

Manyleb

Rheoliad y Cyngor (CE) Rhif 1151/2012 ar ddynodiadau daearyddol gwarchoddedig ac enwau tarddiad gwarchoddedig

“Traditional Welsh Caerphilly/Traditional Welsh Caerffili” / “Caerffili Cymreig Traddodiadol”

Rhif CE:

PDO () PGI (X)

1 Yr adran gyfrifol yn yr aelod-wladwriaeth

EU Food Policy Team – Food and Policy Unit

Area 1A

Nobel House

c/o 17 Smith Square

London

SW1P 3JR

United Kingdom

Ffôn: +44207 238 6075

Ffacs: +44207 238 5728

Ebost: protectedfoodnames@defra.gsi.gov.uk

3 Grŵp

Enw: Carwyn Adams - Grŵp Cynhyrchwyr Caws Caerffili Cymreig Traddodiadol

Cyfeiriad: Glyneathinog

Lancych

Boncath

Aberteifi

Sir Gaerfyrddin

SA37 0LH

Ffôn: 01239 710432

Ffacs: 01239 710 432

Ebost: info@cawscenarth.co.uk

Cyfansoddiad: Cynhyrchwyr/prosesyddion (4) Arall (§)

1 Math o gynnyrch

Dosbarth 1.3

2 Manyleb

2.1 Enw

Caerffili Cymreig Traddodiadol”

2.2 Disgrifiad:

Caws caled a wneir yng Nghymru o laeth a gynhyrchir ar ffermydd Cymru yw “Caerffili Cymreig Traddodiadol”. Gellir gwneud y caws gyda llaeth buwch wedi'i basteureiddio neu laeth buwch amrwd a'i gynhyrchu gan ddefnyddio llaeth buwch organig neu anorganig. Dyma'r unig gaws sy'n gynhenid i Gymru.

Mae “Caerffili Cymreig Traddodiadol” yn cael ei gynhyrchu fel caws crwn fflat gyda gwead gwyn hufennog cyson unffurf.

Mae tu allan y caws yn llyfn a chyflawn ac efallai y bydd ychydig o lwydni arno a arferai gael ei orchuddio â blawd ceirch mân neu flawd wrth gael ei werthu. Mae “Caerffili Cymreig Traddodiadol” yn gaws ifanc ffres gyda blas sydd ychydig fel lemon ac ôl-flas ffres sy'n aros yn y geg.

Bydd y blas hwn yn datblygu wedi iddo aeddfedu i fod yn flas llawn, ond mwyn o hyd. Mae gan “Caerffili Cymreig Traddodiadol” arogl caws ffres a gwriad clos a fflawiog llyfn. Bydd y caws yn cynnwys amrywiadau unigol a bychan, fel unrhyw gynnyrch crefftwrol.

Cynhyrchir y caws i gael ei fwyta'n ifanc o 10 diwrnod oed ymlaen neu gellir ei aeddfedu am hyd at 6 mis.

Cyfansoddiad cynhwysion “Caerffili Cymreig Traddodiadol”

Llaeth 97.5%

Halen 1-2%

Caul (rennet)

Meithriniad Llaeth 0.5%

Cynnwys braster: 45%-55% o'r deunydd sych

Deunydd Sych; o leiaf 55% ar gyfer “Caerffili Cymreig Traddodiadol” iau.

Fel arfer mae “Caerffili Cymreig Traddodiadol” yn cael ei gyflwyno fel caws crwn fflat yn amrywio o 2-4kg mewn pwysau gyda diamedr o 20-25cm a dyfnder o 6-12cm ond gellir gwneud cawsiau bach hefyd.

Mae'r caws yn cael ei siapio trwy ei roi mewn mowldiau â llaw. Roedd y mowldiau caws traddodiadol wedi'u gwneud o bren ond maent wedi'u disodli gan rai plastig erbyn hyn. Caiff y caws ei werthu fel caws “noeth” h.y. heb gadach amdano.

4.3 Ardal ddaearyddol

Cymru

4.4 Prawf tarddiad

Daw'r Llaeth a ddefnyddir ar gyfer “Caerffili Cymreig Traddodiadol” o ffermydd Llaeth Cymru.

Mae gan y tanceri Llaeth sy'n casglu'r Llaeth gyfrifiaduron sy'n cofnodi manylion y fferm, cyfaint y Llaeth, tymheredd a dyddiad casglu a phan fydd Llaeth yn cael ei ddanfôn i gynhyrchwr caws mae nodyn danfôn yn cael ei ddarparu sy'n rhoi manylion cyfaint y Llaeth, rhif llwybr y tancer, tymheredd y Llaeth a dyddiad danfôn.

Os yw'r llaeth yn dod o fferm y cynhyrchydd caws ei hun mae'n cael ei bwmpio o danc llaeth yr oergell yn uniongyrchol i'r cawslestr. Cofnodir dyddiad, cyfaint y llaeth a thymheredd y llaeth a dderbynnir.

Mae cynhyrchwyr "Caerffili Cymreig Traddodiadol" yn cofnodi'r wybodaeth ganlynol ar daflen gofnodi cynhyrchu neu debyg:

- manylion danfon y llaeth: cyfaint y llaeth, tymheredd, dyddiad danfon, amser casglu, llaeth organig neu anorganig. mae'r nodyn danfon yn hysbysu'r cynhyrchydd caws o ba fferm laeth yng nghymru y daeth y llaeth
- cofnod o'r amser a'r tymheredd ar gyfer pasteureiddio os yw'r llaeth i gael ei basteureiddio
- cofnod o ddechreuwr (starter) a math o ddechreuwr, faint a ychwanegwyd a chodau llwyth priodol
- cofnod o dymheredd ac amser yn ystod y cyfnod aeddfedu
- cofnod o swm y caul a'r cod llwyth
- cofnod o amser dechrau torri
- cofnod o asidedd drwy brawf asidedd titratiadwy neu debyg gydol y broses o wneud y caws
- amser sgaldio: tymheredd dechrau, tymheredd diwedd a hyd
- cofnod o asidedd ar ddiwedd sgaldio a phryd mae'r maidd yn dechrau cael ei ddraenio
- mae'r asidedd yn cael ei gofnodi'n ysbeidiol gydol y cam "gweadu"
- cofnod o asidedd titratiadwy terfynol cyn ychwanegu unrhyw halen
- cofnod o faint o halen a ychwanegir a phryd
- cofnod o hyd yr amser y mae'r cawsiau yn y wasg
- os yw'r cawsiau'n cael eu rhoi mewn heli yna bydd crynodiad halen a'r amser a dreulir yn y tanc heli'n cael eu cofnodi ar y daflen gynhyrchu hefyd
- cofnod o gyfanswm y cawsiau a gynhyrchwyd

Ar y Daflen Becynnu neu debyg bydd y wybodaeth ganlynol yn cael ei chofnodi:

- nifer y cawsiau a gynhyrchir fesul swp

Bydd pob caws yn cael tocyn a dyddiad cynhyrchu cyfatebol sy'n cyfeirio nôl at y daflen gynhyrchu wreiddiol a'r llaeth o'r fferm a ddefnyddiwyd. Yn ogystal, darperir y wybodaeth ganlynol

- dyddiad gorau cyn
- pwysau unigol
- set o gynhwysion a ychwanegwyd
- cyfeiriad safle'r cynhyrchydd
- label "Caerffili Cymreig Traddodiadol" a logo cynhyrchydd "Caerffili Cymreig Traddodiadol"

Mae'r system uchod yn galluogi llwybr olrhain llawn gydol y broses o gynhyrchu caws, gyda'r potensial i gysylltu pob caws "Caerffili Cymreig Traddodiadol" nôl i'r fferm laeth Gymreig y defnyddiwyd ei llaeth i wneud y caws.

4.5 Dull cynhyrchu:

Mae llaeth o wartheg a gynhyrchir yng Nghymru'n cael ei drosglwyddo i gawslestri.

Mae meithriniadau dechrau sy'n cynnwys rhywogaethau fel *Lactococcus lactis* subsp. *cremoris*, *Lactococcus lactis* subsp. *diocetylactis* yn cael eu hychwanegu, a'u cymysgu i'r llaeth a'u gadael am 3-60 munud i "aeddffedu" ar dymheredd o 28-32° canradd. Y

na, mae caul yn cael ei ychwanegu fel ffactor gwanhau ar gyfradd o 15-30ml fesul 100ml o laeth ac mae'r llaeth yn cael ei adael i geulo nes ei fod o ansawdd cadarn. Y ffordd o brofi'r "cadernid" gofynnol yw rhoi'r llaw i mewn i'r ceuled.

Pan fydd y ceuled yn rhannu'n lân, mae'n ddigon cadarn ac yn barod i'w dorri.

Bydd yr amserlen ar gyfer cyrraedd y cadernid hwn yn dibynnu ar wahanol ffactorau fel tymor, ansawdd y llaeth a thymheredd y ceuled.

Torri: Pan fydd wedi cyrraedd yr ansawdd iawn bydd y ceulad yn cael ei dorri gyda chyllell neu gyllyll i gael ciwbiau mawr o geuled meddal.

Mae ciwbiau mawr 10-14mm yn hanfodol wrth wneud "Caerffili Cymreig Traddodiadol" er mwyn cadw'r lleithder sy'n cyfrannu at wead melfedaidd meddal llaith y caws.

Yn y cam hwn mae'r asidedd yn cael ei brofi a dylai fod rhwng 0.12% a 0.16% ond gall amrywiadau ddigwydd yn dibynnu ar natur dymhorol a ffynhonnell y llaeth ac mae'n cael ei bennu gan farn a sgil y cynhyrchydd caws.

- Sgaldio: Ar ôl tua 10 munud o gwblhau torri'r ceuled, mae'r ceuled yn cael ei sgaldio'n raddol drwy ei gynhesu i 32-35°C mewn 30-40 munud. Yn ystod yr amser hwn mae'r ceuled yn cael ei symud yn ofalus i sicrhau nad oes pocedi o faidd yn dal i fod y tu mewn i'r ceuled. Mae'r tymheredd sgaldio'n is o gymharu â chawsiau caled eraill. Mae'r tymheredd sgaldio is yn helpu i gadw'r cynnwys lleithder yn y cynnyrch gorffenedig.
- Draenio maidd: Mae'r asidedd yn cael ei fonitro gydol y broses hon a phan mae'n cyrraedd 0.15% i 0.23% mae'r maidd yn cael ei ddraenio'n ofalus a'r ceuled yn cael ei bentyrru ar hyd bob ochr y cawslestr/bwrdd neu lle mae cawslestri crwn yn cael eu defnyddio o amgylch y cawslestr, gan adael sianeli er mwyn draenio'r maidd.
- Gweadu: Mae'r ceuled yn cael ei dorri a'i droi'n barhaus bob 10-15 munud nes cyrraedd asidedd o 0.23%-0.30%. Mae'n bwysig nad yw'r ceuled yn cael cyfle i oeri ar unrhyw gam o'r broses gynhyrchu. Yna, mae'r ceuled yn barod ar gyfer melino a mowldio, pan mae'n cyrraedd gwead melfedaidd/sidanaidd meddal llaith.
- Melino a mowldio: Mae'r ceulad yn cael ei dorri â llaw neu gyllell yn ddarnau maint cnau Ffrengig neu ei roi drwy felin fras. Dylid pacio'r ceulad sydd wedi'i dorri i'r mowldiau yn gyfartal â llaw. Bydd y mowldiau wedi'u leinio â lliain caws, gyda'r darnau llai ar y tu allan.

- Gwasgu: Mae'r ceuled wedi'i fowldio'n cael ei roi mewn gwasg yn syth ar ôl mowldio gan ddefnyddio gwasgedd ysgafn iawn (tua 1.5 bar). Caiff ei dynnu o'r wasg ar ôl 1-2 awr. Yna mae'n cael ei droi a'i ailosod yn y wasg gan ddefnyddio mwy o wasgedd (2 far) - Mae'r gwasgedd cynyddol yn atal colli hufen yn syth o'r ceuled yn y gwasgiad cyntaf fel ei fod yn cael ei gadw yn y caws.
- Halltu: Mae 1% o halen sych yn cael ei ychwanegu i'r ceulad wrth felino. Hefyd, efallai y bydd ychydig o halen yn cael ei rwbio i'r caws ar ôl ei wasgu neu y bydd y caws yn cael ei roi mewn dŵr hallt.
- Rhoi mewn dŵr hallt: Os yw'r caws am gael ei roi mewn dŵr hallt bydd yn cael ei dynnu o'r mowld drannoeth y gwasgu, a'i docio a'i roi mewn dŵr hallt am 12 i 14 awr yn dibynnu ar faint o halen sydd ei angen yn y caws – byddai hynny rhwng 1% - 2%. Ar ôl tynnu'r caws o'r dŵr hallt mae'n cael ei ddraenio.
- Storio: Mae'r caws yn cael ei storio/aeddfedu ar dymheredd o 10-12°C ac yn barod i'w fwyta o 10 diwrnod oed ymlaen neu gellir ei gadw am gyfnod hirach o hyd at 6 mis yn achos Caerffili wedi'i aeddfedu.

4.6 Cysylltiad

Dywedir mai "Caerffili Cymreig Traddodiadol" yw unig gaws cynhenid Cymru'n hanesyddol ac mae ei "flas lemonaidd mwyn" yn derm cydnabyddedig a ddefnyddir gan feirniaid caws rhyngwladol i ddisgrifio'r caws penodol hwn.

Mae'r cysylltiad rhwng yr ardal ddaearyddol a'r cynnyrch yn ganlyniad i'r ddau ffactor allweddol canlynol sy'n cyfrannu at flas a nodweddion unigryw'r cynnyrch.

- Wedi'i wneud o laeth buchod a gynhyrchir ar ffermydd Cymru sydd wedi'u bwydo ar ddeiet porthiant yn bennaf.
- Sail gwybodaeth a sgiliau penodol cynhyrchwyr i gynhyrchu caws Cymreig caled arddull "Caerffili". Datblygwyd y sgiliau hyn ac maent yn gysylltiedig â Chymru ers dechrau'r 19eg ganrif ac nid ydynt wedi newid fawr ddim ers cenedlaethau.

Glaswelltir yw rhan fwyaf o dirwedd Cymru gyda 96% o dir amaethyddol o dan borfa (Cyfrifiad Amaethyddiaeth 1995).

Y borfa laswelltir hon gyda'i gallu a'u tuedd i dyfu porfa sy'n darparu'r sylfeini ar gyfer esblygiad a phwysigrwydd diwydiant llaeth Cymru a'r diwydiant cynhyrchu caws yng Nghymru ac mae wedi cyfrannu'n sylweddol at nodweddion unigryw caws "Caerffili Cymreig Traddodiadol".

Ar dir isel, mae'r porfeydd rhygwellt lluosflwydd yn bennaf, sy'n gnwd cynhyrchiol a ffrwythlon wedi'i wella, yn rhai o'r porfeydd glaswelltir gorau yn y Du gyda chnwd porfa blynyddol posibl o dros 18t/dm/ha (Hopkins et al 1995)

Mae hinsawdd yn dylanwadu ar y math o borfa a thwf porfa, ac mae glaswelltir Cymru yn ffactor o hinsawdd forol Cymru'n bennaf.

Mae yn ddigonedd o law ac mae wedi'i ddsbarthu'n dda gydag isafswm o bwysau dŵr pridd yn yr haf, a thymereddau ffafriol o wyntoedd amrywiol de-orllewinol cynnes Llif y Gwlff.

Mae hinsawdd Cymru'n cyfrannu'n sylweddol at gapasiti naturiol Cymru i dyfu glaswelltir ar ffermydd tir uchel a thir isel. Gall ffermydd llaeth tir isel gael tymor tyfu porfa o 300 diwrnod tyfu porfa ar gyfartaledd (Down et al 1981).

Mae'r tymor tyfu hir hwn yn golygu bod y gwartheg yn gallu pori'n naturiol y tu allan am hyd at 10 mis y flwyddyn a phan nad ydynt allan yn pori mae'r gwartheg yn cael eu bwydo â phorfa'n bennaf sydd wedi'i gadw o'r un porfeydd.

Mae hyn yn sicrhau bod cymaint o laeth â phosibl yn dod o borthiant ac yn helpu i gynhyrchu math cyson o laeth sy'n cael ei ddefnyddio i wneud caws "Caerffili Cymreig Traddodiadol".

Er mae'r tymor tyfu porfa yn fyrrach ar dir uchel oherwydd amodau naturiol cyfyngedig.

Yn hanesyddol roedd cynhyrchu caws yr un mor bwysig ar ffermydd tir uchel a oedd yn ffermydd cymysg bach yn draddodiadol lle'r oedd cynhyrchu llaeth/caws yn ffynhonnell bwysig o refeniw amaethyddol ac yn elfen allweddol o ddeiet teuluoedd ffermio.

Dangosodd prawf gwyddonol fod gwartheg sy'n cael eu bwydo ar borfa, o'u cymharu â gwartheg sy'n cael eu bwydo ar ddeiet sydd wedi'i brosesu mwy, yn cynhyrchu llaeth sy'n cynnwys mwy o frasterau omega 3, fitamin E, beta-caroten a CLA (asid brasterog buddiol o'r enw Conjugated Linoleic acid).

Mae'r ffaith hon, yn ogystal â phori'r porfeydd Cymreig hyn, yn cyfrannu at flas a nodweddion "Caerffili Cymreig Traddodiadol".

Ffactor arall a ddylanwadodd ar esblygiad diwydiant llaeth, cynnyrch llaeth a chaws Cymru, a natur unigryw llaeth Cymru a chynhyrchion llaeth Cymru, oedd sefydlu Gorsaf Fridio Planhigion Cymru yng Ngheredigion ym 1919 a'i chyfraniad at fridio porfa.

Yr amrywiad porfa S23 yw'r cyflawniad mwyaf nodedig.

Mae'r gwaith a wnaed gan Orsaf Fridio Planhigion Cymru'n cael ei gydnabod drwy'r byd ac mae sgiliau rheoli glaswelltir ffermwyr llaeth Cymru wedi'u trosglwyddo o un genhedlaeth i'r llall.

Ym 1930, roedd 43% o 841,000 o wartheg Cymru yn fuchod godro neu'n heffrod llaeth cyflo.

Dangosodd yr un data a gasglwyd gan Goleg Prifysgol Cymru rhwng 1929 ac 1939 fod llaeth a chynhyrchion llaeth yn cyfrif am bron i 40% o'r holl allbwn amaethyddol o Gymru (J.P. Howell 'The financial results of different types of farms in Wales' Welsh Journal of Agriculture 1936-1939).

Mae hyn yn dangos pwysigrwydd economaidd y diwydiant llaeth i Gymru ac yn hanesyddol, y fferm laeth deuluol fechan oedd asgwrn cefn y diwydiant hwn a oedd mor bwysig i gynnal cymunedau gwledig Cymru a diwylliant Cymreig.

Ar hyn o bryd, mae godro'n dal i fod yn hollbwysig yn amaethyddol, yn gymdeithasol ac yn ddiwylliannol, ac yn 2012 roedd yna 223,557 o fuchod godro yng Nghymru.

Hanes "Caerffili Cymreig Traddodiadol".

Mae "Caerffili Cymreig Traddodiadol" yn seiliedig ar rysáit sy'n dyddio nôl ymhell i'r 19eg ganrif a chynt mae'n debyg. Mae Annie Evans yn cofnodi'r rysáit yn ei llyfr nodiadau ym 1907.

Bryd hynny, roedd yn fwy o gelfyddyd na gwyddoniaeth. Mae tymereddau gwahanol gamau'r broses yn cael eu nodi, ond nid asideddau. Roedd datblygiad y ceuled yn cael ei benderfynu yn ôl sut roedd yn teimlo i'r llaw.

Ni wyddom pwy gyflwynodd sgiliau cynhyrchu caws i gymunedau ffermio Cymru, ond roedd digonedd o'r sgiliau hyn i'w cael yn y 16eg ganrif. "Caerffili Cymreig Traddodiadol" yw'r unig gaws sy'n gynhenid i Gymru.

Mor gynnar â 1552-3 adroddodd Thomas Phaer ar y llwythi mawr o fenyn a chaws oedd yn cael eu llwytho ar hyd arfordir Morgannwg (Tibbott, M. 'Cheese-Making in Glamorgan', Journal of Ethnological Studies 34 (1995-1996): tt. 64-79) ac mae llyfrau porthladdoedd yn dangos bod caws yn cael ei allforio'n aml o Gaerdydd yn y 17eg ganrif.

Yn ystod y 19eg ganrif, gyda'r angen i addysgu a gwella'r broses o gynhyrchu caws, sefydlwyd ysgolion llaeth.

Roedd y gyntaf yn Sylfaen ger y Trallwng ym 1889, yna cyflwynwyd cwrs godro gan Goleg Prifysgol Cymru Aberystwyth ym 1891 (Richards, E. Caws Cymru: Caws Cefn Gwlad. (Cyfres y Grefft, Gwasg Carreg Gwalch 2006) Mae nodiadau a gymerwyd gan Mari Jones wrth fynychu Ysgol Laeth deithiol ym Mhencoed, Pen-y-bont ar Ogwr ym 1927, yn dangos bod cynhyrchu caws Caerffili traddodiadol wedi hen ennill ei blwyf mewn llawer o ardaloedd yn y De.

Bryd hynny, roedd hyfforddiant cynhyrchu menyn a chaws yn cael ei gynnal yn rheolaidd mewn ffermdai, festrïoedd neu ystafelloedd capel, neuaddau plwyf, ysgolion pentref a hyd yn oed yn iardiau stablau tafarnau lleol gan hyfforddwy'r llaeth.

Ym 1928, cwblhaodd deg ar hugain o forwynion a gwragedd priod gwrs Ilaeth yn llwyddiannus yn Fferm Hafod, Ferwig, Aberteifi (Carmarthen and Teifiside Advertiser 26 Hydref 1928).

Cafodd ysgolion Ilaeth diwedd yr 19eg ganrif a dechrau'r 20fed ganrif ddylanwad mawr ar yr ansawdd a'r rysáit a ddatblygodd i fod yn gaws Caerffili.

Cafodd y nodweddion eu cynnwys mewn gwahanol gynlluniau graddio, yr olaf oedd un a ddefnyddiwyd ac a ddsbarthwyd gan y National Association of Creamery Proprietors and Wholesale Dairymen (Incorporated) Grading Service ar gyfer graddio Menyn a Chaws, a luniwyd yn y 1960au. Yn ystod y 19eg ganrif daeth y farchnad wythnosol a gynhaliwyd yn nhref Caerffili yn enwog am werthu caws o safon.

Y prif reswm am hyn oedd bod gŵr o'r enw Mr Edward Lewis (gofalwr Neuadd y Farchnad) wedi cychwyn system ansawdd neu raddio gydag ef ei hun yn dod yn flaswr swyddogol y caws.

Byddai pob caws o ansawdd da yn cael stamp cylch swyddogol, gyda'r geiriau "Caws Cymru," "Caws Pur," a "Genuine Caerphilly Cheese" arno.

Roedd gan y stamp logo canolog gyda llun o Gastell Caerffili arno. Bu farw Edward Lewis ym 1909 a daeth y broses raddio i ben o'r diwedd.

Ar droad y ganrif roedd llai o'r caws yn cael ei gynnig i'w werthu, efallai oherwydd bod yna fwy o gyfanwerthwyr a bod marchnadoedd caws eraill yn esblygu, ond marchnad a Sioe Gaws Caerffili a ystyriwyd bwysicaf o hyd.

Roedd caws Caerffili'n cael ei adnabod drwy'r geiriau 'Caws Cymru' ymysg enwau lleol eraill fel caws Morgannwg neu 'gaws euraidd Sir Frycheiniog' (pan oedd Ilaeth mamog yn cael ei gymysgu gyda Ilaeth buwch), a dyma'r enw sydd wedi goroesi.

Mae archifau sain yn disgrifio sut roedd caws yn cael ei wneud mewn llawer o ardaloedd ffermio yn y De i'w cael yn Amgueddfa Werin Cymru, Sain Ffagan. Trosglwyddwyd y sgiliau i lawr o fam i ferch.

Powlenni crochenwaith mawr oedd y cawslestri'n aml. Mae o leiaf dwy o'r powlenni hyn a gynhyrchwyd yng Nghrochendy Ewenni yn dal i fodoli. Mae'n rhaid eu bod wedi'u cynhyrchu yn hanner olaf y 19eg ganrif, gan y rhoddwyd y gorau i ddefnyddio'r odyn ar gyfer powlenni o'r maint hwn ym 1920.

Yn hanesyddol, roedd y cawstellau neu fowldiau caws ar gyfer "Caerffili Cymreig Traddodiadol" wedi'u gwneud o bren caled Cymreig brodorol wedi'u rhwymo â bandiau haearn.

Er bod llwyfen a masarnen yn cael eu defnyddio weithiau, y Dderwen Gymreig frodorol a ddefnyddiwyd yn bennaf. Roedd y meintiau'n amrywio (o 5¹/₂" i 18" mewn diamedr gyda dyfnder mewnol o 1¹/₂ i 18").

Gwnaed tyllau draenio yn y gwaelod a chaeadau pren pwrpasol i ffitio. Ychwanegwyd ychydig o halen sych at y ceuled cyn mowldio a'i roi mewn dŵr hallt ar ôl gwasgu. Ar ôl 7 diwrnod, roedd y caws yn cael ei ysgeintio neu ei rwbio â blawd neu flawd ceirch mân.

Blawd ceirch a arferai gael ei ddefnyddio gan fod ceirch yn gnwd sy'n gweddu orau i hinsawdd wlyb ac oerach Cymru.

Roedd y cawsiau fferm hyn yn cael eu gadael yn "noeth" (heb gadach arnynt) bob amser yn wahanol i gaws hufenfa sy'n cael ei lapio mewn 'plastig' fel arfer.

Pan sefydlwyd Bwrdd Marchnata Llaeth Cymru a Lloegr yn Hydref 1933, roedd ffermwyr yn gallu gwerthu eu llaeth yn fwy proffidiol i ddepo llaeth hylif, a dirywiodd y diwydiant cynhyrchu cawsiau fferm.

Gwaharddwyd cynhyrchu caws Caerffili yn ystod cyfnod y rhyfel o 1939-45 (gyda dogni caws yn caniatáu cynhyrchu cawsiau oedd yn cadw'n hir yn unig megis caws Cheddar) ond codwyd y cyfyngiadau ym 1953.

Ailddechreuodd y gwaith o wneud caws Caerffili eto mewn ychydig o hufenfeydd yng Nghymru a thros y ffin yn Lloegr ar ddiwedd y 1950au, gan gyd-fynd â'r diddordeb cynyddol mewn cawsiau traddodiadol (a rhanbarthol).

Dechreuodd hufenfa Llandysilio, Sir Drefaldwyn wneud caws Caerffili ym 1957. Yn y Sioe Laeth Ryngwladol Frenhinol yn Olympia, Llundain ym 1970 roedd yna 8 ymgais ar gyfer caws Caerffili – i gyd o hufenfeydd (4 o Gymru a 4 o Loegr!).

Ym 1971, rhoddodd y Bwrdd Marchnata Llaeth ganiatâd i Castle Diaries (hufenfa yn ardal Caerffili) i wneud caws Caerffili fel "anrheg arbennig" i ddathlu pen-blwydd Castell Caerffili yn 700 oed (Western Mail, dydd Sadwrn, 16 Ionawr 1971).

Yn dilyn cyflwyno cwotâu llaeth ym 1984, newidiodd llawer o ffermwyr llaeth i wneud cawsiau artisan, yn cynnwys Caerffili.

Rhoddwyd y gorau i gynnal y cyrsiau llaeth ym Mhrifysgol Aberystwyth yn ystod y rhyfel, ond aildechreuwyd eu cynnal ym 1943/44.

Roedd y ryseitiau cynnar ar gyfer gwneud caws Caerffili'n dibynnu mwy ar y grefft o wneud caws na gwyddoniaeth. Mae'r rysâit a ddsbarthwyd i fyfyrwyr Coleg Prifysgol Cymru (Taflen Cyfarwyddiadau Ymarferol Gwneud Caws Caerffili, Adran Llaeth, Coleg Prifysgol Cymru Aberystwyth) ym 1964, yn darparu mwy o'r wyddoniaeth.

Mae'r caws yn cael ei wneud i'w fwyta'n ifanc, neu gellir ei aeddfedu. Roedd y caws aeddfed yn eitem bwysig o'r deiet yn ystod misoedd main y gaeaf a chyn i ddulliau storio modern fod ar gael.

Y disgrifiadau o liw, gwedd, arogl a phriodweddau organoleptig dymunol "Caerffili Cymreig Traddodiadol" yn y fanyleb yw'r rhai a ddarparwyd mewn dogfennau i fyfyrwyr dosbarthiadau addysg llaeth ar ddiwedd y 19eg ganrif ac wedyn.

Cafodd y rhain eu cynnwys yn ffurfiol yn fersiwn NACEPE (National Association of Creamery Proprietors and wholesale Dairymen (Incorporated)) Scheme for Grading of Butter and Cheese yn y 1960au.

Cyflwynwyd y cynllun hwn ym 1941 ond mae wedi gorffen ers tro.

Mae cynhyrchu caws yn gelfyddyd ac yn wyddor sydd angen sgiliau gydol y broses. Datblygwyd y sgiliau ar gyfer gwneud “Caerffili Cymreig Traddodiadol” ac maent yn gysylltiedig â Chymru ers dechrau'r 19eg ganrif.

Mae'r sgiliau arbennig sy'n gysylltiedig â chynhyrchu “Caerffili Cymreig Traddodiadol” sy'n cyfrannu at natur unigryw benodol y cynnyrch wedi'u rhestru isod:

- Profi cadernid y ceuled â llaw. Pan fydd y ceuled yn rhannu'n lân mae'n barod i'w dorri.
- Torri'r ceuled yn giwbiau mawr gyda chyllell, at ddibenion cymharu, wrth gynhyrchu cheddar byddai'r ceuled yn cael ei dorri'n faint gronynnau reis. Mae torri â chyllell yn rhoi toriad “glân”.
- Mae cynhyrchwyr caws yn cael eu hyfforddi i dorri'r ceuled yn giwbiau mawr sy'n hanfodol i gadw braster a lleithder yn y cynnyrch gorffenedig ac yn helpu i gynhyrchu ceuled melfedaidd meddal llaith.
- Mae'r cynhyrchydd caws yn defnyddio sgiliau, barn ac wedi'i hyfforddi i adnabod gwedd a “theimlad” cywir y ceuled.
- Mae tymheredd sgaldio “Caerffili Cymreig Traddodiadol” yn is na chawsiau caled eraill sydd eto'n helpu i gadw'r cynnwys lleithder yn y cynnyrch gorffenedig.
- Mae cynnwys lleithder uchel Caerffili Cymreig Traddodiadol, sy'n 55% o ddeunydd sych o leiaf, yn cyfrannu at nodwedd unigryw'r caws. Gydol holl gamau'r broses gynhyrchu caws bydd y cynhyrchydd caws yn cynnal gwiriadau asidedd i fonitro datblygiad asid.
- Mae'r amrediad asidedd a'r cynnwys lleithder penodol sy'n cael ei gyflawni yn ystod y broses o gynhyrchu caws yn cyfrannu at wead a blas dymunol “Caerffili Cymreig Traddodiadol”.
- Mae'r amrediad asidedd a'r cynnwys lleithder cywir yn cael ei gyflawni diolch i sgiliau, gwybodaeth a hyfforddiant penodol y cynhyrchydd caws.

Ar ôl i'r cynhyrchydd caws adnabod (trwy hyfforddiant) bod y ceuled wedi cyrraedd y gwedd melfedaidd meddal llaith cywir, mae'r ceuled yn cael ei dorri'n ddarnau maint cnau Ffrenig a'u pacio â llaw yn y mowldiau caws.

Mae cynhyrchwyr “Caerffili Cymreig Traddodiadol” yn cael eu hyfforddi i wybod sut i wasgu'r caws yn y ffordd draddodiadol i gynhyrchu'r maint a'r siâp penodol sy'n ofynnol.

Mae “Caerffili Cymreig Traddodiadol” yn gaws cymharol fach o gymharu â cheddar 20kg er enghraifft. Mewn cyferbyniad, mae technoleg hufenfa fasnachol fodern yn defnyddio gwactod yn hytrach na gwasgu traddodiadol yn aml.

Mae'r gwasgedd cychwynnol a ddefnyddir ar gyfer “Caerffili Cymreig Traddodiadol” (1.5 bar) yn galluogi i siâp y caws gael ei gynnal heb gollir hufen.

Mae'r sgîl o wasgu "Caerffili Cymreig Traddodiadol" yn y ffordd draddodiadol yn sgîl sydd wedi'i throsglwyddo i lawr drwy genedlaethau yng Nghymru.

Dyfyniadau:

- "Mae gan Caerffili Cymreig Traddodiadol flas ffres iawn ac mae'n wych i lanhau'r dafnod. Mae'n arbennig o dda ar gyfer coginio seigiau fel selsig Morgannwg" Sylwadau beirniaid Gwobrau'r Gwir Flas
- "Ymgais ragorol a oedd yn bodloni gwerthoedd Gwobrau'r Gwir Flas yn llawn o ran dilysrwydd a phleser defnyddwyr. Mae'n gaws gwych sy'n edrych yn falch ac â chydbwysedd rhagorol"
- Mae "Caerffili Cymreig Traddodiadol" yn cael ei gydnabod yn eang fel caws Cymreig artisan o safon ac wedi ennill llawer o wobrau yn cynnwys:
- Enillodd Caerffili Cymreig Traddodiadol Caerfai'r wobr Arian yn Sioe Frenhinol Cymru 2012 yn y categori Caerffili Fferm Gorau
- Enillodd Caerffili Cymreig Traddodiadol Caws Cenarth y wobr Aur yn Sioe Frenhinol Cymru 2012 yn y categori Caerffili Fferm Gorau
- Enillodd Caerffili Cymreig Traddodiadol Caws Cenarth y wobr Aur a Chaws Cymreig Gorau yng Ngwobrau Caws Prydain yn 2005 a 2006

4.7 Corff Arolygu:

Enw: Cyngor Sir Caerfyrddin

Cyfeiriad: Adran Iechyd y Cyhoedd,

3 Stryd Spillman

Caerfyrddin

SA31 1EL

Ffôn: 01267 234567

Cyswllt: Mrs Lon John

Ebost: direct@carmarthenshire.gov.uk

4.8. Labelu: