කුරුඳු නිෂ්පාදනකරුවන් හා අපනයනකරුවන් සඳහා Ceylon Cinnamon Geographical Indication මාර්ගෝපදේශය

දෙවන කොටස

EDB SRI LANKA

Funded by the European Union

IFC International Finance Corporation WORLD BANK GROUP

Creating Markets, Creating Opportunities

කුරුඳු නිශ්පාදකයන් සහ අපනයනකරුවන් සඳහා CCGI මාර්ගෝපදේශය

දෙවන කොටස

2022 වන වසරේ පෙබරවාරි මාසයෙහි දී යුරෝපා සංගමයේ (EU) කොමිසම ශ්‍රී ලංකා කුරුඳු සඳහා GI තත්ත්ව සහතිකය ලබා දීමත් සමඟ අප රටට තම ප්‍රථම භූගෝලීය දර්ශක (GI) සහතිකය ලබා ගැනීමට අවස්ථාව ලැබුණි. මෙම ක්‍රියාවලිය ශ්‍රී ලංකා අපනයන සංවර්ධන මණ්ඩලය (EDB) විසින්, යුරෝපා-ශ්‍රී ලංකා වෙළඳ ආශ්‍රිත ආධාර ව්‍යාප්තියේ ද සහය ඇතිව සහ UNIDO, WTO සහ අනෙකුත් හවුල්කරුවන්ගේ තාක්ෂණික සහය ද ඇතිව, මෙහෙයවනු ලැබුණි.

GI තත්ත්ව සහතිකය ලබාගැනීමෙන් පසු, අගය උත්පාදනය සඳහා සහායවීම සහ ලාංකීය කුරුඳු අපනයනය කිරීම සඳහා GI සහතිකය ලබාගැනීමට පහසුකම් සැපයීම ඉතා වැදගත් වේ. මෙම කාර්‍යය සඳහා EU-ACIIS වැඩසටහන යටතේ ධාරිතා සංවර්ධන ක්‍රියාකාරකම් ගණනාවක් ක්‍රියාත්මක කිරීමට EDB ආයතනය, IFC ආයතනය සමඟ එකට එක්වී ඇත. මෙම පුහුණුවීම් අත්පොත ගන්නා ලද වෑයමේ එක් කොටසකි. මෙම උත්සාහයේ කොටසක් ලෙස EDB විසින් Control Union සමඟ ගිවිසුම් ගතවුනු අතර, එමඟින් මෙම අත්පොත සැකසීම සඳහා අවශ්‍ය කරන ලැබූ කරුණු ලබා ගැනීම සිදු වුණි.

පටුන

1	**ලියාපදිංචි කිරීම ....**	2
2	අමුද්‍රව්‍ය ලබා ගැනීම	2
3	යටිතල පහසුකම් සහ සනීපාරක්ෂාව	2
4	සැකසීම	3
5	අවශේශ විශ්ලේෂණය...	12
6	අවසන් කළ නිශ්පාදන ගබඩා කිරීම...	12
7	ඇසුරුම් කිරීමේ අවසන් පියවර..	12
8	ලේබල් කිරීම සහ අනෙකුත් කරුණු	13
9	පරිපාලනය..	13

සටහන්

1	කුරුඳු සැකසීමේදී යොදා ගන්නා උපකරණ **..................................**.............................	3
2	කුරුඳු සැකසීමේ පියවර **....................**..	**5**
3	කුරුඳු කුරු ශ්‍රේණිගත කිරීම **..**	**6**
4	**ලංකාවේ කුරුඳු නිශ්පාදන පිළිබඳ විස්තර සටහන**	10

	පාලනය කරන සාධකය	අනුකූල නිර්ණායක	අමතර කරුණු
1	**ලියාපදිංචි කිරීම**		
1.1	GI සාමාජිකයන්, සමාගමේ ලියාපදිංචි වී සිටීද?	සෑම සමාගමක්ම හෝ තනි සාමාජිකයෙකුම, දිස්ත්‍රික් මට්ටමෙන් ලියාපදිංචි වී ඇති වගාකරුවන් පිළිබඳ පහත දක්වා ඇති තොරතුරු වාර්ථා කර ගත යුතුය. - නම - සාමාජික හැඳුනුම්පත් අංකය - වගාව පිහිටි ස්ථානය සහ භූමි ප්‍රමාණය	

2	අමුද්‍රව්‍ය ලබා ගැනීම		
2.1	නිශ්පාදකයා විසින් නිශ්පාදන ලැබුණු පසු ඇසුරුම් හෝ බහාලුම් නිසි පරිදි වසා තිබේදැයි පරීක්ෂා කරයිද?	ලබා ගත් අමුද්‍රව්‍ය වලට හානි නොවන ලෙස, විනාශ නොවන ලෙස නිසිපරිදි ඇසුරුම් වල බහා තිබිය යුතුය.සෑම ඇසුරුමක්ම ලේබල් කර තිබිය යුතුය.	ඇමිණුම 1 (අමුද්‍රව්‍ය ලබා ගැනීමේ දී පිරික්සුම් ලැයිස්තු ආකෘතිය)
2.2	අමුද්‍රව්‍ය ලබා ගැනීමේ තොරතුරු ලේඛණ හා ගිණුම් වල විස්තරාත්මකව දක්වා තිබේද?	නිශ්පාදකයා විසින් ලැබුණු වාර්ථා වල අඩංගු කරුණු නැවත පිරික්සා බැලීම සිදු කරනවාද?	ලබාගත් නිශ්පාදන පිළිබඳ විස්තරාත්මක වාර්ථා සැකසුම් ස්ථාන තුළදීම පවත්වාගෙන යා යුතුය.(ප්‍රමාණය, ගුණාත්මකබව, දිනය, CCGI සාමාජිකත්වය සනාථ කෙරෙන සාධක)
2.3	අමුද්‍රව්‍ය ගබඩා කරන ස්ථාන වල එක් එක් තොග වෙන්කර හඳුනාගත හැකි බව සහතික කර තිබේද?	අමුද්‍රව්‍ය ගබඩා කිරීමේදී එක් එක් තොග වෙන් කර හඳුනාගත හැකි ලෙස සහතික කර තිබිය යුතුය.	

3	යටිතල පහසුකම් සහ සනීපාරක්ෂාව		
3.1	ක්‍රියාවලීන් සඳහා අවශ්‍ය මූලික භෞතික සහ යටිතල පහසුකම් ආදිය සපයනවාද?	ක්‍රියාවලීන් සිදු කිරීම සඳහා අවශ්‍ය මූලික පහසුකම් සහ පද්ධති නිසි පරිදි තිබිය යුතුය. (ගොඩනැගිලි, මාර්ග, බල ශක්තිය, යන්ත්‍රෝපකරණ)	
3.2	සේවකයන් වැඩ කරන ස්ථාන වලට සමීපයෙන් පිරිසිදු වැසිකිළි පිහිටා තිබේද?	නිශ්පාදනයන් අපවිත්‍ර වීම වැළකෙන ලෙසත් සේවකයන්ට පහසුවෙන් ළඟා විය හැකි ලෙසත් සනීපාරක්ෂක ඒකක පිහිටා තිබිය යුතුය.	

4	සැකසීම		
4.1	ප්‍රමාණවත් පුළුල් බවක් සහ සැකැස්මක් සැළසෙන පරිදි පහසුකම් සපයා තිබේද?	සේවකයන්, භූමිය, ක්‍රියාවලිය සහ නිශ්පාදනය පිළිබඳ අවධානය යොමු කරමින්, ගුණාත්මක සහ සුරක්ෂිත භාවයකින් යුක්ත නිශ්පාදන සිදු කරනවාද?	
4.2	සැකසීමේදී සිදු කරනා මිනුම් ලබා ගැනීම් වලදී GI සහතික නොකළ නිශ්පාදන සහ/හෝ අනුමත නොකළ ද්‍රව්‍ය සමග මිශ්‍ර නොවීමට අවශ්‍ය විධි විධාන යොදනවාද?	CCGI නියමයන්ට අනුකුල නොවූ නිශ්පාදන සමග මිශ්‍ර වීම වැළැක්වීමට අදාල විධි විධාන ගත යුතුය.	යොදා ගන්නා සෑම පිරිසිදුකාරකයක්ම අනුමත ඒවා විය යුතුය
4.3	කුරුඳු **පොතු ඉවත් කිරීමට යොදවා ඇති සේවකයන්ගේ** ගුණාත්මකභාවය පිළිබඳ සෑහීමකට පත් විය හැකිද?		යෝජනා - ප්‍රදේශයේ සහතික ලත් කුරුඳු පොතු ඉවත් කරන්නන් පිළිබඳ CCGIA හි ලියාපදිංචි සැකසුම්කරුවන් දැනුවත් කළ හැකිය.
4.4	සකස් කිරීම් වලදී යොදා ගන්නා උපකරණ සැකසුම්කරුවන් විසින් ප්‍රමාණවත්ව ලබා දී ඇත්ද? ඒවා නිසි පරිදි තබා ගන්නවාද?	සකස් කිරීම් සඳහා යොදා ගන්නා උපකරණ හා මෙවලම් නිසි ලෙස නඩත්තු කිරීම සිදු කළ යුතුය. කුරුඳු සකස් කිරීමේදී පොදුවේ භාවිතා කරන උපකරණ වනුයේ කැත්ත, පිහිය, සූරන කොකැත්ත, සවුත්තුව, තලන කොකැත්ත සහ පිත්තල දණ්ඩ වේ.	

සටහන 1 : කුරුඳු සැකසීමේදී යොදා ගන්නා උපකරණ

මූලාශ්‍ර **:- (Cinnamon cultivation and processing, Volume 5, Export Agriculture Department 2015**

4.5	සැකසුම්කරු විසින් නිසි ක්‍රියාපටිපාටියක් අනුගමනය කරනවාද?	වැඩ කරන භූමිය පිරිසිදුව පවත්වා ගැනීම. ගෙන එන ලද කුරුඳු දඬු වල ගැට ඉවත් කර පහසුවෙන් පොතු ඉවත් කළ හැකි ලෙස පිරිසිදු කර ගැනීම.	

4.6	සැකසුම්කරු විසින් නිවැරදි පොතු ඉවත් කිරීමේ ක්‍රම සහ කෝටු සකස් කිරීමේ පියවර අනුගමනය කරනවද?	කුරුඳු දණ්ඩෙහි පිටත පොත්ත සූරා ඉවත් කිරීම (සූරන කොකැත්ත සහ සළත්තුව පිහිය මගින්) ඇතුළත පොත්ත තුනී සිවියක් ලෙස ඉවත් වන තුරු පිත්තල දණ්ඩ මගින් හොඳින් පිරිමැදීම. (තලන කොකැත්ත මගින්) මෙහිදී ඇතුලත පොත්තෙහි භාගයක් පමණ සිලින්ඩරාකාර කොටස් සහ පටු, අක්‍රමවත් තීරුමය කොටස් ලැබේ. පොතු සෙවණ සහිත ස්ථානයක මිනිත්තු 30-45 පමණ වියලෙන්නට හැරීම. ඇතුළත පොත්තෙහි අර්ධ සිලින්ඩරාකාර කොටස් වියළුණු පසු ඒවා ගෙන පටු අක්‍රමවත් තීරු සහ කැබලි වලින් පිරවීම. අවසානයේ මෙම කුරක දිග අඟල් 42ක් පමණ වේ. මෙම කුරු පැය 24ක් පමණ මද පවනේ වියලෙන්නට හැරීම. මද පවනේ වියළුණු කුරු අතින් රෝල් කිරීම. ඒවා නැවතත් දින 6-10 පමණ මද පවනේ වියළෙන්නට හැරීම.(අඩංගු වන තෙතමන ප්‍රමාණය 15%ක් පමණ වන තෙක්) අවසානයේ මිටි ලෙස ඇසුරුම් කිරීම සහ බෙදාහැරීම. (එකතු කරන්නන්, සිල්ලර වෙළෙන්දන් හා අපනයන කරුවන් වෙත)	

සටහන 2 : කුරුඳු සැකසීමේ පියවර

4.7	සැකසුම්කරු විසින් කුරුඳු කුරු වර්ග කිරීමේදී හා ශ්‍රේණිගත කිරීමේදී නිසි ශිල්පීය ක්‍රමයක් අනුගමනය කරනවාද?	කුරුඳු කුරු කැපිය යුත්තතේ ගැනුම්කරුවන්ගේ ඉල්ලුමට සරිලන දිගකින්, විද්‍යුත් කුරුඳු කපනයක් මගිනි.කැපූ පසු කුරුඳු කුරු මිටි ලෙස සකසා ඇසුරුම් කර ප්‍රවාහනය කරන තෙක් ආරක්ෂිතව ගබඩා කළ යුතුය.	

සටහන 3: කුරුඳු කූරු ශ්‍රේණිගත කිරීම

කාණ්ඩය	ශ්‍රේණිය	විශ්කම්භය mm, max.	මතුපිට අවපැහැ වන ප්‍රමාණය, උපරිම % ලෙස	රූපමය නිදසුන්
ඇල්බා කොන්ටිනෙන්ටල්	ඇල්බා	6	10	
	C5 (extra special)	8	10	
	C5 (special)	10	10	
	C5	12	15	
	C4	16	15	

	C3	18	20	
Mexican මෙක්සිකන්	M5 (special)	16	60	
	M5	18	60	
	M4	21	60	
Hamburg හැම්බර්ග්	H1	23	25	

	H2 (special)	25	40	
	H2	32	55	
	H3	38	65	

4.8	CCGI නිර්ණායකයන්ට අනුකූල වන පරිදි සැකසුම් කරුවන්ට කුරුඳු කුරු සෑදීමේ ප්‍රමාණවත් හැකියාවක් තිබේද?	කුරුඳු කුරු නිශ්පාදනය කරන්නේ පරිණත කුරුඳු ස්කන්ධයෙහි ඇතුල් පොත්තෙනි. අස්වැන්න ලබා ගත් පසු පිටත පොත්ත සූරා ඉවත් කරනු ලබයි. ඇතුළත පොත්තෙහි භාගයක් පමණ බටයක් වන තෙක් පොත්ත ඉවත් කර මද පවනේ වියලෙන්නට තබයි. වියළීම නිසා මෙම බට වක්‍ර වේ ඉන්පසු ඒවා එක්නෙක මත පිහිටන ලෙස එකතු කර 1070mm හෝ 535mm පමණ දිගට සාදා ඇතුළට කුරුඳු කුරු පුරවනු ලබයි. (ඇතුළත පොත්තෙහි ඇති අක්‍රමවත් කොටස් වල නිසි පරිදි පොතු ඉවත් කර බට සකස් කළ නොහැකිය) මෙම ක්‍රමය ලංකාවේ එක් එක් ප්‍රදේශ වලට ආවේණික වන බව හඳුනාගෙන ඇත. කුරුඳු කුරු වල විශ්කම්භය, වර්ණය, කිලෝ ග්‍රෑමයක ඇති කුරු ප්‍රමාණය සහ මතුපිට ස්වභාවය සැළකිල්ලට ගෙන කුරුඳු කුරු ශ්‍රේණිගත කර ඇත. කපන ලද කුරුඳු කුරු සකස් කරන්නේ කුරු වල දිග 1000mmකට අඩු වැඩි වන ලෙස කැපීම මගිනි.	
4.9	සැකසුම්කරු විසින් කුරුඳු කුඩු සකස් කිරීම සඳහා නිසි තාක්ෂණයක් භාවිතා කරනවාද?	කුරුඳු කුඩු, කුරු, පොතු කැබලි සකස් කිරීමේදී නිසි පරිදි නඩත්තු කළ ඇඹරුම් යන්ත්‍ර භාවිතා කළ යුතුය.	කුරුඳු කෝටු සහ පොතු කැබලි වල විවිධ ගුණාත්මක තත්ව එකිනෙක මිශ්‍ර නොවිය යුතුය.ස්ථානීය වෙන් කිරීම සහ කාල වෙන් කිරීම නිසි ලෙස පවත්වා ගන්න.

4.10	CCGI නියමයන්ට අනුව කුරුඳු කුඩු නිශ්පාදනය කිරීමේ හැකියාව සැකසුම්කරුට තිබේද?	කුරුඳු කුඩු වලට ඇත්තේ රන්වන් කහ පැහැයක් (CC5) සහ තද දුඹුරු පැහැයත් (CC10) අතර වර්ණයකි. කුරුඳු කුඩු නිපදවීමට පොත්ත පමණක්ම යොදා ගත යුතුය.	
4.11	සැකසුම්කරු සතුව නිස්සාරක තෙල් ලබා ගැනීමට අවශ්‍ය පහසුකම්, ප්‍රමාණවත් පුළුල් බවක් සහ සැකැස්මක් තිබේද?	කුරුඳු කොළ නිස්සාරක තෙල් ලබාගත යුත්තේ නිසි හුමාල ආසවන ක්‍රම මගිනි. මෙයින් එකතු කර ගත් ඝනීකෘත වූ ආසෘතය ෆ්ලොරන්ටයින් භාජන පෙළක් හරහා යැවීමෙන් එකතු කර ගනියි. මෙම ක්‍රියාවලියේදී ජලය සහ තෙල් සම්පූර්ණයෙන්ම වෙන් වීමට පැය 5ක් පමණ ගත වේ. ක්‍රියාවලියෙන් පසු ඝණත්වය මැන බලා තහවරු කරගත යුතුය.	ක්ෂේත්‍රයේ ඇති කුරුඳු පත්‍ර අස්වැන්න එකතු කර ගත් පසු දින 5කට වඩා පැරණි නොවිය යුතුය. බාදනය අවම කිරීමට මල නොබඳින වානේ භාවිතා කළ යුතුය.
4.12	CCGI නිර්ණායකයන්ට අනුකූලව කුරුඳු පත්‍ර වලින් තෙල් නිස්සාරණය කිරීම පිළිබඳ ප්‍රමාණවත් දැනුමක් සැකසුම්කරු සතුද?	තෙල් වල පැහැය ලා කහ (CC1) පැහැයේ සිට තද කහ (CC7) පැහැය දක්වා වෙනස් විය හැකිය. වර්ථන අංකය 1.527 ත් 1.540ත් අතර පවතින අතර විශිෂ්ඨ ගුරුත්වය 1.037 සිට 1.053 අතර විය හැකිය. (විෂේශ විශිෂ්ඨ ගුරුත්ව මීටරයක් පැවතිය යුතුය)	
4.13	CCGI නිර්ණායකයන්ට අනුකූලව කුරුඳු පොතු වලින් තෙල් නිස්සාරණය කිරීම පිළිබඳ ප්‍රමාණවත් දැනුමක් සැකසුම්කරු සතුද?	කුරුඳු පොතු ආසවනය කිරීම මගින් කුරුඳු පොතු තෙල් නිස්සාරණය කර ගනියි. මෙම නිශ්පාදනයේ සිනමැල්ඩිහයිඩ් ප්‍රතිශතය 30%ත් 70% අතර අගයක් ගන්නා අතර වර්ණය ලා කහ පැහැයේ සිට තද පැහැය දක්වා ද වෙනස් වේ. වර්ථන අංකය 1.555ත් 1.580ත් අතර වේ. විශිෂ්ඨ ගුරුත්වය 1.010ක් 1.03 අතර අගයක් ගනී. (විෂේශ විශිෂ්ඨ ගුරුත්ව මීටරයක් පැවතිය යුතුය)	කුරුඳු නිෂ්පාදන පිළිබඳ පහත වගුවේ දක්වා ඇත (කැපූ කෝටු, කුඩු, පත්‍ර තෙල් සහ පොතු තෙල්)

සටහන 4 ලංකාවේ කුරුඳු නිශ්පාදන පිළිබඳ විස්තර සටහන

නිශ්පාදන වර්ගීකරණය	භෞතික ලක්ෂණ		රසායනික ලක්ෂණ	
කැපූ කෝටු	වර්ණය	CC4 to CC9	වාෂ්පශීලී තෙල් ml/100 g, අවම වියළි බර අනුව	**1.0**
	සෑදී තිබෙන ආකාරය	තරමක් මෘදු (රළු නොවූ)	වාෂ්පශීලී තෙල් වල අඩංගු සිනමැල්ඩිහයිඩ් ප්‍රමාණය ml/100 g, වියළි බර අනුව	**50.0 – 70.0**
	රසය සහ සුවඳ	මෘදු පැණි රසයක් ඇත	වාශ්පශීලි තෙල් වල අඩංගු ඉයුජිනෝල් ප්‍රමාණය ml/100 g වියළි බර අනුව	**2.0 -20.0**
	ස්වරූපය	සිලින්ඩරාකාරය, ශ්‍රේණිගත කිරීම අනුව විශ්කම්භය වෙනස් වේ	සමස්ත අවශේෂ ප්‍රමාණය (අළු) ස්කන්ධ ප්‍රතිශතය, උපරිම වියළි බර අනුව	**5.0**
			තෙතමන ප්‍රමාණය උපරිම වියළි බර අනුව	**15.0**
කුඩු	වර්ණය	CC5 to CC10	වාශ්පශීලි තෙල් , ml/100 g වියළි බර අනුව	**0.5**
	සෑදී තිබෙන ආකාරය	ජලය එකතු කළ විට ඇලෙන සුළු වන අතර වියළුණු විගස එම ස්වභාවය ඉවත් වේ. අධික ලෙස ජලාකර්ශී වේ.		
	රසය හා සුවඳ	මෘදු පැණි රසයක් ඇත	වාශ්පශීලී තෙල් වල අඩංගු ඉයුජිනෝල් ප්‍රමාණය ml/100 g, වියළි බර අනුව	2.0 – 6.0
	ස්වරූපය	ඉතා කුඩා අංශු		

පත්‍ර තෙල්	පැහැය	CC1 to CC7	ඉයුජිනෝල් ප්‍රමාණය, ස්කන්ධ ප්‍රතිශතය අනුව	75.0 – 85.0
	සුවඳ සහ රසය	සැර, පැතිරෙන, උණුසුම්, කටුක, තදින් ඇලෙන සුළු		
	28 °C දී සාපේක්ෂ ඝණත්වය	1.0340-1.0500		
	28 °C දී වර්ථනාංකය	1.5250 – 1.5400	සිනමික් ඇල්ඩිහයිඩ් ප්‍රමාණය, ස්කන්ධ ප්‍රතිශතය අනුව	0.8 – 4.0
	28 °C ප්‍රකාශ භ්‍රමණය	-2.5 to + 2.0		
පොතු තෙල්	පැහැය	CC2 to CC7	සිනමික් ඇල්ඩිහයිඩ් ප්‍රමාණය, ස්කන්ධ ප්‍රතිශතය අනුව	30 – 70

	සුවඳ සහ රසය	කටුක සහ රසවත්		
	28 °C සාපේක්ෂ ඝණත්වය	1.0100 – 1.0300		
	28 °C වර්ථන අංකය	1.5550 – 1.5800		
	28 °C ප්‍රකාශ භ්‍රමණය	28 °C, in degree ප්‍රකාශ භ්‍රමණය	ප්‍රමාණය, ස්කන්ධ ප්‍රතිශතය අනුව	0.5 - 30

4.13	සැකසුම්කරු විසින් පලිබෝධ මර්ධනයට අවශ්‍ය විධි විධාන ගන්නවාද?	සැකසුම්කරු විසින් පළිබෝධ මර්ධනයට අවශ්‍ය ක්‍රියාමාර්ග ගත යුතුය.	පළිබෝධකයන්ගේ වාසස්ථාන, ආහාර ප්‍රභවයන්, අභිජනනය වන ස්ථාන ඉවත් කිරීම. පහසුකම් පරිහරණය කිරීමට ඇති අවස්ථා වැළැක්වීම. පාරිසරික සාධක කළමනාකරණය මගින් පළිබෝධකයන්ගේ ප්‍රජනනය වැළැක්වීම (ඒ සඳහා අවශ්‍ය ප්‍රශස්ත උෂ්ණත්වය, ආලෝකය, තෙතමනය සහ වාතනය වැනි සාධක සීමා කිරීම මගින්)

5	අවශේෂ විශ්ලේෂණය		
5.1	අවශේෂ විශ්ලේෂණය සඳහා පහසුකම් පවතීද?	ගෑස් ක්‍රොමටොග්‍රැෆි සහ මැස් ස්පෙක්ටොමෙට්‍රි මගින් වසර දෙකකට වරක් හෝ කුරුඳු පොතු තෙල් නිශ්පාදන ධාරිතාව ලීටර 1000 ඉක්මවන විට අවශේෂ විශ්ලේෂණය සිදු කරනු ලබයි.	
5.2	ප්‍රමාණවත් තරම් ආදර්ශ සාම්පල ලබා ගෙන ඇත්ද?	සෑම සමූහයකින්ම අනුපාතිකව ආදර්ශ සාම්පල් ලබා ගත යුතුය	N/A

6	අවසන් කළ නිශ්පාදන ගබඩා කිරීම		
6.1	නිෂ්පාදනයට පෙර සහ පසු GI සහතික කරන ලද නිශ්පාදන වෙන් කරන ලද ගබඩා වල පවතීද?	GI නොවන නිශ්පාදන සකස් කිරීමෙදී සහ ගබඩා කිරීමෙදී සකස් කරන ස්ථානය සහ වෙලාව වෙන් වෙන්ව ගත යුතුය.	

6.2	සැකසුම්කරු සතුව ප්‍රමාණවත් තරම් ගබඩා පහසුකම් පවතීද?	සියළුම කුරුඳු නිශ්පාදන පළිබෝධකයන්ගෙන් (කෘමීන්, මීයන් සහ වෙයන්ගෙන්) ආරක්ෂා වන පරිදි පිරිසිදු සහ වියළි තත්ව යටතේ ඇසුරුම් කිරීම සහ ගබඩා කිරීම සිදු කළ යුතුය. කුරුඳු කෝටු සහ කුරුඳු කුඩු ඇසුරුම් ගබඩා කළ යුතුතේ කාමර උශ්ණත්වයේ වියළි සහ හොඳින් වාතනය වූ තත්ව යටතේ ය.(තෙතමන ප්‍රමාණය 15%ට වඩා පහළ අගයක පවත්වා ගත යුතුය) කැපූ කෝටු සහ කුරුඳු කුඩු ඇසුරුම් ගබඩාකෙරන ලද ස්ථානය ශක්තිමත් සහ අගුළු දැමිය හැකි ස්ථානයක් විය යුතුය (එයට පළිබධකයන්, රෝග වාහකයන්, අපවිත්‍රකාරක සහ හිරු එළිය මගින් හානි සිදු වීම වැළැක්වීමට) කුරුඳු කෝටු සහ කුඩු ගබඩා කර තබා ගත හැක්කේ අවුරුදු 2-3 අතර කාලයක් පමණි.	

7	ඇසුරුම් කිරීමේ අවසන් පියවර		
7.1	සැකසුම්කරු සතුව ප්‍රමාණවත් ඇසුරුම් ක්‍රම පවතීද?	කුරුඳු කෝටු සහ කුඩු ඇසුරුම් කළ යුත්තේ ගෝනි, කඩදාසි, කපු, පොලිතීන් මලු, ආහාර ඇසිරීමට සුදුසු ඇලුමිනියම් කොළ හෝ වෙනත් මිලදීගන්නා තැනැත්තා විසින් ඉදිරිපත් කරනු ලබන සුදුසු ඇසුරුමක් තුළය. කැපූ කෝටු සහ කුඩු ඇසුරුම් තෙතමනය ඇතුළු නොවන සේ හොඳින් මුද්‍රා තැබිය යුතුය.	
7.2	කුරුඳු වල අවසන් නිෂ්පාදන අවස්ථාව ගබඩා කිරීම සඳහා සුදුසු තත්ව සැකසුම්කරු සතුව තිබේද? (කෝටු, පොතු, කුඩු, පත්‍ර තෙල් සහ පොතු තෙල්	කුරුඳු පොතු තෙල් සහ පත්‍ර තෙල් ඇසුරුම් කළ යුත්තේ වායුරෝධක, දුඹුරු පැහැති වීදුරු හෝ ඉපොක්සි ආලේපිත ලෝහ බඳුන් වැනි ගැනුම්කරුවා නිර්දේශ කරනු ලබන ආහාර ද්‍රව්‍ය ඇසිරීමට සුදුසු බඳුන් තුළ වේ. (බඳුන් සාදා ඇති ද්‍රව්‍ය නිශ්පාදනයේ වෙනස් කිරීමක් සිදු නොකළ යුතු අතර හිරු එළියෙන් ද ආරක්ෂා කළ යුතුය) කුරුඳු පොතු තෙල් සහ පත්‍ර තෙල් ගබඩා කර තබා ගත හැක්කේ වසර 2ක් පමණි.	N/A

8	ලේබල් කිරීම සහ අනෙකුත් කරුණු		
8.1	ලේබලයේ සඳහන් CCGI ලාංඡනය සහ අනෙකුත් කරුණු CCGI නිර්දේශයන් හා ගැළපේද?	සියළුම ඇසුරුම් වල GI ලාංඡනය දක්වා තිබිය යුතු අතර ප්‍රමාණය ඇසුරුමේ මුහුණත සමග සමානුපාතික විය යුතුය (5-10%) 'GI Ceylon Cinnamon' ලාංඡනය මුල් ආකාරයටම දක්වා තිබිය යුතුය. 'GI Ceylon Cinnamon' ලාංඡනයේ ප්‍රමාණය ඇසුරුමේ මුහුණත සමග සමානුපාතික විය යුතුය (5-10%) 'GI Ceylon Cinnamon' ලාංඡනය ඇසුරුමේ පැහැදිලිව පෙනෙන්නට තිබිය යුතුය. සියළුම ඇසුරුම් වල 'GI Ceylon Cinnamon' ලියාපදිංචි අංකය සඳහන් වී තිබිය යුතුය. 'GI Ceylon Cinnamon' ලියාපදිංචි අංකය මුද්‍රණය කර තිබිය යුතු අතර එය ස්ටිකරයක් ලෙස නොවිය යුතුය.	ඇමුණුම 2 (CCGI ලේබල් කිරීමේ මාර්ගෝපදේශය)

9	පරිපාලනය		
9.1	නිශ්පාදන තොග සහ මූල්‍ය වාර්ථා වැඩබිම තුළ තබා ඇත්ද?	නිශ්පාදන තොග සහ දෛනික වැඩ පිළිවෙල පිළිබඳ වාර්ථා සැකසුම් කරන ස්ථාන වලදීම පවත්වාගෙන යා යුතුය.	ඇමුණුම 3 (සකස් කිරීමේ ක්‍රියාවලිය, පිරිසිදු කිරීම් කටයුතු, පළිබෝධ පාලනය, භාණ්ඩ පිටත් කිරීම පිළිබඳ වාර්ථා සඳහා ආදර්ශ ආකෘති)
9.2	ප්‍රදාන හා ප්‍රතිදාන අතර තුලිත බව ගිණුම් වලින් නිවැරදිව පෙන්නුම් කරනවාද?	ලියකියවිලි භාරගැනීම් සහ මූල්‍ය වාර්ථා නිසි පරිදි පවතීද?	අදාළ සියළුම කරුණු හොඳින් පිරික්සා සාක්ෂි ලෙස සටහන් කරගත යුතුය.
9.3	සේවාලාභියා සතුව සහතික කරන ලද නිශ්පාදන සම්බන්ධයෙන් ප්‍රමාණවත් චෝදනා ඉදිරිපත් කිරීමේ ක්‍රියාපිළිවෙලක්, චෝදනා ආකෘති පත්‍රයක්, චෝදනා පිළිබඳ වාර්ථා තිබේද? ඒ සම්බන්ධයෙන් සුදුසු ප්‍රතිචාර දැක්වීමේ වැඩපිළිවෙලක් තිබේද?	ලේඛණගත කරන ලද පාරිභෝගික චෝදනා සඳහා ගත යුතු ක්‍රියාමාර්ග සහ ඒ පිළිබඳ වාර්ථා තිබිය යුතුය.	ඇමුණුම 4 (චෝදනා සඳහා ගත යුතු ක්‍රියාමාර්ග සහ ඒ පිළිබඳ වාර්ථා ආකෘතිය)