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	

"মুন্সীগঞ্জের পাতক্ষীর"

GI Journal No. 54

Published on : 08 OCT 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) 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 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। আবেদনপত্রের 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 আবেদনপত্রের 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 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

(ঙ) 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 মহাপরিচালক 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-৬৪
আবেদনের তারিখ: ২৭-০২-২০২৪ খ্রি.

ভৌগোলিক নির্দেশক পণ্য "মুন্সীগঞ্জের পাতক্ষীর" 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 ঃ **"মুন্সীগঞ্জের পাতক্ষীর"**

শ্রেণিঃ ২৯ ও ৩০

ক) আবেদনকারীর নাম ঃ জেলা প্রশাসক, মুন্সীগঞ্জ।

খ) ঠিকানা ঃ জেলা প্রশাসকের কার্যালয়, মুন্সীগঞ্জ।

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 ধরনের দুগ্ধজাত মিষ্টান্ন।

ঙ) স্পেসিফিকেশন ঃ

১) পাতক্ষীর বাংলাদেশের বিক্রমপুর তথা মুন্সীগঞ্জ জেলার একটি জনপ্রিয় ও বিখ্যাত মিষ্টান্ন।

২) বাংলাদেশের বিক্রমপুরে পাতক্ষীরের উৎপত্তি প্রায় ২০০ বছর পূর্বে।

৩) এক কাঁচামাল হচ্ছে দুধ, সামান্য হলুদ গুড়া এবং চিনি।

৪) এটি দেখতে হালকা হলুদাভ বর্ণের, চ্যাপ্টা এবং গোল আকৃতির মিষ্টি।

৫) কলাপাতায় মুড়িয়ে পরিবেশন করা হয় বলে এর নামকরণ হয়েছে পাতাক্ষীর, যা বর্তমানে পাতক্ষীর নামেই পরিচিত।

৬) একটি পাতক্ষীর বানাতে প্রায় তিন থেকে সাড়ে তিন লিটার দুধের প্রয়োজন হয়।

৭) এক পাতায় প্রায় ৫০০ গ্রাম পরিমাণ পাতক্ষীর থাকে।

৮) দেশের বিভিন্ন জেলায় ক্ষীরসা তৈরি হলেও মুন্সীগঞ্জের পাতক্ষীরের স্বাদ অন্য কোথাও পাওয়া যায় না।

চ) ভৌগোলিক নির্দেশক পণ্যের বর্ণনা ঃ

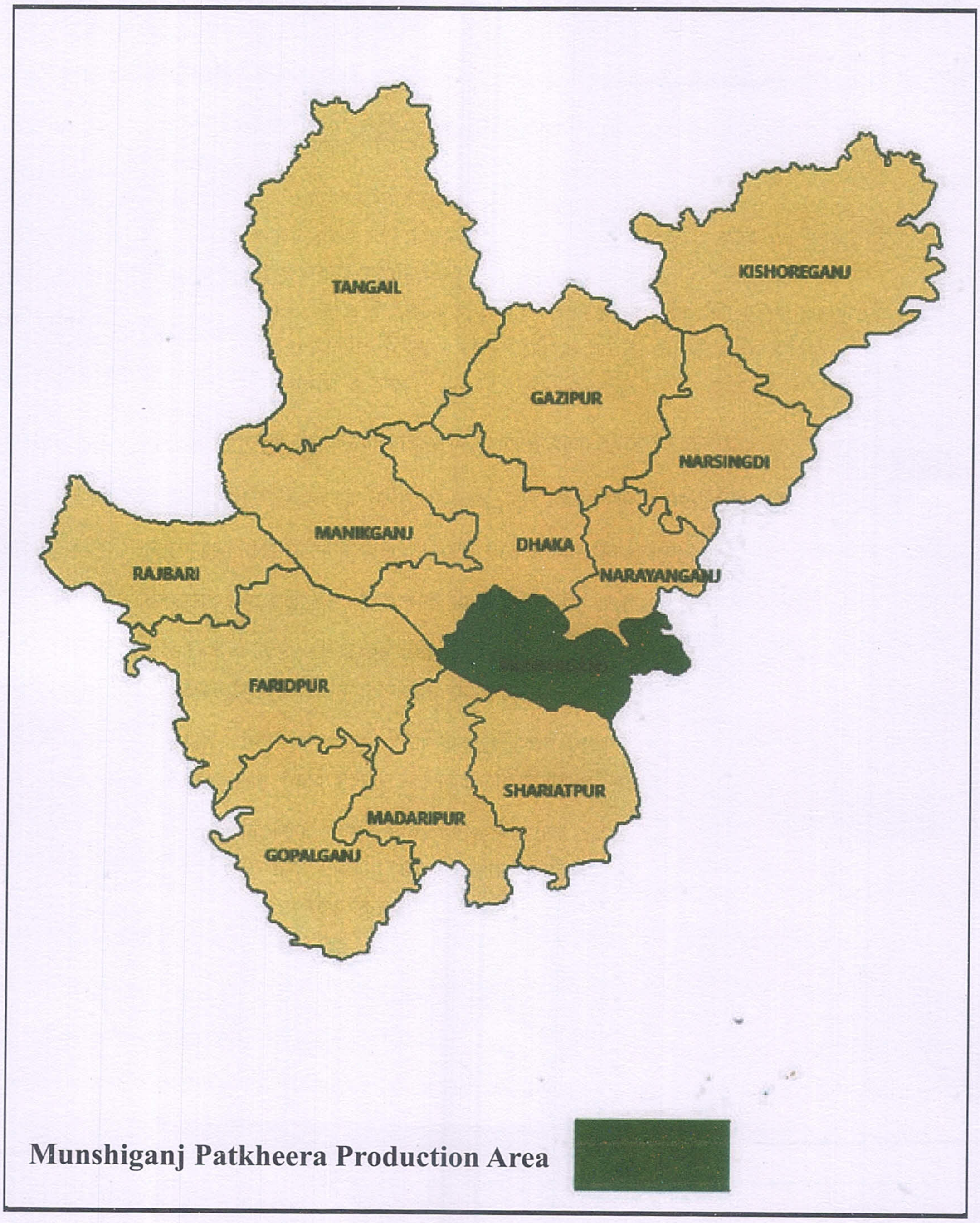
কয়েক যুগ ধরে মুন্সীগঞ্জের নামের সাথে জড়িত ও খাদ্য সংস্কৃতির সাথে মিশে যাওয়া এক মিষ্টান্ন "পাতক্ষীর"। শব্দটা পাতক্ষীর, তবে অনেকে পাতাক্ষীর বা পাতক্ষীরাও বলে থাকে। দুধের তৈরি এই মিষ্টি কলা পাতায় মোড়ানো থাকে, দেখতে হালকা হলুদাভ বর্ণের, চ্যাপ্টা এবং গোল আকৃতির। প্রতি পাতায় প্রায় ৫০০ গ্রাম পাতক্ষীর থাকে। প্রায় ৬ কেজি দুধ জ্বাল করে ১ কেজি পাতক্ষীর বানানো হয়। মুন্সীগঞ্জ ছাড়া অন্য কোন এলাকায় এই পাতক্ষীর তৈরি হয় না। যদিও অন্যান্য জেলায় ক্ষিরসা নামের এক ধরনের খাবার তৈরি হয় দুধ দিয়ে। তবে তার সাথে পাতক্ষীরের স্বাদের কোন মিল নেই। অন্য কোন এলাকা না, অন্য কোন জেলাতেও পাতক্ষীরের মত কোন মিষ্টি খাবার তৈরি হয় না। এই অঞ্চলে পাতক্ষীরের আলাদা বিশেষত্ব হচ্ছে এই খাবারটি পুরোপুরিই দুধে তৈরি। অন্যান্য উপকরণ যেমন হলুদ ও চিনির পরিমাণটা খুবই নগণ্য। এই এলাকায় প্রচুর গাভী পালন করা হয়, তাই প্রচুর পরিমানে দুধ পাওয়া যায়। কাঁচামাল হিসেবে সিরাজদিখানের স্থানীয় বাজার থেকেই তারা দুধ ক্রয় করে থাকেন। পাতক্ষীরের কাঁচামাল দুধ এবং পাতক্ষীর এই এলাকা থেকেই সংগৃহীত হয়। প্রতিদিন পাতক্ষীর এবং অন্যান্য মিষ্টির জন্য এই বাজারে প্রায় ২০০ মন দুধ বিক্রি হয়।

সময় ভেদে পাতক্ষীরের চাহিদা এবং বিক্রি-হ্রাস বৃদ্ধি হয়। দুধের তৈরি খাবার হওয়ায় গরমের তুলনায় শীতে বেশি বিক্রি হয়। সবচেয়ে বেশি পাতক্ষীর বিক্রি হয় শীতকালে, কারণ পাতক্ষীর দিয়ে তখন পাটিশাপটা, মুখশোলা, ক্ষীরপুলির মত নানা রকম পিঠা বানানোর ধুম পরে যায়। পাতক্ষীর মুন্সীগঞ্জের ঐতিহ্য সংস্কৃতির অংশ হয়ে আছে যুগ যুগ ধরে। এই অঞ্চলের নানা উৎসব-আয়োজনে মুন্সীগঞ্জের ঐতিহ্যবাহী পাতক্ষীরের পরিবেশনা থাকবেই। এটি না হলে যেন আয়োজন অসম্পূর্ণ থেকে যায়। তাই এই এলাকার মেহমানদারি বা বড় বড় আয়োজনে পাতক্ষীর অবশ্যই থাকা চাই। বাঙালি ঐতিহ্যের পাটিসাপটা পিঠা তৈরিতেও প্রয়োজন হয় পাতক্ষীরের। এমনকি এই এলাকায় নতুন জামাইয়ের সামনে পিঠাপুলির সঙ্গে পাতক্ষীর ব্যবহার না করার কথা চিন্তাও করা যায় না। এই অঞ্চলের গ্রামে গ্রামে চিড়া-মুড়ির সঙ্গেও পাতক্ষীর খাওয়ার পুরোনো রীতি প্রচলিত রয়েছে। অনেকেই মেহমান আপ্যায়নে সেমাই, পায়েসের সঙ্গে পাতক্ষীর পরিবেশন করে।

পাতক্ষীর সাধারণত সিরাজদিখান বাজারেই বিক্রি হয়। তবে জেলার বাইরে এবং দেশের বাইরেও অনেক বিক্রি হয়। তবে সেটা ক্রেতারা ফ্রিজিং পদ্ধতিতে সংরক্ষণ করে, খুচরা কিনে নিয়ে পৌঁছান। এখানে বিক্রেতাদের কোন হাত নেই। ফ্রান্স, ইতালি, ভারতে প্রতি বছর অনেক ক্রেতারাই কিনে নিয়ে যান বলে জানা যায়। এতে বোঝা যায়, প্রবাসী বাংলাদেশীদের মাধ্যমে দেশের বাইরে পাতক্ষীরের আরও চাহিদা বৃদ্ধি করা সম্ভব। এমনকি বঙ্গভবনেও তাদের পাতক্ষীর যায় বলে দোকানগুলো দাবি করেন। মুন্সীগঞ্জের সিরাজদিখানের ঐতিহ্যবাহী পাতক্ষীরের স্বাদ যারা একবার নিয়েছেন সেই স্বাদ আবারও নিতে তাদের এখানে ফিরতেই হবে। পুরোপুরি দুধের তৈরি খাবার হওয়ায় এটি সাধারণ তাপমাত্রায় দেড় দিনের মত ভালো থাকে এবং ফ্রিজিং পদ্ধতিতে রাখলে সর্বোচ্চ ৩-৪ দিনের মত ভালো থাকে।

ছ) উৎপাদকের ভৌগোলিক এলাকা এবং মানচিত্র ঃ

মুন্সীগঞ্জের সিরাজদিখান উপজেলার স্থানীয় বাজারে এই পাতক্ষীর তৈরি এবং বিক্রি হয়। মুন্সীগঞ্জের অন্য কোন উপজেলা কিংবা বাংলাদেশের আর কোন জেলায় এই পাতক্ষীর পাওয়া যায় না। পাইকারী ভাবে কোন ব্যবসায়ীর নিকট এই পাতক্ষীর বিক্রি করা হয় না। তবে অল্প কিছু ই-কমার্স উদ্যোক্তারা এখান থেকে পাতক্ষীর নিয়ে অনলাইনে বিক্রি করেন। সিরাজদিখান বাজারে পাতক্ষীরের দোকান সংখ্যা মোট ১৭ টি। রাজলক্ষ্মী মিষ্টান্ন ভান্ডার ছাড়াও মা ক্ষীর ভান্ডার, জগন্নাথ মিষ্টান্ন ভাণ্ডার, সমীর ঘোষ মিষ্টান্ন ভাণ্ডার নামে দোকানগুলো উল্লেখযোগ্য। পাতক্ষীর সব দোকানেই গরমকালের তুলনামূলক কম বিক্রি হয়, দৈনিক গড়ে ৪০-৫০ পাতা। শীতকালে বেশি বিক্রি হয়, প্রতি দোকানে দৈনিক গড়ে ২০০-২৫০ পাতা। গরম কালে দৈনিক গড়ে প্রায় ৩-৪ হাজার টাকার পাতক্ষীর বিক্রি হয় এবং শীতকালে ১২-২০ হাজার টাকার মত বিক্রি হয়। সাধারণত ছয় লিটার দুধ থেকে তৈরি এক কেজি সুস্বাদু পাতক্ষীর ৪০০-৭০০ টাকায় পাওয়া যায়। দুধের দাম হ্রাস-বৃদ্ধির সাথে পাতক্ষীরের দাম উঠানামা করে।



চিত্র : মুন্সীগঞ্জের পাতক্ষীরের উৎপাদন এলাকার মানচিত্র।

জ) ভৌগোলিক নির্দেশক পণ্যের উৎসের প্রমাণ (ঐতিহাসিক দলিল) ঃ

মুন্সীগঞ্জের সিরাজদিখান উপজেলার সন্তোষপাড়া গ্রামের বেশ কিছু পরিবার বংশ পরম্পরায় এখনো পাতক্ষীর তৈরির কাজে জড়িত। লিপিবদ্ধ ইতিহাস তেমন ভাবে না থাকলেও মুঘল আমলে ঢাকাবাসীর খাদ্য তালিকায় পাতক্ষীরের নাম পাওয়া যায়। এছাড়াও লোকমুখে জানা যায়, প্রায় ২০০ বছরের পুরোনো এই পাতক্ষীরের উৎপত্তি এই অঞ্চলের পুলিনবিহারী দেবের হাত ধরে। তিনিই সর্বপ্রথম তার স্ত্রীকে নিয়ে বাড়িতে পাতক্ষীর তৈরি করে জেলার বিভিন্ন স্থানে বিক্রি করতে শুরু করেছিলেন। তাদের থেকে দেখে শিখে ওই একই সময়ে ইন্দ্রমোহন ঘোষ এবং লক্ষ্মী রানী ঘোষও তৈরি করতে শুরু করেন পাতক্ষীর। এখন তাদের বংশধররাই বানাচ্ছেন এই ক্ষীর। তাদের উত্তরসূরি কার্তিক চন্দ্র ঘোষ, ভারতী ঘোষ, সুনীল চন্দ্র ঘোষ, রমেশ ঘোষ, বিনয় ঘোষ, মধুসূদন ঘোষ, সমীর ঘোষ ও ধনা ঘোষ এই পেশায় রয়েছেন। কিন্তু এই পাতক্ষীর পারিবারিক ঐতিহ্য ও ব্যবসা হলেও জানা যায়, পরিবারের মেয়েদের এই মিষ্টি বানানোর রীতি শেখানো হয় না। এই পদ্ধতি রপ্ত করে তাদের পরিবারের পুত্রবধূরা। কারণ হিসেবে জানা যায় মেয়েরা বিয়ের পর অন্যত্র চলে যায়, যাতে তাদের এই মিষ্টি বানানোর পদ্ধতি বিয়ের পর হস্তান্তর না হয়।

তবে বর্তমানে দোকানের কারিগররাই পাতক্ষীর তৈরি করেন। রাজলক্ষ্মী মিষ্টান্ন ভান্ডারের সুনীল ঘোষের থেকে জানা যায়, এটি এখানের সবচেয়ে পুরনো দোকান। প্রায় ১০০ বছর ধরে তারা পাতক্ষীর বিক্রি করে আসছেন। তাদের ভাষ্যমতে, তাদের পূর্বপুরুষদের থেকেই পাতক্ষীর বানানো এবং বিক্রির কাজ চলে আসছে। একটা সময় প্রচুর গাভী পালন করা হত এই অঞ্চলে। তাই প্রচুর পরিমাণ দুধ পাওয়া যেত এবং এই দুধকেই ঘন করে জ্বাল করতে করতে পাতক্ষীর বানানোর উৎপত্তি। প্রথমে বাড়ির মহিলারা বানাতো, এখন দোকানের কর্মচারীরাই বানান। তাদের এই দোকানের কর্মী সংখ্যা এখন ৫ জন। গরমে প্রতিদিন গড়ে ৪০-৫০ পাতা পাতক্ষীর বিক্রি করেন এবং শীতে প্রতিদিন গড়ে ২০০-২৫০ পাতা পাতক্ষীর বিক্রি করেন। রাজলক্ষ্মী মিষ্টান্ন ভাণ্ডারের মালিক খোকন চন্দ্র ঘোষের থেকে আরও জানা যায়, তাঁর ভাই প্রয়াত সুনীল চন্দ্র ঘোষ এটি চালু করেছিলেন। তিনি ছিলেন পাতক্ষীর তৈরির মশহুর কারিগর। লোকে বলে, তাঁর হাতে জাদু ছিল। তাঁর তৈরি পাতক্ষীর যারা খেয়েছে, তারা ভুলতে পারে না। খোকন বললেন, 'ব্রিটিশ আমল থেকে বংশ পরম্পরায় আমরা এ পাতক্ষীর তৈরি করি। ঠিক কবে থেকে এখানে পাতক্ষীর তৈরি শুরু হয় তার ইতিহাস আমাদের জানা নেই। তবে এটি জমিদার আর বাবুদের এলাকা। তাঁদের চাহিদা মেটাতে গিয়েই পাতক্ষীরের প্রচলন ঘটে থাকবে। এটি খাওয়ার শেষে দইয়ের মতো যেমন খাওয়া যায় আবার পিঠা তৈরির উপকরণ হিসেবেও ব্যবহৃত হয়, বিশেষ করে পাটিসাপটা পিঠার পুর হিসেবে এটি দারুণ জনপ্রিয়। এক সময় জমিদারদের ব্যবসা ছিল কলকাতার সঙ্গে। তাঁরা সেখানে রওনা দেওয়ার আগে পাতক্ষীর কারিগরদের ব্যস্ততা বেড়ে যেত। কারণ ওখানকার মহাজন ও আত্মীয়-স্বজনরা পাতক্ষীরের আশায় বসে থাকত। তাই বেশ কিছুদিন আগেই ফরমায়েশ দেওয়া হতো। আর কারিগররাও ব্যস্ত সময় কাটাতেন। আমার পূর্ব পুরুষরা খুব যত্ন করেই পাতক্ষীর তৈরি করতেন। তাঁরা যত না ব্যবসার কথা ভাবতেন, তার চেয়েও বেশি চাইতেন সুনাম ধরে রাখতে।'

১৯৬৮ সালে প্রকাশিত সৈয়দ মুর্তজা আলীর লেখা "আমাদের কালের কথা" নামক আত্মজীবনীমূলক বই এর ১১১ নম্বর পৃষ্ঠায় পাতক্ষীরের কথা পাওয়া যায়। এছাড়াও "ও কলকাতা শারদীয়া ১৪২৯" বইয়ে মুন্সীগঞ্জের বিখ্যাত পাতক্ষীর সম্পর্কে উল্লেখ করা হয়েছে। ভাই গিরিশচন্দ্র সেন এর "আত্মজীবন" বইতেও পাতক্ষীরের স্মৃতিচারণ করা হয়েছে।

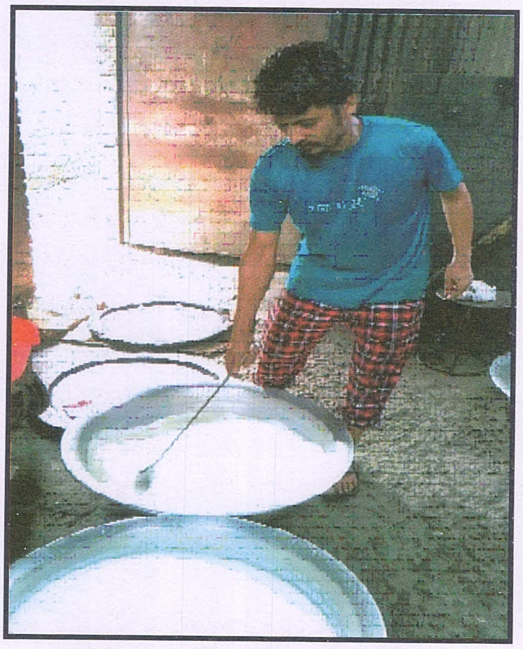
ঝ) ভৌগোলিক নির্দেশক পণ্যের উৎপাদন পদ্ধতি ঃ

উপকরণঃ দুধ, চিনি, হলুদ গুঁড়া, কলাপাতা।

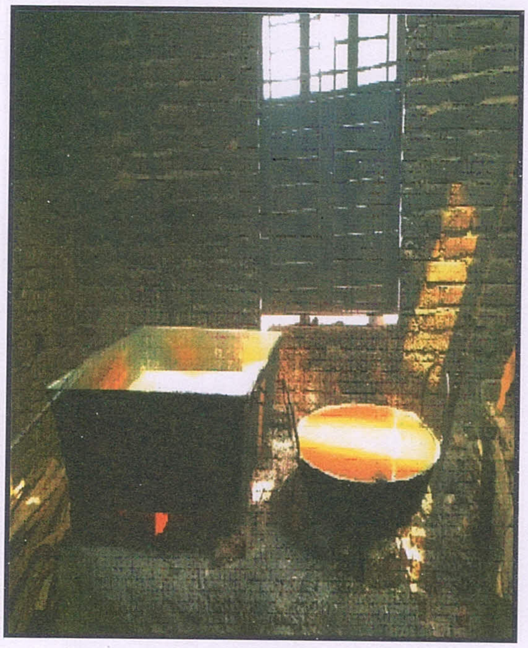
প্রস্তুতপ্রণালী ঃ

সাধারণত ক্ষীর প্রস্তুত করতে অনেক পরিমাণ দুধকে জ্বাল দিয়ে পরিমাণে কমিয়ে ঘন করা হয়। পাতক্ষীর বানাতেও প্রচুর পরিমাণ দুধ পাতিলে ঢেলে দীর্ঘসময় ধরে জ্বাল দিতে দিতে কাঠের চামচ দিয়ে নাড়তে হয়, যাতে পাতিলের তলায় দুধ লেগে না যায়। এরপর দুধ ঘন হয়ে এলে সামান্য হলুদ ও পরিমিত পরিমাণ চিনি মিশিয়ে চুলা থেকে নামানো হয়। পরিমানের অনুপাত যদি ধরা হয় তাহলে ৩০ লিটার দুধে ৭৫০ গ্রাম চিনি ও দুই চা চামচ হলুদ বাটা মিশিয়ে প্রায় তিন থেকে চার ঘণ্টা জ্বাল দেওয়া ও নাড়াচাড়া করতে করতে পাঁচ কেজি ক্ষীরসা তৈরির মাধ্যমে প্রস্তুত হয় এই সুস্বাদু মিষ্টান্ন। ডায়াবেটিক রোগীদের জন্য চিনি ছাড়া পাতক্ষীরও তৈরি করা হয়। এরপর এই ক্ষীরকে মাটির পাতিলে রেখে প্রায় এক ঘণ্টা পর ঠাণ্ডা হলে কলার পাতায় মুড়িয়ে পাতক্ষীর প্রস্তুত এবং বিক্রি করা হয়।

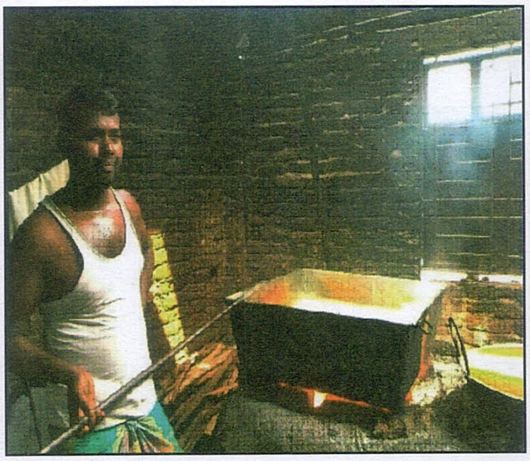
ভৌগোলিক নির্দেশকের ছবি :



ছবি ১ : পাতক্ষীর তৈরির জন্য সংগৃহীত দুধ



ছবি ২ : পাতক্ষীর তৈরির জন্য দুধ জ্বাল করা হচ্ছে।



ছবি ৩ : পাতক্ষীর তৈরির জন্য দুধ জ্বাল করে ঘন করা হচ্ছে

ছবি ৪ : মুন্সীগঞ্জের পাতক্ষীর কলাপাতায় পরিবেশন করা হয়েছে

ঞ) অনন্য বৈশিষ্ট্য ঃ

পাতক্ষীরের কারিগরদের মতে, এই মিষ্টি বানানোর বিশেষ পদ্ধতি আছে। হাতের যশ ও সঠিক কৌশল না জানা থাকলে ভালো পাতক্ষীর তৈরি করা যায় না। তাই মুন্সীগঞ্জের পাতক্ষীরের বিশেষ স্বাদের পেছনে এই অঞ্চলের কারিগরদের দক্ষতা জড়িত বলা যায়। পাতক্ষীরের সব উপকরণ এই অঞ্চল থেকেই সংগ্রহ করা হয়। বিশেষ করে স্থানীয় গরুর দুধ মুন্সীগঞ্জের পাতক্ষীরের ভৌগোলিক বিশেষত্বের অন্যতম কারণ। সুস্বাদু পাতক্ষীরের স্বাদ আরও একটি কারণে আলাদা হয়, তা হলো মাটির চুলা।

ট) ব্যবহারকাল ঃ

মুঘল আমল থেকে প্রায় ২০০ বছর ধরে পাতক্ষীর তৈরি এবং ব্যবহৃত হয়ে আসছে বলে জানা যায়।

ঠ) বাণিজ্যিক এলাকা ঃ

পাতক্ষীরের প্রধান বাণিজ্যিক এলাকা মুন্সীগঞ্জ। তবে ঢাকার নিকটবর্তী জেলা হওয়ার কারণে বহুকাল আগে থেকেই রাজধানীতে সরবরাহ করা হয় পাতক্ষীর। তবে আধুনিককালে এর বিস্তৃতি বেড়েছে। এর পেছনে যোগাযোগ ব্যবস্থার উল্লেখযোগ্য অবদান রয়েছে। তাই প্রতিদিনই রাজধানীতে যায় পাতক্ষীর। তবে ইন্টারনেটের সুফলের কারণে পার্শ্ববর্তী জেলা যেমন: নারায়ণগঞ্জ ও গাজীপুরের মতো জেলাগুলোতে নিয়মিতই যায় পাতক্ষীর। এ ছাড়াও ব্যবসায়ী ও পর্যটকদের মাধ্যমে দেশের নানা প্রান্তে পৌঁছে যায় মুন্সীগঞ্জের পাতক্ষীর।

ড) পরিদর্শন কর্তৃপক্ষ ঃ

বাংলাদেশ স্ট্যান্ডার্ডস এন্ড টেস্টিং ইনস্টিটিউট (বিএসটিআই) অথবা জাতীয় ভোক্তা অধিকার সংরক্ষণ অধিদপ্তর পরিদর্শন কর্তৃপক্ষ হিসেবে দায়িত্ব পালন করবে।

ঢ) উৎপাদনকারীর তথ্য ঃ

রাজলক্ষ্মী মিষ্টান্ন ভান্ডার সিরাজদিখান বাজার, মুন্সীগঞ্জ ০১৭১৬৯১১৮৪৬।	হাজী আদর্শ মিষ্টান্ন ভান্ডার সিরাজদিখান বাজার, মুন্সীগঞ্জ ০১৭৩৪২৯১২৯৮।
জগন্নাথ মিষ্টান্ন ভান্ডার সিরাজদিখান বাজার, মুন্সীগঞ্জ ০১৭৪৬৭১১০৬০।	মহাগুরু মিষ্টান্ন ভান্ডার সিরাজদিখান বাজার, মুন্সীগঞ্জ ০১৯৪৩৪৩৮২৪৩।
মা মিষ্টান্ন ভান্ডার সিরাজদিখান বাজার, মুন্সীগঞ্জ ০১৩২২০৬৬০৬২।	মহাদেব মিষ্টান্ন ভান্ডার সিরাজদিখান বাজার, মুন্সীগঞ্জ ০১৭৭১২৩০৮৩৩।
মহাপ্রভু মিষ্টান্ন ভান্ডার সিরাজদিখান বাজার, মুন্সীগঞ্জ ০১৭৩১৭৪৪৭৫৮।	

গ) তথ্যসূত্রঃ

১. আমাদের কালের কথা। সৈয়দ মুর্তজা আলী। প্রকাশকাল ঃ ১৯৬৮। পৃষ্ঠা নম্বর ১১১।

২. আত্মজীবন। ভাই গিরিশচন্দ্র সেন। পৃষ্ঠা নম্বর ৩৩।

৩. ও কলকাতা শারদীয়া ১৪২৯। পৃষ্ঠা নম্বর ৩৬০।

৪. Sangbad, P. (n.d.). সিরাজদিখানের ঐতিহ্যবাহী পাতক্ষীর. Protidiner Sangbad. https://www.protidinersangbad.com/todays-newspaper/5-mishali/৩১৩৪২৭

৫. প্রতিবেদক. (n.d.). মুন্সীগঞ্জের পাতক্ষীরশা এখনো সমান জনপ্রিয়. Prothomalo. https://www.prothomalo.com/bangladesh/মুন্সীগঞ্জের-পাতক্ষীরশা-এখনো-সমান-জনপ্রিয়

৬. **পাতক্ষীর-উইকিপিডিয়া.** (n.d.). **পাতক্ষীর-উইকিপিডিয়া.** https://bn.wikipedia.org/রিশর/পাতক্ষীর

৭. Kantho, K. (n.d.). মুন্সীগঞ্জের পাতক্ষীর. মুন্সীগঞ্জের পাতক্ষীর. https://www.kalerkantho.com/print-edition/oboshore/২০১৯/০৪/১৩/৭৫৭৯৮৮

৮. ২০০ বছর ধরে সিরাজদিখানের সন্তেষপাড়ায় তৈরী হচ্ছে কলার পাতে বিছানো পাতক্ষীর-মুন্সীগঞ্জের ঐতিহ্য. (২০২১, January 20). YouTube. https://www.youtube.com/watch?v=ZPX7u2 JA5dM

৯. সিরাজদিখান বাজারের রাজলক্ষ্মীর স্পেশাল পাতক্ষীর । Info Hunter. (2021, September 15). You Tube. https://www.youtube.com/watch?v=hw31i3nmTik

১০. Saha, K. (2022, September ৭). আধুনিকতাকে দূরে সরিয়ে কলাপাতাতেই মেলে মুন্সীগঞ্জ. Daily News Reel. https://dailynewsreel.in/patkheer-of-munshiganj-feature/

১১. বিক্রমপুরের ঐতিহ্যবাহী পাতক্ষীর এখন ইউরোপে. (n.d.). আমার বিক্রমপুর. https://amarbikrampur.com/বিক্রমপুরের-ঐতিহ্যবাহী-প/

১২. মুন্সীগঞ্জের সিরাজদিখানে তৈরি হচ্ছে বিশ্ববিখ্যাত পাতক্ষীর-Munshigonjer Kagoj. (2021, September 1). Munshigonjer Kagoj. https://www.munshigonjerkagoj.com/মুন্সীগঞ্জের-সিরাজদিখা-৪/

১৩. মিষ্টি পরিবারের প্রবীণ সদস্য-জিয়ো বাংলা. (২০২২, January ৮). JiyoBangla. https://www.jiyobangla.com/bn/news/sweet-history-of-bengal-munshigunjs-patkheer

১৪. T., রতন, মুন্সীগঞ্জ, টাইমটাচনিউজ. (n.d.). মুন্সীগঞ্জের পাতক্ষীর যেন-'দিল্লিকা লাড্ডু'! মুন্সীগঞ্জের পাতক্ষীর যেন-'দিল্লিকা লাড্ডু'! http://www.timetouchnews.com/news/news-details/৩৫১১২

১৫. মুন্সীগঞ্জের প্রায় দুইশত বছরের ঐতিহ্যবাহী মিষ্টান্ন পাতক্ষীর-Narayanganj Bulletin. (২০২১, February ১৯) Narayanganj Bulletin. https://www.narayanganjbulletin.com/মুন্সীগঞ্জের-প্রায়-দুইশত/

১৬. Patkheer: Deciphering lost recipes of Bengal. (2022, October 11). Get Bengal. https://www.getbengal.com/details/patkheer-deciphering-lost-recipes-of-bengal

১৭. মুন্সিগঞ্জের খবর M. (n.d.). সিরাজদিখানের পাতক্ষীরের বয়স দেড়শ বছর ছাড়িয়ে. . . MunshiganjerKhobor. https://www.munshiganjerkhobor.com/সিরাজদিখানের পাতক্ষীরের বয়স দেড়শ বছর ছাড়িয়ে/৩৯০

১৮. কলার পাতে বিছানো ক্ষীর যাচ্ছে বিদেশে. (২০১৬, October ১৬). মুন্সীগঞ্জের খবর. . . https://munshiganj24.com/২০১৬/১০/১৬/কলার-পাতের-বিছানো-ক্ষীর-যা/

১৯. Patkheer business on high fly. (n.d.). Patkheer Business on High Fly - the Business Post. https://businesspostbd.com/nation/2021-11-09/patkheer-business-on-high -fly-35395

২০. মুন্সীগঞ্জের পাতক্ষীর. (২০১০, May ১৫). মুন্সীগঞ্জের খবর. http://munshigonj24.com/২০১০/০৫/১৫/মুন্সী গঞ্জের পাতক্ষীর/

২১. মুন্সীগঞ্জের বিখ্যাত খাবার পাতক্ষীর. (২০২১, June ১). Techzoom.TV. https://techzoom.tv/others/de tails/৪৬৬৯৭/মুন্সীগঞ্জের বিখ্যাত খাবার/

২২. কলাপাতায় সুস্বাদু ক্ষীর. (n.d.). SAMAKAL. https://samakal.com/whole-country/article/২৩০৩১৬২৯০১/

২৩. বিক্রমপুরের ঐতিহ্যবাহী মোখরচক "পাতক্ষীর". (২০২২, October ৭). Local Guides Connecঃ - বিক্রমপুরের ঐতিহ্যবাহী মোখরচক "পাতক্ষীর"- Local Guides Connect. https://www.localguidesconnect.com/t5/General-Discussion/বিক্রমপুরের ঐতিহ্যবাহী মোখরচক "পাতক্ষীর"-Local Guides Connect. https://www.localguidesconnect.com/t5/General-Discussion/বিক্রমপুরের ঐতিহ্যবাহী মোখরচক "পাতক্ষীর" -quot/td-p/3507062

২৪. ২০০ বছরের ঐতিহ্য সিরাজদিখানের পাতক্ষীর || ২০০ years of tradition - Patkhir | Delicacy of Bangladesh. (২০২১, November ২). YouTube. https://www.youtube.com/watch?v=nmiGzos5ShU

২৫. শত বছরের ঐতিহ্যবাহী খাবার সিরাজদিখানের পাতক্ষীর Traditional Food of Sirajdikhan | Mirazfrom BD. (২০২১, January ১৩). YouTube. https://www.youtube.com/watch?v=ejb8yQvuinw

গভর্নমেন্ট প্রিন্টিং প্রেস-সিডিপি-ক-২২৯/২০২৪-২০২৫/(শিল্প)-২৩-০৯-২০২৪-১৫০ বই।

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.