Department of Patents, Designs and Trade Marks

THE GEOGRAPHICAL INDICATION (GI)

JOURNAL

May, 2023

GI Journal No.22

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 আবেদন পত্র 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। **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 অন্যান্য 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 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। 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
ফোনঃ ৮৮-০২-৯৫৬০৬৯৬
ফ্যাক্সঃ ৮৮-০২-৯৫৫৬৫৫৬
ই-মেইলঃ registrar@dpdt.gov.bd
Web: www.dpdt.gov.bd

ভৌগোলিক নির্দেশক আবেদন নং-৪৩

আবেদনের তারিখ : ১৭-০৪-২০২৩

ভৌগলিক নির্দেশক পণ্য "কুষ্টিয়ার তিলের খাজা" 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 নির্দেশক পণ্যের নাম ঃ "কুষ্টিয়ার তিলের খাজা"।

শ্রেণিঃ ৩০

(ক) আবেদনকারীর নামঃ জেলা প্রশাসক কুষ্টিয়া।

(খ) ঠিকানাঃ জেলা প্রশাসকের কার্যালয়, কুষ্টিয়া।

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

(ঘ) **প্রকারঃ** মিষ্টি জাতীয় খাবার। প্রধানত দুই ধরনের হয়-১। গুড়ের তৈরি এবং ২। চিনির তৈরি।

(ঙ) **স্পেসিফিকেশন ঃ**

১। কুষ্টিয়ার তিলের খাজা এক প্রকার মিষ্টিজাতীয় খাবার।

২। এর প্রধান উপকরণ তিল এবং চিনি বা গুড়।

৩। দুই ধরনের তিলের খাজা তৈরি হয়। একটি তৈরি হয় চিনি, অন্যটি গুড় দিয়ে। চিনি বা গুড়ের সঙ্গে থাকে তিল।

৪। বিশেষ আরেক ধরনের স্পেশাল তিলের খাজা তৈরি করা হয় , যাতে দুধ মেশানো হয়।

৫। ১০০ বছরের অধিক সময় পূর্বে বাংলাদেশের কুষ্টিয়া জেলায় এই তিলের খাজার উৎপত্তি।

৬। তিলের খাজা কিছুটা আঠালো ধরনের হয়, কিন্তু মুচমুচে স্বাদের।

৭। এর আকৃতি হয় চ্যাপ্টা ও লম্বাটে।

৮। এর উপরে খোসা ছড়ানো তিল মাখানো থাকে এবং ভেতরের অংশটা হয় খানিকটা ফাঁপা।

৯। কুষ্টিয়ার তিলের খাজার সকল উপকরণ, এর উৎপাদন কৌশল, ব্যবহার, পদ্ধতি সবই স্থানীয়ভাবে প্রক্রিয়জাত করা হয়।

১০। এতে যে সাদা তিল ব্যবহার করা হয়, তাতে আছে ক্যালসিয়াম, ভিটামিন, মিনারেল, ফাইবার ইত্যাদি বিভিন্ন পুষ্টি উপাদান যা শরীরের জন্য উপকারী।

১১। কুষ্টিয়া অঞ্চলের কারিগরদের দক্ষতাই কুষ্টিয়ার তিলের খাজার বিশেষত্বের কারণ।

(চ) ভৌগলিক নির্দেশক পণ্যের বর্ণনা ঃ

তিলের খাজা কুষ্টিয়ার অনেক সমৃদ্ধ একটি ঐতিহ্য। এক সময় শুধু স্থানীয় চাহিদা পূরণের লক্ষ্যে তিলের খাজা তৈরি করা হতো। ধীরে ধীরে গ্রামঞ্চলে এর চাহিদা বৃদ্ধি পেতে থাকে। বিভিন্ন গ্রামে ফেরিওয়ালারা কুষ্টিয়ার তিলের খাজা বিক্রি করতো, গ্রামের মেলাগুলোতেও বিক্রিত অন্যতম জনপ্রিয় খাবার ছিল এটি। বিশেষ করে ছোটদের খুব পছন্দের খাবার। কালের আবর্তে এর কদর বেড়েছে দেশ জুড়ে সব বয়সের মানুষের মাঝেই। এটি এখন পরিণত হয়েছে একটি ক্ষুদ্র শিল্পে। এ ক্ষুদ্র শিল্প প্রতিষ্ঠান সৃষ্টি করেছে অসংখ্য লোকের কর্মসংস্থান। বর্তমানে দেশের প্রতিটি গ্রাম এবং শহরের দোকানগুলোতে কুষ্টিয়ার তিলের খাজা পাওয়া যাবে। বাস, ট্রেন ইত্যাদির মাধ্যমেও অনেক মানুষ এসব তিলের খাজা ফেরি করে বিক্রি করে। তাই বলা যায় দেশের বিশাল একটা জনগোষ্ঠী এর সাথে জড়িত। কুষ্টিয়ার তিলের খাজা তৈরি ও বিক্রয়ের সাথে নির্ভর করছে কুষ্টিয়া ও এর বাইরের জেলায় কয়েক হাজার পরিবারের জীবন-জীবিকা।

বেশ মজার এবং দামেও সস্তা বলে এটি গ্রামে-গঞ্জে, শহর-বন্দরে সব জায়গায় অত্যন্ত জনপ্রিয়। তিলের খাজা আকারভেদে ২০০ থেকে ৩০০ টাকা কেজি। খুচরা এক প্যাকেট আকার অনুসারে ১০ থেকে ২০ টাকায় বিক্রি হয়। রেলওয়ে স্টেশন, বাসস্ট্যান্ড, ফেরি বা লঞ্চঘাটসহ অলিতে গলিতে রাস্তায় প্রায় সর্বত্রই পাওয়া যায় কুষ্টিয়ার তিলের খাজা। ফেরিওয়ালারা তিলের খাজা ফেরি করে বেড়ায় আনাচে কানাচে সব জায়গায়ই। তিলের খাজার জন্য ব্যবহৃত তিল কুষ্টিয়া এলাকায় খুব বেশি জন্মায় না। এটি জন্মে পার্বত্য চট্টগ্রামের পাহাড়ি এলাকায়। পাহাড়ি এলাকায় এই জুম তিল স্থানীয়ভাবে এলাকায় প্রেম তিল নামে পরিচিত। কুষ্টিয়ায় মহাজনেরা চট্টগ্রাম থেকে এই তিল খরিদ করে নিয়ে আসেন। প্রতি বস্তায় প্রায় ৯০-৯৫ কেজি তিল থাকে। প্রতি কেজি তিল কিনতে হয় ৪০ টাকা হিসেবে। কার্তিক মাসে এই তিল উঠে বলে তখন দামও কিছু কম থাকে। তিলের খাজা ব্যবসায়ী জনাব মোঃ ইলিয়াস হোসেনের মতে কুষ্টিয়াতেও প্রতিবছর প্রায় ১০০ বস্তা তিল চট্টগ্রাম থেকে কেনা হয়। তিলের খাজার চাহিদা বৃদ্ধির সাথে সাথে স্থানীয় এলাকায় তিল চাষ বৃদ্ধি পেলেও জুমতিল ছাড়া তিলের ভালো তিলের খাজা হয় না। এছাড়া যশোর এবং ফরিদপুর থেকেও খাজার জন্য তিল সংগ্রহ করা হয়। তবে চিনি ও দুধ স্থানীয় বাজার থেকেই সংগ্রহ করা হয়। কুষ্টিয়ার তিলের খাজার বিশেষত্বের কারণ মূলত এই অঞ্চলের পানি ও কারিগরের কৌশল।

সারা বছরই তিলের খাজা বানালেও চিনি এবং তিল শীতকালের বেশি পাওয়া যায় বলে এই মৌসুমেই এটি বেশি বানানো হয়। অক্টোবর থেকে ফেব্রুয়ারি মাস পর্যন্ত চলে তিলের খাজা মৌসুম। এক মণ তিলের খাজা বানাতে প্রায় ৫-৬ ঘণ্টা লাগে। সাধারণত রাতের দিকেই খাজা বানানোর কাজটি করা হয়। আগে এই খাজা বাড়ি বানালেও এখন কুষ্টিয়া শহরেই বেশ কিছু তিলের খাজার কারখানা আছে।

ছ) ভৌগোলিক নির্দেশক পণ্য উৎপাদনের ভৌগোলিক এলাকা এবং মানচিত্র ঃ

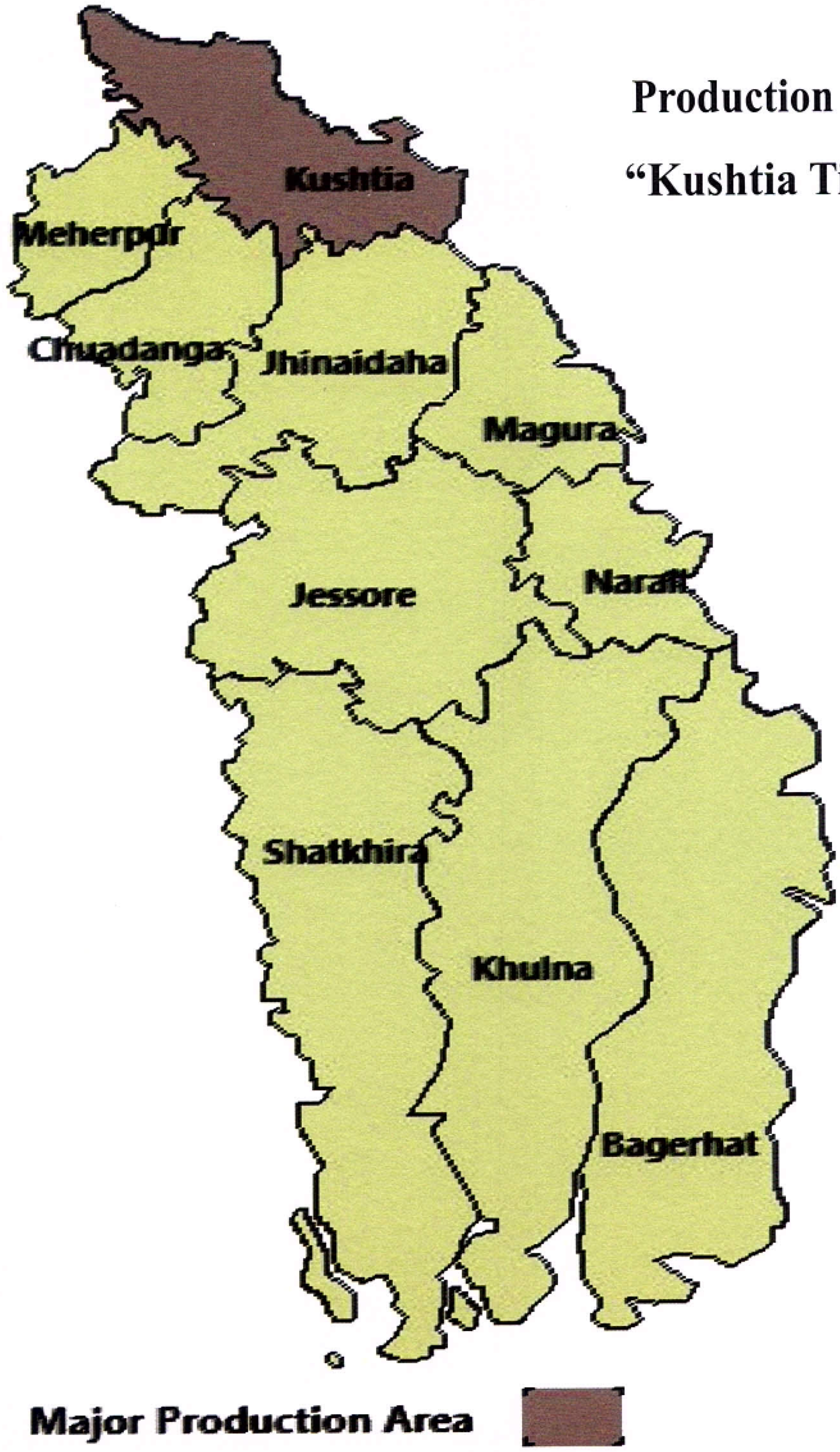
ভারত-পাকিস্তান বিভক্ত হওয়ার আগেই কুষ্টিয়া শহরের মিলপাড়ায় ও দেশওয়ালী পাড়ার পাল সম্প্রদায়ের বেশ কয়েকটি পরিবার তিলের খাজা তৈরি করে। এরপর বিভিন্ন সময়ে জেলার কুমারখালী উপজেলার ছেঁউড়িয়া গ্রামে কয়েকজন মিলে কারখানায় তিলের খাজা তৈরির ব্যবসা শুরু করে এ শিল্পের শত বছরের ঐতিহ্য এখনো ধরে রেখেছেন। বর্তমানে কুমারখালী উপজেলার চাঁপড়া ইউনিয়নে লালন শাহের মাজারের আশপাশেও বেশ কিছু তিলের খাজার কারখ-না গড়ে উঠেছে। কুষ্টিয়ার কুমারখালি উপজেলার ছেঁউড়িয়া গ্রামের কয়েক শত পরিবার তিলের খাজার ব্যবসার সাথে জড়িত। তিলের খাজা মালিক সমিতির তথ্যমতে, কুষ্টিয়ার ১২টি তিলের খাজার কারখানা রয়েছে। কুষ্টিয়া শহরের মিলপাড়ায় বিখ্যাত 'ভাই ভাই তিলের খাজা' এবং ছেঁউড়িয়ার আখড়াবাড়ির পেছনে দুলাল হোসেনের তিলের খাজার কারখানা দুটির বয়স ৫০ বছরের বেশি।

ভাই ভাই তিলের খাজার কারখানার একজন কর্মরত কারিগরের সাথে কথা বলে জানা যায় যে, স্বাধীনতার পূর্বে কুষ্টিয়ার দেশওয়ালিপাড়া এবং কালি সংকরপুরে বাস করা পাল সম্প্রাদায় তিলের খাজা বানাতো। সেখান থেকেই তারা প্রথমে ২-৩ কেজি করে খাজা কিনে আনতেন। এক সময় তারা সেখান থেকে তিলের খাজা বানানো শিখে এসে এই কারখানা শুরু করেন। এই কারখানাগুলোর নির্দিষ্ট কোনো মালিক নেই, যারা কারিগর তাদের সবার যৌথ মালিকানায় কারখানা পরিচালিত হচ্ছে। ভাই ভাই খাজার কারখানায় বর্তমানে ১৫ জন মালিক আছেন, শীতকালে কাজ বেশি থাকে বিধায় সে সময় ৪৬-৪৮ জন লোক কারখানায় কাজ করে।

মেসার্স নিউ ভাই খাজা নামের কারখানার একজন কারিগরের সাথে কথা বলে জানা যায়, তারা ১৯৮২ সাল থেকে তিলের খাজা তেরি করছেন। দৈনিক গড়ে ৭০০ থেকে ৮০০ কেজি তিলের খাজা বিক্রি করেন তারা, যার মূল্যমান প্রায় দুই লক্ষাধিক টাকার মতো। শীতকালে তিলের খাজা বেশি বিক্রি হয়, যা অন্য সময়ের তুলনায় দ্বিগুণের বেশি তাদের তৈরি তিলের খাজা কুষ্টিয়াতেই বেশি বিক্রি হয়, তবে রাজশাহীতেও বিক্রি হয়। দেশের বাইরে কখনো তাদের তিলের খাজা বাণিজ্যিকভাবে রপ্তানি না করা হলেও, ভ্রমণকারিরা অনেকে সাথে করে নিয়ে যায়। খাজা তৈরির প্রধান উপকরণ তিল বেশি আসে চট্টগ্রাম থেকে, যা প্রেমতিল নামে পরিচিত, তবে কুষ্টিয়ার তিলও ব্যবহার করা হয়। আর কুষ্টিয়ার তিলের খাজার বিশেষত্বের কারণ এই অঞ্চলের পানি ও কারিগরের কৌশল।

Production Area Map

"Kushtia Tiler Khaja"



ছবি ঃ কুষ্টিয়ার তিলের খাজার উৎপাদন এলাকা মানচিত্রে দেখানো হয়েছে।

জ) ভৌগোলিক নির্দেশক পণ্যের উৎসের প্রমাণ (ঐতিহাসিক দলিল)ঃ

কুষ্টিয়ার বিখ্যাত এই মিষ্টান্নের উৎপত্তি নিয়ে কতিপয় মতবাদ রয়েছে। ইতিহাস অনুযায়ী, ভারত অবিভক্ত থাকাকালীন এই খাজার আবির্ভাব ঘটে তৎকালীন পূর্ববঙ্গের কুষ্টিয়ায়। কুষ্টিয়া অঞ্চলের সনাতন ধর্মাবলম্বীদের মধ্যে পাল সম্প্রদায় এ খাদ্যটি তৈরি করত। ভারত-পাকিস্তান বিভাজনের পূর্বে কুষ্টিয়া শহরের দেশওয়ালী পাড়া নামক স্থানে বেশ কয়েকটি পরিবার তিলের খাজা তৈরির সাথে জড়িত ছিল। আবার কুষ্টিয়ার কিছু স্থানীয় লোক বিশ্বাস করেন যে, এই খাদ্যটি প্রথম ১৯০০ সালের কাছাকাছি সময়ে অবিভক্ত ভারতে উৎপাদিত হয়েছিল। কুষ্টিয়ার একটি খামারে কাজ করানোর জন্য ব্রিটিশ ইস্ট ইন্ডিয়া কোম্পানি তেলি নামক এক সম্প্রাদায়ের কিছু সদস্য নিয়ে আসে যারা ঐতিহ্যগতভাবে তেল নিঃসরণের পেশায় সম্পৃক্ত ছিল। কুষ্টিয়ার স্থানীয়রা এই মিষ্টান্নের উদ্ভাবক হিসেবে এই তেলি সম্প্রদায়কে নির্দেশ করে।

'হায় রে মজার তিলের খাজা,/খেয়ে দেখলি না মন কেমন মজা;/ লালন কয়, বেজাতের রাজা হয়ে রইলাম এ ভুবনে...'। বাউলসম্রাট ফকির লালন সাঁই দেড়শ বছর আগে তিলের খাজা নিয়ে এমন কথা বলেছিলেন এমন মতবাদ কুষ্টিয়ার মানুষের মুখে মুখে প্রচলিত। এটা নিশ্চিত হওয়া না গেলেও জনশ্রুতি থেকেই তিলের খাজা নিয়ে এমন গান চলে আসছে অনেক বছর ধরে।

এছাড়াও স্বাধীনতা পূর্ববর্তী অনেক সাহিত্য তিলের খাজার কথা উল্লেখ আছে, যেমন বুদ্ধদেব গুহ'র স্বনির্বাচিত উপন্যাস। "Census of India, 1961-Volume 16, Issue 3-Page 271" এ তিল সংক্রান্তিতে তিলের খাজা খাওয়ার সংস্কৃতির কথা তুলে ধরা হয়েছে। সবমিলিয়ে তিলের খাজার উৎপত্তি ইতিহাস যে বেশ পুরনো এটা নিয়ে কোনো দ্বিধা থাকার অবকাশ নেই।

ঝ) ভৌগোলিক নির্দেশক পণ্যের উৎপাদন পদ্ধতিঃ

উপকরণ ঃ চিনি, তিল, দুধ, এলাচ এবং পানি

পদ্ধতি ঃ

তিলের প্রক্রিয়াজাতকরণ ঃ

তিলের খাজার সবচেয়ে গুরুত্বপূর্ণ কাজটি হল তিল পাইট করা। আর এই কাজটি করেন গ্রামের নারীরাই। এখনও পর্যন্ত ছেঁউড়িয়া গ্রামের নারীরাই তিল পাইটের কাজগুলো সবচেয়ে ভালো জানেন। এই প্রক্রিয়ায় বস্তা থেকে প্রেমতিল ঝেড়ে পরিষ্কার করে ভিজিয়ে রাখতে হয় তারপর মুগুর দিয়ে পিটিয়ে খোসা উঠানো খোসা ছাড়ানো তিল ঝেড়ে আবার রোদে শুকাতে হয়। তারপর তাওয়ায় তিল মচমচ করে ভাজতে হয়।

তিলের খাজা তৈরি ঃ

কুষ্টিয়া উৎপন্ন আখের চিনি বা গুড় মাটির চুলায় জ্বাল দিয়ে টগবগ করে ফুটানো হয়। খুব উত্তপ্ত চিনির 'লই' পরিষ্কার শানের উপর একটু ঠান্ডা হওয়ার জন্য ঢেলে দেয়া হয়।

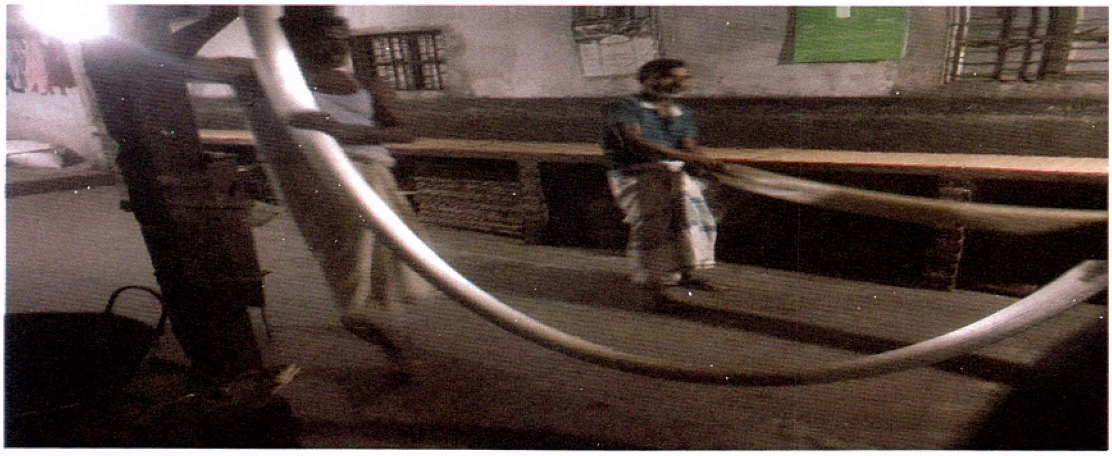
ভাই ভাই তিলের খাজার একজন কারিগরের থেকে জানা যায়, তিলের খাজা তৈরির জন্য তাদের বড় কড়াই এ প্রথমে ১৩ কেজি চিনি ৪০-৪৫ মিনিট ধরে জ্বাল করতে থাকেন। ১৩ কেজি চিনি দিয়ে ১৩ কেজি তিলের খাজা হয়। তবে হকারদের অর্ডারের পরিমাণের ভিত্তিতে এতে চিনির পরিমাণ ধাপে বাড়াতে থাকেন। এরপর এর সাথে পরিমাণমতো দুধ পানির মিশ্রণ এবং উচ্চ তাপমাত্রায় জ্বাল হতে থাকে। স্পেশাল তিলের খাজার এই মিশ্রণে স্বাদ এবং গন্ধ আরও ভালো হওয়ার জন্য এলাচ গুড়া করে মেশানো হয়।

সিরা ভালোভাবে হয়ে যাওয়ার পর কড়াই থেকে তা বড় পাত্রে ঢেলে ঠান্ডা করা হয় ৫-৭ মিনিটের চিনির সিরা শক্ত হয়ে ক্যারামেলের রং ধারণ করে। এটাকে 'লই' বলা হয়। এরপর একটা বড় লোহার দণ্ডের সাথে আটকানো গাছের ডালে এই চিনির লই উত্তপ্ত থাকা অবস্থায়ই ঝুলানো হয়। লোহার দণ্ড এবং গাছের ডালের এই হাতলের মতো অংশটাকে তারা বলে 'শিং'। এখানে ঝুলিয়ে দুইজন দুইদিক থেকে টেনে পেঁচিয়ে লম্বা করতে থাকে একে সাদা করার জন্য। এটাকে সাদা করতে ১৪-১৫ মিনিট সময় লাগে। এরপর একে খাজা তৈরির জন্য নিয়ে যাওয়া হয়। দুইজন কারিগর দুই দিক থেকে লম্বা চিনির মণ্ডটাকে বার বার টেনে এবং মুচড়ে মুচড়ে ভাঁজ করে ভেতরটাকে ফাঁপা, আকারে লম্বা এবং পাতলা করতে থাকে। এরপর টানা শেষ হলে রাখা হয় পরিষ্কার স্থানে। নির্দিষ্ট মাপে কেটে তাতে মেশানো হয় খোসা ছাড়ানো তিল।

সবগুলো তিলের খাজার মাপ একই থাকে, সাধারণত সাড়ে ৮ ইঞ্চি মাপে এগুলো কেটে থাকেন। এবাবেই তৈরি হয় 'তিলের খাজা'। এর সম্পূর্ণ প্রক্রিয়াটি হাতের ব্যবহারে সম্পন্ন হয়, কোনো ধরনের মেশিনের দরকার হয় না।

চুলায় চিনির সিরা করা হচ্ছে

শক্ত হয়ে যাওয়া সিরাকে শিং এ ঝুলিয়ে টেনে সাদা করা হচ্ছে।



সাদা হয়ে যাওয়া সাদা মন্ডকে টেনে, পেঁচিয়ে, ভাঁজ করে আরও লম্বা, পাতলা এবং ভেতরে ফাঁপা করা হচ্ছে।

পাটাতনের উপর রেখে নির্দিষ্ট মাপে থাকা কাটার জন্য সাজিয়ে রাখা হচ্ছে।

খাজার উপরিভাগে তিল মাখানো হচ্ছে এবং তিলের খাজা প্যাকেজিং করা হচ্ছে।

ঞ) অনন্য বৈশিষ্ট্য এবং বিশেষত্ব ঃ

কুষ্টিয়ার স্পেশাল তিলের খাজার মূল বিশেষত্ব নির্ভর করে তিলের গুণগত মানের উপর। 'প্রেমতিল' নামে পরিচিত চট্টগ্রামের পাহাড়ি জুম তিল দিয়ে তৈরি করা হয় স্পেশাল তিলের খাজা, আর সাধারণ খাজা তৈরি হয় দেশের যে কোনো স্থানে সাধারণ ভাবে চাষকৃত তিল থেকে। এ থেকে বোঝা যাচ্ছে কুষ্টিয়ার তিলের খাজার সাথে পাহাড়ি জুম চাষের মাধ্যমে একটা বিশেষ ভৌগোলিক বৈশিষ্ট্য যুক্ত রয়েছে।

প্রেমতিলের স্পেশাল খাজা ২০০ টাকা কেজিতে বিক্রি হয় আর সাধারণ তিলের খাজা ২০০-২৫০ টাকা কেজিতে বিক্রি হয়।

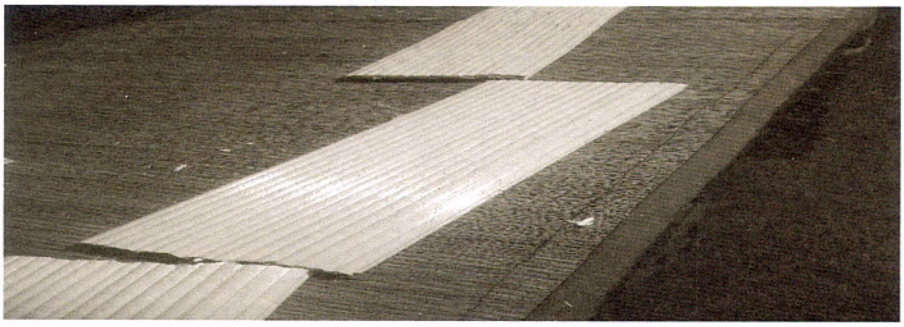
কুষ্টিয়ার তিলের খাজা তৈরির সম্পূর্ণ প্রক্রিয়াটি হাতের ব্যবহারে সম্পন্ন হয়, কোনো ধরনের মেশিন ব্যবহার হয় না।

তিল পাইট করা বা প্রক্রিয়াজাতকরণের সম্পূর্ণ প্রক্রিয়াটি সম্পন্ন হয় নারীদের মাধ্যমে। তাই কুষ্টিয়ার গ্রাম অঞ্চলের নারীদের কর্মসংস্থানের সুযোগও এটি বৃদ্ধি করেছে।

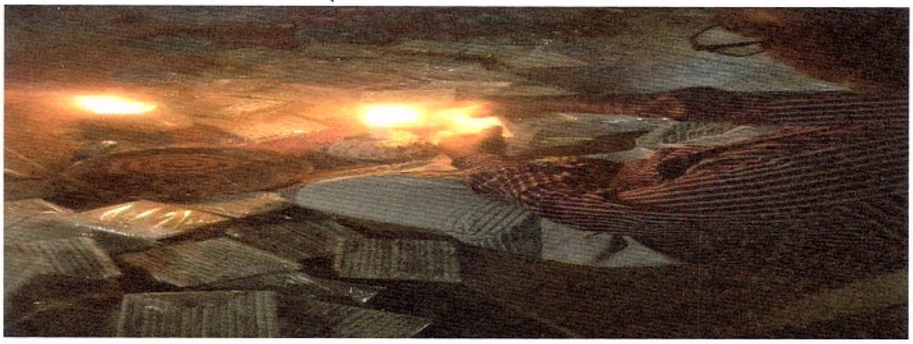
কুষ্টিয়ার কারিগরদের দক্ষতা ছাড়া এই বিশেষ খাজা তেরি করা সম্ভব না বলে জানা যায়। তাই বর্তমানে দেশের বিভিন্ন স্থানে তিলের খাজা তৈরির জন্য কুষ্টিয়া থেকেই কারিগর নিয়ে যাওয়া হয়।

ট) **ব্যবহারকাল** ঃ ১০০ বছরের বেশি সময় ধরে খাজা তৈরি করছে কুষ্টিয়া অঞ্চলের কারিগররা। বর্তমানে এর জনপ্রিয়তা একইরকম আছে তবে এই তিলের খাজার চাহিদা আরও বৃদ্ধি করা সম্ভব।

ভৌগোলিক নির্দেশকের ছবি/নমুনা



তিল মাখোনোর পূর্বে মাপ মতো কেটে খাজা সারিবদ্ধভাবে রাখা হয়েছে।



তিল মাখানো হচ্ছে।

প্যাকেটজাত কুষ্টিয়ার বিখ্যাত তিলের খাজা

ঠ) **কুষ্টিয়ার তিলের খাজা উৎপাদনকারিদের তালিকা ঃ**

১। রাসেদের তিলের খাজা ও
প্রোঃ মোঃ রাসেল আহম্মেদ
জয়নাবাদ, মন্ডলপাড়া, কুমারখালি, কুষ্টিয়া
মোবাইলঃ ০১৯৭৭১২৬৫৬৩

২। মেসার্স নিউ ভাই তিলের খাজা
মোঃ দোলাল উদ্দিন, কুমারখালি, কুষ্টিয়া
মোবাইলঃ ০১৭১১৩৬১১১৫

৩। জীবনের ম্যাজিক তিলের মটকা, তিলের খাজা
প্রোঃ মোঃ শফিকুল ইসলাম জবিন
জয়নাবাদ, মন্ডলপাড়া, কুমারকালি, কুষ্টিয়া
মোবাইলঃ ০১৭৬৫৩১৬৫৫৪

৪। মিরাজুলের তিলের মটকা খাজা
প্রোঃ মোঃ মিরাজুল ইসলাম
ছেঁউরিয়া, মন্ডলপাড়া, কুমারখালি, কুষ্টিয়া

৫। কুষ্টিয়ার বিখ্যাত ভাই ভাই তিলের খাজা
মোহাম্মদ আবদুদ মজিদ

References :

1. গ্রামের ঐতিহ্যবাহী খাবার হলো- তিলের খাজা। -Steemit (n.d.). গ্রামের ঐতিহ্যবাহী খাবার হলো-তিলের খাজা। - Steemit. https://steemit.com/hive-131369/@siza/s8fjw

2. Kantho, K. (n.d.). 'তিলের খাজা' বানিয়ে জীবন চলে ওঁদের. https://www.kalerkantho.com/print-edition/news/2020/02/01/869368

3. হায় রে মজার তিলের খাজা. (2021, December 19). আজকের পত্রিকা. https://www.ajkerpatrika.com/105405 /হাঁ-রে-মজার-তিলের-খাজা।

4. কুষ্টিয়ার তিলের খাজ, পাহাড়ি জুম তিল ও মেধাস্বত্ত্ব সম্পদের অধিকার. (n.d.). কুষ্টিয়ার তিলের খাজা, পাহাড়ি জুম তিল ও মেধাস্বত্ত্ব সম্পদের অধিকার। Barcik News Portal. https://barciknews.com/archives/375

5. কুষ্টিয়ার ঐতিহ্যবাহী তিলের খাজা. (n.d.). কুষ্টিয়ার ঐতিহ্যবাহী তিলের খাজা. https://jobab-dihi.com/details.php?id=69559

6. Jashorer Alo (n.d.). কুষ্টিয়ার তিলের খাজার খ্যাতি ছড়িয়ে পড়ছে সারা দেশে Jashorer Alo.https://www.jashoreralo.com/কুষ্টিয়ার-তিলের খাজার-খ্যাতি-ছড়িয়ে-পড়ছে-সারা-দেশে/44850

7. Sharebiz, D. (n.d.). 'খেতে মজা কুষ্টিয়ার তিলের খাজা.' শেয়ার বিজ. https:// share-biz.net/খেতে-মজা-কুষ্টিয়ার-তিলের-খাজা/

8. জনকণ্ঠ. (n.d.). কুষ্টিয়ার তিলের খাজা. দৈনিক জনকণ্ঠ || Daily janakantha. https://www.daily yanakantha.com/economy/news/144124

9. Wikiwand- তিলের খাজা. (n.d.). Wikiwand https://wikiwand.com/bn/তিলের খাজা

10. H. (n.d.). কুষ্টিয়ার তিলের খাজা **Risingbd Online Bangla News Portal.** https://www.risingbd.com/feature/news/16158

11. কুষ্টিয়ার তিলের খাজা ও শনপাপড়ির দেশজুড়ে বিখ্যাত । দৈনিক দেশতথ্য. (n.d.). দৈনিক দেশতথ্য. https://daily deshtottoh.com/কুষ্টিয়ার- মোমেসুরের-তিলে

12. নিউজ. (n.d.). কুষ্টিয়ার ঐতিহ্যবাহী তিলের খাজা। বাণিজ্য. Somoz News. https://www.somoynews.tv//news/2022-06-30/কুষ্টিয়ার-ঐতিহ্যবাহী-তিলের-খাজা

13. Kushtia. (n.d.). কুষ্টিয়ার তিলের খাজার খ্যাতি ছড়িয়ে পড়ছে সারা দেশে. Kushtiar Barta.https://www.kushtiarbarta.com/কুষ্টিয়ার-তিলের-খাজার-খ্যাতি-ছড়িয়ে পড়ছে-সারা-দেশে/85900

14. A. (n.d.). কুষ্টিয়ার বিখ্যাত তিলের খাজা. Agaminews.com. https://www.agamin-ews.com/demestic-industry-commerce/40431কুষ্টিয়ার -বিখ্যাত-তিলের-খাজা

15. A. (2022, August 5) মুখে দিলেই আহা! অবিভক্ত বাংলার অনবদ্য কুষ্টিয়ার তিলের খাজা Daily News Reel. Daily News Reel. https://daily newsreel.in/tiler-khaja-of-kustia-feature/

16. 'খাইতে মজা, কুষ্টিয়ার তিলের খাজা.' (2022. November ১৩) The Daily Star Bangla.https://bangla.thedailystar.net/news/bangladesh/news-415586

17. আলী আহসান পান্না, কুষ্টিয়া থেকে: (n.d.). দুই'শ বছরের ঐতিহ্য কুষ্টিয়ার তিলের খাজা. Daily-InqilabOnline. https://m.dailyinqilab.com/article/544970/

18. Anaet, M. (n.d.). Barta24 – কুষ্টিয়ার বিখ্যাত তিলের খাজা. Barta24.com. https://barta24.com/details/দেশের খবর/32473/কুষ্টিয়ার-বিখ্যাত-তিলের-খাজা

19. তিলের খাজা - উইকিপিডিয়া. (n.d.). তিলের খাজা - উইকিপিডিয়া. https://bn.m.wikipe-dia.org/wjki/তিলের খাজা

20. কুষ্টিয়ার সুস্বাদু তিলের খাজা, (n.d.). কুষ্টিয়ার সুস্বাদু তিলের খাজা. https://www prothomalo.com/bangladesh/কুষ্টিয়ার-সুস্বাদু-তিলের -খাজা

21. শত বছরের ঐতিহ্য কুষ্টিয়ার তিলের খাজা! Tiler Khaja | Kustia | Somoz TV. (2022, June 30). https://www.youtube.com/watch?v=zWiubeqiyaE

22. দিগন্ত D.N. (n.d.). দেড় শত বছরের ঐতিহ্য কুষ্টিয়ার তিলের খাজা. Daily Nazadiganta (নয়া দিগন্ত): Most Popular Bangla Newspaper. https://www.dailynayadiganta. com/last-page/553640 /দেড়-শত-বছরের-ঐতিহ্য-কুষ্টিয়ার-তিলের-খাজা

23. Tiler Khaja–Wikipedia (2020, Octoer 10). Tiler Khaja - Wikipedia.https://en. m.wikipedia.org/wiki/Tiler Khaja

24. কুষ্টিয়ার ঐতিহ্যবাহী তিলের খাজা । তিলের খাজা কুষ্টিয়ার আড়াইশো বছরের ঐতিহ্য । InfoHu-nter.(2021,August30).YouTube.https://www.youtube.com/watch? v=K8bmIt-kmLO

গভর্নমেন্ট প্রিন্টিং প্রেস-সিডিপি শাখা-(ক)-১৪৯৯/২০২২-২০২৩/(শিল্প)-২৩-০৭-২০২৩-২০০ 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.