Department of Patents, Industrial Designs and Trademarks

Ministry of Industries

THE GEOGRAPHICAL INDICATION (GI) JOURNAL

পেটেন্ট, শিল্প-নকশা ও ট্রেডমার্কস অধিদপ্তর
ডকেট নং- তাং-
(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)
মহাপরিচালক

“অষ্টগ্রামের পনির”

GI Journal No. 50

Published on : 0 2 SEP 2024

www.dpdt.gov.bd

Department of Patents, Industrial Designs and Trademarks
Shilpa Bhaban, 91 Motijheel, Dhaka, Bangladesh

ভৌগোলিক নির্দেশক পণ্য নিবন্ধন আবেদনের পদ্ধতি

১। আবেদনপত্র ঃ

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

(২) প্রতিটি 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 মহাপরিচালক 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 ইংরেজি 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, 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 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, 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 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 মহাপরিচালক 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 মহাপরিচালকের 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 মহাপরিচালক প্রাপ্তি স্বীকার নিশ্চিত করিবেন।

৯। যোগাযোগের ঠিকানা ঃ

প্রতিটি আবেদনপত্র নিম্নোক্ত ঠিকানায় দাখিল করিতে হইবে :

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

ভৌগোলিক নির্দেশক আবেদন নং-৮৬
আবেদনের তারিখ : ২১-০৫-২০২৪ খ্রিঃ

ভৌগোলিক নির্দেশক পণ্য **"অষ্টগ্রামের পনির"** 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 নির্দেশক নাম ঃ **"অষ্টগ্রামের পনির"**।

শ্রেণি ঃ ২৯ ও ৩০

ক) **আবেদনকারীর নাম** ঃ জেলা প্রশাসক, কিশোরগঞ্জ।

খ) **ঠিকানা** ঃ জেলা প্রশাসকের কার্যালয়, কিশোরগঞ্জ।

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 দুগ্ধজাত আমিষ জাতীয় খাদ্য (শ্রেণী ঃ ২৯ ও ৩০)

ঙ) **স্পেসিফিকেশন** ঃ

অষ্টগ্রামের পনির আকৃতিতে টুপির মতো গোলাকার হয়ে থাকে। পনিরের মধ্যে থাকা পানি ঝরে যাওয়ার জন্য ৩টি ছিদ্র করা হয় এবং এই ছিদ্রগুলোতে লবণ দিয়ে দেওয়া হয়। লবণের পরিমাণভেদে স্বাদের তারতম্য আসে। এক্ষেত্রে তিন স্বাদের পনির উৎপাদিত হয়ে থাকে; যেমন- লবণমুক্ত, স্বল্প লবণযুক্ত, এবং অধিক লবণযুক্ত । লবণের পরিমাণের ওপর এর স্থায়ীত্বকাল নির্ভর করে। এই পনিরের রঙ হয় সাদা, ঘ্রাণ হয় মৃদু দুধের। প্রতিটি পনিরের গড় ওজন ১০০০-১২০০ গ্রাম হয়ে থাকে। অষ্টগ্রামের পনিরে কোন ক্ষতিকারক উপাদান ব্যবহার করা ছাড়াই গরু বা মহিষের খাঁটি দুধ দিয়ে তৈরি করা হয়।

চ) **ভৌগোলিক নির্দেশক পণ্যের বর্ণনা** ঃ

পনির একটি দুগ্ধজাত খাদ্য। এটি তৈরি করা হয় গবাদিপশুর দুধ দিয়ে। অষ্টগ্রাম একটি হাওর এলাকা হওয়ার কারণে এখানকার গবাদিপশুর দুধ খুবই উন্নত মানের। এই দুধ দিয়ে সম্পূর্ণ হাতের ছোঁয়ায় অষ্টগ্রামের পনির উৎপাদন করেন কারিগরেরা। অষ্টগ্রামের পনিরের উৎপাদন ঐতিহ্য মুঘল শাসনামল থেকে।

পনিরের ইতিহাস হিসেবে প্রচলিত আছে, মুঘল ও পাঠানরা হাওরে বেড়াতে এসে দেখলেন সেখানকার কৃষকেরা গবাদিপশু থেকে প্রচুর পরিমাণে দুধ পেয়ে থাকে। এসব দুধ প্রয়োজনের তুলনায় বেশি হওয়ার কারণে কেউ কেউ দুধ দিয়ে ছানা তৈরি করতেন। তখন এই পর্যটকরা নতুন একটি পদ উৎপাদনের জন্য কৃষকের কাজে হাত লাগান। এভাবেই আবিষ্কার হয় সুস্বাদু পনির। এরপর থেকে বংশপরম্পরায় পনিরের উৎপাদন ধরে রেখেছেন অষ্টগ্রামের কিছু কৃষক পরিবার। মুঘল ও পাঠানদের সহযোগিতায় পনির আবিষ্কার হলেও তা সম্পূর্ণ আমাদের দেশীয় উপাদানে, আমাদের দেশের কারিগরদের তৈরি খাবার।

অষ্টগ্রামের মাটির গুণাগুণের কারণে এখানে প্রাকৃতিক উপায়ে অনেক ঘাস জন্মায়। গরু ও মহিষ এই কাঁচা ঘাস খাওয়ার কারণে প্রচুর দুধ এবং দুধে ননী হয়। ননীসহ একমণ দুধ থেকে চার কেজি পনির উৎপাদন করা হয়। গরু এবং মহিষ উভয় গবাদিপশুর দুধের পনির খুব ভালো হয় তবে গরুর দুধে তুলনামূলক ননী একটু বেশি হয়। তাই অন্যান্য জায়গার পনির থেকে অষ্টগ্রামের পনিরের স্বাদ, ঘ্রাণ খানিকটা আলাদা হয়। সম্পূর্ণ খাঁটি দুধে পনির তৈরি হওয়ার কারণে অনেক পুষ্টিগুণ রয়েছে যা বাচ্চাদের মেধা বিকাশে গুরুত্বপূর্ণ ভূমিকা রাখে। পনির উচ্চমানের প্রোটিন ও ক্যালসিয়াম সমৃদ্ধ হওয়ায়

স্বাস্থ্য সুরক্ষা ও ক্ষুধা নিবারণে সহায়তা করে। পনির লবণ দিয়ে সংরক্ষণ করার কারণে সাধারণত ১৫-২০ দিন এবং রেফ্রিজারেটরে ১-২ মাস ভালো থাকে। শীতকালে পনিরের চাহিদা বেশি থাকে। পনির স্বাভাবিক তাপমাত্রায় এবং রেফ্রিজারেটরেও দীর্ঘদিন সংরক্ষণ করা যায়। তাই এই সময় পনির উৎপাদন, সংরক্ষণ, এবং চাহিদা তুলনামূলক একটু বেশি থাকে।

অষ্টগ্রাম যেহেতু হাওর এলাকা, বর্ষা ঋতুতে চারিদিক পানি থৈ থৈ করার কারণে গরু ও মহিষের পর্যাপ্ত ঘাসের যোগান কম থাকে, তখন শুকনো খড় বা দানাদার খাবার খাওয়াতে হয়। ফলে দুধের পরিমাণ কমে আসায় পনির অন্যান্য সময় থেকে কিছুটা কম উৎপাদিত হয় ।

পনির উৎপাদনে গরু ও মহিষের খাঁটি দুধ, লবণ, ছানার টক পানি বা অম্লজাতীয় উপাদান, বড় অ্যালুনিয়ামের পাতিল বা মাটির গামলা, বাঁশের কঞ্চি বা কাঠি, বাঁশের তৈরি টুকরি বা ঝুড়ি ইত্যাদি সম্পূর্ণ দেশীয় উপকরণ ব্যবহার করা হয়।

এই পনির তৈরিতে বাঁশ বা বেতের পণ্যের ব্যবহার রয়েছে যা সেখানকার স্থানীয় কুটির শিল্পীদের কর্মসংস্থান সৃষ্টি করছে। বাঁশের তৈরি টুকরি বা ঝুড়ি কে পাত্র হিসাবে ব্যবহার করে পনির উৎপাদন করা হয়। ফলে এই কুটিরশিল্পীরাও এই পনির উৎপাদনকারীদের সাথে পরোক্ষভাবে আমাদের দেশের অর্থনীতিতে অবদান রাখছেন।

পনির ব্যবহারে বাহারি খাবারের যেন শেষ নেই। পনির দিয়ে বিভিন্ন ধরনের পিঠা তৈরি হয়। এছাড়া পনির পরোটা, পনির রোল, পনির চিংড়ি চপ, পনির টিক্কা, পনির বার্গার, সমুচা, সিংগারা, পনির ডাল, সবজি পনির হয়ে থাকে। এছাড়াও রুটির সাথে, মুড়ির সাথে এবং অষ্টগ্রামের স্থানীয় লোকেরা গরম ভাতের সাথেও পনির খেয়ে থাকেন। তাছাড়া মহিষের দুধ থেকে উৎপাদিত কটেজ পনির দিয়ে বিভিন্ন ফাস্টফুড জাতীয় খাবার থেকে শুরু করে রেস্তোরাঁয় বিদেশি খাবারের পদও তৈরি করা হয়।

পনির উৎপাদনের সাথে শুধু নিম্নবিত্ত বা মধ্যবিত্তরা জড়িত নয়, অষ্টগ্রামের শিক্ষিত তরুণ সমাজ এবং নারীরাও বংশ পরম্পরায় এই ব্যবসা ধরে রেখেছেন।

কিশোরগঞ্জের অষ্টগ্রাম উপজেলার প্রায় প্রতিটি গ্রামেই পনির উৎপাদন হয়। সেখানকার অধিকাংশ পরিবার এই কাজের সাথে জড়িত। ব্যবসায়ীরা জানান তাদের প্রতিদিন গড়ে ৮ থেকে ১০ হাজার এবং মাসে এক থেকে দেড় লক্ষ টাকার পনির বিক্রি হয়। যার উৎপাদন খরচ মাসে প্রায় চল্লিশ হাজার টাকার মতো।

কিশোরগঞ্জ জেলা ব্র্যান্ডিং বইতে উল্লেখিত যে, পনির উৎপাদনের সাথে অষ্টগ্রামের ৫০/৬০টি পরিবার সম্পৃক্ত। বর্তমানে পনিরের বাৎসরিক উৎপাদন ৪০-৬০ টন যার অনুমানিক মূল্য প্রায় ২০ কোটি টাকা।

বাংলাদেশের বিভিন্ন অঞ্চলের লোকজন ছাড়াও, মধ্যপ্রাচ্য , ইংল্যান্ড থেকে এই হাওর অঞ্চলে ঘুরতে আসা বিভিন্ন পর্যটক-মহল অষ্টগ্রামের পনির সাথে করে নিয়ে যান। প্রবাসী বাংলাদেশীদের মাধ্যমেও বিদেশে পনির যাচ্ছে। ঢাকা, যশোর, সিলেট, চট্টগ্রাম, ময়মনসিংহ সহ বিভিন্ন জেলায় অষ্টগ্রামের পনির বিক্রি হচ্ছে।

ছ) উৎপাদকের ভৌগোলিক এলাকা এবং মানচিত্র ঃ

কিশোরগঞ্জ জেলার অষ্টগ্রাম উপজেলার সদর, দেওঘর, কাস্তুল, বাংগালপাড়া, কলমা, আদমপুর, খয়েরপুর-আব্দুলাপুর, পূর্ব অষ্টগ্রাম অঞ্চল গুলোতে অষ্টগ্রামের পনির উৎপাদন হচ্ছে।

চিত্র ১ : অষ্টগ্রামের পনির এর উৎপাদন এলাকার মানচিত্র

জ) ভৌগোলিক নির্দেশক পণ্যের উৎসের প্রমাণ (ঐতিহাসিক দলিল) ঃ

অতীত থেকে বর্তমান পর্যন্ত অষ্টগ্রামের পনিরের কদর দিন দিন বৃদ্ধি পেয়েছে। জেলা প্রশাসনের পক্ষ থেকে কিশোরগঞ্জ জেলা ব্র্যান্ডিং এ পনিরকে গুরুত্ব দিয়ে ট্যাগলাইন নির্ধারণ করা হয়েছে।

"হাওর-বাওর মাছে ভরা,
কিশোরগঞ্জের পনির সেরা।"

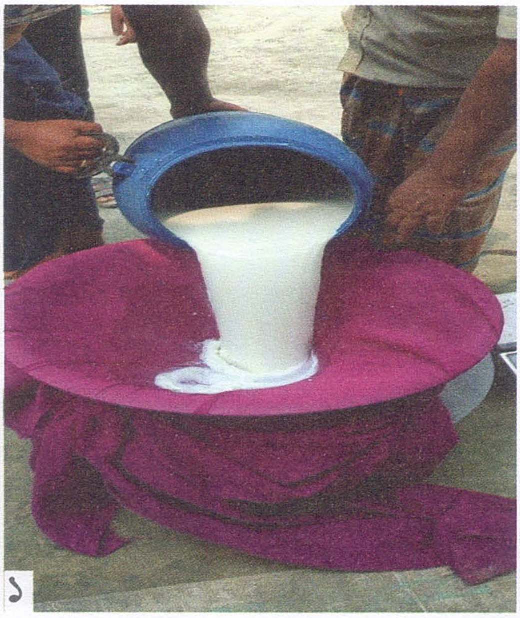
চন্দ্রাবতী প্রকাশনী থেকে মু. আ. লতিফ এর 'কিশোরগঞ্জের ইতিহাস ও ঐতিহ্য' বইটি প্রকাশিত হয় ২০১৩ খ্রি. মার্চ মাসে। এই বইয়ের ১২৩ এবং ১৪৫ নং পৃষ্ঠায় পনিরের সংক্ষিপ্ত আলোচনা হয়েছে।

গতিধারা প্রকাশনি থেকে আবুল কাসেমের 'অষ্টগ্রামের ইতিহাস-ঐতিহ্য বইটি প্রকাশিত হয় ১৯৯২ সালের জুলাই মাসে। সেখানে পনিরের বিভিন্ন দিক নিয়ে ৫৪-৫৫ নং পৃষ্ঠায় আলোচনা হয়েছে। শুরুতে আবুল কাসেম লিখেছেন, "অষ্টগ্রাম সাদা পনিরের জন্য বিখ্যাত। এর খ্যাতি সুদূর ইংল্যান্ড পর্যন্ত বিস্তৃত ছিল। ধারণা করা হয় ৩০০-৩৫০ বৎসর আগে এখানে পনির উৎপন্ন হয়।" তিনি আরও লিখেছেন, "বৃদ্ধদের মুখে এখনো শুনা যায় এক সময় গরু ও মহিষের এত দুধ হতো যে, এই দুধ বাজারে বিক্রি হত না, ফেলে দিতে হতো। যোগাযোগ ব্যবস্থার অসুবিধার জন্য এই দুধ বাইরে পাঠানোও যেত না। এই বিষয়টি পনির উৎপাদনের বিষয় উদ্ভাবনে সহায়তা করেছিল। দুধের চাইতে দুধের তৈরি পনির অনেক বেশি দিন সংরক্ষণ করা যায়। যার ফলে গরু ও মহিষের দুধের পনির তৈরী করা হয়।

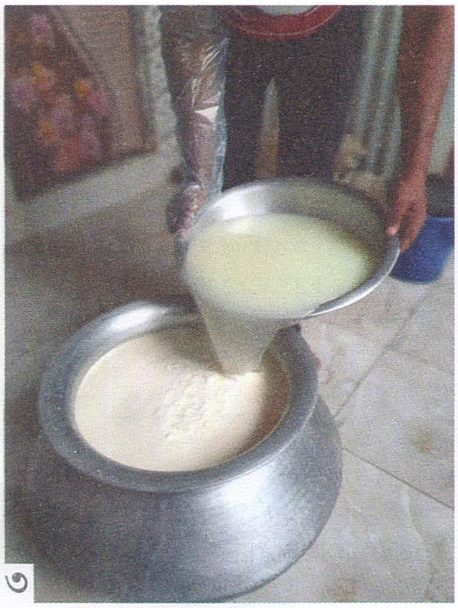
ঝ) ভৌগোলিক নির্দেশক পণ্যের উৎপাদন পদ্ধতি ঃ

স্থানীয় গোয়ালা ও চেনাজানা কৃষক থেকে নির্ভেজাল গরু মহিষের খাঁটি দুধ সংগ্রহ করা হয়। একটি বড় পাতিল বা মাটির গামলায় সংরক্ষণ করে পরিষ্কার পাতলা কাপড় দিয়ে ছেঁকে এই দুধের সাথে ছানার পানি (যেটাকে বীজ বা টক পানি বলা হয়) অম্লজাতীয় কিছু/মেওয়া মিশিয়ে ১৫-২০ মিনিট রেখে দিলে উপরে জমাট বেঁধে দুধ আর পানি আলাদা হয়ে যায়। এরপর ৮-১০ মিনিট পর পরিষ্কার বাঁশের (কঞ্চি) কাঠি দিয়ে আড়া-আড়ি ভাবে কেটে দিতে হয়। ছানা একটু বড় করে ভেঙ্গে ছোট -বড় এক কেজি /আধা কেজি পরিমাণ মত বাঁশের ঝুড়ি বা টুকরিতে জমাট করে রাখতে হয়। যাতে এর মধ্যে থাকা পানি ঝরে যায় এবং এই পানি ঝরার জন্য লম্বা সময় ধরে এক ধরনের বিশেষ ঝুড়িতে রেখে গোলাকৃতির তৈরির জন্য ওপর-নিচ করে উল্টে দিতে হয় । এই ঝুড়ি বাঁশ ও বেত দ্বারা তৈরি হয় এবং এটি ছোট ফাঁকাযুক্ত নকশায় তৈরি হয়ে থাকে। ৪ থেকে ৬ ঘণ্টা পর ভালো ভাবে পানি ঝরে গেলে পনিরের সারা গায়ে এবং মাঝখানে তিনটি ছিদ্র করে লবণ দিয়ে দেওয়া হয়। দুগ্ধজাত পনিরটিকে এই লবণই সুস্বাদু করে তোলে এবং দীর্ঘদিন যাবত ভালো রাখে।

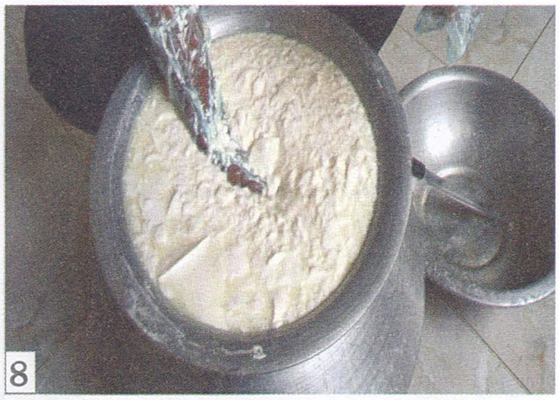
ভৌগোলিক নির্দেশকের ছবি ঃ



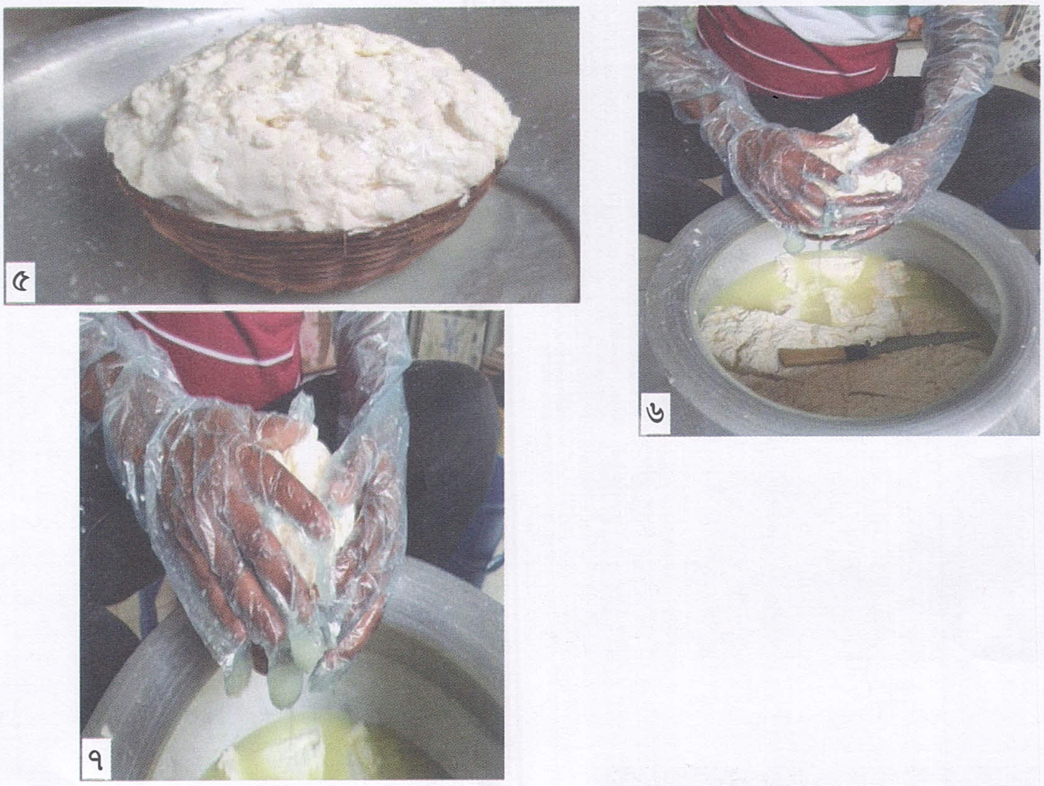
ছবি ১-২ কাঁচা দুধ সংগ্রহের পর ছেঁকে নেওয়া হচ্ছে



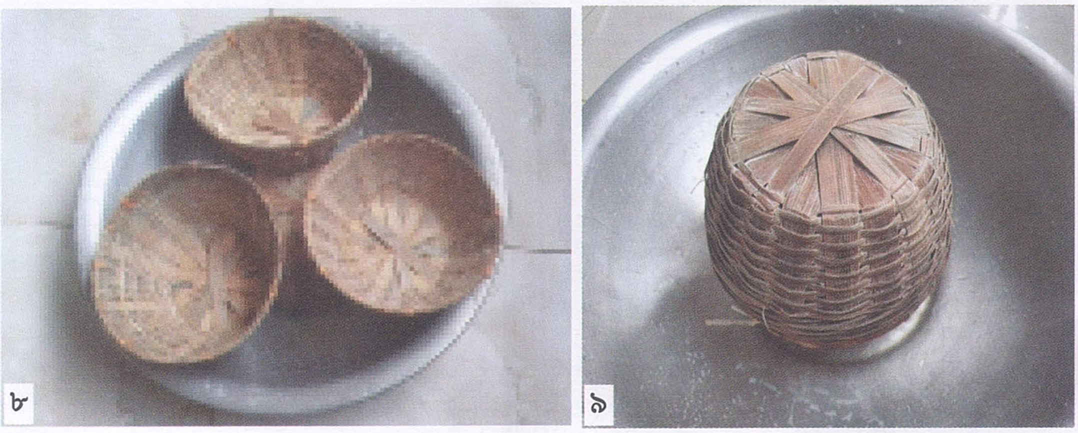
ছবি ৩ ঃ দুধের সাথে টক পানি মিশ্রণ করা হচ্ছে।



ছবি ৪ ঃ ছানা তৈরীর পর হাত দিয়ে ছানা ভেঙ্গে দেওয়া



ছবি ৫-৭ ঃ ঝুড়িতে ছানা জমাট করে গোলাকৃতি দেওয়া হচ্ছে।



ছবি ৮-৯ ঃ পনির গোলাকৃতি দেওয়ার বাঁশের ঝুড়ি।

ছবি ১০-১১ ঃ পনিরের থেকে পানি ঝরানোর জন্য ঝুড়িতে রাখা হয়েছে।

ছবি ১২-১৩ ঃ পনিরের স্বাদ বৃদ্ধি ও সংরক্ষণ এর উদ্দেশ্যে পনিরে ছিদ্র করে লবণ দেওয়া হচ্ছে।

ঞ) অনন্য বৈশিষ্ট্য ঃ

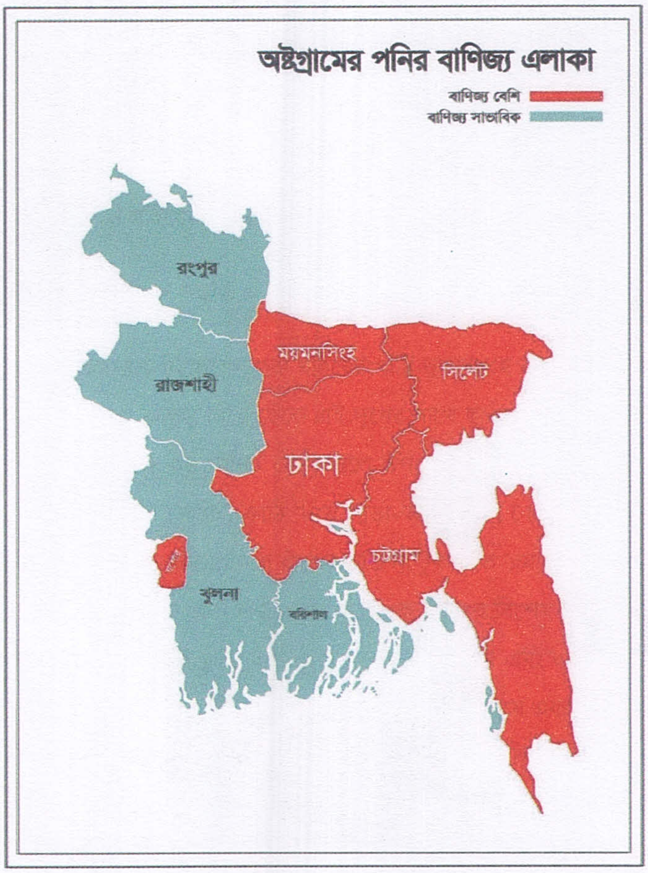
অষ্টগ্রাম একটি হাওরাঞ্চল। সাধারণত হাওর অঞ্চলের মাটির গুণাগুণের জন্য প্রায় সারাবছর সতেজ এবং রাসায়নিকমুক্ত ঘাস পাওয়া যায়। এ কারণে এখানকার গরু ও মহিষের দুধে প্রচুর পরিমাণে ননী থাকে, যা পনির তৈরির জন্য অত্যন্ত উপযোগী। পনির দেখতে সাদা, সুদৃশ্য ও সুস্বাদু হয়। এই পনিরে লবণের আধিক্যের কারণে হাতে ধরলে ভেঙ্গে যাওয়ার সম্ভাবনা কম থাকে। অষ্টগ্রামে কাঁচা দুধে তৈরি পনিরে মৃদু দুধের ঘ্রাণ পাওয়া যায়।

ট) ব্যবহারকাল ঃ

অষ্টগ্রামের ইতিহাস ও ঐতিহ্য-আবুল কাসেম-জুলাই ১৯৯২ বইয়ের ৫৪ নং পৃষ্ঠার ভাষ্যমতে ধারণা করা হয় প্রায় ৩০০-৩৫০ বৎসর আগে থেকে বর্তমান পর্যন্ত উৎকৃষ্ট মানের পনির উৎপাদন হচ্ছে।

ঠ) বাণিজ্যিক এলাকা ঃ

অষ্টগ্রামের পনির কিশোরগঞ্জ জেলার আশ-পাশের জেলাসমূহসহ দেশের বিভিন্ন বিভাগীয় শহর ও জেলাসমূহে নিয়মিত বিক্রি হয়। যেমন- ঢাকা, ময়মনসিংহ, সিলেট, চট্টগ্রাম বিভাগের জেলাসমূহে এবং যশোর অঞ্চলে অষ্টগ্রামের পনির বাণিজ্যিক ভাবে বিক্রি হচ্ছে। এছাড়া অষ্টগ্রামের পনির গুণগত মানের দিক থেকে সেরা হওয়ায় বিদেশে রপ্তানির বিপুল সম্ভাবনা রয়েছে।



ড) পরিদর্শন কর্তৃপক্ষ ঃ

জেলা প্রাণিসম্পদ অফিস, কিশোরগঞ্জ পরিদর্শন কর্তৃপক্ষ হিসেবে দায়িত্ব পালন করবেন। উক্ত কর্তৃপক্ষ ভৌগোলিক নির্দেশক পণ্যের গুণগতমান ও অন্যান্য প্রয়োজনীয় মান নির্ধারণী বৈশিষ্ট্য পর্যালোচনাপূর্বক ছাড়পত্র প্রদান করবেন।

ঢ) তথ্যসূত্র ঃ

১. অষ্টগ্রামের ইতিহাস-ঐতিহ্য-আবুল কাসেম, গতিধারা ; জুলাই ১৯৯২ (পৃষ্ঠা: ৫৪ ও ৫৫)

২. কিশোরগঞ্জের ইতিহাস ও ঐতিহ্য - মু.আ.লতিফ, চন্দ্রবতী ; মার্চ ২০১৩ খ্রি. (পৃষ্ঠা: ১২৩ ও ১৪৫)

৩. অষ্টগ্রামের পনির-সুমন মোলা-প্রথম আলো-২০ জানুয়ারি ২০২১
https://www.prothomalo.com/lifestyle/recipe/অষ্টগ্রামের-পনির

৪. হাওরের ঐতিহ্য অষ্টগ্রামের পনির - রাকিবুল হাসান রোকেল - নিউজবাংলা টোয়েন্টিফোর ডটকম-৮ অক্টোবর ২০২১
https://www.newsbangla24.com/lifestzle/160851/The-tradition-of-Haor-is-the-cheese-of-Ashtagram

৫. অষ্টগ্রামের বিখ্যাত পনিরই কি আসলে 'ঢাকাই পনির'? -মোঃ পনিচুজ্জামান সাচ্চু-বিজনেস স্ট্যান্ডার্ড-১৬ মার্চ ২০২২
https://www.tbsnews.net/bangla/ফিচার/news-details-86318

৬. https://www.google.com/url?q=https://www.banglatribune.com/amp/country/787513/%25E0%25A6%25B0%25E0%25A6%25BE%25E0%25A6%25B7%25E0%25A7%258D%25E0%25A6%259F%25E0%25A7%258D%25E0%25A6%25B0%25E0%25A6%25AA%25E0%25A6%25A4%25E0%25A6%25BF%25E0%25A6%25B0-%25E0%25A6%25AC%25E0%25A6%25BE%25E0%25A7%259C%25E0%25A6%25BF%25E0%25A6%25A4%25E0%25A7%2587-%25E0%25A6%25AA%25E0%25A7%258D%25E0%25A6%25B0%25E0%25A6%25A7%25E0%25A6%25BE%25E0%25A6%25A8%25E0%25A6%25AE%25E0%25A6%25A8%25E0%25A7%258D%25E0%25A6%25A4%25E0%25A7%258D%25E0%25A6%25B0%25E0%25A7%2580%25E0%25A6%25B0-%25E0%25A6%259C%25E0%25A6%25A8%25E0%25A7%258D%25E0%25A6%25AF-%25E0%25A6%25A5%25E0%25A6%25BE%25E0%25A6%2595%25E0%25A6%259B%25E0%25A7%2587&sa=U&ved=2ahUKEwj698mOkJmFAxUoia8BHc4pBCcQyM8BKAB6BAgGEAI&usg=AOvVaw1jM3bKcnMXmA44dqM

গভর্নমেন্ট প্রিন্টিং প্রেস-সিডিপি শাখা-খ-১১০/২৩-২৪/শিল্প-০৭-০৮-২০২৪-১৫০ 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: Md. Nazrul Islam, Deputy Director (Deputy Secretary)
Bangladesh Forms and Publication Office, Tejgaon, Dhaka.