

Manyleb Y Cynnyrch

“Carmarthen Ham” / “Ham Caerfyrddin”

Rhif EC: UK-PGI-0005-01229-19.05.2014

PDO () PGI (X)

Mae'r crynodeb hwn yn amlinellu prif elfennau manyleb y cynnyrch at ddibenion gwybodaeth.

1 Yr Adran Gyfrifol Yn Yr Aelod-Wladwriaeth

Food Composition and Standards Team – Food Policy Unit

Area 1A

Nobel House

17 Smith Square

London

SW1P 3JR

United Kingdom

Ffôn: +44207 238 6075

Ffacs: +44207 238 5728

Ebost: protectedfoodnames@defra.gsi.gov.uk

2 Grŵp

Enw: Albert Rees

Cyfeiriad: Arfryn, Uplands, Caerfyrddin, SA32 8DX

Ffôn: 01267 237687

Ebost: chrisaann@hotmail.com

Cyfansoddiad: Cynhyrchwyr/proseswyr (2) Arall (§)

Math O Gynnyrch

Cynhyrchion cig Dosbarth 1.2

Manyleb

Enw: “Ham Caerfyrddin”

4.2 Disgrifiad

Ham wedi ei wneud o goesgennau porc wedi eu halltu a'u sychu yn yr awyr yw “Ham Caerfyrddin”.

Mae'r ham yn cael ei hongian ar dymheredd amgylchol o 16 -26 gradd canradd am gyfnod o 6 i 9 mis. Mae oed “Ham Caerfyrddin” yn cael ei gyfrif o ddiwrnod cyntaf yr halltu.

Yn allanol mae gwaelod yr ham yn grwn a'i dop yn daprog. Yn gyfan, mae “Ham Caerfyrddin” o liw llwydfelyn tywyll yn allanol ac mae'r croen (neu'r grofen) yn teimlo fel lledr sych, caled.

Wedi ei sleisio, mae “Ham Caerfyrddin” yn lliw pinc cyfoethog dwfn unffurf i goch tywyll, wedi'i fritho drwyddo â braster lliw hufen.

Mae ganddo flas porc melys sydd fymryn yn hallt a gweadedd sbringar meddal. Mae ganddo gyflas aeddfed a meddal gydag arlliw hallt, sy'n rhoi ymdeimlad cytbwys rhwng breuder a thuedd i doddi.

Mae i “Ham Caerfyrddin” yr arogl ysgafn hwnnw sy'n nodweddiadol o ham wedi'i sychu yn yr awyr. O gael ei dynnu mae'r ham yn chwalu'n ddarnau a'i weadedd yn feddal a sidanaidd.

Cyfansoddiad cemegol “Ham Caerfyrddin”:

	Gram/100gram
Cynnwys protein	26.8
Cynnwys carbohydrad	0.0
Sy'n Siwgrau	0.0
Cynnwys braster	5.9
Sy'n Frasterau dirlawn	2.5
Brasterau monoannirlawn	2.8

Brasterau amlannirlawn	0.5
Gwerth egni	673.9KJ/100gram
	160.3Cilocalori/100 gram
Cynnwys halen	7.3g/100g

Ni ddylai'r haenen o fraster lliw hufen ar yr arwyneb o dan y grofen fod yn fwy na'r trwch derbyniol o 5mm.

Mae'r hamiau'n cael eu cyflwyno a'u marchnata fel hamiau cyfain neu wedi'u diesgyrnu, eu sleisio a'u pacio mewn darnau o wahanol bwysau a thoriadau yn ôl gofynion y cwsmer.

4.3 Ardal Ddaearyddol

Mae'r ardal ddaearyddol ddynodedig yn cwmpasu ardal o amgylch canol tref Caerfyrddin (Map o'r ardal ddaearyddol yn Atodiad 1).

Teithiwch i gyfeiriad y gogledd-orllewin o'r lle mae Afon Taf yn llifo i Fae Caerfyrddin i fyny'r Afon Taf nes iddi gyrraedd tref Sanclêr. Cymerwch y B4299 i gyfeiriad y gogledd trwy bentref Meidrim nes iddi ymuno â'r B4333.

Yna teithiwch i gyfeiriad y de-ddwyrain ar y B4333 nes cyrraedd pentref Cynwyl Elfed. O Gynwyl Elfed teithiwch i gyfeiriad y de i Bronwydd Arms ar yr A484 ac yna ewch i gyfeiriad y de-ddwyrain ar y B4301 i bentref Pontarsais. O Bontarsais teithiwch tua'r de ar yr A485 i bentref Abergwili a dilynwch yr A40 i gyfeiriad y dwyrain i Nantgaredig.

O Nantgaredig ewch i gyfeiriad y de ar y B4310 bob cam i bentref Drefach (mae'r B4310 yn croesi'r A48).

Wedi cyrraedd Drefach dilynwch yr Afon Gwendraeth trwy Gydweli ac i mewn i Fae Caerfyrddin.

4.4 Prawf Tarddiad

Rhaid i bob toriad o borc sy'n cael ei ddefnyddio i gynhyrchu "Hamiau Sir Gâr" fod â marc/logo mewn inc annileadwy sy'n enwi'r lladd-dy lle cafodd y coesau ôl ffres eu cynhyrchu.

Dim ond coesau ôl ffres o ladd-dai cydnabyddedig sydd â stamp annileadwy arnynt sy'n cael eu defnyddio i gynhyrchu "Ham Caerfyrddin Rhaid i gynhyrchwyr "Ham Caerfyrddin"

fod wedi'u trwyddedu gan Swyddogion Iechyd yr Amgylchedd neu gyffelyb a chydymffurfio â rheoliadau Safonau Bwyd yr Undeb Ewropeaidd. Mae cynhyrchu "Hamiau Sir Gâr" yn cael ei reoleiddio gan HACCP.

Mae'r Rheoliadau Cig (Dadansoddi Peryglon a Phwynt Rheoli Critigol) yn sicrhau bod pwyntiau rheoli critigol a chofnodion yn cael eu cynnal a'u cadw trwy gydol y broses gynhyrchu i amlygu diogelwch ac olrheiniadwyedd y cynnyrch.

HACCP yw'r system sy'n cael ei dilyn ar hyn o bryd ond gellid defnyddio system debyg neu gyfwerth.

I gynhyrchu "Ham Caerfyrddin," mae cofnodion olrheiniadwyedd yn cael eu cadw gan y cynhyrchwr yn ystod pob cam o'r cynhyrchu, gan ddilyn system wedi'i datblygu ar gyfer eu defnydd hwy eu hunain.

Mae'n hanfodol ar gyfer cynhyrchu "Ham Caerfyrddin" yn llwyddiannus gwybod a monitro oed yr ham ar bob cam o'r cynhyrchu.

Mae'r cerwyni plastig sy'n cael eu defnyddio i halltu'r hamiau wedi'u rhif-godio ag inc annileadwy a phan gaiff yr hamiau eu codi o'r cerwyni plastig a'u golchi, mae pob swp o hamiau yn cael ei rif-godio yn ôl yr wythnos o'r flwyddyn ag inc annileadwy

Pan fydd hamiau Sir Gâr yn cael eu hongian tan iddynt gyrraedd aeddfedwydd, cânt eu hongian ar fachau dur gwrthstaen sydd wedi'u lliw-godio fel y gellir gwybod a monitro union oed yr ham unrhyw bryd.

Mae'r cynnyrch terfynol yn dwyn marc adnabod y lladd-dy lle y cafodd y coesau ôl eu cynhyrchu ac mae rhif wythnos y swp ar bob ham. Caiff pob gwybodaeth ei chofnodi mewn dyddiadur cynhyrchu.

4.5 Dull Cynhyrchu

Mae cyfansoddiad "Ham Caerfyrddin" yn cynnwys:

- Coesgennau Porc cyfain (Coesau ôl ffres moch yn pwyso 8-10 kg – y moch o ladd-dai cydnabyddedig. Coesau ôl ffres moch o fridiau Landrace, Gwyn Mawr neu Gymreig neu groesiadau o'r bridiau hynny).
- Halen coginio
- Cadwolion Potasiwm Nitrad (E252), Sodiwm Nitraid (E250). Mae "Ham Caerfyrddin" yn cael ei gynhyrchu trwy ddilyn y camau canlynol:
- Trimio a ffurfio'r coesgennau porc
- Ychwanegu cadwolion
- Ychwanegu halen
- Ail-roi halen
- Rinsio'r halen i ffwrdd
- Rhoi'r hamiau mewn rhwydi
- Rhoi'r hamiau i aeddfedu

Siapio'r coesgennau porc ac ychwanegu'r halen a'r potasiwm nitrad

Dydd 1 - Mae yn y coesau porc ffres, sy'n pwyso rhwng 8-10 kg, rai esgyrn sy'n cael eu cadw, gan gynnwys hanner y ffibwla a'r tibia ac asgwrn y forddwyd yn gyfan.

Mae asgwrn y dynïen yn cael ei dorri'n syth yn gyflin ag acsis yr ham ar bellter o 2cm o dop asgwrn y forddwyd sydd wedi'i ryddhau. Mae arwyneb mewnol yr ham wedi'i ddadorchuddio i lawr i'r gwaelod.

Mae'r coesgennau porc yn cael eu trimio o unrhyw gnawd rhydd â llaw, i gynhyrchu ham sydd â gwaelod allanol crwn ei siâp a thop tapredig.

Mae llond cledr llaw o gadwolion (yn cynnwys Potasiwm Nitrad (E252) a Sodiwm Nitraid (E250)) yn cael ei rwbio i mewn i'r coesgennau a'u gadael i chwysu ar dymheredd amgylchol o rhwng 16-26 gradd canradd am 24 awr mewn cerwyn plastig.

Mae E252 ac E250 yn cael eu defnyddio fel cadwolion i ddiogelu lliw coch cyfoethog yr ham.

Mae union faint y cadwolion sy'n cael eu defnyddio yn dibynnu ar faint y coesgennau a'r adeg o'r flwyddyn, ond ni fyddai'n fwy na'r lefelau uchaf a bennwyd gan ddeddfwriaeth yr UE. Mae ei sgil a'i brofiad yn galluogi'r cigydd i ddefnyddio'r union faint.

Ychwanegu halen

Dydd 2 – Mae llond cledr llaw dda o halen yn cael ei rwbio i mewn i'r coesgennau cyn eu rhoi mewn cerwyn plastig a'u storio mewn ystafell oer wedi'i gosod ar dymheredd o 3°C. am saith diwrnod.

Mae'r halen hefyd yn gweithredu fel cadwolyn trwy rwystro twf bacteria.

Mae faint o halen sy'n cael ei ddefnyddio yn gwahaniaethu yn ôl maint y coesgennau a'r adeg o'r flwyddyn ond ni fyddai'n fwy na 65g i bob ham.

Sgil a phrofiad sy'n galluogi person i ddefnyddio'r union faint.

Ail-rwbio halen

Mae'r drefn o rwbio halen i mewn i'r coesgennau yn cael ei hailadrodd unwaith yr wythnos am 4 wythnos ac yna mae'r ham yn cael ei storio ar dymheredd o 2-4 gradd canradd.

Rinsio'r halen i ffwrdd

Dydd 35 –caiff yr hamiau eu golchi dan y tap dŵr oer a'u rhoi mewn cerwyn plastig ac ynddo ddŵr am 3 diwrnod i gael gwared â'r halen sydd dros ben. Mae'r dŵr yn y cerwyn yn cael ei newid yn ddyddiol.

Rhoi'r hamiau mewn rhwydi

Dydd 39 – Caiff yr hamiau eu codi o'r dŵr, eu rhif-godio yn ôl yr wythnos o'r flwyddyn, eu rhwydo mewn rhwydi mwslin rhwyllau bychain, ac yna'u hongian ar fachau dur gwrthstaen sydd wedi'u lliw-godio a'u rhifo yn ôl yr wythnos o'r flwyddyn y cafodd yr hamiau eu gwneud.

Yna caiff yr hamiau eu gadael i sychu'n naturiol yn yr awyr.

Rhoi'r hamiau i aeddfedu

Yna mae'r hamiau'n cael eu hongian mewn ystafell hylan agored i'r awyr sy'n cael ei defnyddio i sychu hamiau'n unig ar dymheredd amgylchol o rhwng 16 a 26 gradd canradd i aeddfedu am 6-9 mis.

Os bydd sgil a phrofiad personol yn barnu bod yr hamiau'n sychu'n rhy gyflym yn yr awyr o fewn yr ystafell caiff ffan drydan neu gyffelyb ei defnyddio'n ysbeidiol i'w gylchredeg a chaiff yr hamiau eu cylchdroi o fewn yr ystafell.

Caiff "parodrwydd" yr ham ei benderfynu gan sychder a soletrwydd yr ham a hynny yn ôl sgil a phrofiad personol gwneuthurwr "Ham Caerfyrddin".

Pan fo'r ham "yn barod", bydd croen "Ham Caerfyrddin" yn frown tywyll a'i weadedd a'i deimlad fel lledr a bydd cnawd yr ham yn goch tywyll.

Ni ddylai'r haenen o fraster lliw hufen ar yr arwyneb o dan y grofen fod yn fwy na'r trwch derbyniol o 5mm.

4.6 Dolen

Ham cyfan gydag esgyrn ynddo sy'n pwyso rhwng 4-5kg, wedi'i halltu a'i sychu yn yr awyr ac sy'n cymryd 6-9 mis i aeddfedu – dyna yw "Ham Caerfyrddin".

Mae ffermio moch wedi bod â chysylltiad hanesyddol hir â Chymru gyfan gan gynnwys Gorllewin Cymru ac ardal Caerfyrddin. Cafodd Cymdeithas Moch Cymru a oedd yn cwmpasu siroedd Caerfyrddin, Penfro ac Aberteifi ei ffurfio yn 1922.

Yn ddiweddarach datblygodd y gymdeithas honno i fod yn Gymdeithas Moch Cymru a fu'n gyfrwng i ddatblygu brîd y Mochyn Cymreig.

Mae teuluoedd Cymreig ledled Cymru ac ardal Caerfyrddin wedi bod yn halltu porc Cymreig mewn halen sych i'w gadw ers cenedlaethau.

Byddai pob rhan o'r mochyn yn cael ei ddefnyddio ac ni fyddai unrhyw ran o'r mochyn yn cael ei wastraffu byth.

Yn yr hydref roedd unrhyw gig ffres oedd yn weddill yn cael ei roi mewn halen i'w gadw er mwyn gallu bwydo'r teulu dros fisoedd y gaeaf. Fodd bynnag, gyda dyfodiad rhewgelloedd ac oergelloedd yn y 1950au dechreuodd y grefft o halltu ddirywio.

Ym mhob rhan o Gymru mae'r grefft hynafol o gadw coesgennau porc a oedd yn draddodiadol yn cael eu ffrïo neu eu berwi pan yn 3 mis oed wedi parhau.

Yn y 1970au diweddar yn ardal Caerfyrddin, roedd galw am hamiau wedi aeddfedu am gyfnod hwy na thri mis ac am rai amrwd i'w bwyta fel hamiau'r cyfandir.

Dyma sut y datblygodd "Ham Caerfyrddin".

I raddau helaeth diwydiant cartref yw cynhyrchu "Ham Caerfyrddin" ac mae'n dibynnu ar savoir faire, sgil a phrofiad sydd wedi'u pasio i lawr o un genhedlaeth i'r nesaf yn bennaf drwy un teulu.

Mae'r sail sgiliau hyn sydd wedi datblygu dros 30 o flynyddoedd yn cael ei chydabod ledled Cymru, y DU a thramor fel un sydd ddim ond yn bodoli o fewn ardal ddynodedig. Mae angen sgiliau penodol a phrofiad trwy gydol y broses ond yn arbennig yn ystod y camau canlynol - siapio'r coesau, cael gwared ar y braster a'r cnawd gormodol - i gynhyrchu'r siâp penodol a ddymunir.

- Bydd union faint y cadwolion a'r halen a ychwanegir yn amrywio ryw ychydig yn ôl pwysau a maint yr ham, a'r adeg o'r flwyddyn y caiff yr ham ei gynhyrchu. Mae angen ychydig mwy o halen a chadwolion pan fo'r hamiau'n fwy ac yn drymach. O'u cymharu â hamiau sy'n cael eu gwneud yn ystod misoedd oerach y gaeaf, mae hamiau sy'n cael eu gwneud pan fo'r tymheredd amgylchol yn uwch yn ystod misoedd yr haf yn gofyn am ychydig mwy o halen a chadwolion i'w cadw.
- Ail-roi halen ar yr ham a'i rwbio i mewn. Trwy ychwanegu halen mae lleithder yn cael ei dynnu o gnawd yr ham. Mae angen sgil i wybod pryd mae digon o leithder wedi'i dynnu i gynhyrchu "Ham Caerfyrddin". Llwyddir i wneud hyn trwy asesu soletrwydd y cyhyr ac mae'n 'deimlad' sy'n sgil wedi'i basio i lawr o un genhedlaeth i'r nesaf.
- Monitro'r hamiau sy'n aeddfedu a phenderfynu ar "barodrwydd" yr ham trwy deimlo'r ham i weld pa mor solet a sych ydyw. Mae adnabod y "teimlad" cywir yn sgil sydd wedi'i basio i lawr o un genhedlaeth i'r nesaf.

Mae "Ham Caerfyrddin" wedi cael ei werthu yn nhref farchnad hanesyddol enwog Caerfyrddin ers diwedd y 1970au ac mae "Ham Caerfyrddin" wedi tyfu mewn poblogrwydd ac yn cael ei gydnabod a'i archebu gan brynwyr ledled Cymru, y Du a thramor.

Mae wedi'i weini mewn garddwestau brenhinol ac mewn llu o westai a bwytai enwog, gan gynnwys y Celtic Manor yn ystod cystadleuaeth glodfawr y Cwpan Ryder yn 2010. Mae "Ham Caerfyrddin" wedi cael sylw rheolaidd ar raglenni teledu ac yn y wasg. Isod gweler sylwadau sy'n cydnabod ansawdd, blas ac ardal "Ham Caerfyrddin".

Bob Farrand, cyfarwyddwr Fine Food Retailers

Enillodd “Ham Caerfyrddin” Wobr Great Taste am y Bwyd Arbenigol Cymreig Gorau. “Mae’r enillwyr yn haeddu cydnabyddiaeth am eu crefft a’u hymrwymiad i wneud bwydydd mor amheuthun – mae’n ymgorffori popeth mae’r Gwobrau Great Taste yn ceisio ei wobrwyo”.

Matthew Fort (beirniad bwyd)

“Mae gan Ham Caerfyrddin wawr binc hyfryd, mae’n hallt, yn felys, yn frau, ac mae’n tynnu dŵr o’r dannedd”.

Colin Presdee (beirniad bwyd)

“Mae ganddo flas unigryw, a dywedir ei fod ymhlith yr ham gorau sy’n cael ei weini ym mhedwar ban byd.”

5 Corff Arolygu

Enw: Cyngor Sir Gâr

Cyfeiriad: Is-adran Iechyd y Cyhoedd,

3, Stryd Spillman, Caerfyrddin, SA31 1EL

Ffôn: 01267 234567

Cyswllt: Mrs Ion John

Ebost: direct@carmarthenshire.gov.uk

Labelu:

Atodiad 1

