

Manyleb Cynnyrch

The Vale of Clwyd Denbigh Plum /Eirin Dinbych Dyffryn Clwyd

PDO (X) PGI ()

Mae'r ddogfen hon yn nodi elfennau'r fanyleb cynnyrch at ddibenion gwybodaeth.

1 Yr adran gyfrifol yn yr aelod-wladwriaeth

Area 1A

Nobel House

Smith Square

London

SW1P 3JR

United Kingdom

Ffôn: +44207 238 6075

Ffacs: +44207 238 5728

Ebost: protectedfoodnames@defra.gsi.gov.uk

2 Grŵp

Enw: Grŵp Eirin Dinbych

Cyfeiriad: Plas Bennet, Llandyrnog, Dinbych, LL16 4EU

Ffôn: 07896 312905

Ebost: valeofclwyddenbighplum@gmail.com

Cyfansoddiad: Cynhyrchwyr/prosesyddion (20) Arall (x)

3 Math O Gynnyrch

Dosbarth: 1.6 Ffrwythau, llysiau a grawnfwydydd ffres neu wedi'u prosesu

4 Manyleb

4.1 Enw

“Eirin Dinbych Dyffryn Clwyd”

4.2 Disgrifiad

‘Eirin Dinbych Dyffryn Clwyd’ *Prunus domestica Linnaeus* “**Denbigh Plum**” yw'r enw a roddir i eirin Dinbych a dyfir yn ardal ddaearyddol ddynodedig Dyffryn Clwyd yn Sir Ddinbych yn y Gogledd lle mae'r eirin yn deillio ohoni.

Eirin Dinbych yw'r unig fath o eirin sy'n gynhenid i Gymru.

Mae gan ‘Eirin Dinbych Dyffryn Clwyd’ y nodweddion canlynol yn dibynnu ar a oes angen yr eirin at ddibenion **coginio** ac felly'n cael eu cynaeafu ganol Awst cyn eu bod wedi aeddfedu neu fod eu hangen fel eirin **pwdin** lle mae'r eirin yn cael eu gadael ac yn aeddfedu ar y goeden a'u cynaeafu ddiwedd Awst, ddechrau Medi.

Coginio

- eirinen yn gadarn i'w theimlo
- lliw oren-goch gyda manau melyn pan fo'r eirinen yn dechrau aeddfedu
- gwawr gŵyr yn dechrau dangos
- cnawd cadarn lliw melyn cyfoethog gydag arlliw melyngoch gwyrdd
- cnawd yn glynu wrth y garreg
- maint – 45mm i 65mm o ben y coesyn i'r pen arall
- diamedr o 40mm i 55mm ar draws

Pwdin

- eirinen yn dechrau meddal wrth ei gwasgu'n ysgafn
- maint – 45mm i 65mm o ben y coesyn i'r pen arall
- diamedr o 40mm i 50mm ar draws
- siâp – sfferig neu ychydig yn eliptigol
- lliw – coch cyfoethog gydag arlliw o borffor, gyda brychni euraid. mae'r ffrwythau'n tywyllu'n naturiol wrth iddynt heneiddio
- gwawr gŵyr yn gorchuddio'r eirin sy'n datblygu po hiraf maent ar y goeden
- cnawd naturiol feddal a suddlon sydd â lliw melyn cyfoethog gydag arlliw melyngoch gwyrdd
- cnawd – dim ond glynu'n rhannol wrth y garreg
- nifer cymedrig o ffrwythau fesul kg 9-15 (cymedr 12)
- prawf brix (mesur melyster) 16-19

Gydag eirin pwdin, mae'r croen yn feddal a thyner ac ni ddylent gleisio. Mae hyn yn gofyn am drin a thrafod y ffrwythau aeddfed yn ofalus iawn.

Mae gan eirian pwdin dymor tyfu hir sy'n rhoi mwy o amser i'r eirinen ddatblygu dyfnder ei blas yn llawn sy'n is-asidig a melys.

Y dyfnder blas a'r melyster hwn sy'n gwneud 'Eirin Dinbych Dyffryn Clwyd' yn unigryw.

Pan fyddant wedi'u coginio mae dyfnder y blas yn dwysáu a melyster naturiol yr eirin yn cael ei wella. Mae'r ffrwyth yn toddi yn eich ceg wrth ei fwyta'n gynnes.

Mae'r rhan fwyaf o 'Eirin Dinbych Dyffryn Clwyd' yn cael eu gwerthu fel eirin pwdin ffres mewn marchnadoedd lleol.

4.3 Ardal ddaearyddol

Mae 'Eirin Dinbych Dyffryn Clwyd' yn cael eu tyfu yn ardal ddaearyddol ddynodedig Dyffryn Clwyd yn Sir Ddinbych, y Gogledd sy'n cwmpasu'r wardiau canlynol:

- Aberchwiler
- Bodffari
- Cefn Meiriadog
- Clocaenog
- Cyffylliog
- Dinbych
- Efenechtyd
- Henllan
- Llanbedr Dyffryn Clwyd
- Llandyrnog
- Llanelidan
- Llanfair Dyffryn Clwyd
- Llangynhafal
- Llanrhaeadr yng Nghinmeirch
- Llanynys
- Nantglyn
- Rhuddlan
- Rhuthun
- Llanelwy
- Trefnant
- Tremeirchion Cwm
- Waen
- a ward Llansannan

4.4 Prawf tarddiad

Mae holl dyfwyr 'Eirin Dinbych Dyffryn Clwyd' yn cael eu hannog i ymuno â Grŵp Eirin Dinbych ac mae'n rhaid iddynt gael eu ffrwythau naill ai o goed Eirin Dinbych unigol, neu o berllannau newydd eu plannu wedi'u himpio o sbesimenau hysbys sy'n deillio o'r ardal ddynodedig.

Mae'n rhaid i'r coed unigol a/neu berllannau a'r eirin fodloni'r fanyleb y cytunwyd arni gan Grŵp Eirin Dinbych. Ni ddylai 'Eirin Dinbych Dyffryn Clwyd' ddod o goed a dyfwyd o hadau, dim ond clonio coed sy'n bodloni'r fanyleb a ganiateir.

Gan na ellir rheoli peillio, mae coed sy'n tyfu o hadau'n cynnwys amrywiadau genetig ac felly ni ellir gwarantu eu bod yn tyfu yn unol â "math".

Mae'n rhaid tyfu 'Eirin Dinbych Dyffryn Clwyd' o fewn ardal ddynodedig Dyffryn Clwyd – fel y nodwyd gan gyfeirnod grid OS y berllan/neu'r goeden unigol.

Ym mhob cam cynhyrchu 'Eirin Dinbych Dyffryn Clwyd' mae gofyn i gynhyrchwyr gadw cofnodion i ddarparu llwybr archwilio cyflawn a'r gallu i olrhain o'r tyfwr i'r defnyddiwr terfynol.

Mae'r weithdrefn hon yn sicrhau bod modd olrhain pob swp o eirin yn ôl i'r tyfwr o ble y daeth.

Mae pob tyfwr yn gyfrifol am gynnal a chadw a gofalu am y coed, sy'n cynnwys cadw cofnodion at ddibenion olrhain.

Mae tyfwyr yn gweithredu trefn godio ar gyfer codio/labelu sypiau o eirin. Mae'r cod/label hwn yn parhau gyda'r stoc gydol y gadwyn gyflenwi. Mae'r wybodaeth ganlynol yn cael ei darparu:

- Cod Perllan – oedran/ffynhonnell y goeden
- Lleoliad y Berllan – Cyfeirnod Grid OS
- Dyddiad Cynaeafu
- Rhif adnabod casglwr
- Cod Bin

4.5 Dull cynhyrchu

Mae 'Eirin Dinbych Dyffryn Clwyd' yn cael eu tyfu ym mhriddoedd dwfn gwead canolig, llawn calch sy'n draenio'n rhydd yr ardal sy'n ffrwythlon ac yn darparu maetholion gofynnol i'r coed yn naturiol.

Gellir cael coed trwy impio neu flaguro gan blanhigfeydd coed masnachol neu o goed lleol. Ni fydd coed a dyfwyd o hadau'n gymwys i fod yn goed a all gynhyrchu 'Eirin Dinbych Dyffryn Clwyd'.

Mae hen goed eirin unigol o fath lolipop neu ungoes tal traddodiadol gyda'r canghennau cyntaf 1.5m o'r ddaear er mwyn i ddefaid allu pori oddi tanynt.

Mae gan berllannau modern mwy dwys goed sy'n debygol o fod tua 2 fetr o uchder fel y gellir codi'r ffrwythau o'r llawr a'u cadw ar egwyddor cangen ganolog arweiniol lle mae'r ardal docio oddeutu uchder eich clun.

Mae coed yn dechrau cynhyrchu ffrwythau tua thair blynedd ar ôl eu plannu. Gellir disgwyl cnwd o tua 15 tunnell/ha o 'Eirin Dinbych Dyffryn Clwyd' o berllan fodern sy'n cynnwys tua 570 coed yr hectar. (26kg/coeden).

Mae coed hŷn â mwy o le rhyngddynt yn gallu dyblu'r cnwd hwn. Mae cynydau perllannau traddodiadol yn debyg, ond yn gallu bod yn afreolaidd.

Mae gan berllannau traddodiadol tua 250 o goed yr hectar ond maent ar arwynebedd bach ac yn agos at y ffermdy'n aml.

Cysgod

Mae'r rhan fwyaf o'r Dyffryn yn cael ei gysgodi'n naturiol ac ni fyddai angen cysgodion artiffisial rhag y gwynt.

Fodd bynnag, gallent gael eu plannu os oes eu hangen yn benodol oherwydd yr arfordir, pan fo angen amddiffyn coed rhag effeithiau o'r môr ar y tir.

Tocio

Dylid tocio i fodloni gofynion y berllan a gallai amrywio o'r goeden ungoes dal draddodiadol y gall defaid neu ddofednod yn pori oddi tani o bosibl neu mewn math cangen ganolog arweiniol mwy dwys o berllan.

Pwrpas tocio yw cael ffrwythau yn llawer cynt ym mywyd y berllan a bydd yn darparu cynydau gwell a mwy cyson.

Dylid tocio coed (os oes angen) â llaw ym mis Mai fel rheol pan fydd y nodd yn codi.

Mae gan Grŵp Eirin Dinbych raglen hyfforddi ar gyfer impio a thocio coed 'Eirin Dinbych Dyffryn Clwyd' yn benodol.

Peillio

Gan nad yw 'Eirin Dinbych Dyffryn Clwyd' yn peillio ei hun mae peillwyr yn cael eu hannog yn yr ardal.

Gan fod angen gallu marchnata peillwyr defnyddir amrywogaethau sefydledig yn cynnwys Victoria, Marjorie's seedling, Czar, Sanctus Hubertus, a Damson weithiau.

Rheoli Plâu a Chlefydau

Mae amodau hinsoddol a ffisegol mwyn Dyffryn Clwyd yn golygu bod modd tyfu'r rhan fwyaf o 'Eirin Dinbych Dyffryn Clwyd' heb fawr o ymyrraeth gan bobl a heb ddefnyddio plaladdwyr, ffwngladdwyr nac ychwanegion pridd ac ati.

Fodd bynnag, er mwyn cynnal arfer da mae angen cynnal gwiriadau rheolaidd am blâu a chlefydau (fel Gwyfyn Eirin a Phydredd Brown), a chwistrellu coed os oes angen.

Tail a Chwistrellu

Mae Arfer Amaethyddol Da yn golygu cynnal gwiriadau ar gyfer maetholion pridd, fel Nitrogen, Ffosforws a Photasiwm a chwistrellu coed os oes angen.

Mae priddoedd Dyffryn Clwyd yn ffrwythlon beth bynnag ac argymhellir cynnal dadansoddiad o'r pridd bob dwy flynedd ac unioni diffygion yn unol â chyhoeddiad RB209 DEFRA. Mae gorfwydo'n dueddol o arwain at goed yn gordyfu ar briddoedd ffrwythlon, sy'n anfantais i gynhyrchu ffrwythau.

Gellir defnyddio tail anorganig neu organig ar goed yn yr hydref ac yn y gwanwyn adeg blodeuo os oes angen. I osgoi gormodedd, mae angen ystyried cynnwys gwrtaitail tail a ddefnyddir a'r priddoedd ffrwythlon cynhenid sy'n bresennol yn Nyffryn Clwyd.

Cynaeafu

Mae'r cynaeafu'n cael ei wneud â llaw, ac yn digwydd fel arfer ddwy i dair gwaith dros gyfnod o 10-14 diwrnod ym mis Awst a mis Medi.

Mae union amser y cynaeafu'n dibynnu ar amrywiaeth o ffactorau fel tywydd, oed y coed, lleoliad yn Nyffryn Clwyd a phwrpas y ffrwyth ar y farchnad h.y. coginio neu bwdin.

Yr amser delfrydol i gynaeafu eirin pwddin yw pan fo'r ffrwyth yn dechrau meddal wrth eu gwasgu'n ysgafn.

Mae'n rhaid cynaeafu mewn tywydd sych, gan fod eirin yn pydru bron ar unwaith wrth eu casglu'n wlyb.

Gan fod gan 'Eirin Dinbych Dyffryn Clwyd' groen tyner meddal sy'n gallu difrodi neu gleisio'n hawdd, mae'n rhaid eu casglu'n ofalus â llaw wrth eu coesau i osgoi cleisio.

Mae casglwyr ffrwythau'n cael eu hyfforddi i fod mor ofalus â phosibl ac i afael yn y ffrwythau gyn lleied â phosibl.

Mae hyn yn cael ei adlewyrchu yn y wawr wen sy'n dal i fod yn amlwg ar ffrwythau sydd newydd eu casglu yn aml.

Storio

Os oes angen storio'r ffrwythau'n oer am gyfnod byr (tua 10 diwrnod) mae'r eirin yn cael eu cadw ar dymheredd o 2-5 gradd canradd mewn storfa oer ar y fferm.

Cyn storio bydd pob eirinen yn cael ei harchwilio a bydd unrhyw ffrwyth sydd wedi anafu, cleisio neu oraeddfedu'n cael ei daflu i atal y posibilrwydd o ledaenu pydredd i ffrwythau iach a all ddifetha stoc cyfan.

Mae tyfwyr yn gweithredu ymarfer codio lle mae sypiau o eirin yn cael eu codio/labelu. Bydd y cod/label unigryw hwn yn aros gyda'r stoc gydol y gadwyn gyflenwi.

4.6 Cysylltiad

Mae Eirin Dinbych yn tarddu yn Nyffryn Clwyd a dyma'r unig fath sy'n gynhenid i Gymru. Mae'r ffactorau amgylcheddol a daearyddol unigryw yn Nyffryn Clwyd yn darparu'r amodau perffaith i'r eirin hyn ffynnu.

Daearyddiaeth a thopograffi

Rhanbarth dyffryn afon yn y Gogledd yw Dyffryn Clwyd sy'n ymestyn 20 milltir i mewn i'r tir yn Sir Ddinbych o arfordir Môr Iwerddon yn y Rhyl.

Dyffryn hollt "siâp u" yw'r dyffryn a gafodd ei ddyfnhau gan rewlifau gan greu llawr dyffryn gwastad eang gydag uchder o 30 metr ar lawr y dyffryn ac yn codi i uchder o 100 metr ym mhen y dyffryn.

Mae llawr y dyffryn rhwng 2-5km o led.

Mae llawr y dyffryn wedi'i gysgodi i raddau helaeth gan y bryniau oddi amgylch yn cynnwys Bryniau Clwyd ar yr ochr ddwyreiniol sy'n rhedeg ar draws o'r de-ddwyrain i'r gogledd-orllewin ac sydd ond yn agored i wynt y gogledd lle mae'n agor am allan ger yr arfordir.

Mae'r bryniau'n darparu cysgod o'r prifwyntoedd gorllewinol a'r gwyntoedd dwyreiniol sy'n oer yn aml. Mae'r amgylchedd cymharol gysgodol hwn yn hanfodol ar gyfer cynhyrchu eirin gan ei fod yn helpu i leihau difrod i'r blodau a'r eirin sy'n datblygu.

Dyffryn Clwyd yw'r ardal ehangaf o dir Gradd 1 a Gradd 2 yng Nghymru yn ôl y Dosbarthiad Tir Amaethyddol (ALC).

Mae'r dosbarthiad ALC yn ystyried nodweddion fel hinsawdd, lleoliad a phridd. Fel tir Gradd 1 a Gradd 2, mae Dyffryn Clwyd wedi'i ddiffinio fel tir amaethyddol o ansawdd "rhagorol" neu "dda iawn".

Mae'r tir yn gallu cynhyrchu cynydau sylweddol cyson o Eirin Dinbych Dyffryn Clwyd.

Mae'r tir yn cynnwys rhai o'r priddoedd mwyaf naturiol ffrwythlon yn y DU sy'n darparu'r holl faetholion sydd eu hangen ar goed eirin ac eirin.

Mae'r priddoedd yn y Dyffryn yn gallu cadw maetholion fel potasiwm, magnesiwm a chalsiwm, sy'n ofynion maetholion allweddol i'r eirin hyn.

Mae'r priddoedd dwfn gwead canolig sy'n draenio'n rhydd (sydd i'w cael yn naturiol yn Nyffryn Clwyd) yn annog datblygiad saernïaeth gwreiddiau cryf sy'n hanfodol i goed eirin a chynhyrchu 'Eirin Dinbych Dyffryn Clwyd' o safon.

Mae'r ddaeaereg galchfaen o dan y tywodfaen Triasig coch meddal newydd yn yr ardal yn cynhyrchu priddoedd llawn calch gyda pH uchel.

Mae'r rhan fwyaf o ffrwythau fel mefus a mafon yn gwneud yn well ar briddoedd ychydig yn asidig, ond mae'r eirin hyn yn ffynnu ar y priddoedd calchfaen pH uchel sy'n gyffredin iawn yn yr ardal.

Amodau hinsoddol

Mae Dyffryn Clwyd yn elwa ar ei microhinsawdd ei hun sy'n ffafriol i dwf yr eirin hyn. Mae gan Ddyffryn Clwyd hinsawdd dymherus gymedrol sy'n gynnes, mwyn a llaith.

Mae Dyffryn Clwyd (sy'n agored i'r môr o'r Gogledd) yn cael ei effeithio gan ddylanwad cymedroli Llif y Gwlff ac mae cofnodion yn dangos bod rhai o'r tymereddau gaeaf uchaf yn y DU wedi'u cofnodi yn yr ardal hon.

Mae agosrwydd dŵr y môr ac afon Clwyd sy'n llifo drwy'r dyffryn nid yn unig yn cymedroli tymereddau eithafol ond hefyd yn darparu ffynhonnell ddyfrhau naturiol sydd, ynghyd â lefel trwythiad uchel naturiol Dyffryn Clwyd, yn bodloni gofynion lleithder uchel y coed eirin gwreiddiau dwfn sy'n golygu nad oes angen dyfrhau artiffisial.

Mae Eirin Dinbych Dyffryn Clwyd yn blodeuo ym mis Ebrill ac yn agored iawn i rew pelydriad y gwanwyn sy'n gallu cael effaith andwyol ar flodau.

Mae dylanwad llif y gwllf cyfagos yn darparu microhinsawdd i Ddyffryn Clwyd sy'n darparu dylanwad cymedroli ac yn lleihau'r perygl o rew.

Dros yr 20 mlynedd diwethaf mae data hinsoddol hanesyddol yn dangos bod y tebygolrwydd o ddyddiau di-rew yn Nyffryn Clwyd yn ystod y cyfnod blodeuo (diwedd Ebrill i Mai) yn uchel iawn. Hefyd, mae'r tymereddau cymedrol oer o lif y gwllf yn ymestyn y cyfnod blodeuo sy'n galluogi mwy o beillio.

Mae gan hinsawdd gysylltiad cynhenid â hyd y tymor tyfu. Yn Nyffryn Clwyd mae'r hinsawdd yn oerach o gymharu ag ardaloedd tyfu eirin eraill.

Mae'r hinsawdd oerach yn darparu tymor tyfu hir i 'Eirin Dinbych Dyffryn Clwyd' gan alluogi'r eirin i aeddfedu'n araf. Mae hyn yn rhoi mwy o amser i'r eirinen ddatblygu ei blas a'i melyster yn llawn. Dyfnder y blas a'r melyster sy'n cyfrannu at natur unigryw 'Eirin Dinbych Dyffryn Clwyd'.

Fel arfer byddai amodau hinsoddol llaith cynnes Dyffryn Clwyd yn darparu amodau a fyddai'n achosi i ffrwythau meddal gael clefydau ffwngaid fel Clefyd Deilen Arian a Phydredd Brown. F

odd bynnag, yn wahanol i'r rhan fwyaf o fathau eraill o eirin mae gan eirin Dinbych ymwrthedd naturiol i'r clefydau hyn ac felly er gwaethaf yr amodau hinsoddol llaith maent yn parhau i fod yn ddi-glefyd, sy'n syndod.

Er bod gan Ddyffryn Clwyd hinsawdd laith mae'n dal i fod yn sychach nag unrhyw fan arall yng Nghymru gan ei fod wedi'i leoli yng nghysgod glaw Mynyddoedd Eryri sy'n ffurfio asgwrn cefn y Gogledd.

Mae'n cael glawiad blynyddol cyfartalog o lai na 75cm gyda'r rhan fwyaf o'r glaw yn disgyn ym mis Rhagfyr.

Mae 'Eirin Dinbych Dyffryn Clwyd' wedi llwyddo nid yn unig i oroesi ond i ffynnu yn amodau naturiol yr ardal hon heb fawr o ymyrraeth gan bobl.

Cafodd coed a oedd wedi'u hen adael a'u hesgeuluso eu hailddarganfod yn ffynnu mewn lleoliadau anghysbell heb ymyrraeth gan bobl na phlaladdwyr gan eu bod yn gallu cael yr holl faetholion angenrheidiol o'r adnoddau cynhenid sydd yn Nyffryn Clwyd.

Mae microhinsawdd unigryw'r ardal galch ffrwythlon wastad gysgodol hon gyda'i thymereddau cymedrol, system ddyfrhau naturiol a'r tebygolrwydd o ddyddiau di-rew yn ystod cyfnod blodeuo'r eirin, yn darparu'r amodau tyfu delfrydol ar gyfer 'Eirin Dinbych Dyffryn Clwyd' ac yn cyfrannu at eu nodweddion penodol ac unigryw.

Traddodiad ac enw da

Mae Eirin Dinbych yn dyddio nôl i'r cyfnod cyn y Fasnach Blanhigfeydd a oedd yn cyd-fynd â dyfodiad y rheilffyrdd a'r papurau newydd ar ddechrau'r 19eg ganrif.

Mae'n dyddio'n ôl hefyd i gyfnod cyn y ffasiwn o dyfu ffrwythau mewn plastai pan gyflwynwyd amrywogaethau o'r cyfandir, Ffrainc yn bennaf, i erddi muriog Prydain.

Yn y canol oesoedd, sefydlwyd mynachdy Carmelaid gyda pherllannau eirin, ar gyrion Dinbych tua 1270-80. Crybwyllwyd y berllan hon hefyd yn ystod y diwygiad, lle datgelodd arolwg bod yna berllan deg, gardd fechan ar y safle.

Mae eiddo rhestredig Gradd II ar safle'r hen fynachdy erbyn hyn ac mae gan y tŷ berllan eirin fawr hyd heddiw gyda hen goed Eirin Dinbych a rhai ifanc.

Mae yna gyfeiriadau at dir ffrwythlon Dyffryn Clwyd wedi bod drwy hanes ac mae gan y rhanbarth gysylltiad hir â chynhyrchu ffrwythau meddal a thyfu eirin.

Mae rhan o'r gerdd "Pennill" yn 1808 yn dweud: -

*"Through Mona's plain the harp resounds The Vale of Clwyd with fruit
abounds"*

Er na wyddom union oedran 'Eirin Dinbych Dyffryn Clwyd' mae'n amlwg o dystiolaeth hanesyddol bod yr un rhywogaeth o Eirin Dinbych wedi tyfu ar yr ardal ddynodedig ers canrifoedd a'i bod wedi hen sefydlu mewn gerddi ledled Dyffryn Clwyd erbyn y 1850au.

Yr adeg honno cynhaliodd Cymdeithas Arddwriaethol Dyffryn Clwyd ei sioe flynyddol gyntaf yn Ninbych.

Gosodwyd cerdd yn disgrifio'r casgliad o ffrwythau a chynnyrch arall a dyfwyd yn Nyffryn Clwyd ar goeden yn Sioe Arddwriaethol Dyffryn Clwyd ym 1851.

*"The view was delightful-the flowers were rare and fruits of all sorts and
descriptions were there, From the apple, that fruit to the world so
pernicious to the pine and the grape with their flavours delicious Plums
apricots, peaches and nectarines sweet on due order take place to
heighten the treat."*

Daeth Sioe Arddwriaethol Dyffryn Clwyd o'r 1850au yn enwog ac mae yna nifer o gyfeiriadau at eirin Dinbych neu eginblanhigion eirin Dinbych o Ddyffryn Clwyd yn cael eu harddangos mewn sioe a ddaeth yn sioe o fri, mewn erthyglau papur newydd a 'The Garden', cyfnodolyn garddwriaethol poblogaidd iawn yr adeg honno. Dyma rai enghreifftiau:

Ffynhonnell	Sylw
North Wales Chronicle 6 Medi 1856	"Roedd yr eirin yn ganmoladwy, yn enwedig eirin Dinbych a gafodd gymeradwyaeth uchel." A hefyd 'roedd cyfoeth eirin Dinbych yn berffaith'.
The Wrexham and Denbighshire Advertiser, and Cheshire, Shropshire and North Wales Register 17 Medi 1864	"Arddangosodd y Meistri Roberts o Ddinbych fased o eginblanhigion eirin Dinbych. Doedden nhw ddim ar gyfer cystadleuaeth, ond cawsant eu hedmygu a'i canmol i'r cymylau gan feirniaid cymwys. Credwn mai dim ond
	planhigion y Meistri Roberts y gellir dibynnu arnyn nhw ar gyfer eirin Dinbych go iawn: mae tarddiad a hanes eu cynaeafu yn lleol o ran cymeriad"

North Wales Chronicle 29 Awst 1868	“Arddangosodd Mr Roberts o Ddinbych lot da iawn....Roedd ei sbesimenau o eginblanhigion eirin Dinbych yn rhai heb eu hail”
The Garden 1 Awst 1885	Mae Eginblanhigion Eirin Dinbych yn ddigymar fel eirin i’w preserfio ac yn gwneud pwddin hyfryd”
Caernarvon and Denbigh Herald 17 Ion 1874	Hysbyseb am eginblanhigion Eirin Dinbych gan Mr J E Roberts, dyn hadau

Yn sioe flynyddol gyntaf Cymdeithas Arddwriaethol Dyffryn Clwyd yn Dinbych ym 1850, mae'r "categori eirin" yn cyfeirio at Eirin Dinbych yn ôl eu henw gwirioneddol, gyda'r categori wedi'i restru fel:- "The seven best green, yellow and Denbigh Plums" a dyfarnwyd gwobr arbennig i Mrs Clough, Castle House, Dinbych ym 1854 am ei Eginblanhigion Eirin Dinbych.

Gyda dyfodiad y rheilffordd roedd Gogledd Cymru'n fwy hygyrch a chafwyd diddordeb cenedlaethol yn Sioe Dyffryn Clwyd gyda hyd yn oed mwy o ymwelwyr yn dod i'r sioe enwog.

Roedd y rheilffyrdd yn golygu bod modd gwerthu'r eirin ymhellach i ffwrdd hefyd. Cyn dyfodiad y rheilffordd dim ond yn nhrefi a phentrefi'r ardal leol fel Rhuthun, Dinbych a Llanelwy, y cyfan o fewn radiws o 20 milltir, yr oedd modd gwerthu ffrwythau meddal ac eirin.

Erbyn diwedd y 1890au, Sir Ddinbych oedd yr ardal sirol fwyaf o ffrwythau bach yng Nghymru.

Mae Adroddiadau Amaethyddol 1893 yn dangos bod 533 o Erddi Marchnad, 23 o diroedd planhigfeydd a 235 perllan yn Sir Ddinbych.

Heddiw, gwelir tystiolaeth bod yr ardal yn arfer cynhyrchu ffrwythau, eirin yn bennaf, yn enwau tai a strydoedd Dinbych fel "Bryn Eirin" a "Rhyd yr Eirin".

Mae Grove Road yn Dinbych wedi'i chysylltu â gerddi marchnad ers tro byd. Mae eiddo yn Grove Road wedi bod yn yr un teulu am dros gan mlynedd ac mae ganddo berllan hynafol o 'Eirin Dinbych Dyffryn Clwyd' sy'n dal i gynhyrchu eirian ar gyfer y farchnad fasnachol.

Mae yna wybodaeth a sgiliau ar gyfer tyfu 'Eirin Dinbych Dyffryn Clwyd' yn yr ardal ddynodedig sydd wedi datblygu dros amser.

Mae sgiliau dynol penodol sy'n gysylltiedig â thyfu'r eirin hyn sydd wedi'u trosglwyddo o genhedlaeth i genhedlaeth yn cynnwys:

- Plannu a sefydlu coed eirin – gofod rhwng y coed/math o goeden

- Tocio a rheoli coed – a oes angen tocio ac os felly, sut i docio i helpu i wella cnydau ac ansawdd cyson
- Pryd i gynaeafu – mae pob tyfwr yn defnyddio ei wybodaeth a'i brofiad ei hun i benderfynu pryd yn union mae'r eirin yn cyrraedd y cam delfrydol ar gyfer eu casglu. Bydd union amser y gynaeafu'n dibynnu ar ffactorau fel tymor, oedran y goeden ac union leoliad yn yr ardal ddynodedig
- Trin a thrafod y ffrwythau – mae casglwyr yn cael eu hyfforddi i drin a thrafod ffrwythau i sicrhau bod pob gofal yn cael ei gymryd i gyffwrdd y ffrwythau cyn lleied â phosibl oherwydd eu croen meddal a thyner sy'n cael ei adlewyrchu yn y wawr wen sy'n amddiffyn y ffrwythau.

Mae gan Grŵp Eirin Dinbych raglen hyfforddi ar gyfer y gwaith penodol o impio, tocio a rheoli cynhaeaf coeden 'Eirin Dinbych Dyffryn Clwyd'. Er bod y gwaith o gynhyrchu 'Eirin Dinbych Dyffryn Clwyd' wedi dod i ben yn hanesyddol, gwelwyd ton newydd o ddiddordeb dan arweiniad Grŵp Eirin Dinbych.

Mae yna 30 o berllannau 'Eirin Dinbych Dyffryn Clwyd' yn yr ardal ddynodedig ar hyn o bryd a 10 o gynhyrchwyr wedi'u nodi gan Grŵp Eirin Dinbych. Fodd bynnag, fel rhan o brosiect plannu cymunedol a thirfeddianwyr eraill yn mynegi eu bwriad i blannu perllannau ychwanegol, y gobaith yw cynyddu'r nifer i 50 perllan yn y pum mlynedd nesaf.

Ers 2009, mae 'Eirin Dinbych Dyffryn Clwyd' wedi'u dathlu'n flynyddol ym mis Hydref pan mae tref Dinbych yn cynnal 'Gŵyl Eirin Dinbych Dyffryn Clwyd', gŵyl boblogaidd iawn sy'n denu dros 2000 o ymwelwyr.

Mae'r ŵyl yn cydnabod balchder tref Dinbych a Dyffryn Clwyd yn y ffaith mai yma mae'r unig rywogaeth eirin gynhenid yng Nghymru ac mae holl dref Dinbych yn cymryd rhan yn y digwyddiad sy'n denu ymwelwyr o bob cwr o'r Du.

Mae Gŵyl Eirin Dinbych Dyffryn Clwyd yn ddigwyddiad twristiaeth bwyd allweddol yng nghalendr y Gogledd.

Yn yr ŵyl, mae cynhyrchwyr a phrosesyddion eirin yn cael cyfle i arddangos y ffrwythau ffres, a'r amrywiaeth o gynhyrchion sy'n cynnwys 'Eirin Dinbych Dyffryn Clwyd' fel cynhwysyn.

Mae cael cynhyrchwyr/prosesyddion bwyd lleol yn defnyddio 'Eirin Dinbych Dyffryn Clwyd' fel cynhwysyn yn eu cynhyrchion yn helpu i godi proffil yr eirin drwy eu dwyn i sylw marchnad ehangach, ac yn sicrhau eu bod ar gael gydol y flwyddyn.

Mae ymwelwyr yn dysgu am dreftadaeth y ffrwythau lleol hefyd ac yn cael tipyn o gyngor gan Gogyddion o fri mewn arddangosiadau coginio.

"Mae ein cynnyrch yn anhygoel a dyna pam rwy'n cymryd rhan yng Ngŵyl Eirin Dinbych Dyffryn Clwyd – mae'n ffrwyth cynhenid o gornel o'r Gogledd, ac mae'n hollbwysig gwarchod y bwydydd arbennig hynny". - Y Cogydd, Aled Williams

Mae Bryn Williams, y Cogydd enwog o Gymru hefyd wedi dod yn noddwr 'Eirin Dinbych Dyffryn Clwyd' a Grŵp Eirin Dinbych. Mae Bryn Williams yn cynnwys eirin yn ei lyfr rysetiau, "the Love of Veg"

Mae 'Eirin Dinbych Dyffryn Clwyd' yn cael ee cydnabod ledled Cymru a gweddill y DU am eu rhagoriaeth ac mae sefydliadau arlwyio lleol yn eu defnyddio'n aml. Enwebwyd yr eirin hefyd am wobwr Ark of Taste gan y Slow Food Movement.

4.7 Corff arolygu:

Enw: Gwasanaethau Rheoleiddio a Thai

Cyngor Bwrdeistref Sirol Conwy

Cyfeiriad: Swyddfeydd Dinesig

Bae Colwyn

Conwy

LL29 8AR

Ffôn:(01492) 575916

Ebost: regulatory.services@conwy.gov.uk

Cyswllt: John Wynne

Mae'r corff arolygu yn cydymffurfio ag egwyddorion safon EN 45011.

4.8 Labelu: