Department of Patents, Designs and Trade Marks

THE GEOGRAPHICAL INDICATION (GI)

JOURNAL

May, 2023

GI Journal No.21

পেটেন্ট, ডিজাইন ও ট্রেডমার্কস অধিদপ্তর
(ক) পরিচালক (প্রঃ ও অর্থ)
(খ) পরিচালক (পেঃ ও ডিঃ)
(গ) পরিচালক (ট্রেডমার্কস)
(ঘ) পরিচালক (ডাব্লিউটিও)
(ঙ) পরিচালক (জি আই)
(চ) সিস্টেম এনালিস্ট
(ছ) উপপরিচালক (প্রঃ ও অর্থ)
স্বাক্ষরিত
মহাপরিচালক
০৪/০৮/২৩

Published on :

ভৌগোলিক নির্দেশক পণ্য নিবন্ধন আবেদনের পদ্ধতি

১। আবেদনপত্র ঃ

(১) ভৌগোলিক নির্দেশক পণ্য নিবন্ধনের জন্য প্রত্যেকটি আবেদনপত্র নির্ধারিত ফরমে নির্ধারিত ফি সহ 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 আবেদনপত্রের 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। আবেদন পত্রে স্বাক্ষর ঃ

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

(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 বিবরণ 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, যথা ঃ-

(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, ভূখন্ড 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, ভূখন্ড 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 উক্তরুপ 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 উক্তরুপ 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 সত্যায়নপূর্বক 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। আবেদনপ্রত্রের 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
ফোনঃ ৮৮-০২-৯৫৬০৬৯৬
ফ্যাক্সঃ ৮৮-০২-৯৫৫৬৫৫৬
ই-মেইলঃ registrar@dpdt.gov.bd
Web: www.dpdt.gov.bd

ভৌগোলিক নির্দেশক আবেদন নং-৪২
আবেদনের তারিখ: ১৬-০৪-২০২৩

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

ভৌগোলিক নির্দেশকের নাম ঃ "কুমিল্লার রসমালাই"

শ্রেণি ঃ ২৯ ও ৩০

ক) আবেদনকারীর নাম ঃ জেলা প্রশাসক, কুমিল্লা।

খ) ঠিকানা ঃ জেলা প্রশাসকের কার্যালয়, কুমিল্লা।

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। কুমিল্লার রসমালাই এক প্রকার দুগ্ধজাত মিষ্টান্ন।

২। রসমালাই দুধের ছানা, ময়দা এবং চিনির মিশ্রণে তৈরি হয়।

৩। রসমালাই ঘন দুধের মালাই ও ডুবানো ছোট ছোট রসগোল্লা মিষ্টি।

৪। রসমালাই এর ছোট রসগোল্লা গুলোর আকার পুরোপুরি গোল নয়, কিছুটা লম্বাটে বা ডিম্বাকৃতির হয়ে থাকে।

৫। এগুলো রসালো এবং নরম হয়।

৬। রসমালাই এর প্রতিটি উপকরণ এবং কাঁচামাল বিশ্বস্ত স্থানীয় উৎস থেকে সংগ্রহ করা হয়।

৭। কুমিল্লা অঞ্চলের গরুর খাঁটি দুধ এবং বংশানুক্রমিক কারিগর দক্ষতার জন্যই এই অঞ্চলের রসমালাই অন্যান্য অঞ্চল থেকে আলাদা।

৮। কুমিল্লার রসমালাই এর স্বাদ আর কোনো অঞ্চলে তৈরি রসমালাই এ পাওয়া যায় না।

চ) ভৌগোলিক নির্দেশক পণ্যের বর্ণনা ঃ

মিষ্টিপ্রেমি বাঙালির মিষ্টান্ন তালিকায় কুমিল্লার রসমালাই এর সংযুক্তি ঘটেছিল শতবর্ষ আগে। এই মিষ্টির ইতিহাস, ঐতিহ্য অনেক বেশি সমৃদ্ধ এবং দেশে বিদেশে এটি সমান্তরাল ভাবেই জনপ্রিয়তা অর্জন করেছে। বাংলাদেশে এমন কেউই হয়তো খুঁজে পাওয়া যাবে না যে রসমালাই পছন্দ করে না এবং কুমিল্লার রসমালাই এর নাম শুনেনি।

কুমিল্লার রসমালাই বানাতে, দুধের ছানা দিয়ে তৈরি ছোট ছোট আকারের রসগোল্লাকে চিনির সিরায় ভিজিয়ে তার ওপর জ্বাল-দেওয়া ঘন মিষ্টি দুধ ঢেলে রসমালাই বানানো হয়। তবে রসমালাই বানানোর কৌশল এতটা সহজ নয়। কারিগররা জানান, প্রথমে বিভিন্ন গোয়ালার কাছ থেকে দুধ সংগ্রহ করা হয়। এরপর ওই দুধ চুলার মধ্যে একটি নির্দিষ্ট তাপমাত্রায় জ্বাল দেওয়া হয়। অন্তত দুই ঘণ্টা জ্বাল দেওয়ার পর দুধ ঘন হয়ে ছানায় রূপ নেয়। এরপর ছানা কেটে ছোট ছোট দানাদার মিষ্টির মতো বানানো হয়। পরে রসের মধ্য দিয়ে সেটি রসমালাইয়ে পরিণত করা হয়। দুধের ঘনত্ব যত বেশি হবে, রসমালাই তত বেশি সুস্বাদু হবে।

রসমালাই তৈরির প্রধান উপকরণ দুধ সংগ্রহের জন্য জেলাস্থিত কিছু অঞ্চলকে নির্দিষ্ট করা আছে। যেখানে গরুর প্রধান খাদ্য মূলত ঘাস জাতীয় খাবার, এসব গরুর দুধ হয় ঘন ও ননীযুক্ত। ঘনত্বভেদে ৪০ লিটার দুধ থেকে প্রায় ১৪ কেজি'র মতো মালাই উৎপাদিত হয়ে থাকে এবং ২০ লিটার দুধ থেকে প্রায় ৭ কেজি পরিমাণ রস দানা পাওয়া যায়।

প্রতিদিন ভোর থেকে রাত পর্যন্ত চলে রসমালাই এর বেচাকেনা। স্থানীয়রা ছাড়াও দূরদূরান্ত থেকে কুমিল্লায় বেড়াতে আসা লোকজন রসমালাই কিনতে ভুল করেন না। বাংলাদেশে আগত বিদেশি মেহমান আপ্যায়নের মেন্যুতেও থাকে কুমিল্লার রসমালাই। রাষ্ট্রীয় সফরে আসা অতিথিদের সম্মানে আয়োজিত মধ্যাহ্নভোজেও রাখা হয় এটা। বাংলাদেশে ঘুরতে আসা বিদেশি পর্যটকরাও বেড়াতে এসে কুমিল্লার রসমালাই কিনে নিয়ে যান। ঢাকা এবং কুমিল্লায় বিভিন্ন পারিবারিক, সামাজিক, জাতীয় ও আন্তর্জাতিক পর্যায়ের যেকোনো অনুষ্ঠানেই মেন্যুর শেষ পর্বে থাকে কুমিল্লার রসমালাই। ডায়াবেটিক রোগীরা বেশিরভাগ ক্ষেত্রেই মিষ্টি এড়িয়ে চলেন। কিন্তু তাঁরা যাতে কুমিল্লার রসমালাইয়ের স্বাদ থেকে বঞ্চিত না হন, সেজন্য এখন 'ডায়াবেটিক রসমালাই'ও তৈরি হচ্ছে। এটি প্রথম তৈরি শুরু করে নজরুল অ্যাভি-নিউয়ের অমৃত মিষ্টি ভাণ্ডার।

একসময় কুমিল্লার রসমালাই সাধারণের নাগালের মধ্যে থাকলেও দিনদিন বাড়ছে এর দাম। এক কেজি রসমালাইয়ের দাম ৩০০ টাকা, আর এক প্লেটের দাম ৫০ টাকা। রসমালাই বিক্রেতাদের কাছ থেকে জানা যায়, প্রতিদিন বিক্রি হয় কয়েক লাখ টাকার রসমালাই। প্রথম দিকে মাটির হাঁড়িতে করে বিক্রি হতো রসমালাই। পরে চালু হয় পলিথিনের ঠোঙা ও এরপর আসে প্লাস্টিকের কৌটায় করে বিক্রির প্রথা।

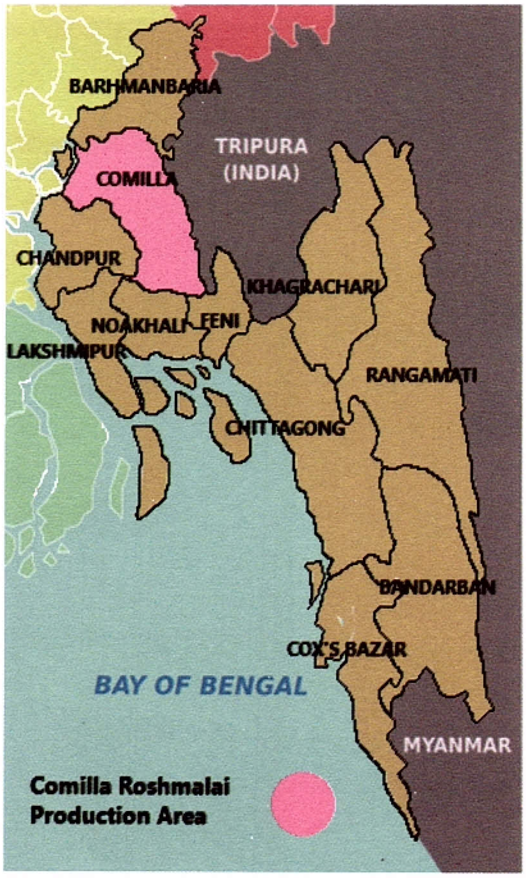
কুমিল্লার একাধিক সীমান্ত পথে অবৈধভাবে প্রতিদিন ২০/৩০ কেজি রসমালাই ভারতে নিয়ে যাওয়া হয় বলে বিক্রেতারা জানিয়েছেন। তারা জানায়, পূজাগুলোতে বর্ডার কিছুটা উন্মুক্ত হয়ে যায়। এই সুযোগে এসময় প্রতিদিন ৫/৬ মণ রসমালাই ভারতে যায়। অবৈধ পথে যাওয়ার ফলে সরকার রাজস্ব আয় থেকে বঞ্চিত হচ্ছে। এজন্যই কুমিল্লার এই ব্র্যান্ড মিষ্টি রসমালাই এর ভৌগোলিক নিরাপত্তা দরকার খুব জরুরি ভিত্তিতে।

বাণিজ্যিকভাবে ইউরোপ, আমেরিকা এবং মধ্যপ্রাচ্যের দেশগুলোতেও রসমালাই এর চাহিদা আছে বলে জানা যায়। স্ট্যান্ডার্ড ভ্যাকুয়াম প্যাকেজিং এর মাধ্যমে সারাবিশ্বেই রসমালাই রপ্তানি করা সম্ভব এর আরও ব্র্যান্ডিং এবং চাহিদা তৈরির মাধ্যমে।

ছ) উৎপাদকের ভৌগোলিক এলাকা এবং মানচিত্র ঃ

কুমিল্লার রসমালাই বলতেই কুমিল্লার কান্দিরপাড় মনোহরপুরে অবস্থিত মিষ্টির দোকানগুলোতে তৈরি হওয়া রসমালাইকে বোঝায়। এছাড়াও কুমিল্লা শহরে প্রায় শতাধিক মিষ্টির দোকানে সুস্বাদু রসমালাই তৈরি ও বিক্রি করা হয়। উৎকৃষ্ট ও সুস্বাদু রসমালাই পেতে হলে আসতে হবে এখানেই। কুমিল্লার মনোহরপুরের আনাচে কানাচে রসমালাই এর এসব দোকানগুলোতে নেই কোনো চাকচিক্য। বেশিরভাগ দোকানে বসার ব্যবস্থাও নেই। তবে ২/১ টি দোকানে বসে খাওয়ার জন্য আছে ৫/৬ টি আসন। বাইরের চাকচিক্যের চেয়ে স্বাদ এবং মানই এসব দোকানিদের কাছে বেশি গুরুত্বপূর্ণ। যার ফলে দেশের সর্বত্র এই দোকানগুলোর নাম এবং সুনাম ছড়িয়ে আছে।

উৎপাদকের ভৌগোলিক এলাকার মানচিত্র



ছবি ঃ কুমিল্লার রসমালাই এর উৎপাদন এলাকার মানচিত্র

প্রতিদিন ভোর থেকে গভীর রাত পর্যন্ত কুমিল্লা শহরের কান্দিরপাড় মনোহরপুরে বিভিন্ন স্তরের মানুষ ভিড় জমায় রসমালাই কেনার জন্য। ক্রেতাদের মধ্যে এক প্রকার প্রতিযোগিতা দেখা যায় গরম রসমালাই কার আগে কে কিনবে। ভিড় সামাল দিতে হিমশিম খেতে হয় দোকানের কর্মচারীদের। বাংলাদেশে ঘুরতে আসা বিদেশি পর্যটকরাও বেড়াতে এসে কিনে নিয়ে যান কুমিল্লার রসমালাই। বৃহস্পতিবার ও শুক্রবার বিক্রির পরিমাণ বেড়ে যায়, বিভিন্ন উৎসবকে ঘিরে বিক্রি বহুগুন বেড়ে যায়।

বিক্রেতারা জানায়, শুধু মাতৃভান্ডারেই প্রতিদিন বিক্রি হয় প্রায় লাখ টাকার রসমালাই। কুমিল্লার রসমালাইয়ের দোকানগুলোর মধ্যে মাতৃভান্ডারেই প্রতিদিন গড়ে ৮/৯ মণ রসমালাই তৈরি করা হয় বলে জানা যায়। বিক্রির দিক থেকে মাতৃভান্ডারের পরই ভগবতী মিষ্টি দোকান। এই দোকানেও প্রতিদিন ৭০-৮০ হাজার টাকার রসমালাই বিক্রি হয়।

এসব দোকানে প্রতিদিন ভোরে ও বিকেলে ৫-৬ জন দুধ ব্যবসায়ী প্রায় ১৫-২০ মণ দুধ সরবরাহ করে থাকেন। মাতৃভান্ডারে প্রতিদিন ৩ বার নির্দিষ্ট কারিগর দিয়ে রসমালাই তৈরি করা হয়। একাধিক সূত্র মতে, প্রতিদিন কমপক্ষে ৩/৪ হাজার কেজি রসমালাই কুমিল্লা থেকে সারা দেশে বিক্রি হয়। এতো বেশি চাহিদা যে প্রতিদিন বহু মানুষ রসমালাই না পেয়ে ফিরেও যান।

জ) ভৌগোলিক নির্দেশক পণ্যের উৎসের প্রমাণ (ঐতিহাসিক দলিল) ঃ

বিভিন্ন নিউজ আর্টিকেল থেকে পাওয়া তথ্য মতে, রসমালাই দক্ষিণ এশিয়ার বাংলাদেশ, ভারত, পাকিস্তান, নেপালের একটি জনপ্রিয় মিষ্টান্ন। রসমালাই এর উৎপত্তি স্থল বাংলাদেশ। বাংলাদেশের কুমিল্লার রসমালাই খুবই বিখ্যাত। কুমিলা রসমালাইয়ের আদি উদ্ভাবক ত্রিপুরা রাজ্যের ঘোষ সম্প্রদায়। কুমিল্লা একদা ছিল ভারতের বর্তমান রাজ্য ত্রিপুরার অংশ, বর্তমান নোয়াখালীও তখন কুমিল্লার অন্তর্ভুক্ত ছিল। ১৭৩৩ইং সালে বাংলার নবাব সুজাউদ্দিন ত্রিপুরাকে সুবে বাংলার অন্তর্ভুক্ত করেন। ১৭৬৫ ইং সালে ইস্ট ইন্ডিয়া কোম্পানি দখল নিয়ে নেয় কুমিল্লা। ১৭৮১ইং সালে নোয়াখালীকে কুমিল্লা থেকে পৃথক করা হয়। দেশ ভাগের পর ১৯৬০ ইং সালে ত্রিপুরা জেলার নামকরণ করা হয় কুমিল্লা।

ত্রিপুরা রাজ্যে, রসগোল্লা সেই সময় মিষ্টির রাজা হিসাবে ব্যাপক আকারে জনপ্রিয় ছিল। আর ঘোষ সম্প্রদায় জানতো, অনবরত নেড়ে নেড়ে দুধ জ্বাল দিয়ে গেলে একসময় তা ঘন হয়ে বাদামী রং ধারণ করবে, যার নাম মূলত ক্ষীরের রসা। তাই এই ঘোষ সম্প্রদায় নানাবিধ রিসার্চ এন্ড ডেভেলপমেন্ট পূর্বক সিদ্ধান্ত নিলেন, রসগোল্লা কে আকারে একটু ছোট ছোট করে মার্বেল সাইজ বানিয়ে সেই রসগুল্লি ক্ষীরে ডুবিয়ে দিয়ে দেখা যাক কী হয় ক্ষীর এবং রসগুল্লির এই কম্বিনেশন-এর নাম দিলেন তারা 'ক্ষীর ভোগ'। এই 'ক্ষীর ভোগ' তুমুল জনপ্রিয়তা পেলো। যেহেতু রসগোল্লার দৃষ্টিনন্দন দানা গুলো ক্ষীর বা মালাই মধ্যে ডুবে থাকে, তাই 'ক্ষীর ভোগ' নামটি টিকে থাকলো না বেশিদিন। প্রচলিত হয়ে গেলো একটি নতুন নাম। সেটি ছিল ভারতীয় উপমহাদেশের মিষ্টির ইতিহাসে'র এক নতুন অধ্যায়। অনন্য অপূর্ব, স্বর্গীয় স্বাদের সেই মিষ্টি'টির নাম হয়ে গেলো 'রস মালাই'। অনেকের মতে, পূর্ব পাকিস্তান হওয়ার পর অবাঙালিরা কুমিল্লায় এসে ক্ষীরভোগকে রসমালাই বলতে শুরু করেন।

এরপর ১৯৩০ সালে ব্রাহ্মণবাড়িয়ার খড়িয়ালার খনিন্দ্র সেন ও মনিন্দ্র সেন নামে দুই ভাই কুমিল্লায় এসে শহরের মনোহরপুর এলাকায় মাতৃভান্ডার নামে একটি দোকান দিয়ে ক্ষীরভোগ বা রসমালাই বিক্রি শুরু করেন। সুস্বাদু হওয়ায় এর বিক্রি বাড়তে থাকে। এক সময় জনপ্রিয় হয়ে ওঠে। ১৯৪০ সালে খনিন্দ্র সেন মারা গেলে একমাত্র ছেলে শংকর সেন মাতৃভান্ডার পরিচালনা করা শুরু করেন। মাতৃভান্ডারের ব্যবস্থাপক অনুপম দাস বাসসকে জানান, মাতৃভান্ডার নামে এ মিষ্টি দোকান প্রতিষ্ঠার পর তাদের আর পেছনে তাকাতে হয়নি। বর্তমানে তাদের অভিজ্ঞ ১০ কারিগর এ রসমালাই তৈরি করছেন। তাদের কাছ থেকে নতুন প্রজন্মের কারিগররা রসমালাই তৈরি শিখে নিচ্ছেন। দিনে দিনে এ রসমালাইয়ের খ্যাতি দেশে-বিদেশে ছড়িয়ে পড়ে।

১৯৯৮ সালের দিকে বাংলাদেশ টেলিভিশনে জেলা পরিক্রমা অনুষ্ঠানে কুমিল্লার অন্যান্য ঐতিহ্য দেখানোর পাশাপাশি মাতৃভান্ডারের রসমালাইও দেখানো হয়। এরপর সারাদেশে রসমালাইয়ের জনপ্রিয়তা আরও বেড়ে যায়। দেশের বড় বড় সভা ও অনুষ্ঠানে এবং বিভিন্ন দেশের রাষ্ট্রপ্রধানদের আপ্যায়ন করা হয় এ রসমালাই দিয়ে। আর কুমিল্লায় কোনো পর্যটক বা অতিথি এলে রসমালাইয়ের স্বাদ নেন নি এমন ঘটনা বিরল।

২০০৭ সালে বাংলাদেশে নিযুক্ত সাবেক মার্কিন রাষ্ট্রদূত গীতা পাসি কুমিল্লায় এসে মাতৃভান্ডার থেকে রসমালাই নিতে এসে এর বেশ প্রশংসা করেন। ২০২১ সালে ঢাকায় নিযুক্ত মার্কিন রাষ্ট্রদূত আর্ল মিলার কুমিল্লা ভ্রমণ শেষে তার টুইটে লেখেন, "কুমিল্লা ভ্রমণ সম্পূর্ণ হয় না, যদি না সেখানে গিয়ে রসমালাই খাওয়া হয়। কুমিল্লার প্রাচীনতম ও সর্বাধিক জনপ্রিয় রসমালাইয়ের দোকান মাতৃভান্ডারের মিষ্টির স্বাদ গ্রহণ করে আমি নিজেকে খুব ভাগ্যবান মনে করছি।"

১৯৮৭ সালে প্রকাশিত খগেশকিরণ তালুকদারের লেখা "বাংলাদেশের লোকায়ত শিল্পকলা" গ্রন্থে রসমালাই এর কথা উল্লেখ আছে।

১৯৬৯ সালের দিকে প্রকাশিত বিখ্যাত অনুবাদক কাজী আনোয়ার হোসেন (ছদ্মনামঃ বিদ্যুৎ মিত্র) এর কুয়াশা সিরিজের ভলিউম-৬ এ রসমালাই এর কথা উল্লেখিত আছে।

বিখ্যাত বাঙালি কথা সাহিত্যিক শওকত আলী'র ১৯৮৮ সালে প্রকাশিত "যেতে চাই" উপন্যাসের ৫৭ নম্বর পেইজে সরাসরি কুমিল্লার রসমালাই এর কথা উল্লেখিত আছে।

১৯৮৫ সালে প্রকাশিত "বুদ্ধদেব গুহ'র শ্রেষ্ঠ গল্প" বই এ রসমালাই এর কথা আছে। বুদ্ধদেব গুহ তার বেশ কয়েকটি গল্পেই রসমালাই এর কথা লিখেছেন।

বুদ্ধদেব বসুর লেখায়ও রসমালাই এর কথা উঠে এসেছে।

আক্তারুজ্জামান ইলিয়াসের ১৯৭৬ সালে প্রকাশিত গ্রন্থ "অন্য ঘরে অন্য স্বর" এ রসমালাই এর কথা উল্লেখ আছে।

এছাড়াও আরও অসংখ্য বাংলা সাহিত্যে মিষ্টি জাতীয় খাবার হিসেবে রসমালাই এর কথা লেখকরা তুলে ধরেছেন বার বার। এগুলোর প্রত্যেকটি সাহিত্যই ৩০-৫০ বছর আগের লেখা, কিছু সাহিত্য এর আগেরও লেখা। এসব বই আর সাহিত্য থেকে রসমালাই এর জনপ্রিয়তা এবং ঐতিহ্য খুব ভালো ভাবেই উপলব্ধি করা যায়।

ঝ) ভৌগোলিক নির্দেশক পণ্যের উৎপাদন পদ্ধতি ঃ

উপকরণ ঃ দুধের ছানা, সামান্য ময়দা, চিনি, দুধের মালাই বা ক্ষীর

পদ্ধতি ঃ

কুমিল্লার ঐতিহ্যবাহী রসমালাই তৈরি করতে প্রথমে একটি পাতিলে বা কড়াইয়ে এক মন দুধ দুই ঘণ্টা ধরে জ্বাল দিলে তা ঘন হয়ে ১৩/১৪ কেজি ক্ষীর তৈরি হয়।

দুধের এক অংশ দিয়ে ক্ষীর বা মালাই এবং অপর অংশ দিয়ে ছানা তৈরি করা হয়। এ দুধ থেকে পাওয়া ছানা থেকে অতিরিক্ত পানি ঝড়িয়ে নিতে হয়। এরপর পাওয়া শক্ত ছানার সাথে কিছু ময়দা দিয়ে খামির তৈরি করে বানানো হয় ছোট ছোট ডিম্বাকার গুলি বা রসগোলা। এক কেজি ছানাতে এক ছটাক পরিমাণ ময়দা দিয়ে এ গুলি বানানো যায়।

আলাদা একটা পাত্রে চিনির সিরা তৈরি করে রাখা হয়। ছানা ও ময়দার মিশ্রণে তৈরি ছোট রসগোল্লাগুলোকে এই সিরায় দেয়া হয় এগুলোর ভেতর মিষ্টি ঢুকার জন্য। নির্দিষ্ট সময় পর সিরা থেকে তুলে নিয়ে এগুলোকে দুধের মালাই এ দেয়া হয়। তাহলেই রসমালাই তৈরি।

কুমিল্লার রসমালাই এর একজন কারিগর উত্তম দে জানান, এক মণ দুধ জ্বাল দিয়ে ঘন ক্ষীর তৈরি করে তাতে ছোট গুটি বা শুকনো রসগোল্লা দিয়ে ১৪ কেজির মতো রসমালাই বানানো যায়। এক মণ দুধে এর বেশি তৈরি করলে রসমালাইয়ের আসল স্বাদ আর থাকে না। দুধ আসল হলে ক্ষীরও ঘন হয় এবং স্বাদও অটুট থাকে।

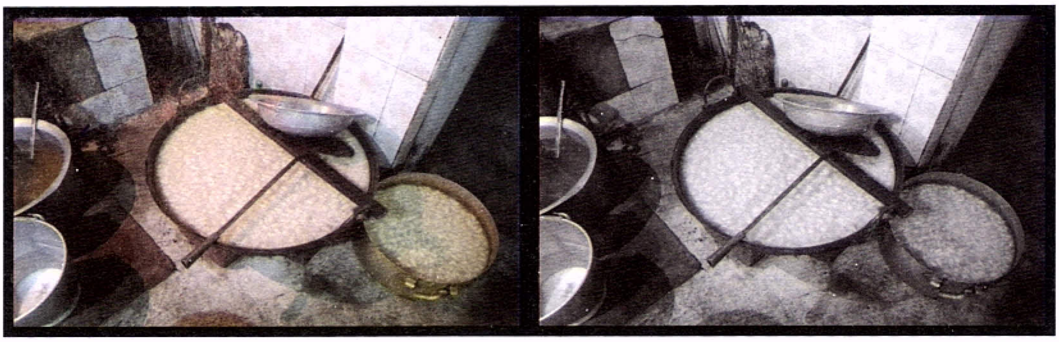
ঞ) অনন্য বৈশিষ্ট্য এবং বিশেষত্ব ঃ

কুমিল্লার রসমালাই এর স্বাদ আর কোনো অঞ্চলে তৈরি রসমালাই এ পাওয়া যায় না। কুমিল্লা অঞ্চলের দেশি গরুর খাঁটি দুধ এবং বংশানুক্রমিক কারিগরি দক্ষতাই এর প্রধান কারণ। রসমালাই এর প্রতিটি উপকরণ এবং কাঁচামাল বিশ্বস্ত স্থানীয় উৎস থেকে সংগ্রহ করা হয়, যেগুলোর সাথে এই অঞ্চলের ভৌগোলিক বিশেষত্ব যুক্ত হয়ে যায়।

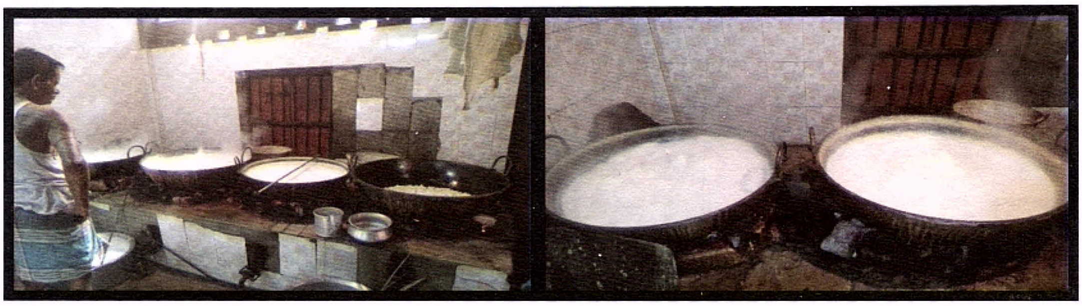
ট) ব্যবহারকাল ঃ

১৯৩০ সাল থেকে বর্তমান পর্যন্ত কুমিল্লার রসমালাই একইরূপ জনপ্রিয়তা ধরে রেখেছে এবং এর চাহিদা বেড়েই চলেছে।

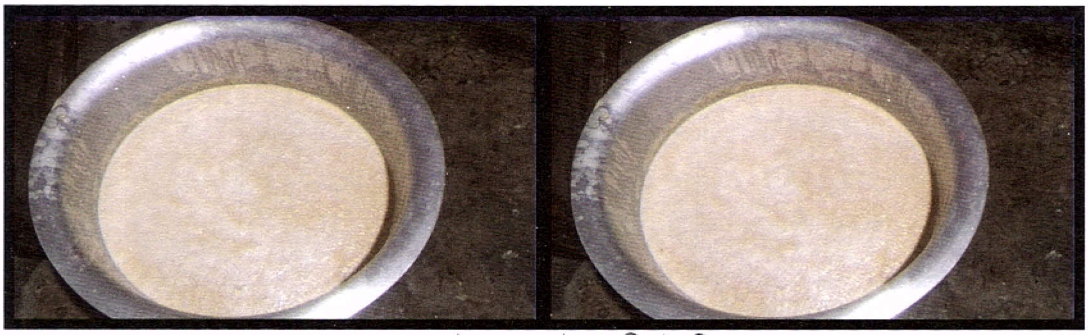
ভৌগোলিক নির্দেশকের ছবি



ছানা দিয়ে তৈরি ছোট ছোট রসগোল্লাগুলোকে চিনির সিরায় ভিজিয়ে রাখা হয়েছে

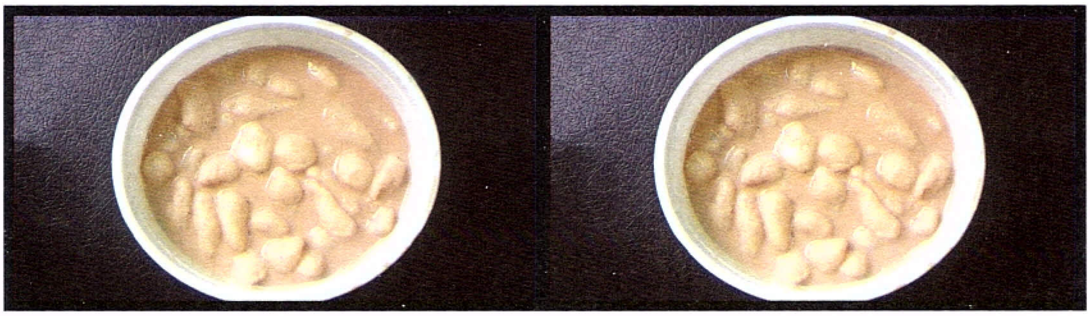


রসমালাই এর মলাই এর জন্য দুধ জ্বাল দেয়া হচ্ছে



রসমালাই এর মালাই বা ক্ষীর তৈরি

চিনির সিরা থেকে তোলার পর ছোট ছোট রসগোল্লা এইবার দুধের মালাই এ দেয়া হচ্ছে



প্লাষ্টিক বক্সে রসমালাই বিক্রির জন্য তৈরি

References:

1. রসমালাই-উইকিপিডিয়া.(n.d.).রসমালাই-উইকিপিডিয়া.https://bn.m.wikipedia.org/wiki/%E0%A6%B0%E0%A6%B8%E0%A6%AE%E0%A6%BE%E0%A6%B2%E0%A6%BE%E0%A6%87

2. কুমিল্লার রসমালাই-উইকিপিডিয়া.(n.d.).কুমিল্লার রসমালাই-উইকিপিডিয়া.https://bn.m.wikipeia.org/wiki/%E0%A6%95%E0%A7%81%E0%A6%AE%E0%A6%BF%E0%A6%B2%E0%A7%8D%E0%A6%B2%E0%A6%BE%E0%A6%B0_%E0%A6%B0%E0%A6%B8%E0%A6%AE%E0%A6%BE%E0%A6%B2%E0%A6%BE%E0%A6%87

3. কুমিল্লার রসমালাইঃ আসল মাতৃভান্ডারের খোঁজে. (2021, December 30). The Business Standard.https://www.tbsnews.net/bangla/%E0%A6%AB%E0%A6%F%E0%A6%9A%E0%A6%BE%E0%A6%B0/news-details-78565

4. কুমিল্লার রসমালাই. (n.d.). কুমিল্লার রসমালাই. https://www.prothomalo.com/bangladesh/কুমিল্লার রসমালাই

5. কুমিলার-রসমালাই.(2021,January12).দৈনিকইত্তেফাক.https://www.ittefaq.com.bd/213687/%E0%A6%95%E0%A7%81%E0%A6%AE%E0%A6%BF%E0%A6%B2%E0%A7%8D%E0% A6% B2%E0%A6%BE%E0%A6%B0%E0%A6%B0%E0%A6%B8%E0%A6%AE%E0%A6%BE%E0% A 6%B2%E0%A6%BE%E0%A6%87

6. অনন্য স্বাদের কুমিল্লার রসমালাই.(2022,Maz18).NTVOnline.https://www.ntbd.com/lifestle/%E0%A6%85%E0%A6%A8%E0%A6%A8%E0%A7%8D%E0%A6%AF-%E0%A6%B8%E0%A7%8D%E0%A6%AC%E0%A6%BE%E0%A6%A6%E0%A7%87%E0%A6%B0-%E0%A6%95%E0%A7%81%E0%A6%AE%E0%A6%BF%E0%A6%B2%E0%A7%8D%E0%A6%B2%E0%A6%BE%E0%A6%B0-%E0%A6%B0%E0%A6%B8%E0%A6%AE%E0%A6%BE%E0%A6%B2%E0%A6%BE%E0%A6%87-1067565

7. জেনে নিন কুমিল্লার ঐতিহ্যবাহী রসমালাইয়ের ইতিহাস । Comilla Rasmalai. (2020, November 20). YouTube. https://www.zoutube.com/watch?v=czQpWgnvG8s

8. A. C. (2019, January 22). কুমিল্লার রসমালাই দেশের গণ্ডি পেরিয়ে বিদেশেও - Ajker Comilla.AjkerComilla.https://www.ajker-cumilla.com/কুমিলার-রসমালাই-দেশের/

9. ৯২ বছরেও কমেনি মাতৃভান্ডারের জনপ্রিয়তা. (n.d.). https://www.dhakapost.com. https://www.dhakapost.com/country/114460

10. আতাতুর্ক মিসেল. (n.d.). কুমিল্লার ঐতিহ্যের রসমালাই. DailyInqilab Online. https:// m.dailzinqilab.com/article/240504/%E0% A6%95%E0% A7%81%E0% A6% AE%E0%A6%B %E0%A6%B2%E0%A7%8D%E0% 6%B2%E0% A6%BE%E0%A6%B0-%E0%A6%90%E0%A6%A4%E0%A6% BF% E0% A6%B9%E0%A7%8D%E0%A6%AF% E0%A7%87% E0%A6% B0-%E0%A6%B0%E0%A6%B8%E0%A6%AE%E0%A6%BE%E0% A6%B2%E0%A6%BE%E0%A6%87

11. কুমিল্লার রসমালাই ; নকলের ভীড়ে আসল চেনা দায় (n.d.). Sangbad Sarabela. https://www.sang https://www.sangbadsarabela.com/country/ article/17533/ %E0% A6%95% E0%A7%81%E0%A6%AE%E0%A6% BF%E0%A6%B2%E0%A7%8D%E0%A6%B2%E0%A6%BE%E0% A6%B0-%E0%A6%B0%E0%A6%B8%E0%A6%AE%E0%A6%BE% E0%A6%B2%E0%A6%BE%E0%A6%87-%E0%A6%A8%E0%A6%95% E0%A6%B2%E0%A7%87%E0%A6%B0-%E0%A6%AD%E0%A7%80 %E0%A7%9C%E0%A7%87-%E0%A6%86%E0%A6%B8%E0%A6% B2-%E0%A6%9A%E0%A7%87%E0%A6%A8%E0%A6%BE-%E0% A6%A6%E0%A6%BE%E0%A7%9F

12. কুমিলার বিখ্যাত রসমালাই: মাতৃভাণ্ডার । Fighting for sweets everzdaz in Matri Bhandar,Comilla. (2018, October 3). YouTube. https://www.youtbe .com /watch ? v =S86Iao8ktXc

13. কুমিলার ঐতিহ্যবাহী রসমালাই নকলের ভিড়ে আসল চেনা দায়. (n.d.). মানবজমিন. https:// mzamin.com/article.php?mzamin=157684

14. কুমিল্লার রসমালাই তৈরির উপাদান উৎপত্তি ও ইতিহাস. (2015, September 16). চাঁদপুর টাইমস. https://chandpurtimes.com/%e0%a6%95%e0%a7%81%e0%a6%ae%e0% a6%bf%e0%a6%b2%e0%a7%8d%e0%a6%b2%e0%a6%be%e0%a6% b0-%e0%a6%ac%e0%a6%bf%e0%a6%96%e0%a7%8d%e0%a6%af%e 0%a6%be%e0%a6%a4-%e0%a6%b0%e0%a6%b8%e0%a6%ae%e0%a6% be%e0%a6%b2%e0%a6%be/

15. B. (2012, Maz 20). কুমিল্লার রসমালাই. banglanews24.com. https://www.banglanews24.com/cat/news/bd/263814.details
16. A. (n.d.). কুমিল্লার রসমালাই স্বাদে ও মানে অনন্য. agaminews.com. https://www.agaminews.com/special-report/59122/কুমিল্লার-রসমালাই-স্বাদে-ও-মানে-অনন্য
17. শতবর্ষের ঐতিহ্য নিয়ে সুনাম ছড়াচ্ছে কুমিল্লার রসমালাই । বাংলাদেশ সংবাদ সংস্থা (বাসস). (2020, Octo ber 21). শতবর্ষের ঐতিহ্য নিয়ে সুনাম ছড়াচ্ছে কুমিল্লার রসমালাই । বাংলাদেশ সংবাদ সংস্থা (বাসস). https://wp.bssnews.net/bangla/?p=277984
18. D. (n.d.). রসে টস টস কুমিল্লার রসমালাই. dailzjagaran.com. https://www.dailzjagaran.com/countrz/news/63454
19. H. (n.d.). কুমিল্লার আসল রসমালাই কোথায় পাবেন ? RTV Online. https://www.rtvonline.com/counrz/13207/কুমিল্লার-আসল-রসমালাই-কোথায়-পাবেন
20. C. (n.d.). কুমিল্লার ঐতিহ্যবাহী রসমালাই. citznewsdhaka.com. https://www.citznewsdhaka.com/feare/news/51523
21. বাংলা, আলো. (n.d.). কুমিল্লার রসমালাই. কুমিল্লার রসমালাই – কৃষি ও কৃষকের সংবাদ. https://theagrones com/%e0% a6%95%e0%a7%81%e0%a6% ae%e0%a6%b%e0%a6%b2%e0%a7%8d%e0%a6%b2%e0%a6%be%e0%a6%b0-%e0%a6%b0%e0%a6%b8%e0%a6%ae%e0%a6%be%e0%a6%b2%e0%a6%be%e0%a6%87/
22. প্রমিনেন্ট. (2022, July 6). ঐতিহ্যে কুমিল্লার মাতৃভান্ডারের রসমালাই - The Prominent. The Prominent. https://the-prominent.com/https-the-prominent-com-others-featute-article-6508-2/
23. চক্রবর্তী. (n.d.). কুমিল্লার মাতৃভান্ডারের রসমালাই, একটি বিশ্বরেকর্ড এবং জিআই নিবন্ধন.Bdnews 24. https://bangla.bdnews24.com/blog/199528
24. Sangbad, P. (n.d.). রসে-টস-টস-রসমালাই. Protidiner Sangbad. https://www.protidinersangbad.com/todays-newser/5-mishali/257226/রসে-টস-টস-রসমালাই.
25. রসমালাই ও মাতৃভান্ডার. (n.d.). রসমালাই ও মাতৃভান্ডার. https://www.comillarkaoj.com/details.php?id=164874

26. C., Alam, S., & Nipu, K. (2018, July 10). কুমিল্লার বিখ্যাত রসমালাই এর খুঁটি নাটি-Charpoka Magazine. Charpoka Magazine. http://www.charpoka.org/2018/07/10/comilla-rasmalai/

27. C. (2021, September 28).কুমিল্লার রসমালাই খেয়ে মুগ্ধ মার্কিন রাষ্ট্রদুত মিলার, কুমিল্লার নিউজ https://comillanews.com/কুমিল্লার রসমালাই খেয়ে

28. (2013, November 5). কুমিল্লার রসমালাই-ইনফোপিডিয়া. ইনফোপিডিয়া. http://info pedia.com.bd/ food/রেসিপি/1018/

29. Kolorob, B. (n.d.). শতবর্ষের ঐতিহ্য নিয়ে আছে কুমিল্লার মিষ্টির রাজা রসমালাই.Banglar Kolorob.https://www.banglarkolorob.com/https://www.banglarkolorob.com/শতবর্ষের-ঐতিহ্য-নিয়েদুধ-আছে-কুমিলার-মিষ্টির-রাজা-রসমালাই /৬৪৩১/৬৪৩১

30. :: ডেইলি বাংলাদেশ উ. ই. (হ.ফ.). কুমিল্লার ঐতিহ্যবাহী 'রসমালাই' তৈরির গোপন রেসিপি. DailzBangladesh.https://www.dailz-bangladesh.com/lifestzle/265485

31. রসনার রাজা কুমিল্লার রসমালাই. (n.d.). https://www.risingbd.com. https://www.risingbd.com/feature/news/156728

32. দুই কিলোমিটারের মধ্যে শতাধিক নকল রসমালাইয়ের দোকান! (2016, March 27). BanglaTribune.https://www.banglari.com/coun/90625/%E0%A6%A6%E0%A7%81%E0%A6%87-%E0%A6%95% E0%A6%BF%E0%A6%B2%E0% A7%8B%E0% A6%AE%E0%A6%BF%E0%A6%9F%E0%A6%BE%E0%A6%B0%E0%A7%87%E0%A6%B0-%E0%A6%AE%E0%A6%A7%E0%A7%8D%E0%A6%AF%E0%A7%87-%E0%A6%B6%E0%A6%A4%E0%A6%BE%E0%A6%A7%E0%A6%BF%E0%A6%95-%E0%A6%A8%E0%A6%95%E0%A6%B2-%E0%A6%B0%E0%A6%B8%E0%A6%AE%E0%A6%BE%E0%A6%B2%E0%A6%BE%E0%A6%87%E0%A7%9F%E0%A7%87%E0%A6%B0-%E0%A6%A6%E0%A7%8B%E0%A6%95%E0%A6%BE%E0%A6%A8

33. A., & কুমিল্লা. (2015, November 8). কুমিল্লার মাতৃভাণ্ডারে ঘণ্টায় বিক্রি দেড়শ কেজি. কুমিল্লার মাতৃভাণ্ডারে ঘণ্টায় বিক্রি দেড়শ কেজি-প্রাণের কুমিল্লা. ttp://newcomilla.blog spot.com/2015/11/comilla-matri-vandar.html.

34. কুমিল্লার রসমালাই এর আসল গোপন রেসিপি. (2017, August 24). কুমিল্লার রসমালাই এর আসল গোপন রেসিপি. https://news.banglanewslive.com/amp/news.php?news_id=3318

35. Ras malai - Wikipedia. (2020, September 5). Ras Malai - Wikipedia. https://en.m.wikipedia.org/wiki/Ras_malai

36. A. C. (2019, August 19). কুমিল্লায় অতিথি আপ্যায়নে রসমালাই Ajker Comilla. Ajker Comilla. https://www.ajker-cumilla.com/কুমিল্লায়-অতিথি-আপ্যায়নে/

37. Pratidin, B. (n.d.). এখনো অপ্রতিদ্বন্দ্বী কুমিল্লার রসমালাই । প্রতিদিন বাংলাদেশ প্রতিদিন. বাংলাদেশ প্রতিদিন. https://www.bd-pratidin. com/ last- page/ 2015/01 / 19/57182

গভর্নমেন্ট প্রিন্টিং প্রেস–সিডিপি–ক ১৪৯৮/২২-২৩/শিল্প– ২৬-০৭-২০২৩–২০০ 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.