

Department of Patents, Industrial Designs and Trademarks

Ministry of Industries



THE GEOGRAPHICAL INDICATION (GI) JOURNAL

পেটেন্ট, শিল্প-নকশা ও ট্রেডমার্কস অধিদপ্তর	
ডকেট নং-	আই-
(ক)	পরিচালক (প্রঃ ও অর্থ)
(খ)	পরিচালক (প্রঃ ও ডিঃ)
(গ)	পরিচালক (ট্রেডমার্কস)
(ঘ)	পরিচালক (ভারিউটিও)
(ঙ)	পরিচালক (জি আই)
(চ)	সিস্টেম এনালিস্ট
(ছ)	উপপরিচালক (প্রঃ ও অর্থ)
মহাপরিচালক	

“মেহেরপুরের সাবিত্রী মিষ্টি”

GI Journal No. 62

Published on: 24 JUL 2025

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 ফি সহ 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 অপরিপূর্ণ 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, 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 তাহার 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, ভূখন্ড বা, ক্ষেত্রমত, এলাকায় উৎপাদিত হইবার ফলে পণ্যটিতে নিহিত সুনাম, গুণাগুণ ও অনন্য বৈশিষ্ট্য ;

(ই) উক্ত অঞ্চল, ভূখন্ড 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, ভূখন্ড 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 প্রত্যাখিত 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 পার্থক্য-জ্ঞাপক 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

ফোনঃ ৮৮-০২-৯৫৬০৬৯৬

ফ্যাক্সঃ ৮৮-০২-৯৫৫৬৫৫৬

ই-মেইলঃ dg@dpdt.gov.bd

Web: www.dpdt.gov.bd

ভৌগোলিক নির্দেশক আবেদন নং-৭২
আবেদনের তারিখ : ২৮-০৩-২০২৪ খ্রি.

ভৌগোলিক নির্দেশক পণ্য “মেহেরপুরের সাবিত্রী মিষ্টি” 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 নামঃ “মেহেরপুরের সাবিত্রী মিষ্টি”।

শ্রেণিঃ ২৯ ও ৩০

ক) আবেদনকারীর নাম : জেলা প্রশাসক, মেহেরপুর

খ) ঠিকানাঃ জেলা প্রশাসকের কার্যালয়, মেহেরপুর

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 : মেহেরপুরের সাবিত্রী মিষ্টি; এক প্রকার ছানা জাতীয় মিষ্টি।

ঙ) স্পেসিফিকেশন :

সাবিত্রী মিষ্টি একটি আয়াতাকার আকৃতির ছানা জাতীয় মিষ্টি। এই মিষ্টির আকৃতি খুব একটা বড় না হলেও এর দৈর্ঘ্য ০২ ইঞ্চি, প্রস্থ ০১ ইঞ্চি এবং উচ্চতা ১ সে.মি. (প্রায়)। প্রতিটি মিষ্টির আনুমানিক ওজন প্রায় ৪০ (চল্লিশ) গ্রাম হয়ে থাকে। প্রতি কেজিতে প্রায় ২৫ টি মিষ্টি থাকে। এই মিষ্টির অনন্য বৈশিষ্ট্য হল- এটি দেশি গরুর খাঁটি দুধের চাঁছির সাথে চিনি মিশিয়ে সুদক্ষ কারিগর দ্বারা অত্যন্ত সুনিপুণ কৌশলে তৈরি করা হয়, যা এই মিষ্টিকে অন্যান্য সকল মিষ্টি থেকে পৃথক করেছে। সম্পূর্ণরূপে প্রস্তুত হলে এর রং বাদামী হয়ে যায়। খাঁটি বা নির্ভেজাল অর্থে সতী-সাবিত্রী শব্দটি ব্যবহার করা হয়। এই মিষ্টি প্রস্তুতকরণে কোন রকম রাসায়নিক দ্রব্যাদি, ভেজাল বা কৃত্রিম রং ব্যবহার করা হয়না। ফলে এ মিষ্টির নামকরণ করা হয় ‘সাবিত্রী’ মিষ্টি। প্রতি কেজি সাবিত্রী মিষ্টির বর্তমান বাজার মূল্য ৫৫০ থেকে ৬০০ টাকা। এই মিষ্টির একটি অন্যতম বৈশিষ্ট্য হল এর গায়ে বিশেষ উপায়ে বিনুক আকৃতির ছাঁচে বসিয়ে ‘সাবিত্রী’ শব্দটি সুস্পষ্টভাবে লেখার মাধ্যমে এই মিষ্টি তার পূর্ণাঙ্গ আকার লাভ করে।

চ) ভৌগোলিক নির্দেশক পণ্যের বর্ণনা :

খাঁটি বা নির্ভেজাল অর্থে এ মিষ্টির নামকরণ করা হয় সাবিত্রী। সাবিত্রী প্রধানত দুধ, চিনি এবং গরুর খাঁটি দুধ থেকে তৈরি ছানার মিশ্রনে ও কোন প্রকার কেমিক্যাল, রং বা সুগন্ধিমুক্ত এক প্রকার সুস্বাদু মিষ্টি। চমচমের মত লম্বা তবে চ্যাপ্টা আকৃতির এই মিষ্টি অন্যান্য মিষ্টি হতে দেখতে ভিন্ন। এই মিষ্টির খ্যাতি বাংলাদেশের গন্ডি পেরিয়ে পৃথিবীর বহু দেশে ছড়িয়ে পড়েছে। এই মিষ্টির অনন্য স্বাদ একে স্বতন্ত্র মাত্রা ও দেশব্যাপী পরিচিতি এনে দিয়েছে।

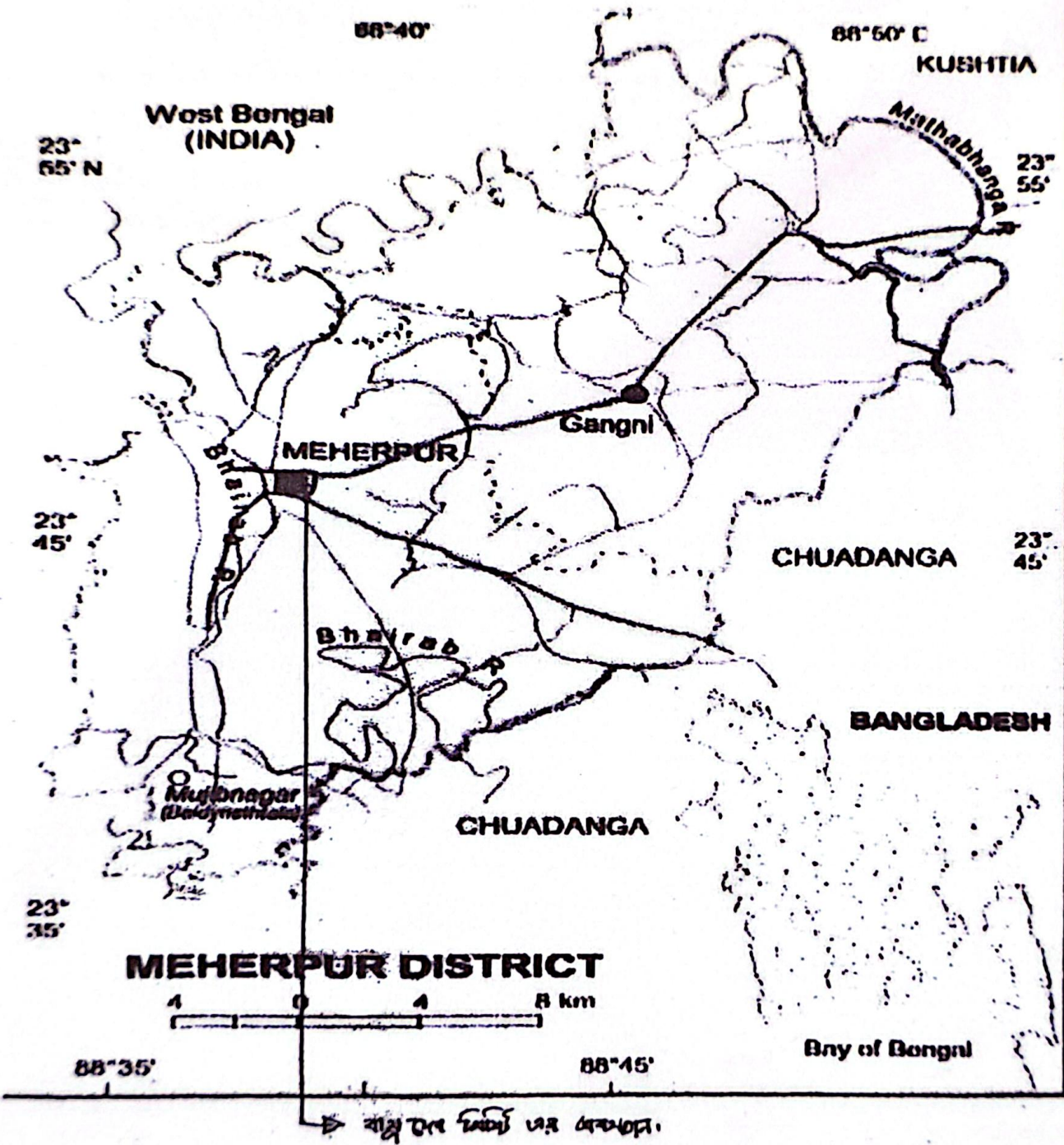
ছ) উৎপাদকের ভৌগোলিক এলাকা এবং মানচিত্র :

ঐতিহ্যবাহী সাবিত্রী মিষ্টি ব্রিটিশ শাসনামলের সময় ১৮৬১ সালের দিকে প্রথম প্রস্তুত করা হয়। তৎকালীন নদীয়া জেলার অন্তর্গত বর্তমান মেহেরপুর জেলার বাসিন্দারা এই মিষ্টি তৈরি শুরু করেন। সেই সময়ে স্থানীয় জমিদার ও ব্রিটিশদের নিকট এই মিষ্টি ব্যাপক পরিচিতি লাভ করে। অবিভক্ত ভারতের নদীয়া জেলার মধ্যে ইস্ট ইন্ডিয়া কোম্পানির বাণিজ্যিক রাজধানীর মধ্যে মেহেরপুরও ছিল। বর্তমানে মেহেরপুর জেলার প্রতিটি মিষ্টির দোকানে সাবিত্রী মিষ্টি পাওয়া যায় এবং এই মিষ্টির সুখ্যাতি মেহেরপুর জেলার গন্ডি পেরিয়ে সমগ্র বাংলাদেশে ছড়িয়ে পড়েছে।



চিত্র-১: সাবিত্রি মিস্ত্রি উৎপাদনের স্থান চিহ্নিত মানচিত্র

মানচিত্রে মেহেরপুর জেলা



চিত্র-২: মানচিত্রে মেহেরপুর জেলা

জ) সাবিত্রী উৎপাদনের পদ্ধতি :

দুধের ছানা এবং চিনি এই মিষ্টি তৈরীর প্রধান উপকরণ । কৃষকের বাড়িতে পালন করা দেশি গরুর দুধ কেনা হয় এই মিষ্টি প্রস্তুত করার জন্য । গরুর খাঁটি দুধ ভারী কাঠ দিয়ে দীর্ঘ সময় আগুনে বার বার জ্বাল দিয়ে রেখে দেওয়া হয় । দুধের ঘনত্ব বাড়িয়ে তার মধ্যে চিনি মিশিয়ে এই মিষ্টি প্রস্তুত করা হয় । অতি দীর্ঘ সময় জ্বাল দিয়ে এই মিষ্টি প্রস্তুত করা হয় বলে সাধারণত ০১ (এক) কেজি দুধ থেকে ৬-৮ টি সাবিত্রী মিষ্টি তৈরি করা যায় । আগুনে জ্বাল দেওয়া দুধের সাথে কাঁচা ছানা মেশানোর পর এই মিষ্টি তার পূর্ণতা পায় । এই মিষ্টি সম্পূর্ণরূপে প্রস্তুত হলে এর রং বাদামী হয়ে যায় । এরপর চুলা থেকে নামিয়ে নির্দিষ্ট তাপমাত্রাতে আসার পর বিনুক আকৃতির ছাঁচে ফেলে এর প্রস্তুত সম্পূর্ণ করা হয় । বিশেষ উপায়ে ছাঁচে বসানোর মাধ্যমে এই মিষ্টির গায়ে সাবিত্রী লেখা হয় যা সাবিত্রীকে অন্যান্য মিষ্টি থেকে অনন্য মাত্রায় পৌঁছে দিয়েছে ।



চিত্র-৩: মেহেরপুরের সাবিত্রী মিষ্টি

ঝ) উৎসের প্রমাণ :

বাংলাদেশের মহান মুক্তিযুদ্ধের স্মৃতি বিজড়িত মেহেরপুর জেলা ছিল ব্রিটিশ শাসনামলে একটি অতি প্রসিদ্ধ এবং ছোট শহর। এই শহরের সাথে ছিল সরাসরি কলকাতার নৌপথে যোগাযোগ। যার প্রেক্ষাপটে ১৮৬৯ খ্রিষ্টাব্দে ব্রিটিশ সরকার ০৪টি পৌরসভা স্থাপন করে যার মধ্যে মেহেরপুর অন্যতম। সে সময় এখানে অনেক সুউচ্চ দালান কোঠা ছিল এবং সম্ভ্রান্ত জমিদারদের বাড়িঘর ছিল। যার দু-একটি সুউচ্চ ভবন এখনো বিদ্যমান রয়েছে। সাবিত্রী মিষ্টির রয়েছে প্রায় ১৫০ বছরের পুরানো ইতিহাস। ১৮৬১ সালের দিকে মেহেরপুর জেলার বাসিন্দারা এই মিষ্টি তৈরি শুরু করেন। মিষ্টি বানানো এবং নতুন নতুন মিষ্টি তৈরি করার জন্য প্রতিযোগী মিষ্টি ব্যবসায়ীগণ নিজেদের ব্যবসা ও সুনাম এগিয়ে নিতে এবং পরগনার কুঠিবাড়ি ভিত্তিক ব্রিটিশ শাসকদের মাঝে মিষ্টির চাহিদা বাড়ানোর নিমিত্তে শুধু দেশি গরুর খাঁটি দুধের ছানা, দুধ এবং সামান্য পরিমাণ চিনির মিশ্রণে তৈরী করতে সক্ষম হন অত্যন্ত সুস্বাদু এই সাবিত্রী মিষ্টি।

সাবিত্রী মিষ্টি তৈরীর অন্যতম গুরুত্বপূর্ণ কৌশল হলো গরুর খাঁটি দুধ জ্বাল দেয়া ও ছানার সুনিপুণ মিশ্রণ ঘটানোর বিশেষ পদ্ধতি। পরবর্তীতে লোকমুখে অল্প সময়ের মধ্যেই এই মিষ্টির প্রশংসা মেহেরপুর ছাড়িয়ে তৎকালীন সময়ে কলকাতা এবং বিলেতেও পৌঁছে যায়। বংশ পরম্পরায় সাবিত্রী মিষ্টি তার ঐতিহ্য ও স্বাদ ধরে রেখেছে। এই মিষ্টির সুনাম প্রায় ১৫০ বছর ধরে অক্ষুণ্ণ রয়েছে। দেশের বিভিন্ন জাতীয় দৈনিক ও প্রচার মাধ্যমেও মেহেরপুরের সাবিত্রী মিষ্টি এর ঐতিহ্য ও সুনামের বিষয়ে উল্লেখ করা হয়েছে।

ঞ) সাবিত্রীর অন্যান্য বৈশিষ্ট্য :

দুধ, চিনি এবং ছানার সংমিশ্রণে বিশেষ প্রক্রিয়ায় প্রস্তুত করা হয়। ফ্রিজিং ছাড়াই সংরক্ষণ যোগ্য, অনন্য স্বাদ, দর্শনীয়, কেমিক্যাল ও রং মুক্ত। প্রতিটি মিষ্টির মধ্যেই “সাবিত্রী” লেখা থাকে যা এই মিষ্টিকে অন্যান্য সকল মিষ্টি হতে পৃথক করেছে।

ট) ব্যবহারকাল :

১৮৬১ সালের দিকে মেহেরপুরের জেলায় এই মিষ্টির প্রচলন শুরু হয়। এই জনপ্রিয় মিষ্টির ইতিহাস প্রায় ১৫০ বছরের অধিক। তৎকালীন জমিদারের কাছে সুস্বাদু হয়ে উঠে এ মিষ্টি। ইংরেজদের কাছেও এই মিষ্টি জনপ্রিয়তা লাভ করে। কালের পরিক্রমায় বর্তমানে অনলাইনে ব্যবসায়ীদের মাধ্যমে এই মিষ্টি পৌঁছে গিয়েছে সারা বাংলাদেশে। সাবিত্রী মিষ্টিকে মেহেরপুর জেলার গর্ব মনে করেন এখানকার মানুষজন। প্রবাসীরাও এই মিষ্টি দিয়ে বিদেশীদের আকৃষ্ট করেন।

ঠ) বাণিজ্যের প্রধান অঞ্চল :

মেহেরপুর জেলার পাশাপাশি সমগ্র খুলনা বিভাগে এই মিষ্টির সুখ্যাতি রয়েছে। এই বিভাগের অধিকাংশ মানুষ এই মিষ্টির স্বাদ উপভোগ করেছে। বস্তুত এই মিষ্টির সুখ্যাতি সমগ্র বাংলাদেশে ছড়িয়ে পড়েছে। এমনকি বিভিন্ন দেশে অবস্থানরত প্রবাসীদের মাধ্যমে এই মিষ্টির খ্যাতি বাংলাদেশের বাইরেও ছড়িয়ে পড়েছে।

ড) পরিদর্শন কর্তৃপক্ষ : নিরাপদ খাদ্য কর্তৃপক্ষ, মেহেরপুর।

ঢ) সাবিত্রী মিষ্টি প্রস্তুতকারকদের তালিকা :

ক্রমিক	প্রতিষ্ঠানের নাম	ঠিকানা	মন্তব্য
০১	বাসুদেব মিষ্টি	কাঁসারীপাড়া, মেহেরপুর	আদি প্রস্তুতকারক
০২	গিয়াস মিষ্টান্ন ভান্ডার	বড় বাজার, মেহেরপুর	"
০৩	মিষ্টি মুখ	বড় বাজার, মেহেরপুর	"
০৪	জোসনা বেকারী	বড় বাজার, মেহেরপুর	"
০৫	নিউ বোম্বে বেকারী এন্ড সুইটস	হোটেল বাজার, মেহেরপুর	"
০৬	কুমারখালি দধি ভান্ডার	হোটেল বাজার, মেহেরপুর	"
০৭	কোহিনুর বেকারী	হোটেল বাজার, মেহেরপুর	"

রেফারেন্স :

০১. দেড়শ বছর ধরে সুনাম ধরে রেখেছে মেহেরপুর এর সাবিত্রী মিষ্টি, ৫ ডিসেম্বর ২০২২।

(<https://www.google.com/amp/s/www.dhakapost.com/amp/country/158261>)

০২. সাবিত্রী মিষ্টি। অর্ডার ছাড়া যে মিষ্টি ভাগ্যে মেলেনা The Business Standard বাংলা। ২৭ জুলাই ২০২২।

(<https://www.tbsnews.net/bangla/%E0%A6%A0%E0%A6%BF%E0%A6%9A%E0%A6%BE%E0%A6%B0/news-details-103674>)

০৩. সাবিত্রী (মিষ্টি)

<https://shorturl.at/dN5Eh>

০৪. ১৫০ বছরের ঐতিহ্য সাবিত্রী মিষ্টি, ডিবিসি নিউজ, ১২ ফেব্রুয়ারী ২০২০।

<https://shorturl.at/kRa3f>

০৫. বিশ্ববাজারে সুনাম কুড়াচ্ছে মেহেরপুরের 'মিষ্টি' সাবিত্রী, ভোরের কাগজ, ২৪ অক্টোবর ২০২২।

<https://www.bhorerkagoj.com/country/126389>

০৮. দেড়শ বছর সুনাম ধরে রেখেছে মেহেরপুরের 'সাবিত্রী' । জাগোনিউজ ২৪ । ১৫ অক্টোবর ২০২২ ।
(<https://www.jagonews24.com/country/news/802158>)

০৯. মেহেরপুরের ঐতিহ্যবাহী মিষ্টি সাবিত্রী তৈরির ইতিহাস । রেডিওটুডে নিউজ । ১৬ অক্টোবর ২০২২ ।
(<https://www.radiotodaynews.com/feature/news/18244>)

১০. মেহেরপুরের 'সাবিত্রী' মিষ্টি দেড়শ বছর সুনাম ধরে রেখেছে । বাংলাদেশ বুলেটিন । ৫ ডিসেম্বর ২০২২ ।
(<https://www.bd-bulletin.com/details.php?id=73326>)

১১. ১৫৭ বছরের ঐতিহ্য 'সাবিত্রী' মিষ্টি । দৈনিক দেশ রূপান্তর । ১৩ ফেব্রুয়ারি ২০২৫
<https://shorturl.at/flAk7>

১২. দেশের গড়ি পেরিয়ে বিদেশেও জনপ্রিয় মেহেরপুরের সাবিত্রী ও রসকদম্ব । দৈনিক কালবেলা । ১১ এপ্রিল ২০২৪
<https://www.kalbela.com/country-news/79764>

০৬. মিষ্টির নাম সাবিত্রী
(<https://www.dailyjanakantha.com/different-news/news/668953>)

০৭. বিশ্ববাজারে সুনাম কুড়াচ্ছে মেহেরপুরের 'মিষ্টি' সাবিত্রী
(<https://www.bhorerkagoj.com/print-dition/2022/10/24/%E0%A6%AC%E0%A6%BF%E0%A6%B6%E0%A7%8D%E0%A6%AC%E0%A6%BE%E0%A6%9C%E0%A6%BE%E0%A6%B0%E0%A7%87-%E0%A6%B8%E0%A7%81%E0%A6%A8%E0%A6%BE%E0%A6%AF-%E0%A6%95%E0%A7%81%E0%A7%9C%E0%A6%BE%E0%A6%9A%E0%A7%8D/>)

০৮. দেড়শ বছর সুনাম ধরে রেখেছে মেহেরপুরের 'সাবিত্রী'
(<https://www.jagonews24.com/country/news/802158>)

০৯. মেহেরপুরের ঐতিহ্যবাহী মিষ্টি সাবিত্রী তৈরির ইতিহাস
(<https://www.radiotodaynews.com/feature/news/18244>)

১০. মেহেরপুরের 'সাবিত্রী' মিষ্টি দেড়শ বছর সুনাম ধরে রেখেছে
(<https://www.bd-bulletin.com/details.php?id=73326>)