Department of Patents, Designs and Trade Marks

THE
GEOGRAPHICAL INDICATION
(GI)

JOURNAL

May, 2023

GI Journal No. 18

পেটেন্ট, শিল্প-নকশা ও ট্রেডমার্কস অধিদপ্তর
ডায়েরি নং-
তাং-
(ক) পরিচালক (প্রঃ ও অর্থ)
(খ) পরিচালক (পেটঃ ও ডিঃ)
(গ) পরিচালক (ট্রেডমার্কস)
(ঘ) পরিচালক (আইসিটি)
(ঙ) পরিচালক (জি আই)
(চ) সিস্টেম এনালিস্ট
(ছ) উপপরিচালক (প্রঃ ও অর্থ)
মহাপরিচালক

Published on : 07 July 2023
Price : 50.00

ভৌগোলিক নির্দেশক পণ্য নিবন্ধন আবেদনের পদ্ধতি

১। আবেদনপত্র ঃ

(১) ভৌগোলিক নির্দেশক পণ্য নিবন্ধনের জন্য প্রত্যেকটি আবেদনপত্র নির্ধারিত ফরমে নির্ধারিত ফিসহ এক শ্রেণির পণ্যের জন্য (জি.আই ফরম-০১) এক এবং একাধিক শ্রেণির পণ্যের জন্য জি.আই ফরম-০২ এ আবেদন করিতে হইবে।

(২) প্রত্যেকটি আবেদনপত্র আবেদনকারী তারিখ উল্লেখপূর্বক স্বাক্ষর করিবেন।

(৩) প্রতিটি আবেদনপত্রের তিন কপির সহিত অতিরিক্ত পাঁচ কপি প্রতিলিপি দাখিল করিতে হইবে।

(৪) প্রতিটি আবেদনেরপত্রের সহিত সংশ্লিষ্ট পণ্যের পাঁচটি নমুনা দাখিল করিতে হইবে।

২। ফি ঃ

(১) ব্যাংক ড্রাফট বা পে-অর্ডারের মাধ্যমে তফসিল-০১ এ উল্লিখিত ফি অনুসারে ফি প্রদান করিতে হইবে।

(২) ফি রেজিস্ট্রার বরাবর বাংলাদেশ ব্যাংক কর্তৃক অনুমোদিত যে কোন বাণিজ্যিক ব্যাংকের মাধ্যমে পরিশোধ করা যাইবে।

(৩) যে ক্ষেত্রে দলিল দাখিলের জন্য ফি প্রদেয়, সেই ক্ষেত্রে ফি প্রদান ব্যতিরেকে বা অপর্যাপ্ত ফি পরিশোধ করা হইলে, উক্তরূপ দলিলাদি বিধিসম্মতভাবে দাখিল করা হয় নাই বলিয়া গণ্য করা হইবে।

৩। ভাষা ঃ

(১) সকল আবেদনপত্র বাংলা অথবা ইংরেজী ভাষায় লিখিত হইতে হইবে।

(২) আবেদনপত্রের কাগজ ও কালি পাঠযোগ্য, টেকসই, স্থায়ী প্রকৃতির ও উন্নতমানের হইতে হইবে।

৪। আবেদনপত্রে স্বাক্ষর ঃ

(১) কোন ভৌগোলিক নির্দেশক পণ্য নিবন্ধনের আবেদনপত্র এবং অন্যান্য দলিল নিম্নবর্ণিত ব্যক্তি কর্তৃক স্বাক্ষরিত হইতে হইবে, যথাঃ-

(ক) ব্যক্তিসংঘ বা উৎপাদনকারী সংগঠনের ক্ষেত্রে, এতদুদ্দেশ্যে ক্ষমতাপ্রাপ্ত ব্যক্তি ;

(খ) কোন কর্পোরেট বডি, আইনের অধীন প্রতিষ্ঠিত কোন সংগঠন বা কর্তৃপক্ষের ক্ষেত্রে, উক্তরূপ বডি বা সংগঠন বা কর্তৃপক্ষের পক্ষে উহার প্রধান নির্বাহী কর্মকর্তা অথবা, ক্ষেত্রমত, ব্যবস্থাপনা পরিচালক অথবা সচিব অথবা প্রধান কর্মকর্তা ;

(২) স্বাক্ষরকারী ব্যক্তি কর্তৃক স্বাক্ষরের নিম্নে-

(ক) তাহার পদবি বা পদমর্যাদা ; এবং

(খ) বাংলা বর্ণে অথবা বড় হাতের ইংরেজি বর্ণে, তাহার পূর্ণাঙ্গ নাম ; স্পষ্টভাবে লিপিবদ্ধ করিতে হইবে।

৫। আবেদনপত্রে ব্যবহারকারীর বিবৃতি ঃ

কোন ভৌগোলিক নির্দেশক পণ্য নিবন্ধন অথবা পণ্যের বৈধ ব্যবহারকারী হিসাবে নিবন্ধনের জন্য প্রত্যেক আবেদনপত্রে পণ্যটি কোন সময়কাল হইতে কাহার দ্বারা ব্যবহৃত হইতেছে, তাহার একটি বিবরণী থাকিতে হইবে।

৬। আবেদনপত্রের সহিত দাখিলকৃত তথ্য ও দলিলাদি ঃ

(১) কোন ভৌগোলিক নির্দেশক পণ্য নিবন্ধনের জন্য নির্ধারিত ফরমে আবেদন করিতে হইবে এবং উহার সহিত নিম্নবর্ণিত তথ্য ও দলিলাদি সরবরাহ করিতে হইবে, যথাঃ-

(ক) নিম্নবর্ণিত বিষয়াদি উল্লেখপূর্বক সংশিষ্ট পণ্যের ভৌগোলিক নির্দেশক সম্পর্কিত একটি বিবৃতি-

(অ) পণ্যটি উৎপাদিত হইবার সুনির্দিষ্ট অঞ্চল বা এলাকা ;

(আ) উক্ত অঞ্চল, ভূখণ্ড বা ক্ষেত্রমত এলাকায় উৎপাদিত হইবার ফলে পণ্যটিতে নিহিত সুনাম, গুণাগুণ ও অনন্য বৈশিষ্ট্য ;

(ই) উক্ত অঞ্চল, ভূখণ্ড বা ক্ষেত্রমত এলাকা সম্পর্কিত বিশেষ ভৌগোলিক আবহাওয়া, সহজাত প্রাকৃতিক ও মানবিক বিষয়াদি যাহা পণ্যটিকে স্বাতন্ত্র্য বৈশিষ্ট্য প্রদান করিয়াছে ; এবং

(ঈ) উৎপাদন পদ্ধতি ও উৎস ;

(খ) যে শ্রেণির পণ্যের ক্ষেত্রে ভৌগোলিক নির্দেশক প্রযোজ্য হইবে উহার নাম ;

(গ) পণ্য উৎপাদনকারী দেশের নির্দিষ্ট যে অঞ্চল, ভূখণ্ড বা এলাকায় পণ্যটি উৎপাদিত হয় উহার মানচিত্র ;

(ঘ) ভৌগোলিক নির্দেশক পণ্যসমূহকে নির্দেশ করে এমন কোন শব্দ বা চিহ্ন ;

(ঙ) নিবন্ধনের জন্য প্রস্তাবিত ভৌগোলিক নির্দেশক পণ্যটির উৎপাদনকারীগণ সম্পর্কিত বিবরণ

(চ) আবেদনকারী কিভাবে আইনের অধীন গঠিত সংশ্লিষ্ট ব্যক্তিসংঘ, উৎপাদনকারীগণের সংগঠন, সংস্থা বা কর্তৃপক্ষের স্বার্থের প্রতিনিধিত্ব করেন তৎমর্মে একটি হলফনামা ;

(ছ) ভৌগোলিক নির্দেশক পণ্যের জন্য ব্যবহৃত কোন বিশেষ "স্ট্যান্ডার্ড বেঞ্চমার্ক" অথবা উৎপাদন, বাজারজাতকরণ, তৈরি ইত্যাদি সম্পর্কিত "শিল্প মানদণ্ড" থাকিলে তৎসম্পর্কিত দলিলাদি ;

(জ) ভৌগোলিক নির্দেশক পণ্যের মান, গুণাগুণ, মানের ধারাবাহিকতা বা বিশেষত্ব বজায় রাখিবার বা নিশ্চিৎকরণের জন্য পণ্যটির উৎপাদনকারী, কারিগর বা প্রস্তুতকারক কর্তৃক প্রয়োগকৃত পদ্ধতি (mechanism) সম্পর্কিত বিবরণ ;

(ঝ) আবেদনাধীন পণ্যের ভৌগোলিক নির্দেশক সংশ্লিষ্ট অঞ্চল, ভূখণ্ড বা এলাকার মানচিত্রের (মানচিত্র প্রকাশকের পদবি, নাম ও ইস্যুর তারিখ উল্লেখক্রমে) তিনটি প্রত্যায়িত কপি ;

(ঞ) আবেদনাধীন পণ্যের ভৌগোলিক নির্দেশক সংশ্লিষ্ট বিশেষ মানবিক দক্ষতা, ভৌগোলিক জলবায়ুর অনন্যতা অথবা অন্যান্য সহজাত বৈশিষ্ট্য সম্পর্কিত বিবরণ ;

(ট) সংশ্লিষ্ট পণ্যের উৎপাদনকারীগণের স্বার্থের প্রতিনিধিত্বকারী ব্যক্তিসংঘ, সংস্থা বা কর্তৃপক্ষের পূর্ণ নাম ও ঠিকানা ;

(ঠ) আবেদনে উল্লিখিত অঞ্চল, ভূখণ্ড বা এলাকায় সংশ্লিষ্ট পণ্যটির ক্ষেত্রে আবেদনাধীন ভৌগোলিক নির্দেশকের ব্যবহার নিয়ন্ত্রণের জন্য কোন পরিদর্শন ব্যবস্থা থাকিলে উহার বিবরণ ; এবং

(ড) আবেদনাধীন ভৌগোলিক নির্দেশক পণ্য ইতোমধ্যে নিবন্ধিত কোন ভৌগোলিক নির্দেশক পণ্যের সমনামীয় হইলে, আবেদনাধীন পণ্য ও ইতোমধ্যে নিবন্ধিত পণ্যের মধ্যে গুরুত্বপূর্ণ পার্থক্যজ্ঞাপক বৈশিষ্ট্যের বিবরণ, এবং প্রতারণা বা ভোক্তাগণের বিভ্রান্তি রোধে গৃহীত প্রতিরোধমূলক ব্যবস্থা সম্পর্কিত বিবরণ।

৭। কনভেনশনভুক্ত ব্যবস্থার অধীন আবেদন ঃ

(১) কনভেনশনভুক্ত কোন রাষ্ট্রের একজন আবেদনকারী কর্তৃক কোন ভৌগোলিক নির্দেশক পণ্যের নিবন্ধনের জন্য আবেদন করা হইলে উক্তরূপ আবেদনপত্রের সহিত কনভেনশনভুক্ত রাষ্ট্রের ভৌগোলিক নির্দেশক পণ্য নিবন্ধন অফিস যথাযথ কর্তৃপক্ষ কর্তৃক প্রদত্ত একটি সনদপত্র দাখিল করিতে হইবে এবং উক্ত সনদপত্রে ভৌগোলিক নির্দেশক পণ্যটির বিস্তারিত বিবরণসহ আবেদনপত্রটি দাখিলের তারিখ, রাষ্ট্রের নাম, কনভেনশনভুক্ত রাষ্ট্রে পণ্যটি প্রথম নিবন্ধনের তারিখ এবং রেজিস্ট্রার কর্তৃক চাহিত অন্যান্য বিষয়াদির বিবরণ অন্তর্ভুক্ত করিতে হইবে।

(২) যেইক্ষেত্রে নিবন্ধনের আবেদন করিবার সময় উক্তরূপ সনদ উপস্থাপন না করা হয়, সেইক্ষেত্রে আবেদন করিবার ২(দুই) মাসের মধ্যে রেজিস্ট্রারের সন্তুষ্টি অনুযায়ী আবেদনটি পেশ করিবার তারিখ, উহার রাষ্ট্রের নাম, ভৌগোলিক নির্দেশক পণ্যটির বিবরণ, আবেদনপত্রে উল্লিখিত শ্রেণি এবং পণ্য সম্বলিত তথ্যাদি প্রত্যয়ন ও সত্যায়নপুর্বক পেশ করিতে হইবে।

(৩) আবেদনপত্রটি একই ভৌগোলিক নির্দেশক পণ্যের জন্য এবং আবেদনপত্রের অধীন সকল অথবা আংশিক পণ্যের জন্য কনভেনশনভুক্ত রাষ্ট্রে আবেদনকারীর প্রথম আবেদন হইতে হইবে।

(৪) যেইক্ষেত্রে কনভেনশনভুক্ত রাষ্ট্র হইতে এক বা একাধিক শ্রেণির ভৌগোলিক নির্দেশক পণ্য নিবন্ধনের জন্য একটিমাত্র আবেদনপত্র দাখিল করা হয়, সেইক্ষেত্রে উক্ত আবেদন নির্ধারিত ফরমে দাখিল করিতে হইবে।

৮। আবেদনপত্রের প্রাপ্তি স্বীকার ঃ

(১) আবেদনপত্রের নম্বর ও ভৌগোলিক নির্দেশক পণ্যের নাম উল্লেখপূর্বক রেজিস্ট্রার প্রাপ্তি স্বীকার নিশ্চিত করিবেন।

৯। যোগাযোগের ঠিকানা ঃ

প্রতিটি আবেদনপত্র নিম্নোক্ত ঠিকানায় দাখিল করিতে হইবে :

রেজিস্ট্রার
পেটেন্ট, ডিজাইন ও ট্রেডমার্কস অধিদপ্তর
শিল্প ভবন (৬ষ্ঠ তলা)
৯১, মতিঝিল বা/এ, ঢাকা-১০০০।
বাংলাদেশ
ফোন ঃ ৮৮-০২-৯৫৬০৬৯৬
ফ্যাক্স ঃ ৮৮-০২-৯৫৫৬৫৫৬
ই-মেইল ঃ registrar@dpdt.gov.bd
Web: www.dpdt.gov.bd

ভৌগোলিক নির্দেশক আবেদন নং-৪০
আবেদনের তারিখ : ৩০-০৩-২০২৩

ভৌগোলিক নির্দেশক পণ্য "নাটোরের কাঁচাগোল্লা" যা শ্রেণি ২৯, ৩০ এ অন্তর্ভুক্ত, তা নিবন্ধনের জন্য ভৌগোলিক নির্দেশক পণ্য (নিবন্ধন ও সুরক্ষা) আইন, ২০১৩ এর ধারা ১২ অনুসারে জার্নালে প্রকাশ করা হলো।

ভৌগোলিক নির্দেশকের নামঃ "নাটোরের কাঁচাগোল্লা"

শ্রেণী ঃ ২৯, ৩০

ক) আবেদনকারী নাম ঃ শামীম আহমেদ।

খ) ঠিকানা ঃ জেলা প্রশাসকের কার্যালয়, নাটোর।

গ) ব্যক্তি/উৎপাদক/ব্যক্তিবর্গ/সংগঠন/উৎপাদকের সংগঠন/সংস্থা/কর্তৃপক্ষের তালিকা ঃ উৎপাদনকারীগণের তালিকা প্রদান করা হয়েছে। পরবর্তীতে তালিকায় আরও উৎপাদনকারীর নাম সংযোজিত হতে পারে।

ঘ) প্রকার ঃ এক প্রকার মিষ্টি

ঙ) স্পেসিফিকেশন ঃ

১। নাটোরের কাঁচাগোল্লা হচ্ছে দুধ দিয়ে তৈরি এক প্রকার শুকনো মিষ্টান্ন।

২। এটি গরুর দুধ হতে প্রাপ্ত কাঁচা ছানা হতে প্রস্তুত করা হয় বলে এর নাম কাঁচাগোল্লা।

৩। দুধের ছানা ও চিনি কাঁচাগোল্লা তৈরির প্রধান উপাদান।

৪। ছানা হতে হবে অবশ্যই ননি ও সর না তোলা খাঁটি দুধের।

৫। সাধারণত নাটোরের কাঁচাগোল্লার কোনো আকার দেয়া হয় না, ছানার সাদা রং, গন্ধই এতে বিদ্যমান থাকে এবং দানাদার শুকনো গুড়ো অবস্থায়ই এটি বিক্রি করা হয়।

৬। আড়াইশো বছরেরও বেশি সময় আগে রাজশাহীর নাটোরেই এই কাঁচাগোল্লার জন্ম।

৭। নাটোরের পানি মূলত কাঁচাগোলা তৈরির জন্য আদর্শ।

৮। বর্তমানে দেশের অন্যান্য স্থানে কাঁচাগোলা তৈরি হলেও নাটোরের কাঁচাগোল্লার স্বাদ আর কোথাও পাওয়া সম্ভব হয় না।

৯। নাটোরের কাঁচাগোল্লা তৈরির প্রতিটি উপকরণই স্থানীয় ভাবে উৎপাদিত এবং সংগৃহীত হয়, তাই এর সাথে এই অঞ্চলের ভৌগোলিক সম্পর্ক বেশ গভীর।

চ) ভৌগোলিক নির্দেশক পণ্যের বর্ণনা ঃ

গোল নয়, কাঁচা নয়, তারপরও নাম তার কাঁচাগোল্লা। এটাই এর মূল বিশেষত্ব এবং পরিচয়! কয়েকশো বছর ধরে মিষ্টির জগতে রাজত্ব করে যাওয়া স্বাদে গন্ধে অতুলনীয় এই নাটোরের কাঁচাগোল্লাকে বাংলাদেশের একটি কিংবদন্তি মিষ্টান্নই বলা যায়। শুধু এদেশেই না আন্তর্জাতিকভাবে সুনাম ও খ্যাতি অর্জন করার গৌরবময় ইতিহাস রয়েছে নাটোরের এই কাঁচাগোল্লার।

খাঁটি দুধের ছানা ও চিনি কাঁচাগোল্লা তৈরির প্রধান উপাদান। ১ কেজি কাঁচাগোল্লা তৈরি করতে ৪০০ গ্রাম চিনি কড়াইতে পানিসহ জ্বাল দিতে হয়। চিনি পরিষ্কার করতে সামান্য কাঁচা দুধ দিতে হয়। কড়াইয়ের গাদ ময়লা পরিষ্কার হয়ে গেলে কড়াইয়ে ছানা ঢেলে দিতে হয়। এরপর জ্বাল এবং একই সঙ্গে কাঠের খড়া (খুন্তি) দিয়ে নাড়তে হয়। এভাবেই ৩০ থেকে ৪০ মিনিট ধারাবাহিকভাবে নাড়তে নাড়তেই পরিপূর্ণ কাঁচাগোল্লা তৈরি হয়ে যায়। তবে এই নাড়াচাড়ার মধ্যেই রয়েছে শৈল্পিক কৌশল। মোটামুটি এই হচ্ছে ১ কেজি কাঁচাগোল্লার হিসাব। আর একজন কাঁচাগোল্লা তৈরির কারিগরের থেকে জানা যায়, "কাঁচাগোল্লায় এলাচ, তেজপাতা ব্যবহার করলে গন্ধটা ভালো হয়। তবে অনেকে কাঁচাগোল্লাতে এলাচ ব্যবহার করেন না। এতে প্রকৃত কাঁচা ছানার গন্ধ পাওয়া যায়।"

কাঁচাগোল্লা তৈরির পুরো প্রক্রিয়া সম্পর্কে জানতে চাইলে কারিগর সমর চন্দ্র জানান, প্রতিদিন সকাল থেকে নাটোর শহরের মিষ্টির দোকানগুলোর কারখানায় আসতে থাকে খাঁটি গরুর দুধ। শুরু হয় কাঁচাগোল্লা তৈরির প্রস্তুতি। চুলায় গনগনে আগুনের উত্তাপ ছড়াতে থাকে। সেই সঙ্গে বড় বড় কড়াই পরিষ্কার-পরিচ্ছন্ন করা হয়। তারপর চুলায় কড়াই বসিয়ে দুধ ঢেলে জ্বাল দেয়া শুরু হয়। এক থেকে দেড় ঘণ্টা ফুটিয়ে দুধ ঘন করেন কারিগররা। এরপর জ্বাল দেয়া দুধে ছানা তৈরির উপকরণ মিশ্রিত পানি মিশিয়ে নাড়াচাড়া করলেই তৈরি হয় ছানা। পরে গরম দুধ থেকে পানি ফেলে ছেকে নেয়া হয় ছানা। এক মণ দুধ থেকে সাত থেকে সাড়ে সাত কেজি ছানা হয়। তারপর সেই ছানা চুলা থেকে নামিয়ে কাপড়ে পেঁচিয়ে ঝুলিয়ে দেয়া হয়। দিনভর ধীরে ধীরে ছানার পানি নেমে যায়। তারপর শুকনা অবস্থায় সেই ছানা নিয়ে মধ্যরাত থেকে শেষ পর্যায়ের কাঁচাগোল্লা তৈরিতে ব্যস্ত হয়ে পড়েন কারিগররা। ওজন দিয়ে প্রথমে হাত দিয়ে ছেনে ছানা মিহি করে নেন তারা। তিন কেজি চিনি ও তরল দুধের সঙ্গে মিহি করা সাত কেজি ছানা আবারও গনগনে চুলায় জ্বাল দেয়া হয়। ১ কেজি কাঁচাগোল্লা তৈরি করতে প্রায় ১ কেজি কাঁচা ছানা ও ৪০০ গ্রাম চিনির প্রয়োজন হয়। ৪০ থেকে ৪৫ মিনিট জ্বাল দেবার পর তা চুলা থেকে নামিয়ে ঠাণ্ডা করা হয়। কেউ কেউ কাঁচাগোল্লায় ছোট এলাচ ব্যবহার করেন। তবে বেশির ভাগ কারিগর মনে করেন, ছোট এলাচ দেবার ফলে প্রকৃত কাঁচা ছানার ঘ্রাণ ক্ষুণ্ন হয়। এভাবে ১৬ থেকে ১৮ ঘণ্টার প্রক্রিয়া শেষে তৈরি হয় নাটোরের কাঁচাগোল্লা।

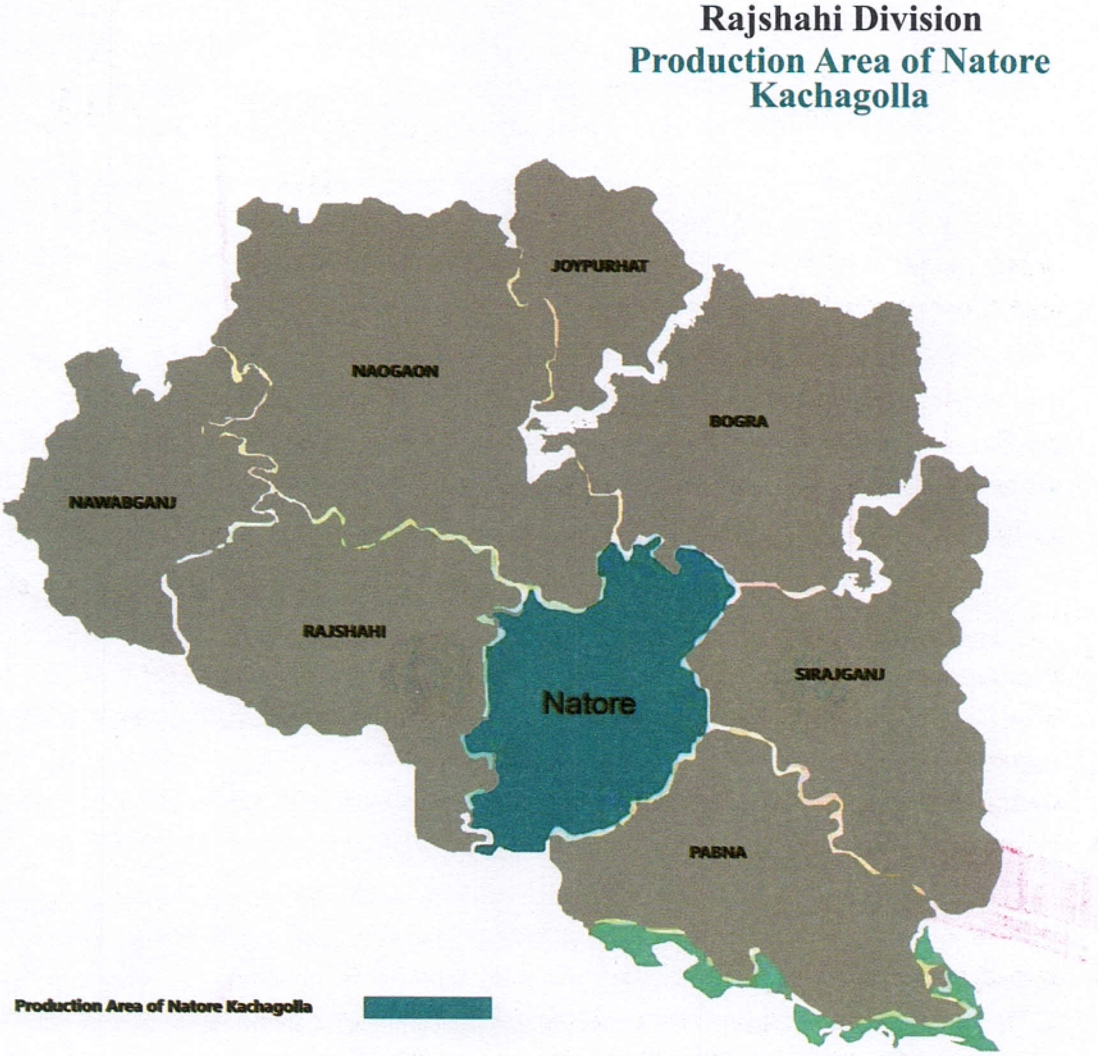
পরদিন সকাল থেকে তৈরীকৃত কাঁচাগোল্লা বিক্রির জন্য নেয়া হয় মিষ্টির দোকানে। দিন দিন বাড়ছে কাঁচাগোল্লা বিক্রির পরিমাণ। দোকান ভেদে প্রতি কেজির দাম সাড়ে ৩০০ থেকে ৫০০ টাকা। নাটোরে আসা বিভিন্ন জেলার মানুষ ও পর্যটকরা কিনে নিয়ে যান কাঁচাগোল্লা।

স্থানীয় বাসিন্দা হাসিবুল হাসান শান্ত জানান, বর্তমানে সব অনুষ্ঠানে কাঁচাগোল্লা দিয়ে অতিথি আপ্যায়ন করা হয়। তারা সময় পেলেই পরিবার-পরিজন নিয়ে বেরিয়ে পড়েন কাঁচাগোল্লা খেতে। এ ছাড়া নাটোরে বেড়াতে আসা আদিত্য অন্তর জানান, নাটোরের কাঁচাগোল্লার কথা বই পুস্তকে পড়েছেন। নাটোর এসে তিনি এই মিষ্টি খেয়েছেন, যার স্বাদ অতুলনীয়। নাটোর এবং এর আশেপাশের জেলার মানুষগুলোর অতিথি আপ্যায়ন হোক কিংবা আত্মীয়ের বাড়িতে বেড়াতে যাওয়ার সময় নিয়ে যাওয়ার জন্য হোক, নাটোরের কাঁচাগোল্লার বিকল্প কিছু যেন তারা ভাবতেই পারে না।

নাটোরের জেলা প্রশাসকের কাছ থেকে জানা যায়, নাটোরের কাঁচাগোল্লার একটি ঐতিহাসিক সুনাম আছে। এর সুনাম যাতে ক্ষুণ্ন না হয়, এ জন্য প্রশাসনের পক্ষ থেকে বাজার মনিটরিং ব্যবস্থা অব্যাহত আছে। মাঝে মাঝে ভেজালবিরোধী অভিযান চালানো হয়। এ ছাড়া ব্যবসায়ীদের নিয়ে প্রায়ই মতবিনিময় সভা করা হয়।

ছ) উৎপাদকের ভৌগোলিক এলাকা এবং মানচিত্রঃ নাটোরের খাঁটি কাঁচাগোল্লার প্রধান উৎপাদন এলাকা রাজশাহী বিভাগের নাটোর জেলা। এ জেলার প্রায় সব জায়গায়ই কাঁচাগোল্লা পাওয়া যায়। দোকান ভেদে স্বাদের কিছুটা পার্থক্য হলেও নাটোর জেলায় তৈরি সব কাঁচাগোল্লার স্বাদই অসাধারণ, যা অন্যান্য জেলায় তৈরি কাঁচাগোল্লা থেকে অনেকটাই আলাদা।

ভৌগোলিক নির্দেশকের উৎপাদন এলাকার মানচিত্র ঃ



ছবি ঃ মানচিত্রে নাটোরের কাঁচাগোল্লার উৎপাদন এলাকা চিহ্নিত করা হয়েছে।

শহরের রানি ভবানী প্রতিষ্ঠিত জয়কালী মন্দির সংলগ্ন দ্বারকানাথ কুন্ডু মিষ্টির দোকানে ১৬০ বছর ধরে সুনামের সঙ্গে কাঁচাগোল্লা তৈরি হয়ে আসছে। বড়গাছা এলাকার দ্বারিকা নাথ কুন্ডু একই সঙ্গে ছিলেন কারিগর ও দোকানের মালিক। তার মৃত্যুর পর তার ছেলে ননীগোপাল কুন্ডু দোকানের হাল ধরেন। তিনি মারা গেলে বর্তমানে তার ছেলে রবীন্দ্রনাথ কুন্ডু সুনামের সঙ্গে কাঁচাগোল্লা তৈরি ও বিক্রি করছেন।

নাটোরের কাঁচাগোল্লার এক দোকানে কথা বলে জানা যায়, প্রতিদিন কাঁচাগোল্লার বিক্রির পরিমাণ একই রকম হয় না। কম-বেশি হয়। বিক্রি লাখ টাকার কাছে পৌঁছে যায় প্রায় প্রতিদিন। তবে পূজা-পার্বণ এবং বিশেষ উৎসবকে কেন্দ্র করে কাঁচাগোল্লা বিক্রি অনেক বেড়ে যায়। ২০–২৫ জনের কর্মচারী/কারিগরও তখন চাহিদা পূরণে হিমশিম খায়। সে সময় বিক্রির পরিমাণ কয়েক লাখ টাকা পর্যন্ত হয়। এতে বোঝাই যাচ্ছে স্বাভাবিক সময়ে প্রতি দোকানে গড়ে লাখ টাকার কাঁচাগোল্লা বিক্রি হলে প্রতি মাসে কাঁচাগোলা কেন্দ্রিক কোটি টাকার বাজার আছে নাটোরে। নাটোর জেলার অর্থনৈতিক সমৃদ্ধিতে এটি অন্যতম প্রভাবক হিসেবে কাজ করছে এবং এই বাজার আরও বড় করা সম্ভব যথাযথ ব্র্যান্ডিং এর মাধ্যমে।

নাটোর শহরে কাঁচাগোল্লার প্রসিদ্ধ দোকানগুলোর মাঝে ক্রেতাদের পছন্দের শীর্ষে আছে লালবাজারের জয়কালী-বাড়ি দোকান, শহরের মৌচাক মিষ্টান্ন ভাণ্ডার ও আদি নিমতলা মিষ্টান্ন ভাণ্ডার এবং শিলা মিষ্টি বাড়িসহ আরও ছোট বড় কয়েকটি দোকান। বর্তমানে কাঁচাগোল্লা বিক্রিতে সর্বশীর্ষে রয়েছে মৌচাক মিষ্টান্ন ভান্ডার। এদের রয়েছে নিজস্ব গাভী, নিজস্ব জমিতে গো-খাদ্যের জন্য এরা ঘাসও চাষ করে। তাই এর স্বাদও হয় একদম আলাদা।

নাটোরের কাঁচাগোল্লার উৎপাদন এলাকা নাটোরে হলেও বর্তমানে দেশের যোগাযোগ ব্যবস্থার উন্নতি হওয়ায় এবং ই-কমার্স উদ্যোক্তাদের মাধ্যমে সারাদেশের মিষ্টিপ্রেমি মানুষই এর স্বাদ ঘরে বসে উপভোগ করতে পারে। তাই এর প্রসার ধীরে ধীরে আরও বাড়ছে। শুধু দেশেই না জন্মলগ্ন থেকেই নাটোরের কাঁচাগোল্লা ব্রিটেনের রাজদরবার পর্যন্ত মাতিয়েছে, তাই একে অবশ্যই রপ্তানিযোগ্য একটি পণ্যই বলা যায়।

জ) ভৌগোলিক নির্দেশক পণ্যের উৎসের প্রমাণ (ঐতিহাসিক দলিল) :

কাঁচাগোলা তৈরির ইতিহাস নিয়ে নাটোরে বেশ কিছু জনশ্রুতি রয়েছে। শহরের শুকুলপট্টি এলাকার লোকজনদের মধ্যে জনশ্রুতি রয়েছে, নাটোরের রাজস্টেটের বড় তরফের রাজা গোবিন্দনাথের স্ত্রী ব্রজসুন্দরীর দত্তকপুত্র মহারাজা জগদ্রিন্দ্রনাথ নাথ রায় একটু খেয়ালী প্রকৃতির ছিলেন। একদিন গভীর রাতে মিষ্টি খাওয়ার বায়না ধরেন তিনি। রাজ কারিগরকে ডাকা হলে তিনি চিন্তায় পড়ে যান ভেবে যে, এতো রাতে কোথায় পাওয়া যাবে মিষ্টি ? কীভাবেই বা মিষ্টি তৈরি হবে? হঠাৎ কারিগর নিজেই গাভি দুইয়ে দুধ সংগ্রহ করে সেই দুধ উনুনে জ্বাল দিয়ে ছানা তৈরি করে তাতে চিনি মিশিয়ে অল্প সময়ের মধ্যে সুস্বাদু মিষ্টি তৈরি করে মহারাজাকে খেতে দিলেন। মহারাজা খেয়ে খুব খুশি হয়ে এমন স্বাদের মিষ্টির নাম জানতে চাইলেন তিনি কারিগরের কাছে, কারিগর কোন কিছু চিন্তা-ভাবনা না করেই বললেন 'কাঁচাগোল্লা'।

অন্য এক বর্ণনায় পাওয়া যায়, নিতান্ত বিপদে পড়েই তৈরি হয়েছিল এই মিষ্টি। শহরের নিচাবাজারে মধুসূদন দাস নামে এক ব্যক্তির দোকান ছিল। নাটোরের প্রসিদ্ধ এ মিষ্টির দোকান থেকে প্রতিদিন ট্রেনে করে ৪০/৫০ টিন বিভিন্ন ধরনের মিষ্টি কলকাতায় যেত। মিষ্টির টিনের গায়ে লেখা থাকত মধুসূদন দাস। মধুসূদন দাসের দোকানে বেশ কয়েকটি বড় বড় চুলা ছিল। দোকানে দশ পনের জনের বেশি দক্ষ কারিগর কাজ করতেন। একদিন মিষ্টির দোকানের কারিগর সব একসাথে অসুস্থ হয়ে পরে, তাই দোকানে আসেনি। মধুসূদনের তো চিন্তায় অস্থির। তারপর এতোগুলো ছানা নষ্টের হাত থেকে রক্ষা করতে ছানাতে চিনি ঢেলে জ্বাল দিয়ে নামিয়ে রাখা হয়। দেখা যায়, চিনিমেশানো ছানার দারুণ স্বাদ হয়েছে। এই নতুন মিষ্টান্নর নাম দেওয়া হয় কাঁচাগোল্লা।

সবচেয়ে বেশি যে গল্পটি শোনা যায় তা হলো-অর্ধবঙ্গেশ্বরী রানী ভবানীর মিষ্টি খুব পছন্দ ছিল। তাঁর প্রাসাদে নিয়মিতই মিষ্টি সরবরাহ করতেন লালবাজারের মধুসূদন পাল। এক দিন মধুসূদনের ২০ কর্মচারীর সবাই অসুস্থ হয়ে পড়ে। দোকানে দুই মণ ছানা রাখা ছিল। নষ্ট হয়ে যাবে ভেবে মধুসূদন ছানাগুলো চিনির রসে ভিজিয়ে দেন। এরপর একটু চেখে দেখেন অপূর্ব হয়েছে খেতে। এদিকে রানির লোকেরা মিষ্টি নিতে এলো। তিনি ওই ছানাগুলো পাঠিয়ে দেন প্রাসাদে। নতুন এই মিষ্টি রানির খুব পছন্দ হলো। তিনি প্রশংসায় পঞ্চমুখ হলেন। শুধালেন-এর নাম কী ? মধুসূদন পড়লেন বিপাকে। নাম তো রাখা হয়নি। তখন ভাবলেন, যেহেতু কাঁচা ছানা থেকে তৈরি, তাই কাঁচাগোল্লা নাম হতে পারে। সেই থেকে এর নাম কাঁচাগোল্লা।

ইন্টারনেটের বিভিন্ন নিউজ আর্টিকেল থেকে জানা যায়, ১৭৬০ সালে বাংলার দানশীলা শাসনকর্তা রানী ভবানীর রাজত্বকালে কাঁচাগোল্লার সুখ্যাতি দেশ-বিদেশে ছড়াতে থাকে। সেই সময় নাটোরে মিষ্টির দোকান ছিল খুবই কম। এসব দোকানে বিখ্যাত কাঁচাগোল্লা ছাড়াও অবাক সন্দেশ, রাঘবশাহী, চমচম, রাজভোগ, রসমালাই, পানতোয়া, প্রভৃতি মিষ্টি ছিল অন্যতম। তবে এর মধ্যে সবার শীর্ষে উঠে আসে কাঁচাগোল্লা। ফলে সে সময় রাজা-জমিদারদের মিষ্টিমুখ করতে ব্যবহৃত হতো এই বিখ্যাত কাঁচাগোল্লা। এমনকি বিলেতের রাজ পরিবারেও এই কাঁচাগোল্লা যেত। আরো যেত ভারতবর্ষের সর্বত্র। চাহিদা বৃদ্ধি পাওয়ায় মুধুসূদন পালের দোকানে প্রতিদিন তিন থেকে সাড়ে তিন মণ ছানার কাঁচাগোল্লা তৈরি হত।

রাজশাহী গেজেটেও সেই সময় কাঁচাগোল্লার সুখ্যাতির কথা বলা হয়েছে। কলকাতার বিভিন্ন পত্রপত্রিকাতে সেই সময় কাঁচাগোলার সুখ্যাতি নিয়ে লেখালেখি হয়েছে। কলকাতা এবং নাটোর শহর একই সময় প্রতিষ্ঠিত হওয়ায় এই দুই শহরের ঘনিষ্ঠ সার্বক্ষণিক যোগাযোগ থাকায় ভারত, ইংল্যান্ডসহ তৎকালীন বিভিন্ন রাষ্ট্রে নাটোরের কাঁচাগোল্লার কথা ছড়িয়ে পড়ে। এভাবেই কাঁচাগোল্লা পায় আন্তর্জাতিকতা।

জনশ্রুতি রয়েছে ১৮৪০ সালের দিকে দিঘাপতিয়ার রাজা প্রসন্ন নাথ রায়ের আমলে শ্রীকৃষ্ণের ঝুলন উৎসবের দিনে উপস্থিত ধর্ম পরায়ণ সকলকেই এক বেলচা করে কাঁচাগোল্লা বিতরণ করা হতো। সে সময় প্রতি সের কাঁচাগোল্লার মূল্য ছিল ৩ আনা।

১৩০৭ বঙ্গাব্দে প্রকাশিত রবীন্দ্রনাথ ঠাকুরের "যজ্ঞেশ্বরের যজ্ঞ" ছোটগল্পে নাটোরের কাঁচাগোল্লার কথা উল্লেখ আছে। গল্পের উক্তিটি তুলে ধরছি-

"পাত্রের দল একদিন আসিয়া মেয়েটিকে পছন্দ করিয়া ক্ষীরের ছাঁচ, নারিকেলের মিষ্টান্ন ও নাটোরের কাঁচাগোল্লা খাইয়া গেল। বিভূতি তাহার অনতিকাল পরে আসিয়া খবর শুনিলেন। যজ্ঞেশ্বর মনের আনন্দে তাঁহাকেও কাঁচাগোল্লা খাওয়াইতে উদ্যত হইলেন।"

সাহিত্যে কোনো কিছু তখনই স্থান পায়, যখন সেটি মানুষের জীবন এবং সংস্কৃতির সাথে মিশে যায়। এ থেকে আমরা বুঝতে পারি, ১০০ বছর আগেও নাটোরের কাঁচাগোলা কতোটা জনপ্রিয় ছিল যে আপ্যায়নে এবং আনন্দের উপলক্ষ্যের অন্যতম অনুষঙ্গ ছিল এটি। কবিগুরুর এই সাহিত্যের থেকে বড় ঐতিহাসিক দলিল আর কী-ই বা হতে পারে।

ব্রিটিশ ভারতের সময়কার রাজশাহীর কবি যতীন্দ্রপ্রসাদ ভট্টাচার্যের কবিতায়ও নাটোরের কাঁচাগোল্লার কথা উল্লেখ আছে। ১৯৬৩ সালে প্রকাশিত "যতীন্দ্রপ্রসাদ ভট্টাচার্যের শ্রেষ্ঠ কবিতা" বই এর ১২৮ নাম্বার পাতায় লেখা কবিতার চরণটি হলো- "পুঁঠিয়ার প্রিয় অম্বিকাখানি ভেঙে মুখে দিই গুঁজি; নাটোরের কাঁচাগোল্লা গিলিয়া প্রাণে মারা যাই বুঝি!"

ঝ) ভৌগোলিক নির্দেশক পণ্যের উৎপাদন পদ্ধতি ঃ

প্রস্তুত প্রণালি-

এটি তৈরির উপকরণসমূহ হচ্ছে : ছানা, মাওয়া, এলাচগুঁড়া, চিনি।

মাওয়ার জন্য ঃ দুধ, ঘি, পানি।

কাঁচাগোল্লা প্রধানত দুই ধাপে তৈরি হয় ঃ

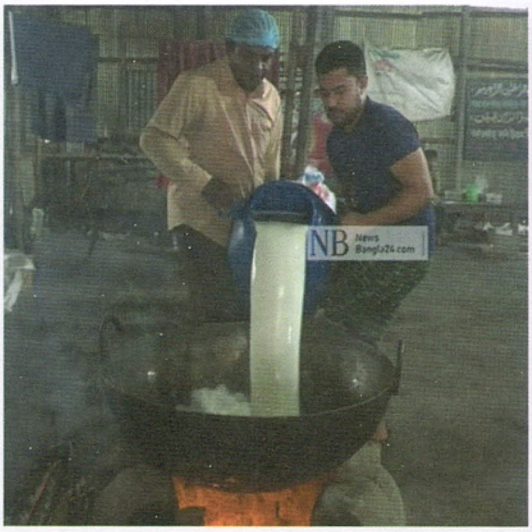
১. দুধ থেকে ছানা তৈরি ঃ

১ম ধাপে দুধ ও পানি একত্রে মিশিয়ে একটি কড়াইতে জ্বাল দিতে হয়। মিশ্রণ ফুটতে থাকলে নাড়তে হয়। ৫ থেকে ৬ মিনিট পরে অল্প অল্প করে সিরকা মিশাতে হবে এবং নাড়তে হয়। দুধ জমাট বাঁধতে শুরু করলে ও যখন হালকা নরম হয় তখন সবুজ রঙের পানি আলাদা হবে, তখন পাত্রটি নামাতে হয়। ছানার পানি ঝরাতে তা একটি ঝাঁঝারিতে রাখতে হয়।

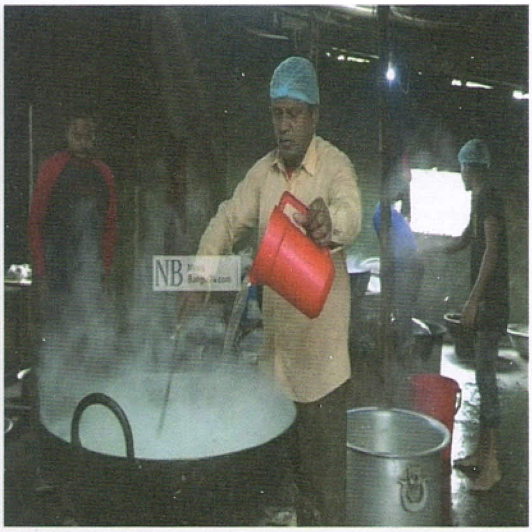
পরবর্তীতে ছানা একটি সিল্কের কাপড়ে বেঁধে সারা রাত ঝুলিয়ে রাখা হয়। এ সময় কাপড় পেঁচিয়ে চাপ প্রয়োগ করেও পানি বের করা হয়। পানি বের করে ছানা একটি কাঠের পাটাতনে রেখে হাতের চাপ প্রয়োগ করে মিহি ছানা তৈরি করা হয়।

২. ছানা থেকে কাঁচাগোল্লা তৈরি

২য় ধাপে ছানা ৩ ভাগে ভাগ করতে হয়। প্রথমে ২ ভাগ একটি পাত্রে মাঝারি আঁচে জ্বাল দিতে হয়। ছানার পানি বেরিয়ে আসলে হালকা নরম হলে মৃদু আঁচে অল্প চিনি দিয়ে জ্বাল দিতে হয়। কিছুক্ষণ পরে চিনি মিশ্রিত ছানা আঠালো ভাব নেয় তখন বাকি ১ ভাগ ছানা মিশিয়ে নাড়তে হয়। এ সময় ক্রিম ও এলাচ গুঁড়া মিশিয়ে জ্বাল দিতে হয়। কিছু পরে হালকা গরম থাকতেই মসৃণ করে ছেঁকে ঠান্ডা করতে হয়। এরপর এভাবে তৈরি মিষ্টান্নকে গুড়ো গুড়ো অবস্থায় কাঁচাগোলা হিসেবে বিক্রি করা হয়।



চুলায় বড় কড়াই দিয়ে তাতে দুধ ঢালা হচ্ছে



দুধের সাথে পরিমাণমতো পানি দিয়ে জ্বাল করা হচ্ছে

দ্বিতীয় ধাপে এইবার দুধ থেকে তৈরি ছানা
চুলায় গরম কড়াই এ দেয়া হচ্ছে

ছানা চিনির মিশ্রণকে চুলায় নেড়ে নেড়ে
ভালো মতো জ্বাল করা হচ্ছে

ছবি ঃ নাটোরের কাঁচাগোল্লা উৎপাদন পদ্ধতির কয়েকটি ধাপ

ঞ) অনন্য বৈশিষ্ট্য এবং বিশেষত্ব ঃ

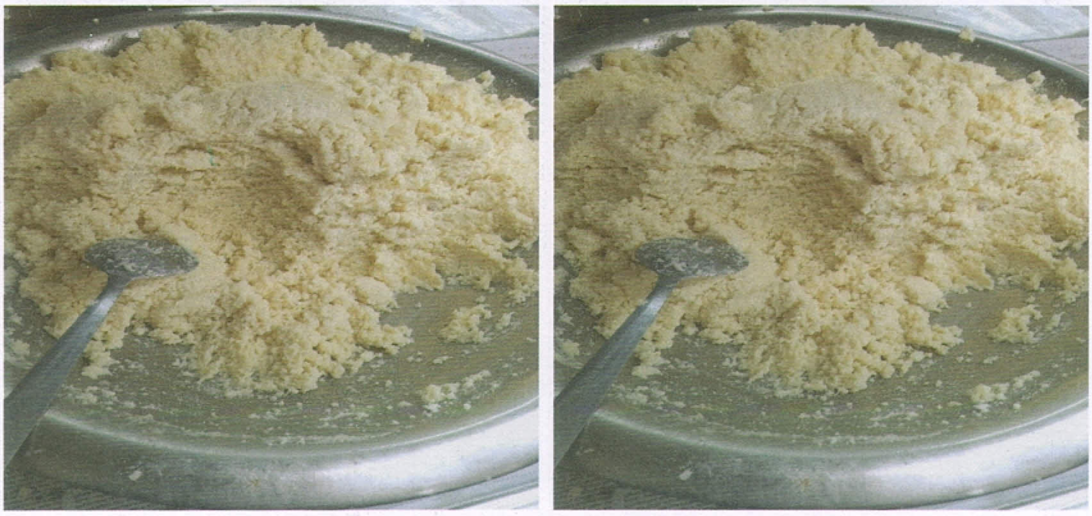
নাটোরের পানি মূলত কাঁচাগোলা তৈরির জন্য আদর্শ। জানা যায়, এক সময় নাটোরের বিভিন্ন স্থানে অল্প স্রোতের অসংখ্য খাল ছিল। কাপড়ে বেঁধে দুধের তৈরি ছানা ওই সব খালের পানির ভেতর ডুবিয়ে রাখা হতো। সকালে তুলে সব পানি বের করে দেওয়া হতো। ওই ছানা থেকেই তৈরি হতো কাঁচাগোল্লা এ কারণেই নাটোরের মতো সুস্বাদু কাঁচাগোল্লা আর কোথাও তৈরি হয় না। তবে এখন আর সেই প্রক্রিয়া অনুসরণ করা হয় না।

ট) ব্যবহারকাল ঃ

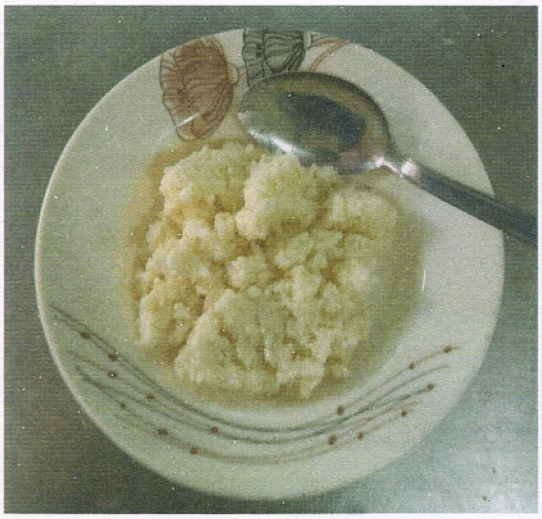
আড়াইশো বছরের বেশি সময় ধরে নাটোরের কাঁচাগোল্লা তৈরি এবং ব্যবহার হয়ে আসছে এবং এটি ১৭৫৭ সাল থেকে এখন পর্যন্ত একই রকম জনপ্রিয়তা ধরে রেখেছে।

ভৌগোলিক নির্দেশকের ছবি

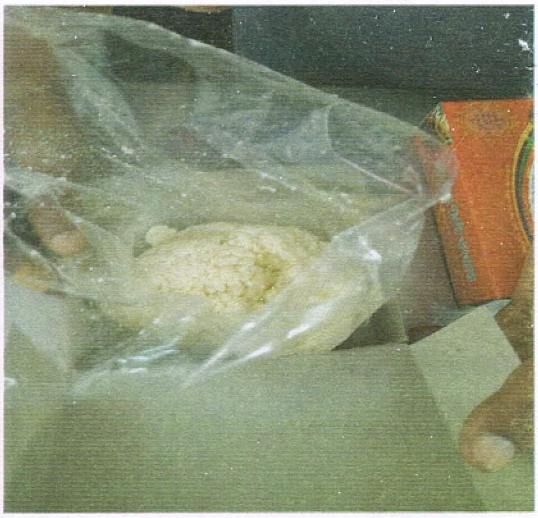
কাঁচাগোল্লা তৈরির পর বড় পাত্রে রাখা হয়েছে



পাত্রের কাঁচাগোল্লার পরিমাণ বিক্রির সাথে সাথে কমছে



কাঁচাগোল্লা প্লেটে পরিবেশন করা হয়েছে



কাঁচাগোল্লা পলিব্যাগে মুড়িয়ে কাগজের বক্সে ভরে বিক্রির জন্য প্রস্তুত করা হচ্ছে

কাঁচাগোল্লা বাটিতে পরিবেশন করা হয়েছে

ঠ) নাটোরের কাঁচাগোল্লা উৎপাদনকারিদের তথ্য ঃ

১) স্থারিক ভাণ্ডার জয়কালী বাড়ি, নাটোর বাংলাদেশ ফোন নাম্বার: ০১৭১৫৮৪১৩২৬	২) নিপা মিষ্টান্ন ভাণ্ডার নাটোর, বাংলাদেশ ফোন: ০১৭৪৬২৪৫৩৮২	৩) মোহিনী দধি ও মিষ্টান্ন ভাণ্ডার নিমতলা নীচাবাজার, নাটোর, বাংলাদেশ। ফোনঃ ০১৭৩১৩৫৩৯৭৪, ০১৭৬৪৮২৪৯৫১
৪) মা মিষ্টি বাড়ী নাটোর, বাংলাদেশ ফোনঃ ০১৭৪০৯৩৬৬৪৬ ০১৭২৪৬২৪৫৮৮।	৫) কুন্ডু মিষ্টান্ন ভাণ্ডার নীচাবাজার নাটোর, বাংলাদেশ ফোনঃ ০১৭২৫০১৯২৬৪	৬) মৌচাক মিষ্টি ভান্ডার আলাইওপুর, নাটোর, বাংলাদেশ ফোনঃ ০১৭২৪৪৪২৩১০

References:

1. ইতিহাস সমৃদ্ধ মিষ্টি কাঁচাগোল্লা. (n.d.). ইতিহাস সমৃদ্ধ মিষ্টি কাঁচাগোল্লা। Barcik News Portal. https://barciknews.com/archives/8267.
2. B. (2015, June 8). নাটোরের কাঁচাগোল্লা, নামেই যার খ্যাতি। banglanews24.com. https://www.banglanews24.com/feature/news/bd/399760.details.
3. H. (n.d.). নাটোরের কাঁচাগোল্লা এক ইতিহাসের নাম। RTV Online. https://www.rtvonline.com/countrz/77756/নাটোরের-কাঁচাগোল্লা-এক-ইতিহাসের-নাম।
4. N. (n.d.). নাটোরের কাঁচাগোল্লার কদর বাড়ছেই. Newsbangla24.https://www.newsbangla24.com/news/169363/The-value-of-Kanchagolla-in-Natore-is-increasing.
5. নাটোরের কাঁচাগোল্লা এখন তৈরি হবে ঘরেই। (n.d.). Odhikar. https://www.odhikar.news/life-style/food/175633.
6. H. (n.d.). আড়াইশো বছরেও জনপ্রিয়তার শীর্ষে নাটোরের কাঁচাগোল্লা. আড়াইশো বছরেও জনপ্রিয়তার শীর্ষে নাটোরের কাঁচাগোল্লা. http://trinomulerjanala.ictd.gov.bd/pages/categorydetails/5936864a-4a18- 4c89-a1c2-0a5dac166439.
7. নাটোরের কাঁচাগোল্লা. (2019, April 13). Kalerkantho. Retrieved March 21, 2023, from https://www.kalerkantho.com/print-edition/oboshore/2019/04/13/757986.
8. নাটোরের কাঁচাগোল্লা। Porjotonlipi, বাংলার মানচিত্র। নাটোর. (2021, May 24). Porjotonlipi. https://porjotonlipi.com/নাটোরের-কাঁচাগোল্লা।
9. নাটোরের কাঁচাগোল্লাঃ জন্মের পেছনে যার ভিন্ন ইতিহাস. (n.d.). https://www.risingbd.com. https://www.risingbd.com/feature/news/130282.
10. কাঁচাগোল্লা-উইকিপিডিয়া. (n.d.). কাঁচাগোল্লা-উইকিপিডিয়া. https://bn.m.wikipedia.org/wiki/%E0%A6%95%E0%A6%BE%E0%A6%81%E0%A6%9A%E0%A6%BE%E0%A6%97%E0%A7%8B%E0%A6%B2%E0%A7%8D%E0%A6%B2%E0%A6%BE
যজ্ঞেশ্বরের যজ্ঞ (Jogesworer Jogyo)-রবীন্দ্রনাথ ঠাকুর। (2021, July 2). বাংলা বই. https://bengalieb-ook.com/jogesworer-jogyo-by-rabindranath-tagore/

গভর্নমেন্ট প্রিন্টিং প্রেস–সিডিপি–ক–১৪১৩/২২-২৩/শিল্প–০৭-০৬-২০২৩–২০০টি বই।

LIST OF AGENTS

1. Messrs Book Syndicate,
   157, Government New Market, Dhaka.
2. Messrs Warshi Book Corporation,
   14, Bangabandhu Avenue, Dhaka.
3. Bangladesh Co-operative Book Society,
   150, Government New Market, Dhaka.
4. Messrs K.R. & Co.,
   73, Abul Hassnat Road, Dhaka.
5. Bangladesh Subscription Service,
   64, Purana Paltan, Dhaka.
6. Messrs Mohiuddin & Sons,
   143, Government New Market, Dhaka.
7. Messrs Hasanat Library,
   4, N. S. Road, Kushtia.
8. Messrs Current Book Stall,
   Jessore Road, Khulna.
9. Messrs Current Book Mohal,
   Jalsa Cinema, Jubilee Road, Chittagong.
10. Messrs Khoshroj Kitab Mohal,
    15, Bangla Bazar, Dhaka.
11. Messrs New Front Bipani Bitan,
    New Market, Chittagong.

Printed by: **Dr. Mohammad Mofizur Rahaman,** Deputy Director (Deputy Secretary)
Government Printing Press, Tejgaon, Dhaka.
Published by: Brenjon chambugong, Deputy Director (Deputy Secretary)
Bangladesh Forms and Publication Office, Tejgaon, Dhaka.