Department of Patents, Designs and Trade Marks

THE

GEOGRAPHICAL INDICATION

(GI)

JOURNAL

May, 2023

GI Journal No. 20

Published on :

২৪/০৮/২৩

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 সংশ্লিষ্ট 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 নিশ্চিতকরণের 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-৪১
আবেদনের তারিখ : ৩০-০৩-২০২৩

ভৌগোলিক নির্দেশক পণ্য "টাঙ্গাইলের পোড়াবাড়ির চমচম" যা শ্রেণি 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 "টাঙ্গাইলের পোড়াবাড়ির চমচম"

শ্রেনী ঃ ৩০

ক) আবেদনকারী নাম ঃ জেলা প্রশাসক, টাঙ্গাইল।

খ) ঠিকানা ঃ জেলা প্রশাসকের কার্যালয়, টাঙ্গাইল।

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। এক প্রকার ছানার মিষ্টি।

২। এটি মাঝারি আকারের, লম্বা আকৃতির, মিষ্টি স্বাদের, হালকা আঁচে পোড় খাওয়া বলে রঙটা তার গাঢ় বাদামি। বাইরে থেকে দেখতে অনেকটা পোড়া ইটের মতো। এর বাইরের দিক একটু শক্ত হলেও ভেতরের অংশ একেবারে নরম এবং রসে টইটম্বুর।

৩। টাঙ্গাইলের চমচম তৈরির প্রধান উপাদানই হলো খাঁটি দুধ। এছাড়া রয়েছে প্রয়োজনীয় পরিমাণে ময়দা, চিনি এবং পানি।

৪। চমচম তৈরির কাঁচামাল সাধারণত স্থানীয় এলাকা থেকেই সংগ্রহ করা হয়ে থাকে। এলাকার পোড়াবাড়ি, এলাসিন, নাগরপুর, কাতুলি, নয়াচরসহ আরো বেশ কিছু এলাকা থেকে খাঁটি দুধ নেওয়া হয় চমচম তৈরির জন্য। কারণ দুধ যতো ভালো মানের হবে ছানাও ততো ভালো হবে এবং চমচম তৈরিতে এর আসল স্বাদ অক্ষুণ্ন থাকবে। আর এসব এলাকার গরুর দুধ খাঁটি মানের হওয়ার মূল কারণই হলো এলাকার আবহাওয়া ও জলবায়ু। এছাড়া চমচম তৈরিতে ব্যবহৃত অন্যান্য উপাদান স্থানীয় এলাকা থেকেই সংগ্রহ করা হয়ে থাকে।

৫। টাঙ্গাইলের চমচমের উৎপত্তি মূলত টাঙ্গাইল জেলার অদূরে পোড়াবাড়ি নামক স্থানে। গবেষকদের মতে ব্রিটিশ শাসন আমলেই দশরথ গৌড় এর হাত ধরেই এর গোড়াপত্তন ঘটে। সেদিক থেকে প্রায় ২০০ বছরেরও অধিক সময় আগে এর আবির্ভাব ঘটেছে।

৬। টাঙ্গাইলের মাটি, পানি, জলবায়ু, আবহাওয়া ইত্যাদির উপর চমচম তৈরি এবং এর স্বাদের বিশেষত্ব বিশেষভাবে লক্ষণীয়।

৭। এই অঞ্চলের কারিগরদের দক্ষতার উপরও চমচম তৈরির বিশেষত্বে দারুণভাবে প্রভাব ফেলে।

৮। টাঙ্গাইলের চমচম তৈরিতে ৫ কেজি ছানার সাথে ২৫০ গ্রাম ময়দা ময়ান করে হাতের সাহায্যে চমচমের শেইপ দেয়া হয়। এরপর সেগুলো ১০ কেজি চিনি দিয়ে তৈরি করা সিরায় ভাজতে দেয়া হয়। অর্থাৎ এখানে দেখা যাচ্ছে ছানা, ময়দা এবং চিনির অনুপাত ২০:০১:৪০।

চ) ভৌগোলিক নির্দেশক পণ্যের বর্ণনা ঃ

টাঙ্গাইল জেলার ধলেশ্বরী নদীর অববাহিকায় পোড়াবাড়ি গ্রামে প্রস্তুতকৃত এক প্রকার বিশেষ মিষ্টান্নজাতীয় খাবার হচ্ছে পোড়াবাড়ির চমচম। অত্র অঞ্চলের আবহাওয়া ও জলবায়ু এই চমচম তৈরির জন্য প্রভাবক হিসেবে কাজ করে বলে ধারণা করা হয়। এটি তৈরিতে বিস্তীর্ণ চরাঞ্চল থেকে গরুর খাঁটি দুধ ব্যবহার করা হয়। গাভীকে প্রাকৃতিক খাবার খেতে দেওয়া হয় বলে এর দুধ অনেক ঘন হয় এবং চমচম তৈরির ছানাও হয় সবচেয়ে ভালো। মিষ্টি রসে টইটম্বুর এই চমচমের আলাদা একটা বৈশিষ্ট্য হচ্ছে, এটি মুখে নিলেই একদম মিলিয়ে যায়।

মূলত টাঙ্গাইলের জনপ্রিয়তাই তৈরি হয়েছে টাঙ্গাইলের চমচমের কারণে। টাঙ্গাইলের অদূরেই অবস্থিত পোড়াবাড়ি গ্রাম এবং পোড়াবাড়ির ঘাট। এটি একটি জনবহুল নদীবন্দর কয়েকশ বছর ধরে। এক সময় এর ঘাটে ভিড়ত বড় বড় লঞ্চ, স্টীমার। এর কিছু পরে ব্রিটিশ সময়কালীন সময়ে দশরথ গৌড় নামক একজন চলে আসেন এখানে। শুরু করেন পোড়াবাড়ির পানি এবং এলাকার চারণভূমিতে বিচরণ করা গরুর খাঁটি দুধ দিয়ে চমচম তৈরির প্রক্রিয়া। তখনই বেশ সাড়া পড়ে যায় এই চমচমের। বিভিন্ন এলাকা থেকে পোড়াবাড়ির ঘাটে আসা সবার মন জয় করে নেয় পোড়াবাড়ির চমচম। তারপর তো একে ঘিরে চলে বাণিজ্য। তা প্রায় ২০০ বছরেরও আগের কথা।

এতোটা সময় ধরে টাঙ্গাইলের চমচমের এতো জনপ্রিয়তার পিছনে মূল কারণই হলো এই এলাকার জলবায়ু, আবহাওয়া, আর্দ্রতা, পানি এবং গরুর দুধ। যমুনা নদীর শাখানদী ধলেশ্বরীর তীরবর্তী এলাকার চারণভূমিতে গড়ে উঠা ঘাস এই এলাকার গরুর খাদ্য হিসেবে ব্যবহৃত হয় এবং এই খাদ্যের জন্যই গরুর দুধের সাথে এই অঞ্চলের ভৌগোলিক বিশেষত্ব যুক্ত হয়ে যায়, যা চমচমকে করে তুলেছে অতুলনীয়। যেই এর স্বাদ নিয়েছে সেই মুগ্ধ হয়েছে। গাঢ় বাদামি রঙের লম্বাটে আকৃতির এমন চমচমের বাইরের আকৃতি কিছুটা শক্ত হলেও ভেতরে রয়েছে ফাঁপা। আর ফাঁপার রন্ধ্রে রন্ধ্রে ঢুকে থাকা রসালো অংশে কামড় দিলেই বুঝতে পারা যায় এর আসল স্বাদ। বাইরে থেকে কেউ টাঙ্গাইলে আসলে বা টাঙ্গাইল থেকে কোথাও গেলে এই চমচম সঙ্গী হবেই, এর কোন বিকল্প নেই। টাঙ্গাইলেরও যে কেউ যে কোন দিকে যাক না কেন চমচম সাথে থাকবেই। এর জনপ্রিয়তা টাঙ্গাইলে তো রয়েছেই, রয়েছে সারা দেশব্যাপিও।

টাঙ্গাইলের চমচম সরাসরি দেশের বাইরে রপ্তানি না হলেও এটি যে বিদেশে পাড়ি জমায়নি তা কিন্তু নয়। উক্ত জেলার বিভিন্ন এলাকায় রয়েছে অনেক প্রবাসী। আর সেই সুবাধে প্রবাসীদের মাধ্যমে ঠিকই তা চলে গিয়েছে বিভিন্ন দেশে। আর এভাবে বিদেশের অন্যরাও কিন্তু সেই স্বাদ পেয়েছে ঠিকই। এ থেকে বোঝা যায়, এটি রপ্তানির জন্য উপযুক্ত একটি পণ্য। তাছাড়া চমচম হলো মিষ্টি স্বাদের এক ধরনের ছানার মিষ্টি আইটেম। যেহেতু এটি চিনির সিরায় তৈরি হয়। আমরা জানি চিনি প্রিজারভেটিভ হিসেবে কাজ করে। এক দক্ষ কারিগরের মাধ্যমে জানা যায় কোনরকম ফ্রিজিং করা ছাড়াই চমচম গরমে ৩/৪ দিন ভালো থাকে। আর সেক্ষেত্রে শীতে আরো বেশি দিন। তাহলে বুঝা যাচ্ছে যে, উপযুক্ত ব্যবস্থা গ্রহণের মাধ্যমে দেশের বাইরেও চমচম রপ্তানি সম্ভব। সরকারের পৃষ্ঠপোষকতা পেলে দেশের বাহিরে রপ্তানি করার জোরালো সম্ভাবনা রয়েছে।

চমচমের সাথে টাঙ্গাইলের ঐতিহ্য এবং সংস্কৃতি ওতপ্রোতোভাবেই জড়িত। টাঙ্গাইলের নামটা চলে আসলেই চলে আসে চমচমের কথা। এর সুনাম ছড়িয়ে পড়েছে সর্বত্র। যুগ যুগ ধরেই এটি টাঙ্গাইলের ঐতিহ্য বহন করে আসছে। যেকোন আপ্যায়নে, অনুষ্ঠানে চমচম ছাড়া চলেই না। ঈদ, বৈশাখ, পূজা, বিয়ে, নতুন অতিথির আগমন, নতুন চাকুরি, পরীক্ষার ফলাফল, অতিথি আপ্যায়ন, চাকুরিতে প্রমোশন, জীবনের ভালো কোন সময়ের সাক্ষী করতে চমচমকেই আপন করে নেয়া হয়। এটি যে শুধু টাঙ্গাইলেই হয়ে থাকে তা নয়। সুযোগ সুবিধা পেলে তা চলে যায় টাঙ্গাইলের বাইরেও। আসলে চমচমের সাথে টাঙ্গাইলের ঐতিহ্য ও সংস্কৃতির সাথে রয়েছে গভীর সম্পর্ক।

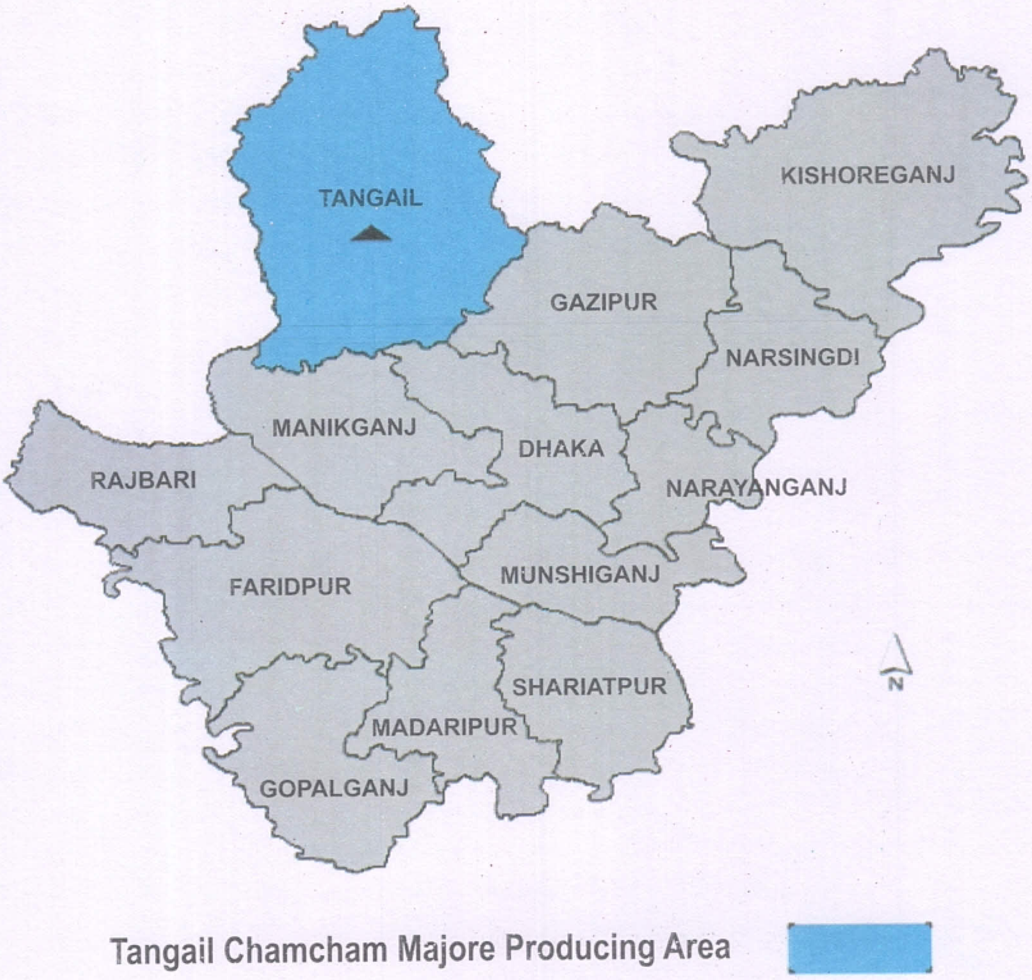
আমরা জানি একটি শিল্পকে ঘিরে গড়ে উঠে অনেক লোকের কর্মসংস্থান। সেক্ষেত্রে টাঙ্গাইলের চমচমও এর ব্যতিক্রম নয়। চমচম তৈরির একদম প্রাথমিক অবস্থা থেকে শুরু করে শেষ পর্যন্ত প্রতিটি সেক্টরেই রয়েছে কাজের সুযোগ। এদিক থেকে বলা যায় টাঙ্গাইলের অসংখ্য লোকের কর্মসংস্থান কিন্তু এদিকে ঠিকই হয়েছে। টাঙ্গাইল জেলার পুরো এলাকাতেই বেশ কিছু লোকজন চমচম তৈরি এবং বিক্রির সাথে ওতপ্রোতোভাবে জড়িত। এমনকি দেখা গেছে গ্রাম পর্যায়ের দোকানে চমচম তৈরি ও বিক্রি হচ্ছে। যার খুব সুনাম রয়েছে আশেপাশে। সেদিক থেকে বলা যায় টাঙ্গাইল জেলার অধিকাংশ লোকজনই চমচমের সাথে নিজেদের পেশা গড়ে তুলেছে। এদিক থেকে বলা যায় টাঙ্গাইলের প্রায় ৫ থেকে ৭ হাজার লোকের জীবিকা এই চমচম তৈরি ও বিক্রির উপর নির্ভরশীল। যেখানে এতো লোকের কর্মসংস্থান সৃষ্টি হয়েছে এই চমচম তৈরি এবং বিক্রিকে কেন্দ্র করে সেখানে বলা যায় বিষয়টি পুরো টাঙ্গাইল জেলার অর্থনীতিতে দারুণভাবে প্রভাব পড়েছে। অর্থাৎ টাঙ্গাইলের অর্থনীতিতে চমচম শিল্পের অবদান অপরিসীম। টাঙ্গাইল জেলা রেস্তোরাঁ ও মিষ্টি ব্যবসায়ী মালিক সমিতির সভাপতি, স্বপন ঘোষ এর মতে টাঙ্গাইলের প্রতিটি দোকানে দৈনিক বিক্রি হচ্ছে প্রায় (১-১.৫) মণ চমচম। সেদিক থেকে হিসেব করলে দেখা যায় প্রতি মাসে গড়ে প্রায় ৫০ কোটি টাকার চমচম কেনাবেচা হচ্ছে, যা টাংগাইলের অর্থনীতির সমৃদ্ধিতে অনেক বেশি ইতিবাচক ভূমিকা রাখছে।

জয়কালি মিষ্টান্ন ভান্ডার প্রায় ৮৩ বছর ধরে চমচম বিক্রি করছে। দোকানের মালিক স্বপন ঘোষের সাথে কথা বলে জানা যায়, তাঁর দোকানে দৈনিক ২.৫-৩ মণ চমচম বিক্রি হয়, যার মূল্যমান বিশ থেকে পঁচিশ হাজার টাকা। সারাবছর জুড়েই টাঙ্গাইলের চমচমের চাহিদা থাকে তবে বিভিন্ন পার্বন, আচার ভেদে চাহিদা বাড়ে। ঈদের আগে পরে, বৈশাখ, পূজা, মাধ্যমিক ও উচ্চমাধ্যমিক পরীক্ষার রেজাল্ট এর সময় বেশি চাহিদা সৃষ্টি হয়। টাঙ্গাইল শহরে আশেপাশের উপজেলা ও গ্রাম পর্যায় পর্যন্ত মানুষ শহরে আসে কর্মের জন্য, চিকিৎসা ও কেনাকাটা করার জন্য দিনে একশো কাস্টমার পেলে তার ৭০% ই শহরের বাইরের ক্রেতা থাকে। অনেকেই দেশের বাইরের যাওয়ার সময় ও আত্মীয় স্বজনের মাধ্যমে প্রায়ই এই চমচম দেশের বাইরে যায়। চমচম তৈরির মুল উপকরণ দুধ আসে স্থানীয় বাজার থেকে আর ময়দা ও চিনি টাঙ্গাইল শহর থেকে আনা হয়। চমচম তৈরির পদ্ধতি এবং রেসিপি বংশ পরম্পরায় পেয়েছে তার বাবা খোকা ঘোষের থেকে। চমচমের কাঁচামাল দুধ আসে স্থানীয় আশেপাশের বাজার যেমন যমুনার চর, নাগুরপুর, শাহজানি, অলুয়া, পাথরাইল, কাতুলি, পোড়াবাড়ি, সন্তোষ থেকে। আর চিনি ও ময়দা আসে পাঁচ আনি বাজার থেকেই। টাঙ্গাইল এর চমচম তৈরিতে এই এলাকার ভৌগোলিক প্রভাব যেমন পানি, মাটি, আবহাওয়া সবচেয়ে বেশি কার্যকর সেই সাথে চর অঞ্চলের প্রকৃতিতে বেড়ে ওঠা ও প্রাকৃতিক খাবার খাওয়ার জন্য গরুর দুধে প্রচুর পনির থাকে যা দুধে অতুলনীয় স্বাদ যোগ করে আর সেই দুধের ছানা দিয়ে দক্ষ কারিগরদের নিপুণ হাতে তৈরী হয় চমচম ফলে এটার স্বাদ অন্য মিষ্টিতে পাওয়া সম্ভব না। চমচম এর বিশেষত্ব হলো এই চমচম এই এলাকা বাদে কোথাও তৈরী করা হলে সেটা এই চমচম এর মতো হয় না। কারণ এই অঞ্চলের পানি ও দুধ।

ছ) উৎপাদকের ভৌগোলিক এলাকা এবং মানচিত্র ঃ

টাঙ্গাইলের প্রায় সব উপজেলাতেই কম বেশি চমচম তৈরি এবং বিক্রি হয়। তবে এদিক থেকে টাঙ্গাইল সদরসহ মির্জাপুর, নাগরপুর, কালিহাতি, বাসাইল, ঘাটাইল, ধনবাড়ি, গোপালপুর, ভুঁয়াপুর, মধুপুর উপজেলায় চমচম তৈরি এবং বিক্রি হয়। টাঙ্গাইল জেলা রেস্তোরাঁ ও মিষ্টি ব্যবসায়ী মালিক সমিতির সভাপতি স্বপন ঘোষ এর মতে, টাঙ্গাইলের সদরসহ বিভিন্ন উপজেলা ভিত্তিক এলাকায় সমিতিভুক্ত ২৫০-৩০০ টি এবং সমিতির বাইরে ৫০০-৭০০ টি দোকান রয়েছে। যাতে চমচম তৈরি এবং বিক্রি হয়।

উৎপাদকের ভৌগোলিক এলাকার মানচিত্র ঃ



চিত্র ঃ টাঙ্গাইলের পোড়াবাড়ির চমচম উৎপাদন অঞ্চলের মানচিত্র

জ) ভৌগোলিক নির্দেশক পণ্যের উৎসের প্রমাণ (ঐতিহাসিক দলিল) ঃ

টাঙ্গাইল জেলার সরকারি ওয়েবসাইটের তথ্য মতে, পোড়াবাড়ির চমচমের এই ঐতিহ্য প্রায় ২শ বছরের প্রাচীন। অর্থাৎ ব্রিটিশ আমল থেকে অবিভক্ত ভারতবর্ষসহ বিশ্বের বিভিন্ন দেশে পোড়াবাড়ির চমচম টাঙ্গাইলকে ব্যাপক পরিচিত করেছে। বাংলা, বিহার, ছাড়িয়ে ভারতবর্ষ তথা গোটা পৃথিবী জুড়ে এর সুনাম রয়েছে। টাঙ্গাইলের চমচমের স্বাদ মূলত টাঙ্গাইলের পানির উপর নির্ভরশীল। অর্থাৎ টাঙ্গাইলের চমচম তৈরির মূল রহস্য এখানকার পানির মধ্যে নিহিত। দেশের অনেক জায়গা থেকেই টাঙ্গাইলের পোড়াবাড়ির কারিগর নিয়ে অনেকেই টাঙ্গাইলের চমচম তৈরির চেষ্টা করেছেন। কিন্তু সফল হতে পারেনি। এই ঐতিহাসিক চমচমের গুণেই মূলত টাঙ্গাইল এটি জেলা হিসেবে জন্ম লাভের পূর্বেই বিশ্ববাজারে পরিচিত লাভ করে।

গবেষকদের মতে দশরথ গৌড় নামে এক ব্যক্তি বৃটিশ আমলেট টাঙ্গাইলের যমুনা নদীর তীরবর্তী পোড়াবাড়িতে আসেন। আসাম থেকে আগত এই দশরথ গৌড় যমুনার সুস্বাদু মৃদুপানি ও এখানকার খাঁটি গরুর দুধ দিয়ে প্রথম চমচম তৈরি করেন। অতঃপর এখানে ব্যবসা শুরু করেন। তখন পোড়াবাড়ি টাঙ্গাইলের অন্যতম নদী বন্দর ছিলো। ১৬০৮ খ্রিস্টাব্দে মোঘল সুবেদার ইসলাম খাঁ হযরত শাহ জামানকে আতিয়া পরগনার শাসক নিযুক্ত করলে তিনিই পোড়াবাড়ি গ্রামকে নদী বন্দর হিসেবে গড়ে তোলেন। সেই সময়কালে ধলেশ্বরীর পশ্চিম তীরে গড়ে উঠে ছিলো জমজমাট ব্যবসা কেন্দ্র পোড়াবাড়ি বাজার। তখন পোড়াবাড়ি ঘাটে ভিড়তো বড় বড় সওদাগরী নৌকা, লঞ্চ, স্টিমার। ক্রমে ক্রমে পোড়াবাড়ি যখন জনসমাগমে প্রাণ চঞ্চলতায় ভরপুর- তখনই এখানে সুস্বাদু চমচম অর্থাৎ মিষ্টি শিল্প গড়ে ওঠে। রসগোল্লা আবিষ্কারে মিষ্টান্ন শিল্পের আসে নবজাগরণ, সমসাময়িককালে পোড়াবাড়ির চমচম ও মুক্তা গাছার মন্ডার সুখ্যাতির শুরু। মন্ডার সাথে পালা দিয়ে শুরু হয় চমচমের ঐতিহ্যের যুগ। টাঙ্গাইল জেলা সদর থেকে মাত্র ৩ মাইল পশ্চিমে একদা ঘাট ছিল, এর নাম তালান ঘাট। সেখানেও ভিড়তো সওদাগরী নৌকা, জাহাজ ও লঞ্চ। সে সময় দেশী বিদেশী ব্যবসায়ীদের পদচারণায় পোড়াবাড়ি ছিল ব্যস্ত এক ব্যবসাকেন্দ্র। তখন চমচমের ব্যবসাও ছিল জমজমাট। প্রতি সপ্তাহে ১৫০ থেকে ২০০ মণ চমচম তৈরি হতো পোড়াবাড়িতে। আবার কারো মতে সে সময় প্রতিদিন প্রায় এক দেড়শমণ চমচম তৈরি হতো পোড়াবাড়িতে। উত্তরোত্তর সাফল্য ও চাহিদার কারণে তখন পোড়াবাড়িতে প্রায় ৪০ থেকে ৫০ টি চমচম তৈরির কারখানা গড়ে উঠে যার সাথে প্রায় তিন শতাধিক পরিবারের জীবন ধারা আবর্তিত হয়। সে সময় চমচম মিষ্টি তৈরির সাথে জড়িত ছিল দশরথ গৌড়ের পর পরই রাজারাম গৌড়, কুশাইদেব, নারায়ন, কাকন হালুই, শিবশংকর গৌড়, প্রকাশ চন্দ্র, মদন গৌড় ও মোহন লাল প্রমুখ। তার পরবর্তী প্রজন্ম অর্থাৎ চলমান সময়ে খোকা ঘোষ এবং গোপাল চন্দ্র দাসের নাম বিশেষভাবে উল্লেখযোগ্য। এরা চমচম মিষ্টির ব্যবসায় সাফল্য লাভ করেন। বর্তমানে টাঙ্গাইল শহরের পাঁচ আনি বাজার এই মিষ্টি শিল্পের জন্য বিখ্যাত।

১৯৬৩ সালে প্রকাশিত আশরাফ সিদ্দিকীর লেখা "লোকসাহিত্য" বই এর ২৪৪ নাম্বার পাতায় দেশের বিভিন্ন অঞ্চলের ঐতিহ্যবাহী খাবারের নাম উল্লেখ করতে গিয়ে সেখানে টাঙ্গাইলের চমচমের কথা লিখেছেন।

ঝ) ভৌগোলিক নির্দেশক পণ্যের উৎপাদন পদ্ধতি ঃ

চমচমে তৈরির উপকরণসমূহ: দুধ, চিনি, ময়দা, এলাচ।

ব্যবহৃত যন্ত্রপাতি ঃ বড় লোহার কড়াই, পাতিল, ড্রাম, জালি চামচ, ছানা ঝরানোর জন্য পরিষ্কার কাপড়, গামলা ইত্যাদি।

চমচম তৈরির ধাপ ঃ

১। প্রথমে বাজার থেকে দুধ সংগ্রহ করা হয়।

২। এরপর বড় কড়াইতে দুধ জ্বাল করা হয়।

৩। এরপর তা নামিয়ে বড় গামলাতে রেখে ঠান্ডা করা হয়।

৪। তারপর সেই দুধের সাথে পূর্বে রেখে দেওয়া ছানার টক পানি মেশানো হয় ছানা তৈরির জন্য।

৫। পরের ধাপে ছানা জমাট বাঁধলে পরিষ্কার কাপড়ে ছানার পানি ঝরানোর জন্য তা দীর্ঘ সময় ঝুলিয়ে রাখা হয়।

৬। পানি ঝরানো শেষে ছানা ভালোভাবে মন্থন করে হাতের কৌশলে লম্বাটে আকৃতির চমচম তৈরি করা হয়।

৭। এরপর সেগুলোকে জ্বাল করা চিনির রসে ডুবিয়ে কিছু সময় জ্বাল করা হয় এবং গাঢ় বাদামি বা পোড়া মাটির রং ধারণ করলে চুলা থেকে নামানো হয়।

৮। পরের ধাপে সেগুলোকে একটু ঠান্ডা হলে বড় ডালা বা থালার মাঝে রেখে মাওয়া মেশানো হয়।

৯। অতপর তা বিক্রি বা খাওয়ার জন্য পরিবেশন করা হয়।

ঞ) অনন্য বৈশিষ্ট্য ঃ

টাঙ্গাইলের চমচমের স্বাদ অন্যান্য অঞ্চলের চমচম থেকে আলাদা হওয়ার প্রধান কারণ হলো, এই এলাকার পানি এবং গরুর দুধ। যমুনা নদীর শাখানদী ধলেশ্বরীর তীরবর্তী এলাকার চারণভূমিতে গড়ে উঠা ঘাস এই এলাকার গরুর প্রধান খাদ্য হিসেবে ব্যবহৃত হয় এবং এই খাদ্যের মাধ্যমে গরুর দুধের সাথে এই অঞ্চলের ভৌগোলিক বিশেষত্ব যুক্ত হয়ে যায়, যা চমচমকে করে তুলেছে আলাদা এবং অতুলনীয়।

ট) ব্যবহারকাল ঃ

টাঙ্গাইল শহরের পাঁচআনি বাজারের পুরাতন মিষ্টি ব্যবসায়ীদের মতে, উনবিংশ শতাব্দীর গোড়ার দিকেই পোড়াবাড়ির চমচমের আধিপত্য ঘটে মূলত দশরথ গৌড়ের হাত ধরেই। সেই থেকে এখন পর্যন্ত চলছে চমচম তৈরি এবং বিক্রি। সেদিক থেকে বলা যায়, এটি প্রায় ২০০ বছরের ঐতিহ্য আমাদের।

ছবি ঃ ভৌগোলিক নির্দেশকের ছবি

চিত্র ঃ দোকানে বিক্রির জন্য সাজিয়ে রাখা টাঙ্গাইলের চমচম

ঠ) টাঙ্গাইলের চমচম প্রস্তুতকারক দোকানের ঠিকানা, মালিকের নাম, ফোন নম্বর ঃ

১) **গোপাল মিস্টান্ন ভান্ডার**
কৃষ্ণ চন্দ্র দাস
(৭০-৭৫) বছর ধরে টাঙ্গাইলের চমচম তৈরি করে আসছেন
ফোন: ০১৭১৫৮১৩৮৯০

২) **জয়কালী খোকা ঘোষ এন্ড সন্স**
৮৩ বছর ধরে মিষ্টি তৈরি করে আসছে।
ফোন: ০১৭১১১৭৩০৫৯

৩) **পোড়াবাড়ি মিষ্টি মুখ**
পরিচালনায়: সুমন কুমার ঘোষ
(৫০-৬০) বছর ধরেই চমচম তৈরির কাজের সাথে জড়িত।
ফোন: ০১৭৩২০৮৬০০৯

৪) **মা মিস্টান্ন ভান্ডার**
রবি কর্মকার (কারিগর)
(৫০-৬০) বছর ধরে চমচম তৈরির সাথে আছেন।

৫) **টাঙ্গাইল সুইটস**
সুবীর ঘোষ (ম্যানেজার)
প্রায় ২০০ বছরের ইতিহাস রয়েছে চমচম তৈরির সাথে।

৬) **পোড়াবাড়ি মুসলিম মিষ্টান্ন ভান্ডার**
প্রোপাইটার : আবু সাইদ মিয়া।
ম্যানেজার: দুলাল ঘোষ
৭০+ বছর ধরেই চমচম তৈরির সাথে জড়িত।
ফোন: ০১৭২৭৬২৩৫১৭

৭) **কাঁলাচাদ ঘোষ মিষ্টান্ন ভাণ্ডার**
পরিচালক: শ্রী রবি ঘোষ
ফোন: ০১৭১৬৬১৬৯২৪

৮) **জলযোগ মিষ্টান্ন ভান্ডার**
খুশি কর্মকার (ম্যানেজার)
৭৫ বছর ধরে চমচম তৈরির সাথে জড়িত।

৯) **ভাগ্যলক্ষী মিষ্টান্ন ভান্ডার**
সুমন ঘোষ (ম্যানেজার)
৮০ বছর ধরে চমচম তৈরির সাথে জড়িত রয়েছে।
ফোন: ০১৭৯২৯৯৬৪৮৮

১০) **পূজা মিষ্টান্ন ভান্ডার (পোড়াবাড়ি)**
প্রায় ৪ পুরুষ অর্থাৎ ২০০+ বছরের বেশি সময় ধরেই চমচম তৈরির সাথে জড়িত।
প্রো: স্বপন গৌড়
ফোন: ০১৭১৭৩৫২৮৮৭

১১) **দ্বীপ ঘোষ মিষ্টান্ন ভান্ডার (পোড়াবাড়ি)**
দীলিপ চন্দ্র ঘোষ
প্রায় ২০০ বছর ধরেই চমচম তৈরির কাজে আছেন।
ফোন: ০১৭৩৯৬০২৮৩৯

১২) **গৌর ঘোষ দধি ও মিষ্টান্ন ভান্ডার (কলেজ পাড়া)**
স্বপন কুমার ঘোষ
১০০ বছরের বেশি সময় ধরে চমচম তৈরি করা হচ্ছে।
ফোনঃ ০১৭১১১৪০৫২০

References:

1. প্রতিনিধি. (2022, March 2). ২০০ বছরের পুরানো পোড়াবাড়ির চমচম. Shampratikdeshkal. Retrieved April 5, 2023, from https://shampratikdeshkal.com/print/220371954
2. রহমান. (2016, October 7). ঐতিহ্যবাহী পোড়াবাড়ি-টাঙ্গাইল-TourTodayBD. TourTodayBD. https://bangla.tourtoday.com.bd/ঐতিহ্যবাহী-পোড়াবাড়ি/
3. http://www.tangail.gov.bd/en/site/page/Pay5-জেলার-ঐতিহ্য. (n.d.).
4. টাঙ্গাইলের পোড়াবাড়ির চমচম. (n.d.). The Daily Sangram. http://dailysangram.com/?post=514624-টাঙ্গাইলের-পোড়াবাড়ির-চমচম
5. চমচম, টমটম আর শাড়ি-এই তিনে মিলে টাঙ্গাইলের বাড়ি. (2021, June 26). Techzoom.TV. https://techzoom.tv/others/details/47944/
6. টাঙ্গাইলের চমচম, টাঙ্গাইলের ঐতিহ্য. (2022, June 4). Blog | SquareFeet. https://blog.squarefeet.xyzd/famous-chomchom-of-tangail-bangladesh/
7. Ahmed, S. (2023, Februarz 18). ২শ' বছরের খ্যাতি ধরে রেখেছে টাঙ্গাইলের চমচম-News Tangail. News Tangail. https://www.newstangail.com/২শ-বছরের-খ্যাতি-ধরে-রেখে/
8. N. (n.d.). আসল পোড়াবাড়ির চমচমে চাই ধলেশ্বরীর গরু. Newsbangla24. https://www.newsbangla24.com/special/117764/
9. পোড়াবাড়ির বিখ্যাত চমচমের ঐতিহ্য প্রায় দু'শো বছরের পুরোনো. (n.d.). Bongodorshon । বাংলার যা কিছু উৎকৃষ্ট আর ভালো তাকেই সামনে আনছে. https://www.bongodorshon.com/home/story_detail/chomchom-of-tangail-porabari
10. জগৎ বিখ্যাত টাঙ্গাইলের পোড়াবাড়ির চমচম. (n.d.). bbarta24.net. http://www.bbarta24.net/whole-country/89191
11. ২০০ বছর ধরে কেন বিখ্যাত টাঙ্গাইলের চমচম? (n.d.). Bangla Tribune. https://www.banglatribune.com/country/dhaka/730988/
12. চমচম-উইকিপিডিয়া. (n.d.). চমচম-উইকিপিডিয়া. https://bn.wikipedia.org/wiki/চমচম
13. Chomchom-Wikipedia. (2022, October 25). Chomchom - Wikipedia.https://en.wikipedia.org/wiki/Chomchom

গভর্নমেন্ট প্রিন্টিং প্রেস–সিডিপি–ক–১৪৯৭/২২-২৩/শিল্প–১৮-০৭-২০২৩–২০০টি 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.

For official use only

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