



กรมทรัพย์สินทางปัญญา  
กระทรวงพาณิชย์

เล่มที่ 16  
วันที่ประกาศโฆษณา

เลขที่ประกาศ 61  
17 มิถุนายน 2556

ประกาศโฆษณาการรับขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

เลขที่คำขอ

54100082

วันที่ยื่นคำขอ

8 กันยายน 2554

สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ข้าวแต่นลำปาง

รายการสินค้า

ข้าวแต่น

ผู้ขอขึ้นทะเบียน

กลุ่มเครือข่ายข้าวแต่นจังหวัดลำปาง

ที่อยู่

81 หมู่ที่ 2 ตำบลนาแก้ว อำเภอเกาะคา จังหวัดลำปาง 52130

1. คุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัตินี้ หรือคุณลักษณะเฉพาะของสินค้า

คำนิยาม

ข้าวแต่นลำปาง (Lampang Khao Tan) หมายถึง ข้าวเหนียวทอดกรอบราดด้วยน้ำอ้อย ที่ผลิตในพื้นที่จังหวัดลำปาง ด้วยกรรมวิธีพิเศษตามกฎหมายของชาวบ้านจังหวัดลำปาง

ลักษณะของสินค้า

(1) ประเภทของข้าวแต่นลำปาง

- ข้าวแต่นลำปางที่ทำจากข้าวเหนียวพันธุ์ ก.ข.6
- ข้าวแต่นลำปางที่ทำจากข้าวเก่า (ข้าวเหนียวดำ)

(2) ลักษณะทางกายภาพ

- สี สีน้ำตาลอมเหลือง ทำจากข้าวเหนียวพันธุ์ ก.ข.6  
สีแดงม่วงทำจากข้าวเก่า (ข้าวเหนียวดำ)
- รสชาติ หวาน หอม กรอบ มัน อร่อย

2. กระบวนการผลิต

วัตถุดิบ

(1) ข้าวเหนียวขาว พันธุ์กข.6 และข้าวเก่า (ข้าวเหนียวดำ) ที่ปลูกในจังหวัดลำปางเป็นข้าวที่มีความหอม เหนียวนุ่ม เมล็ดใหญ่ เมื่อทอดแล้วจะกรอบพองตัวได้ดี

(2) น้ำอ้อย ที่ใช้หยอดหน้าข้าวแต่น จะมีความหอมหวานและสดใหม่ ได้จากต้นอ้อยที่ปลูกในจังหวัดลำปาง

(3) น้ำแดงโม ที่ได้จากแดงโมพันธุ์กินรี ปลูกในจังหวัดลำปาง ซึ่งเอกลักษณ์ของข้าวแต๋นลำปางที่ผสมน้ำแดงโมลงในข้าวแต๋นเพื่อเพิ่มความหวาน หอม

(4) เกลือ ใส่เพื่อเพิ่มความเค็มเล็กน้อยให้แก่ข้าวแต๋น

(5) น้ำมันปาร์ม ใช้สำหรับการทอด

#### การทำข้าวแต๋น

(1) การผลิตข้าวแต๋น นำข้าวเหนียวขาวพันธุ์ กข.6 หรือข้าวเก่า(ข้าวเหนียวดำ) แช่วน้ำให้ท่วมข้าว ระยะเวลา 1 คืน ประมาณ 8-10 ชั่วโมง เพื่อให้ข้าวนิ่มและพองตัว จากนั้นนำมาซาวข้าว เอน้ำออก และนึ่งข้าวให้สุก

(2) การทำน้ำแดงโม ล้างแดงโมให้สะอาด ปอกเปลือกออก แล้วล้างอีกครั้งหนึ่ง จากนั้นสับแดงโม แล้วคั้นเอาแต่น้ำแดงโม นำน้ำแดงโมไปต้มผสมกับน้ำตาล และเกลือ

(3) การขึ้นรูปข้าว นำข้าวเหนียวที่นึ่งสุกแล้วผสมกับน้ำแดงโมตามข้อ (2) แล้วนำข้าวที่ผสมแล้วไปขึ้นรูปโดยใส่ลงพิมพ์รูปทรงต่างๆ เช่น วงกลม วงรี เป็นต้น ใช้มือกดข้าวให้เต็มพิมพ์ แล้วนำไปตากแดดให้แห้งใช้เวลาประมาณ 1-2 วัน หรืออบในอุณหภูมิ 50-70 องศาเซลเซียส ระยะเวลา 12-15 ชั่วโมง

(4) การทอดข้าวแต๋น ใส่น้ำมันพืชในกระทะ ตั้งไฟที่อุณหภูมิประมาณ 180 องศาเซลเซียส จนน้ำมันร้อนจัด นำข้าวที่ตากแห้งสนิทแล้วนำไปทอดในกระทะประมาณ 45 นาที โดยใช้กระชอนกดข้าวแต๋นให้น้ำมันพืชท่วมข้าวแต๋น จะทำให้ข้าวพองตัวขึ้นและไม่บดอง เมื่อข้าวแต๋นมีสีเหลืองนวลแล้วให้รีบตักข้าวแต๋นออก พร้อมกับสะบัดตะแกรงเพื่อให้น้ำมันออกจากข้าวแต๋นให้มากที่สุด

(5) การทำน้ำอ้อย ใส่น้ำตาลและเติมน้ำเล็กน้อยลงในหม้อเคี่ยวน้ำอ้อย โดยตั้งไฟอ่อนๆ เคี่ยวจนน้ำตาลหอมและเหนียวขึ้น แล้วนำมาหยอดเป็นรูปต่างๆ เช่น วงกลม ก้นหอย ลายตรง บนข้าวแต๋น จะได้ข้าวแต๋นที่หอมหวาน มัน อร่อย

#### การบรรจุหีบห่อ

(1) รายละเอียดบนฉลากให้ประกอบด้วยคำว่า “ข้าวแต๋นลำปาง” และ/หรือ “Lampang Khao Tan”

(2) ให้ระบุชื่อและที่อยู่ผู้ผลิต/จำหน่าย วันที่ผลิต วันหมดอายุ และวิธีการเก็บรักษา

### 3. ความสัมพันธ์ระหว่างสินค้ากับแหล่งภูมิศาสตร์

#### ลักษณะภูมิประเทศ

จังหวัดลำปางมีพื้นที่เป็นแอ่งคล้ายกระทะ จึงทำให้อากาศร้อนอบอ้าวเกือบตลอดปี ฤดูร้อนร้อนจัด และหนาวจัดในฤดูหนาว มีอุณหภูมิเฉลี่ยสูงสุด 42.70 องศาเซลเซียส เฉลี่ยต่ำสุด 10.5 องศาเซลเซียส ปริมาณน้ำฝนวัดได้ 1,467.80 มิลลิเมตร

จากสภาวะอากาศที่ร้อนอบอ้าวตลอดทั้งปี ประกอบกับปริมาณฝนตกอยู่ในเกณฑ์ที่ต่ำกว่าจังหวัดอื่น ทำให้จังหวัดลำปางเหมาะสำหรับการทำข้าวแต๋น เพราะข้าวแต๋นจะทอดให้พองตัวสวยงามเรียงเม็ด ไม่รัดตัว ต้องตากในอากาศที่ร้อนและแห้ง ดังสภาวะอากาศของจังหวัดลำปาง ประกอบกับภูมิปัญญาการผลิตข้าวแต๋นของคนลำปาง โดยการใช้วัตถุดิบที่สำคัญ ได้แก่ ข้าวเหนียวขาว พันธุ์ กข.6 และข้าวเก่า (ข้าวเหนียวดำ) รวมถึงน้ำอ้อยและน้ำแดงโม ที่ปลูกในจังหวัดลำปาง ซึ่งมีสภาพดินที่เหมาะสมต่อการปลูกข้าว พืชไร่ และพืชสวน

## ประวัติความเป็นมา

ข้าวแต๋น เป็นข้าวเหนียวทอดกรอบราดด้วยน้ำอ้อย ที่ผลิตขึ้นในพื้นที่จังหวัดลำปางด้วยภูมิปัญญาชาวบ้านในจังหวัดลำปาง และเป็นขนมโบราณของคนภาคเหนือทำเพื่อเลี้ยงแขกในงานมงคลต่างๆ เช่น งานขึ้นบ้านใหม่ งานแต่งงาน งานปีใหม่(สงกรานต์) งานพอยหลวง งานพอยลูกแก้ว(บวชเณร) ต่อมาจึงจำหน่ายเป็นของฝากจากจังหวัดลำปาง จนข้าวแต๋นเป็นที่แพร่หลายและได้กลายเป็นสินค้าที่ขึ้นชื่อของชาวลำปาง เนื่องจากรสชาติข้าวแต๋นที่หอม กรอบ หวานอร่อย เพราะข้าวแต๋นลำปางได้เพิ่มความหอมหวานของน้ำแดงโม จึงทำให้ข้าวแต๋นลำปางมีความอร่อยและเป็นเอกลักษณ์ที่สำคัญของจังหวัดลำปาง

## 4. ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์

ขอบเขตพื้นที่การผลิตข้าวแต๋นลำปางครอบคลุมพื้นที่ของจังหวัดลำปาง รายละเอียดตามแผนที่

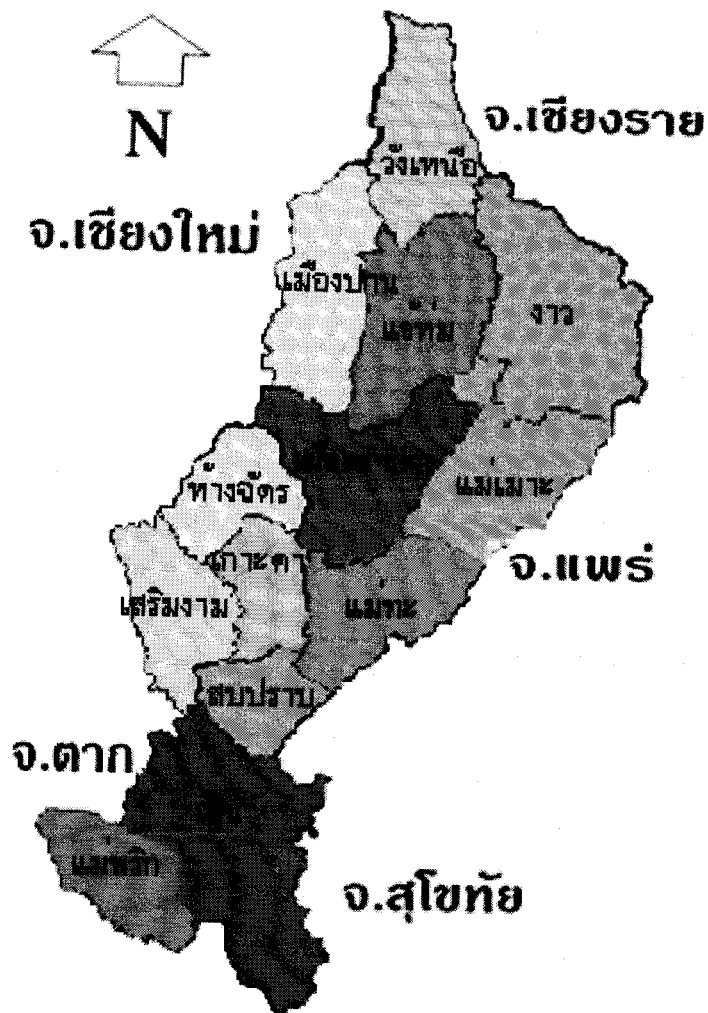
## 5. การพิสูจน์แหล่งกำเนิด

- (1) ข้าวแต๋นลำปางจะต้องผลิตในพื้นที่ที่กำหนด และตามกระบวนการผลิตข้างต้น
- (2) กระบวนการผลิตจะต้องผ่านการควบคุมตรวจสอบ คือ มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิตข้าวแต๋นลำปาง รวมทั้งต้องมีเอกสารกำกับเพื่อตรวจสอบย้อนกลับได้

## 6. เงื่อนไขที่นายทะเบียนกำหนดตามมาตรา 15

- (1) จัดให้มีระบบการตรวจสอบและควบคุม ทั้งกระบวนการผลิตในระดับผู้ผลิตและระดับจังหวัด
- (2) จัดให้มีการขึ้นทะเบียนผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้าที่ประสงค์จะขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ข้าวแต๋นลำปาง
- (3) ผู้ขอขึ้นทะเบียนต้องจัดทำคู่มือการปฏิบัติงานสำหรับสมาชิกผู้ขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ข้าวแต๋นลำปาง

# แผนที่แสดงแหล่งภูมิศาสตร์ ข้าวแต๋นลำปาง



ขอบเขตพื้นที่การผลิตข้าวแต๋นลำปาง ครอบคลุมพื้นที่ 13 อำเภอ ได้แก่ อำเภอเมืองลำปาง อำเภอเมืองปาน อำเภอห้างฉัตร อำเภอสบปราบ อำเภอแม่ทะ อำเภอแม่พริก อำเภอเถิน อำเภอวังเหนือ อำเภอแจ้ห่ม อำเภองาว อำเภอเสริมงาม อำเภอเกาะคา และอำเภอแม่เมาะ จังหวัดลำปาง