



กรมทรัพย์สินทางปัญญา  
กระทรวงพาณิชย์

เล่มที่ 18

เลขที่ประกาศ 66  
วันที่ประกาศโฆษณา 12 กันยายน 2556

ประกาศโฆษณาการรับขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

เลขที่คำขอ 54100083

วันที่ยื่นคำขอ 8 กันยายน 2554

สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ชามไก่ลำปาง

รายการสินค้า ชามและผลิตภัณฑ์เชรามิคประเภทเครื่องใช้บนโดยทั่วไป อาหารที่วัดลวลดลายไก่ ดอกใบตัน และตันกล้วย

ผู้ขอขึ้นทะเบียน สมาคมเครื่องปั้นดินเผาลำปาง

ที่อยู่ 111/4 ถนนพหลโยธิน ตำบลสวนดอก อำเภอเมือง จังหวัดลำปาง 52100

1. คุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติหรือคุณลักษณะเฉพาะของสินค้า

คำนิยาม

ชามไก่ลำปาง (Lampang Chicken Bowl) หมายถึง ผลิตภัณฑ์เครื่องปั้นดินเผาประเภทเครื่องใช้บนโดยทั่วไปในจังหวัดลำปาง มีลักษณะเฉพาะถิ่นที่โดดเด่นทั้งกระบวนการผลิตและลวดลายที่เป็นเอกลักษณ์ของจังหวัดลำปาง

ลักษณะของสินค้า

(1) ประเภทสินค้า เครื่องใช้บนโดยทั่วไป

(2) ลักษณะทางกายภาพ

- เนื้อดิน เหนียว มีความแข็งแกร่งคงรูป
- ลวดลาย ลวดลายไก่ ดอกใบตัน และตันกล้วย จากการวัดด้วยมือ
- ขนาด มีขนาดใหญ่จนถึงขนาดเล็ก
- สี มีสีขาวเคลือบใสและเคลือบขุ่น หรือมีสีครีมเคลือบใส

2. กระบวนการผลิต

การเตรียมดิน

(1) นำดินขาวลำปางผสมกับดินดำ และผสมวัตถุดินอิน ได้แก่ หินฟันม้า รายแก้ว

(2) นำส่วนผสมตาม (1) มาผสมกับน้ำให้เป็นน้ำดิน หรือน้ำมาอัดให้เป็นแท่ง เพื่อเตรียมขึ้นรูป

## การขึ้นรูป

- (1) การหล่อ (Slip Casting) โดยการเทน้ำดิน ลงในแม่พิมพ์ปูนพลาสเตอร์
- (2) การบันจิกเกอร์ (Jigging) นำดินแห่งมาขึ้นรูป โดยใช้เครื่องบัน Jigging
- (3) ใช้มีดตัดแต่งชิ้นงาน และใช้พองน้ำเช็ดชิ้นงาน
- (4) นำชิ้นงานที่ได้ผึ่งให้แห้ง หรือทำการเผาดิบ (Biscuit Firing) ที่อุณหภูมิ 800 องศาเซลเซียส

## การเคลือบ

- (1) นำเคลือบใส่มีส่วนประกอบของ หินฟันม้า ทรายแก้ว ดินขาว หินปูน
- (2) การเคลือบผลิตภัณฑ์โดยการซุ่มหรือการพ่น

## การตรวจสอบลายและการเผา

- (1) กรณีตรวจสอบลายได้เคลือบ

(1.1) นำผลิตภัณฑ์ที่ตอกแต่งแล้วมาตรวจสอบลาย ด้วยสีสำเร็จรูป (Color Stain) โดยเมื่องค์ประกอบ ลายเป็นตัวไก่ ตันกล้วย และดอกโบตั๋น

(1.2) นำไปเคลือบใส โดยการเคลือบแบบซุ่มหรือพ่น

(1.3) นำไปเผาแบบสันดาปสมบูรณ์ ที่อุณหภูมิ 1,200–1,250 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 6–9 ชั่วโมง

- (2) กรณีตรวจสอบลายบนเคลือบ

(2.1) นำผลิตภัณฑ์ชุบเคลือบใส

(2.2) นำไปเผาในเตาอุณหภูมิ 1,200–1,230 องศาเซลเซียส

(2.3) นำผลิตภัณฑ์ที่เผาแล้วมาตรวจสอบลาย และนำไปเผาซ้ำอีกครั้งที่อุณหภูมิ 800 องศาเซลเซียส

## การบรรจุหีบห่อ

รายละเอียดบนฉลาก ให้ประกอบด้วยคำว่า

“ชามไก่ลำปาง” และ/หรือ “LAMPANG CHICKEN BOWL”

## 3. ความสัมพันธ์ระหว่างสินค้ากับแหล่งภูมิศาสตร์

ลักษณะภูมิประเทศ จังหวัดลำปาง มีลักษณะพื้นที่เป็นรูปยาวรี ภูมิประเทศทั่วไปเป็นที่ราบสูงมีภูเขา อยู่ทั่วไป สูงจากระดับน้ำทะเล 268.80 เมตร ตามลักษณะทางกายภาพด้านธรณีสัณฐานวิทยาเป็นแหล่งที่มีแร่ ดินขาวและดินดำจำนวนมาก ซึ่งใช้เป็นวัตถุดิบที่สำคัญในการผลิตชามไก่ลำปาง

## ประวัติความเป็นมา

เริ่มมีการผลิตชามไก่ขึ้นในจังหวัดลำปาง เมื่อปี พ.ศ. 2500 โดยชาวจีนได้ร่วมกันต่อตั้งโรงงานแห่งแรก ขึ้น โรงงานร่วมสามัคคี หลังจากได้มีการพบแหล่งดินขาวที่ยำເກອແຈ້່ມ ในระหว่างปี พ.ศ. 2502-2505 มีกลุ่ม ชาวจีนได้ชวนกันมาก่อตั้งโรงงานเพิ่มขึ้น ทำให้กลายเป็นแหล่งผลิตชามไก่มากกว่าแหล่งอื่นในประเทศไทย ต่อมา ในราวปี พ.ศ. 2505-2510 เป็นช่วงสำคัญของเซรามิกลำปาง เนื่องจากมีการเปิดโรงงานผลิตถ้วยชามเป็น

จำนวนมากแต่ไม่ประสบความสำเร็จ เกิดการสูญเสียวัตถุดิน คุณภาพสินค้าไม่สม่ำเสมอ ราคานั้นต่ำกว่า ขายได้เฉพาะในท้องถิ่นเท่านั้น

ในปี พ.ศ.2516 มีการก่อตั้งชุมชนเครื่องปั้นดินเผาสำปางขึ้น ด้วยวัตถุประสงค์เพื่อผลักดันราคาก้อน ชามตราไก่ให้มีมาตรฐานและไม่ให้มีการตั้งราคากันเอง ในช่วงแรกของการก่อตั้งมีสมาชิกรวม 18 โรงงาน ความรุ่งโรจน์ของอุตสาหกรรมเซรามิกสำปางมีมาอย่างต่อเนื่อง มีการปรับปรุงและนำเทคโนโลยีใหม่ๆ มาใช้ เช่น มีการปรับเปลี่ยนระบบเชื้อเพลิง จากการใช้ไม้พื้นมาเป็นใช้แก๊สและพีวีซี ซึ่งเป็นที่นิยมอย่างแพร่หลาย ทำให้ผลิตภัณฑ์มีคุณภาพดีขึ้น ประหยัดเชื้อเพลิงและลดมลภาวะ สามารถส่งออกไปขายต่างประเทศ

ต่อมาในปี พ.ศ.2532 ได้มีการก่อตั้งสมาคมเครื่องปั้นดินเผาสำปางขึ้น มีวัตถุประสงค์เพื่อประสานงาน กับภาครัฐให้แก่สมาคมฯ และจัดให้มีกิจกรรมเพื่อเผยแพร่อุตสาหกรรมเซรามิกให้เป็นที่รู้จักแพร่หลาย โดยสมาคมฯ ร่วมกับจังหวัดสำปาง จึงมีการจัดงาน “สำปางเซรามิกแฟร์” ระหว่างวันที่ 1–10 ธันวาคม ของทุกปี มีการจัดงานติดต่อกันมาจนถึงปัจจุบัน และได้บรรจุอยู่ในปฏิทินห้องเที่ยวประจ้าปีไปแล้ว เพราะสามารถ ดึงดูดความสนใจจากนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติ รวมทั้งสร้างรายได้ให้กับจังหวัดสำปางเป็นอันมาก ด้วยเอกลักษณ์เฉพาะของชามไก่สำปาง ทำให้จังหวัดสำปางที่เป็นเมืองอุตสาหกรรมอันเก่าแก่ของล้านนา ไทยที่นำภาคภูมิใจอย่างที่สุด ดึงดูดความสนใจของจังหวัดสำปาง “ถ่านหินลือชา รถม้าลือลัน” เครื่องปั้นลือนาม งาม พระราศุลือไกล ฝีกช้างให้ลือโลก”

#### 4. ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์

ขอบเขตของการผลิตชามไก่สำปาง ครอบคลุมทั้งจังหวัดสำปาง

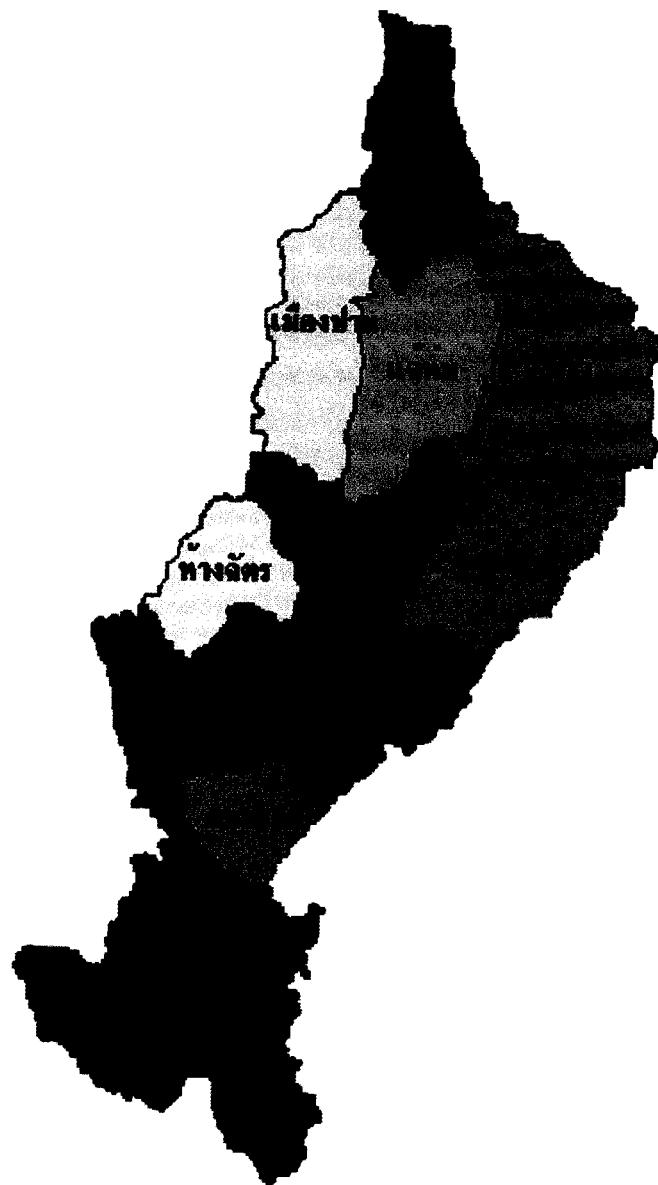
#### 5. การพิสูจน์แหล่งกำเนิด

- (1) ชามไก่สำปาง จะต้องมีการผลิตในเขตพื้นที่จังหวัดสำปาง
- (2) กระบวนการผลิตจะต้องผ่านการควบคุมตรวจสอบ คือ มีการเขียนทะเบียนสมาชิกผู้ผลิตชามไก่สำปาง รวมทั้งต้องมีเอกสารกำกับเพื่อการตรวจสอบย้อนกลับได้

#### 6. เงื่อนไขที่นายทะเบียนกำหนดตามมาตรา 15

- (1) จัดให้มีระบบการตรวจสอบและควบคุม ทั้งกระบวนการผลิตในระดับผู้ผลิตและระดับจังหวัด
- (2) จัดให้มีการเขียนทะเบียนผู้ผลิต/ผู้ประกอบการค้าที่ประสงค์จะขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ชามไก่สำปาง
- (3) ผู้ขอเขียนทะเบียนต้องจัดทำคู่มือการปฏิบัติงานสำหรับสมาชิกผู้ขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ชามไก่สำปาง

แผนที่แสดงแหล่งภูมิศาสตร์  
ชามไก่ลำปาง



ขอบเขตพื้นที่การผลิตชามไก่ลำปาง ครอบคลุม 13 อำเภอ ในจังหวัดลำปาง