



Bwyd a Diod Cymru
Food & Drink Wales

Cynllun Enwau Bwyd Gwarchoddedig yr Undeb Ewropeaidd (EUPFN)







Protected Designation of Origin (PDO)



Protected Geographical Indication (PGI)



Traditional Speciality Guaranteed (TSG)

Tarddiad

Cyflwynwyd Cynllun EUPFN i warchod cynhyrchion bwyd a diod ar sail ddaearyddol neu rysâit. Ar hyn o bryd mae gan Gymru 'deulu' o 14 o gynhyrchion sydd â statws gwarchodedig.

Treftadaeth

Mae'r holl gynhyrchion PFN o Gymru yn gynhyrchion Cymreig eiconig sy'n gysylltiedig yn gryf â'u tarddle, yn aml yn cyfuno dulliau cynhyrchu traddodiadol â sgiliau lleol sydd wedi'u trosglwyddo o'r naill genhedlaeth i'r llall.

Ansawdd

Cynllun 'ansawdd' a gydnabyddir yn fyd-eang yw Cynllun EUPFN. Cynhyrchion unigryw yw cynhyrchion o Gymru â statws PFN sydd ag enw profedig a'r gallu i'w holrhain i'r pen. 'Y peth go iawn' drwyddi draw yw cynhyrchion PFN.

Mae Llywodraeth Cymru yn ymrwymedig i gefnogi cynhyrchwyr o Gymru i gyrraedd statws Enw Bwyd Gwarchodedig a datblygu cyfleoedd ar y cyd i hyrwyddo 'teulu' Cymreig cynhyrchion bwyd a diod.

Am wybodaeth bellach cysylltwch â Llywodraeth Cymru.

Eirin Dinbych Dyffryn Clwyd

(Enw Tarddiad Gwarchoddedig)



Tarddiad

Yn 2019, cafodd “Eirin Dinbych Dyffryn Clwyd” statws Enw Tarddiad Gwarchoddedig. Mae’n rhaid i bob eirinen fod o’r math Eirin Dinbych a bod wedi’u tyfu yn Nyffryn Clwyd yng Ngogledd Cymru. Gyda bryniau o’i amgylch ac yn cael ei warchod rhag yr elfennau, mae Dyffryn Clwyd yn amgylchedd berffaith i’r eirin dyfu.

Hanes

Eirin Dinbych yw yr unig eirinen sy’n dod o Gymru. Mae hanes cynhyrchu eirin yn amlwg yn yr ardal, gyda nifer o strydoedd a thai yn Ninbych yn cael eu henwi ar ôl y ffrwyth. Tan yn ddiweddar, roedd cynhyrchu “Eirin Dinbych Dyffryn Clwyd” wedi dod i ben, ond bellach, gyda menter sydd wedi’i harwain gan y gymuned, mae diddordeb yn yr ardal unwaith eto i dyfu’r eirin unigryw hyn.



Ansawdd

Mae siâp wy amlwg ar yr eirin, ac mae o liw coch-porffor cyfoethog, gyda darnau aur. Mae iddi dymor tyfu hir sy’n rhoi mwy o amser i’r eirin ddatblygu’r blas a’r melysder sy’n ei gwneud yn unigryw.



Caws Caerffili Traddodiadol o Gymru (PGI)



Tarddiad

Ym mis Ionawr 2018 cafodd Caws Caerffili Traddodiadol Statws Dynodiad Daearyddol Gwarchoddedig. Mae "Caws Caerffili Traddodiadol" yn gaws "Caerffili" caled wedi'i wneud yng Nghymru o laeth sydd wedi'i gynhyrchu ar Ffermydd Cymru.

Treftadaeth

Mae gan "Gaws Caerffili Traddodiadol" enw da o fod yr unig gaws brodorol o Gymru yn hanesyddol, yn seiliedig ar rysait 1907. Mae gwneud caws yn gelf ac yn wyddoniaeth sy'n galw am sgiliau drwy'r broses cynhyrchu caws. Mae'r sylfaen sgiliau ar gyfer cynhyrchu "Caws Caerffili Traddodiadol" wedi ei ddatblygu a'i gysylltu â Chymru ers ddechrau'r 19ain ganrif, ac mae wedi aros yr un fath mwy neu lai am ganrifoedd.



Ansawdd

Mae "Caws Caerffili Traddodiadol" yn cael ei gydnabod yn gyffredinol fel caws crefft Cymreig o safon, ac mae wedi ennill sawl gwobr. Caiff ei gyflwyno fel arfer fel caws fflat crwn "noeth" gydag ansawdd hufenog. Mae gan y cawsiau ychydig o flas lemon a dylid eu bwyta yn ifanc o 10 niwrnod oed, neu gallent aeddfedu am hyd at 6 mis am flas cryfach.





Ham Caerfyrddin (PGI)



Tarddiad

Rhodddwyd Statws Dynodiad Daearyddol Gwarchoddedig (PGI) i Ham Caerfyrddin, ham sydd wedi'i halltu a'i awyr-sychu, yn 2016. Dim ond ham sydd wedi'i gynhyrchu mewn ardal benoddedig yng nghyffiniau tref farchnad Caerfyrddin y gellir ei werthu fel Ham Caerfyrddin.

Treftadaeth

Mae Ham Caerfyrddin yn cael ei werthu ers y 1970au ac mae'r cynnydd yn ei boblogrwydd yn dal i dyfu heddiw. Yn cael ei hyrwyddo gan y teulu Rees, diwydiant cartref yw'r dull traddodiadol o'i gynhyrchu o hyd, lle mae gwybodaeth a medr wedi'u trosglwyddo o'r naill aelod o'r teulu i'r llall.



Ansawdd

Mae'r cig blasus wedi'i awyr-sychu wedi mynd yn fwy poblogaidd dramor ac wedi ennill gwobrau am ei flas anhygoel. Mae Ham Caerfyrddin wedi'i gweini mewn Partion Gardd Brenhinol ac yn cael sylw cyson ar y teledu. Mae Ham Caerfyrddin yn cael ei werthu wedi'i sleisio'n denau. Ei wead toddi-yn-y-geg, ynghyd â'i flas aeddfed a hallt sy'n gwneud y cynnyrch hwn mor arbennig.





Tarddiad

Derbyniodd Seidr Cymreig Traddodiadol a Pherai Cymreig Traddodiadol Statws Dynodiad Daearyddol Gwarchoddedig (PGI) gan y Comisiwn Ewropeaidd yn 2017. Bellach, dim ond afalau a gellyg perai sydd wedi'u tyfu a'u gwasgu yng Nghymru y gellir eu gwerthu fel Seidr Cymreig Traddodiadol a Pherai Cymreig Traddodiadol.

Treftadaeth

Ychwanegjau newydd yw'r cynhyrchion hyn at 'deulu' Enwau Bwyd Gwarchoddedig Cymru ar ôl adfywiad a sbardunwyd gan berllannoedd arbenigol bach yng Nghymru. Mae'r ffrwythau'n cael eu gadael i aeddfedu'n naturiol. Mae'r ffrwythau sydd wedi'u didoli, glanhau, mathru a'u cymysgu wedyn yn cael eu gadael i eplesu. Mae hyn yn codi'r blasau ac yn creu lliwiau cyffrous heb unrhyw ychwanegion – dyma sudd afal a gellyg sy'n 100% naturiol.



Ansawdd

Gall seidr fod yn chwerw, egr neu felys, gyda'i liw'n amrywio o'r golau iawn i'r cyfoethog a thywyll. Gall Pherai Cymreig Traddodiadol amrywio o liwiau melyn meddal i ryw wawr aur tywyll. Does dim ychwanegion na siwgr ychwanegol, dim ond cyfuniadau o flasau hollol naturiol. Gall y ddwy ddiod fod yn gymylog neu'n glir, yn llonydd neu'n befrïog ac yn saff o dynnu dŵr i'r dannedd.



Cregyn Gleision Conwy (PDO)



Tarddiad

Derbyniodd Cregyn Gleision Conwy statws Enw Tarddiad Gwarchoddedig (PDO) gan y Comisiwn Ewropeaidd yn 2016. Dim ond cregyn gleision gwyllt a gynaeffir o welyau had naturiol moryd afon Conwy yng ngogledd Cymru y gellir eu gwerthu fel Cregyn Gleision Conwy.

Treftadaeth

Cesglir Cregyn Gleision Conwy yn y ffordd draddodiadol, wedi'u cribinio â llaw yn hytrach na'u treillio. Gadewir i'r cregyn dyfu am ddwy flynedd fan leiaf ac mae'r broses yn hollol naturiol – dyna pam maen nhw'n blasu mor hyfryd. Mae hel y cregyn gleision â chribiniau llaw hirgoes o gychod bach yn gofyn ymarfer a sgil. Mae dynion medrus cregyn gleision Conwy wedi cael eu dysgu i gribinio â llaw gan eu tadau o'u blaenau, gan ddiogelu dilysrwydd y diwydiant.



Ansawdd

Mae'r dynion cregyn gleision hyn yn parchu eu cynnyrch a'r amgylchedd lle mae'n tyfu. Maent yn medi gwobrau eu harferion gofalus oherwydd bod y cregyn aeddfetach hyn yn fwy o faint, yn fwy blasus ac yn fwy 'cigog' na'r rheini sy'n tyfu ar raff. Mae'r cregyn gleision yn cael eu puro a'u glanhau'n gyflym fel y gellir eu gwerthu'n ffres yn y farchnad a'u mwynhau ar eu gorau.





Sewin Gorllewin Cymru wedi'i Ddal o Gwrwgl (PGI)



Tarddiad

Rhodddwyd statws Dynodiad Daeryddol Gwarchoddedig (PGI) i Sewin Gorllewin Cymru wedi'i Ddal o Gwrwgl gan y Comisiwn Ewropeaidd yn 2017. Erbyn hyn, dim ond sewiniaid gwyllt sydd wedi'u dal gan ddefnyddio'r dull traddodiadol o bysgota cwrwgl yn afonydd Taf, Tywi a Theifi y gellir eu gwerthu fel Sewin Gorllewin Cymru wedi'i Ddal o Gwrwgl.

Treftadaeth

Dull pysgota traddodiadol Cymreig hynafol yw pysgota cwrwgl sy'n gofyn cryn dipyn o sgil. Mae'r cychod hirgrwn bach ar ffurf basgedi'n cael eu gwneud gan bysgotwyr medrus gan ddefnyddio coed ynn a helyg. Wedyn mae dau bysgotwr yn cydweithio mewn cytgorod perffraith. Gan bysgota liw nos i osgoi bwrw cysgodion ar y dŵr, maent yn aros yn eu hunfan gan ddal rhwyd rhyngddynt i ddal y pysgod.



Ansawdd

Bydd sewiniaid ffres yn cael eu dal mewn cyflwr dilychwin cyn gynted ag y byddant yn dod i mewn i'r systemau afonydd o'r môr yn nyfroedd llanw a bas yr afon. Arian llachar gyda smotiau duon yw lliw'r sewiniaid ffres; mae'r cnawd yn binc golau hyfryd gyda gwedd cadarn. Ar hyn o bryd, mae Sewin Gorllewin Cymru sydd wedi'i Ddal o Gwrwgl yn cael ei werthu mewn siopau drudfawr fel Harrods.



Prif Gyswllt: Julie Rees Ffôn: 07974772394 E-bost: juliecoracles@gmail.com
www.bwydadiodcymru www.llyw.cymru/bwydadiodcymru



Anglesey Sea Salt/ Halen Môn (PDO)



Tarddiad

Derbyniodd Halen Môn ei statws Enw Tarddiad Gwarchoddedig (PDO) gan y Comisiwn Ewropeaidd yn 2014. Dim ond halen sydd wedi'i hel yn afon Menai yn Ynys Môn y gellir ei werthu fel Halen Môn.

Treftadaeth

Ym 1997 cafodd Alison a David Lea-Wilson syniad bach oedd i dyfu'n llwyddiant ysgubol. Berwi dŵr heli Môn ar eu AGA oedd man cychwyn Cwmni Halen Môn. Mae eu hystod o halenau pur ac â blas heb ychwanegion ac yn cynnwys elfennau hybrin a mwynau sydd i'w cael yn naturiol. Mae'r halen yn cael ei fwynhau ledled y byd a chafodd ei serfio yng Ngemau Olympaidd 2012 hyd yn oed.



Ansawdd

Mae naddion gwyn crisialaidd Halen Môn yn arbennig o ran eu blas a'u gwead oherwydd y mwynau sydd ynddynt. Mae'r heli yn cael ei hidlo'n naturiol ac unwaith mae wedi cael ei anweddu mae'n ffurfio crisialau halen a gynaeffir â llaw. Mae'r halen wedyn yn cael ei rinsio mewn dŵr heli a'i becynnu.



Prif Gyswllt: Alison a David Lea-Wilson Ffôn: 01248 430871 E-bost: alison@halenmon.com
@bwydadiodcymru www.llyw.cymru/bwydadiodcymru



Porc o Wehelyth Cymreig wedi'i Fagu yn Draddodiadol (TSG)



Tarddiad

Derbyniodd Porc o Wehelyth Cymreig wedi'i Fagu yn Draddodiadol Statws Gwarant Arbenigedd Traddodiadol (TSG) gan y Comisiwn Ewropeaidd yn 2017. Dim ond porc o foch Cymreig Pedigri sydd wedi'u magu'n draddodiadol y gellir ei werthu fel Porc o Wehelyth Cymreig wedi'i Fagu yn Draddodiadol.

Treftadaeth

Mae magu moch wedi bod yn rhan o amaethyddiaeth Cymru dros y canrifoedd ac roedd porc yn rhan hollbwysig o ddeiet pobl yn y Gymru wledig am flynyddoedd lawer. Fel arfer, byddai da byw eraill yn cael eu gwerthu yn y farchnad am bris da a alluogai ffermwyr i gadw eu moch i'w bwyta eu hunain. Byddai pob un rhan o'r mochyn yn cael ei defnyddio—ei bwyta gan deuluoedd a'i rhannu yn y gymuned.



Ansawdd

Mae bridio dethol a gofalus ynghyd â hwsmonaeth anifeiliaid ragorol wedi sicrhau ansawdd arbennig Porc o Wehelyth Cymreig wedi'i Fagu yn Draddodiadol. Mae gofal pob ffermwr yn cyfrannu at flas gwych Porc Cymreig. Mae'r moch hyn yn hapus, yn iach ac yn cael tyfu ac aeddfedu dipyn yn arafach na llawer o foch sy'n cael eu ffermio'n fasnachol. Mae hyn yn rhoi mwy o amser i'r cig ddatblygu ac i'r blasau ddwysáu.



Bara Lawr Cymru (PDO)



Tarddiad

Derbyniodd Bara Lawr Cymru ei Statws Enw Tarddle Gwarchoddedig (PDO) gan y Comisiwn Ewropeaidd yn 2017. Mae'n ymuno â llu o gynhyrchion Cymreig eiconig eraill sydd hefyd wedi derbyn y statws Enw Tarddle Gwarchoddedig mawr ei fri. Erbyn hyn, dim ond o lafwr sydd wedi'i hel ar hyd arfordir Cymru y gellir cynhyrchu Bara Lawr Cymru.

Treftadaeth

Dechreuodd y diwydiant Bara Lawr Cymru yn Sir Benfro a Bro Gŵyr; byddai lafwr yn cael ei gasglu, ei sychu a'i werthu ymlaen wedyn i gael ei goginio a'i werthu mewn marchnadoedd fel Abertawe. Er bod prosesau coginio wedi cael eu moderneiddio, mae'r 'diwydiant cartref' traddodiadol yn dal ei gael ei barchu. Mae Bara Lawr Cymru yn dal i gael ei friwo i'r trwch perffaith, sgil sydd wedi'i gynnal o ddyddiau cynnar y diwydiant hyd at heddiw.



Ansawdd

Yn cael ei adnabod fel 'Cafiâr y Cymro', mae'r lafwr du, gwyrrd a phorffor tenau'n cael ei goginio nes iddo droi'n wyrdd-ddu. Blas ac arogl moroedd Cymru sydd arno'n bennaf, blas rhywiog a chyflawn. Yn draddodiadol, mae'n cael ei ffrio a'i serfio amser brechwast gyda chocos a bacwn.





Gwin Cymru (PDO, PGI)



Tarddiad

Mae cynhyrchwyr gwin yng Nghymru bellach yn gallu derbyn Statws Enw Tarddiad Gwarchoddedig (PDO) neu Ddynodiad Daearyddol Gwarchoddedig (PGI) gan y Comisiwn Ewropeaidd ar gyfer gwin sydd wedi'i wneud o rawnwin a dyfir yng Nghymru. Rhoddir y statws i winoedd unigol ar ôl proses gwneud cais a chymeradwyaeth gan banel blasu.

Treftadaeth

Mae gwin Cymru'n mynd yn fwy poblogaidd ac mae'r diwydiant gwin yma yng Nghymru'n dechrau blaguro. Mae gwinoedd Cymru'n cael eu hadnabod yn fwyfwy am eu blas neilltuol. Mae dros ugain amrywogaeth o rawnwin yn cael eu tyfu bellach yng Nghymru a cheir myrdd o winlannoedd sydd wedi derbyn statws PDO/PGI gan gynnwys White Castle a Gwinllan Glyndŵr.



Ansawdd

Mae gwinlannoedd yn cynhyrchu amrywiaeth eang o winoedd coch, gwyn a rhosliw. Gall gwinoedd gwyn a rhosliw fod yn llonydd neu'n befriog. Diolch i waith caled y rheini sy'n cynhyrchu gwin Cymru mae'r diwydiant yn cyrraedd uchelfannau newydd, gan greu blasau gwych sy'n cael eu hadnabod a'u gwerthfawrogi ledled y byd.



Prif Gyswllt: Robb Merchant Ffôn: 01873 821443 E-bost: robb@whitecastlevineyard.com
@bwydadiodcymru www.llyw.cymru/bwydadiodcymru



Tarddiad

Ar 4 Rhagfyr 2013 rhoddwyd statws Dynodiad Daearyddol Gwarchoddedig (PGI) i Datws Cynnar Sir Benfro gan gynllun enwau bwyd gwarchoddedig y Comisiwn Ewropeaidd. Erbyn hyn, dim ond tatws cynnar sydd wedi'u tyfu yn Sir Benfro gan ddefnyddio dulliau traddodiadol y gellir eu gwerthu fel Tatws Cynnar Sir Benfro.

Treftadaeth

Cyfuniad o wyddor a chrefft yw tyfu a chynaeafu'r tatws eiconig Cymreig hyn, gan ddefnyddio'r wybodaeth leol sydd wedi'i throsglwyddo o'r naill genhedlaeth i'r llall. Yn aml, bydd y tatws yn cael eu codi â llaw, yn arbennig ar ddechrau'r tymor cynaeafu. Mae amrywogaethau Maris Peer a Lady Cristal – ymhlith eraill – yn ddelfrydol ar gyfer pridd, hinsawdd a dulliau cynhyrchu Sir Benfro.



Ansawdd

Y canlyniad yw taten fach glaerwen sydd â gwead llyfn. Mor denau yw croen Tatws Cynnar Sir Benfro nes bod y cnwd cyntaf a gynaeafir ym mis Mai yn cael ei werthu'n 'fudr' er mwyn cadw ei groen brau yn gyfan.

Blas ac arogl priddlyd, cryf ac arbennig sydd i'r Tatws Cynnar hyn o Sir Benfro, y cyntaf o'r tymor.



PGI Welsh Lamb



Tarddiad

Yn 2003, derbyniodd Cig Oen Cymru statws Dynodiad Daearyddol Gwarchoddedig (PGI). Bellach, dim ond ŵyn sydd wedi'u geni a'u magu yng Nghymru a'u hanfon i ladd-dy PGI cymeradwy y gellir eu gwerthu fel Cig Oen Cymru PGI.

Treftadaeth

Ceir cyfeiriadau at Gig Oen Cymru ar hyd y canrifoedd. Mae ei gynhyrchu'n dal i fod yn rhan hynod bwysig o dreftadaeth a diwylliant Cymru. Mae dulliau hwsmonaeth draddodiadol wedi'u trosglwyddo gan ffermwyr dros y cenedlaethau. Eu brwdfrydedd, cariad a gofal sy'n golygu bod Cig Oen Cymru PGI yn cael ei adnabod ledled y byd.



Ansawdd

Mae Cyrff Llywodraethu'n gwarchod uniondeb y cynnyrch hwn, gan sicrhau safon lles anifeiliaid uchel a'r gallu i'w olrhain i'r pen. Mae Cig Oen Cymru PGI yn felys ac yn suddlon a gellir ei werthu fel carcasau cyfan neu ddarnau cymeradwy. Mae ansawdd Cig Oen Cymru PGI yn cael ei adnabod ledled y byd fel cynnyrch Cymreig eiconig.

PGI Welsh Beef



Tarddiad

Yn 2002, rhoddwyd statws Dynodiad Daearyddol Gwarchoddedig (PGI) i Gig Eidion Cymru. Hwn oedd y cynnyrch cyntaf yng Nghymru i dderbyn statws gwarchoddedig. Bellach, dim ond gwartheg sydd wedi'u geni a'u magu yng Nghymru a'u hanfon i ladd-dy PGI cymeradwy y gellir eu gwerthu fel Cig Eidion Cymru PGI.

Treftadaeth

Ceir cyfeiriadau at Gig Eidion Cymru ar hyd y canrifoedd. Mae ei gynhyrchu'n dal i fod yn rhan hynod bwysig o dreftadaeth a diwylliant Cymru. Mae dulliau hwsmonaeth draddodiadol wedi'u trosglwyddo gan bob ffermwr dros y cenedlaethau. Eu brwdfrydedd, cariad a gofal sy'n golygu bod Cig Eidion Cymru PGI yn cael ei adnabod ledled y byd.



Ansawdd

Mae ffermwyr Cymru'n ymfalchïo mewn magu eu da byw Cymreig yn harddwch cefn gwlad Cymru ac mae Cyrff Llywodraethu'n gwarchod uniondeb y cynnyrch hwn, gan sicrhau safon lles anifeiliaid uchel a'r gallu i'w olrhain i'r pen. Mae Cig Eidion Cymru PGI fel arfer yn gadarn, yn goch tywyll ac wedi'i fritho'n dda.