော ပြင်ပအစိတ်ကင်းရမည်။

(ည) အခြားပြင်ပအနံ့နှင့်အရသာကင်းရမည်။

၂.၁.၁။ အုန်းသီးအရင့်အား ခူးဆွတ်ရာတွင် အုန်းသီးမျိုး (မျိုးဗီဇ) အလိုက်၊ ရာသီဥတုနှင့် စိုက်ပျိုးရာ ဒေသအလိုက် သင့်လျော်သော ရင့်မှည့်မှုအနေအထားကို ရောက်ရှိမှသာ ခူးဆွတ်သင့်သည်။

အုန်းသီး၏ ရင့်မှည့်မှုအနေအထားမှာ အောက်ပါအတိုင်း ဖြစ်သင့်သည်-

- (က) သယ်ယူပို့ဆောင်ခြင်း၊ ကိုင်တွယ်ထိန်းသိမ်းခြင်းကို ခံနိုင်ရည်ရှိရန်။
- (ခ) ပို့ဆောင်လိုသည့်နေရာထိ အခြေအနေမပျက်မယွင်း ရောက်ရှိရန်။

၂.၂။ အတန်းအစားခွဲခြားခြင်း

အုန်းသီးအရင့်ကို အောက်ပါအတိုင်း အတန်းအစားသုံးမျိုး သတ်မှတ်ထားသည်။

၂.၂.၁။ အထူးအတန်းအစား

ထူးကဲသာလွန်သော အရည်အသွေးရှိရမည်။ အုန်းသီးမျိုး (မျိုးဗီဇ) သို့မဟုတ် စီးပွားဖြစ် စိုက်ပျိုးသောမျိုး၏ ပင်ကိုလက္ခဏာရှိရမည်။ ထုပ်ပိုးမှုတွင် ဖော်ပြထားသည့်အတိုင်း အသွင်အပြင် အရည်အသွေးနှင့် အထားခံနိုင်မှုတို့ကို ထိခိုက်မှုမရှိစေဘဲ အနည်းငယ်မျှသော အပေါ်ယံ အနာအဆာ မှလွဲ၍ အနာအဆာ ကင်းရမည်။

၂.၂.၂။ ပထမအတန်းအစား

ကောင်းမွန်သောအရည်အသွေးရှိရမည်။ အုန်းသီးမျိုး(မျိုးဗီဇ) သို့မဟုတ် စီးပွားဖြစ် စိုက်ပျိုးသောမျိုး၏ ပင်ကိုလက္ခဏာရှိရမည်။ အုန်းသီး၏ ယေဘုယျအသွင်အပြင်၊ အထားခံနိုင်မှုနှင့် အရည်အသွေးတို့ကို ထိခိုက်မှုမရှိစေဘဲ ထုပ်ပိုးပစ္စည်းပေါ်တွင် ဖော်ပြထားသည့်အတိုင်းဖြစ်ပါက အောက်ပါ ချို့ယွင်းချက်များကို ခွင့်ပြုနိုင်သည်-

- (က) အရောင်အနည်းငယ်ချို့ယွင်းမှု
- (ခ) ပုံသဏ္ဍာန်အနည်းငယ်ချို့ယွင်းမှု
- (ဂ) အသီးပေါ်တွင် စက်ကိရိယာကြောင့်ဖြစ်သော ထိခိုက်မှုအနည်းငယ်နှင့် အနာအဆာ များသည် စုစုပေါင်း အသီးခွဲမျက်နှာပြင်ဧရိယာ၏ ၅% ထက်မပိုရ။

မည်သို့ပင် ဖြစ်စေ အထက်ပါ ချို့ယွင်းထိခိုက်မှုများသည် အုန်းသီးအတွင်းသားနှင့် အုန်းရည်တို့ကို ထိခိုက်မှု မရှိစေရ။

၂.၂.၃။ ဒုတိယအတန်းအစား

ဤအတန်းအစားတွင် ပါဝင်သော အုန်းသီးအရင့်သည် ၎င်း၏အထက်အဆင့်အတန်းများတွင် ပါဝင်သောသတ်မှတ်ချက်များနှင့် ကိုက်ညီမှုမရှိသော်လည်း အပိုဒ်၂.၁ တွင် ဖော်ပြထားသော အနိမ့်ဆုံးလိုအပ်ချက်များနှင့် ကိုက်ညီရမည်။ ထုပ်ပိုးမှုတွင် ဖော်ပြထားသည့် အရည်အသွေး၊ အထားခံနိုင်မှုနှင့် အုန်းသီးအရင့်၏ မရှိမဖြစ်လိုအပ်သောအသွင်အပြင်တို့ကို ထိန်းထားနိုင်ပါက အောက်ပါ ချို့ယွင်းချက်များကို ခွင့်ပြုနိုင်သည်-

- (က) အရောင်နှင့် ပုံသဏ္ဍာန် ထိခိုက်ပျက်စီးမှု။

(ခ) အုန်းသီးမျက်နှာပြင်ပေါ်တွင် စက်ကိရိယာကြောင့်ဖြစ်သော ထိခိုက်မှုများနှင့် အနာအဆာများသည် စုစုပေါင်းမျက်နှာပြင်ဧရိယာ၏ ၁၀% ထက် မပိုရ။
မည်သို့ပင် ဖြစ်စေ အထက်ပါ ချို့ယွင်းထိခိုက်မှုများသည် အုန်းသီးအတွင်းသားနှင့် အုန်းရည်တို့ကို ထိခိုက်မှု မရှိစေရ။

၃။ အရွယ်အစားဆိုင်ရာ သတ်မှတ်ချက်များ

အောက်ပါဇယားအတိုင်း အုန်းသီး၏ အလေးချိန်ပေါ်မူတည်၍ အရွယ်အစား သတ်မှတ်သည်-

ဇယား ၁ - အလေးချိန်ပေါ်မူတည်၍ အခွံမခွာထားသော အုန်းသီးကို အမျိုးအစားခွဲခြားခြင်း။

အရွယ်အစား သတ်မှတ်ချက်	အလေးချိန် (ကီလိုဂရမ်)
၁	> ၂.၀
၂	> ၁.၅ - ၂.၀
၃	> ၁.၀ - ၁.၅
၄	၀.၅ - ၁.၀

ဇယား ၂ - အလေးချိန်ပေါ်မူတည်၍ အခွံခွာထားသော အုန်းသီးကို အမျိုးအစားခွဲခြားခြင်း။

အရွယ်အစား သတ်မှတ်ချက်	အလေးချိန် (ကီလိုဂရမ်)
၁	> ၁.၂
၂	> ၀.၈ - ၁.၂
၃	၀.၃ - ၀.၈

၄။ ခွင့်ပြုချက်ဆိုင်ရာ သတ်မှတ်ချက်များ

ထုပ်ဖိုးမှုတစ်ခုစီ (သို့မဟုတ်) ပမာဏအများအပြားတွင် ပါဝင်သော အုန်းသီးများ၏ အရည်အသွေးသည် ဖော်ပြပါ အတန်းအစားသတ်မှတ်ချက်များနှင့် မကိုက်ညီသော်လည်း ခြွင်းချက်အနေဖြင့် ခွင့်ပြုနိုင်သည်။

၄.၁။ အရည်အသွေးဆိုင်ရာ ခွင့်ပြုချက်များ

၄.၁.၁။ အထူးအတန်းအစား

အုန်းသီးအရင့်သည် အထူးအတန်းအစားသတ်မှတ်ချက်များနှင့် အရေအတွက်အားဖြင့် သော်လည်းကောင်း၊ အလေးချိန်အားဖြင့်သော်လည်းကောင်း ၅% ကွဲလွဲသော်လည်း ထိုကွဲလွဲမှုများသည် ပထမအတန်းအစားသတ်မှတ်ချက်နှင့်ကိုက်ညီမှုရှိလျှင် ခြွင်းချက်အနေဖြင့် ခွင့်ပြုနိုင်သည်။

၄.၁.၂။ ပထမအတန်းအစား

အုန်းသီးအရင့်သည် ပထမအတန်းအစားသတ်မှတ်ချက်များနှင့် အရေအတွက်အားဖြင့်သော်လည်းကောင်း၊ အလေးချိန်အားဖြင့်သော်လည်းကောင်း ၁၀% ကွဲလွဲသော်လည်း ထိုကွဲလွဲမှုများသည် ဒုတိယအတန်းအစားသတ်မှတ်ချက်နှင့်ကိုက်ညီမှုရှိလျှင် ခြွင်းချက်အနေဖြင့်ခွင့်ပြုနိုင်သည်။

၄.၁.၃။ ဒုတိယအတန်းအစား

အုန်းသီးအရင့်သည် ပုပ်ခြင်းသို့မဟုတ် အခြားယိုယွင်းပျက်စီးခြင်းကြောင့် စားသုံးရန် မသင့်လျော်ခြင်းမှလွဲ၍ ဒုတိယအတန်းအစား သို့မဟုတ် အနိမ့်ဆုံးသတ်မှတ်ချက်များနှင့် အရေအတွက်အားဖြင့်သော်လည်းကောင်း၊ အလေးချိန်အားဖြင့်သော်လည်းကောင်း ၁၀% ကွဲလွဲခြင်းကို ခွင့်ပြုနိုင်သည်။

၄.၂။ အရွယ်အစားဆိုင်ရာခွင့်ပြုချက်များ

အုန်းသီးအရင့်သည် အတန်းအစားအားလုံးအတွက် အရေအတွက် သို့မဟုတ် အလေးချိန်အားဖြင့် အနိမ့်ဆုံးလိုအပ်ချက် ၁၀% နှင့်ကိုက်ညီမှုမရှိသော်လည်း အပိုဒ် ၃ တွင် ဖော်ပြထားသည့် အရွယ်အစားသတ်မှတ်ချက်၏ အထက်နှင့်အောက်အတွင်း ရှိပါက ခွင့်ပြုနိုင်သည်။

၅။ အချက်အလက်ဖော်ပြမှုဆိုင်ရာသတ်မှတ်ချက်များ

၅.၁။ တစ်ပြေးညီဖြစ်ခြင်း

အုန်းသီးအရင့် ထုပ်ပိုးမှုတစ်ခုစီ သို့မဟုတ် ပမာဏအများအပြားထုပ်ပိုးမှု၏ အချက်အလက်ဖော်ပြမှုများသည် တစ်ပြေးညီဖြစ်ရမည်ဖြစ်ပြီး မူရင်းထွက်ရှိရာဒေသ၊ အုန်းသီးမျိုး (မျိုးဗီဇ)၊ အရည်အသွေးနှင့် အရွယ်အစားကို ပါဝင်ရမည်။ ထုပ်ပိုးမှု တစ်ခုစီ သို့မဟုတ် ပမာဏ အများအပြား ထုပ်ပိုးမှု၏ အချက်အလက်ဖော်ပြမှုများသည် မြင်သာမှုရှိရမည်ဖြစ်ပြီး ထုပ်ပိုးမှုတစ်ခုလုံးကို ကိုယ်စားပြုရမည်။

၅.၂။ ထုပ်ပိုးခြင်း

အုန်းသီးအရင့်ကို ထိခိုက်မှုမရှိစေရန် သင့်လျော်မှန်ကန်သောနည်းလမ်းများအတိုင်း ထုပ်ပိုးရမည်။ ထုတ်ကုန်၏ အတွင်း/အပြင် ထိခိုက်မှု မရှိစေရန် စံမီသော၊ သန့်ရှင်း၍ အရည်အသွေးကောင်းမွန်သော၊ အစားအစာအတွက် အသုံးပြုသော ထုပ်ပိုးပစ္စည်းများ အသုံးပြုရမည်။ ကုန်ညွှန်းအမှတ်တံဆိပ်ရိုက်နှိပ်ရာတွင် အဆိပ်အတောက်မဖြစ်စေသော မင်နှင့်ကော်များကိုသာ အသုံးပြုရမည်။ အထူးသဖြင့် စက္ကူ သို့မဟုတ် တံဆိပ်ကပ်ခြင်းများကို ကုန်သွယ်မှုဆိုင်ရာ သတ်မှတ်ချက်များပါရှိသော ပစ္စည်းများ အသုံးပြုခြင်းကို ခွင့်ပြုသည်။

၅.၂.၁။ ကုန်သေတ္တာဆိုင်ရာ ဖော်ပြချက်

အုန်းသီးအရင့်၏ မူလအနေအထားကို သေချာစွာထိန်းသိမ်းနိုင်ရန် ထည့်သွင်းရမည့် ကုန်သေတ္တာကြီးများ/ ထုပ်ပိုးပစ္စည်းများသည် အရည်အသွေးမိခြင်း၊ သန့်ရှင်းမှုရှိခြင်း၊ လေဝင်လေထွက်ကောင်းခြင်းနှင့် ပြည့်စုံပြီး သယ်ယူပို့ဆောင်ရာတွင် သင့်လျော်သော ကိုင်တွယ်မှုကို ခံနိုင်ရမည်။ ထုပ်ပိုးပစ္စည်းများတွင် ဖုန်၊ သဲ၊ ခဲကဲ့သို့ အခြားပြင်ပအရာဝတ္ထုများနှင့် အနံ့အသက်များ ကင်းရှင်းရမည်။

၆။ ကုန်အမှတ်တံဆိပ် သို့မဟုတ် အမှတ်တံဆိပ်ကပ်ခြင်း

၆.၁။ စားသုံးရန်ထုပ်ပိုးခြင်း

အုန်းသီးအရင့်ထုပ်ပိုးမှုဆိုင်ရာလိုအပ်သောသတ်မှတ်ချက်များတွင် ထုပ်ပိုးရမည့်အပြင် အောက်ဖော်ပြပါ သီးခြားသတ်မှတ်ချက်များကိုပါ လိုက်နာရမည်။

၆.၁.၁။ ထွက်ကုန်၏ အမည်

ထွက်ကုန်ကို အပြင်မှ မမြင်နိုင်ပါက ထုပ်ပိုးမှု တစ်ခုစီ တွင် ထွက်ကုန်၏ အမည်နှင့် အမျိုးအစားအမည် သို့မဟုတ် ဈေးကွက်အခေါ်အဝေါ်အမည် သို့မဟုတ် အမည်နှစ်ခုလုံးကို တံဆိပ်ကပ် ရိုက်နှိပ်ရမည်။

၆.၂။ ကုန်သေတ္တာကြီးများ

ထုပ်ပိုးမှုတစ်ခုစီတိုင်းတွင် အောက်ပါအချက်များ ပါဝင်ရမည်။ ကုန်ပစ္စည်းများတွင် ဖော်ပြချက်စာသားများသည် ထုပ်ပိုးမှုတိုင်း၏ တူညီသည့်ဘက်တွင် ရှိရမည်။ ရှင်းလင်းပီသရမည်၊ ဖျက်၍ မရသော အမှတ်အသားဖြစ်ရမည်။ အပြင်မှ အလွယ်တကူမြင်နိုင်ရမည် သို့မဟုတ် ကုန်ပစ္စည်းပို့ဆောင်မှုနှင့် ပူးတွဲပါရှိသော စာရွက်စာတမ်းများတွင် ဖော်ပြထားသည့်အတိုင်း ဖြစ်ရမည်။ ပမာဏအများအပြားသယ်ယူပို့ဆောင်ပါကလည်း အထက်ဖော်ပြပါအချက်အလက်များကို ကုန်ပစ္စည်းနှင့်အတူ ပူးတွဲပါရှိသောစာရွက်စာတမ်းများတွင် ဖော်ပြရမည်။

၆.၂.၁။ ကိုယ်စားပြုအမှတ်အသား

တင်ပို့သူ၊ ထုပ်ပိုးသူနှင့် ကြီးကြပ်သူတို့၏ အချက်အလက်များကို ဖော်ပြပေးရမည်။ ကိုယ်စားပြုသင်္ကေတ (Identification Code) ထည့်သွင်းဖော်ပြလိုပါက ဖော်ပြနိုင်သည်။

၆.၂.၂။ ထွက်ကုန်၏အမည်

ထွက်ကုန်ကို အပြင်မှမမြင်ရပါက လက်လီမဟုတ်သောထုပ်ပိုးမှုတွင် ထွက်ကုန်၏ အမည်ကို ဖော်ပြပေးရမည်။ အမျိုးအစား သို့မဟုတ် ဈေးကွက်အခေါ်အဝေါ် အမျိုးအစားများကိုပါ ထည့်သွင်းဖော်ပြနိုင်သည်။

၆.၂.၃။ မူရင်းထွက်ရှိရာဒေသ

ထွက်ရှိရာမူရင်းနိုင်ငံနှင့် လိုအပ်ပါကစိုက်ပျိုးရာ ခရိုင် သို့မဟုတ် ဒေသကြီး သို့မဟုတ် ဒေသအမည်တို့ကို ဖော်ပြရမည်။

၆.၂.၄။ ကူးသန်းရောင်းဝယ်ရေးဆိုင်ရာ သက်သေခံအချက်အလက်များ

- (က) ထုတ်ကုန်အမည်
- (ခ) မျိုးကွဲအမည်(လိုအပ်ပါက)
- (ဂ) အတန်းအစား
- (ဃ) အရွယ်အစား
- (င) ပါဝင်မှုအရေအတွက် နှင့်/သို့မဟုတ် အသားတင်အလေးချိန်

၆.၂.၅။ တရားဝင်စစ်ဆေးခြင်းအမှတ်အသား (လိုအပ်ပါက)

၇။ ညစ်ညမ်းပစ္စည်းများ

၇.၁။ အုန်းသီးအရင့်သည် Codex Alimentarius Commission ASEAN Harmonized MRLs for Pesticides နှင့်/သို့မဟုတ် တာဝန်ရှိသောအာဏာပိုင်မှ သတ်မှတ်ထားသော ပိုးသတ်ဆေးကြွင်း အများဆုံးပါဝင်ခွင့် ကန့်သတ်ချက်များကို လိုက်နာရမည်။

၇.၂။ အုန်းသီးအရင့်သည် တိရစ္ဆာန်အစားအစာနှင့် အစားအစာများတွင် ညစ်ညမ်းမှုနှင့် အဆိပ် အတောက်များအတွက် အများဆုံးပါဝင်ခွင့်သတ်မှတ်ချက်ပါ (CXS 193-1995) ကို လိုက်နာရမည်။

၈။ ကျန်းမာသန့်ရှင်းမှု

၈.၁။ အပြည်ပြည်ဆိုင်ရာမှ ထောက်ခံထားသော အစားအစာသန့်ရှင်းစင်ကြယ်မှုဆိုင်ရာ အခြေခံ စည်းမျဉ်း (Recommended International Code of Practice – General Principles of Food Hygiene) (CAC 1-1969)၊ အခြားသက်ဆိုင်ရာ CODEX မှ ပြဋ္ဌာန်းထားသော ကျန်းမာသန့်ရှင်း စင်ကြယ်မှုစည်းမျဉ်း (Codes of Hygienic Practice) နှင့်လက်တွေ့ကျင့်စဉ်များ (Codes of Practice) ပြဋ္ဌာန်းချက်များနှင့်အညီ ထွက်ကုန်အား ကိုင်တွယ်ထုတ်လုပ်ရန် အကြံပြုသည်။

၈.၂။ ထွက်ကုန်သည် အစားအစာအတွက် အဏုဇီဝပိုးဆိုင်ရာစံသတ်မှတ်ခြင်းနှင့် ကျင့်သုံးရေးမူ (CXG 21-1997) အရ အဏုဇီဝပိုးစံသတ်မှတ်ခြင်းဆိုင်ရာ သတ်မှတ်ချက်များနှင့် ကိုက်ညီမှု ရှိသင့် သည်။

၉။ နမူနာယူခြင်းနှင့် စမ်းသပ်သည့်နည်းလမ်း

နမူနာယူခြင်းနှင့် စမ်းသပ်သည့် နည်းလမ်းများတွင် လိုအပ်သော သတ်မှတ်ချက်များ ကိုက်ညီအောင် Codex ၏ သက်ဆိုင်ရာနမူနာယူခြင်းနှင့် စမ်းသပ်စစ်ဆေးရေးနည်းလမ်းများ

(Relevant text in Codex Methods of Analysis and sampling) ပြဋ္ဌာန်းချက်ကို လိုက်နာအသုံးပြုရမည်။

မှတ်ချက်။ အခွံသင်ပြီး အုန်းသီးကို ပလတ်စတစ်ပါးဖြင့် ဖုံးအုပ်၍ (၄၀ x ၃၅ x ၁၅) စင်တီမီတာ ကဒ်ထူပုံးသေတ္တာတွင် (အလုံးရေ ၂၄ လုံးမှ ၃၂ လုံး) အထိ ထည့်နိုင်သည်။

References:

ASEAN Harmonized MRLs of Pesticides.

Codex General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods (CODEX STAN 1-1985, Rev. 1-1991),

Draft Malaysian Standard. Fresh Mature Coconut.

Good Agricultural Practices in Coconut Production, GAP-Coconut, Severino S.Magat, , Philippine Coconut Authority, 2000

Information for Brunei Darussalam on Mature Coconut, 2017

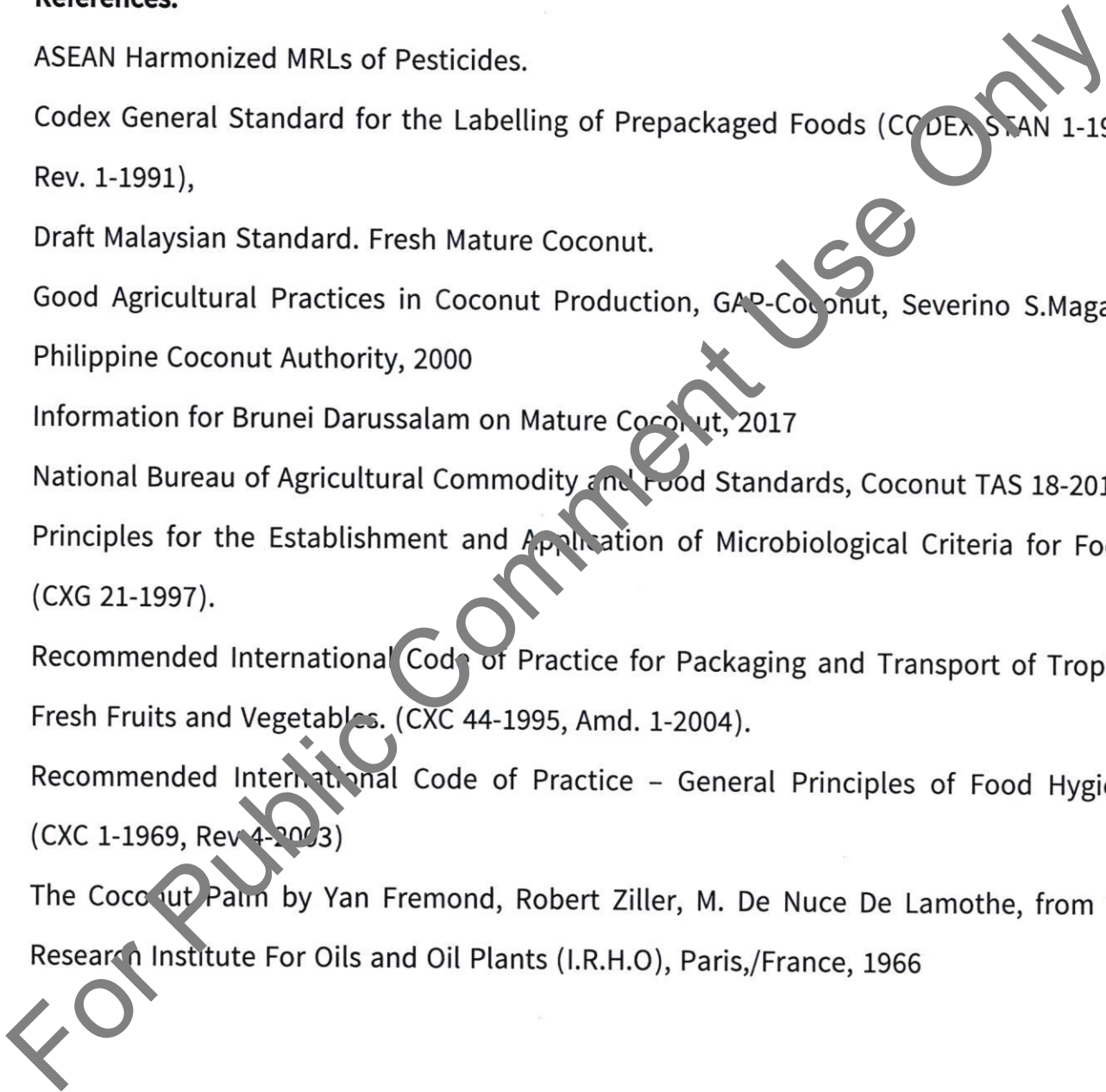
National Bureau of Agricultural Commodity and Food Standards, Coconut TAS 18-2011

Principles for the Establishment and Application of Microbiological Criteria for Foods (CXG 21-1997).

Recommended International Code of Practice for Packaging and Transport of Tropical Fresh Fruits and Vegetables. (CXC 44-1995, Amd. 1-2004).

Recommended International Code of Practice – General Principles of Food Hygiene (CXC 1-1969, Rev 4-2003)

The Coconut Palm by Yan Fremond, Robert Ziller, M. De Nuce De Lamothe, from the Research Institute For Oils and Oil Plants (I.R.H.O), Paris,/France, 1966



ANNEX 1

VERNACULAR NAMES OF MATURE COCONUT IN THE ASEAN REGION

Country	Vernacular Name
Brunei Darussalam	Kelapa tua Piasau tua
Cambodia	Daung Tum
Indonesia	Kelapa dalam Kelapa
Lao PDR	Makphao hao
Malaysia	Kelapa Nyiur
Myanmar	Ohn thee
Philippines	Niyog
Singapore	Mature coconut
Thailand	Ma Prow
Viet Nam	Dua

For Public

Comment Use Only