

Manyleb

Rheoliad y Cyngor (EC) Rhif 1151/2012 ar ddynodiadau daearyddol gwarchoddedig ac enwau tarddiad gwarchoddedig "Traditional Welsh Cider" / "Seidr Cymreig Traddodiadol"

Rhif CE:

PDO () PGI (x)

1 Yr Adran Gyfrifol yn yr Aelod-wladwriaeth

Enw: Adran yr Amgylchedd, Bwyd a Materion Gwledig

Cyfeiriad: Food Policy Team - Food and Policy Unit

Area 7e, 9 Millbank

c/o 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: Welsh Perry Seidr Society Limited / Cymdeithas Perai a Seidr Cymru

Cyfeiriad: Swyddfa WPCS

Fferm Blaengawney

Hafodyrynys

Crymlyn

Casnewydd

NP11 5AY

Ffôn: 01495 240983

Ebost: info@welshcider.co.uk

Gwefan: www.welshcider.co.uk

Cyfansoddiad: Cynhyrchwyr/proseswyr (44) Arall ()

3 Math o gynnyrch

Dosbarth 1.8. cynhyrchion eraill o Atodiad I i'r Cytuniad (sbeisys ac ati)

4 Manyleb

4.1 Enw:

"Traditional Welsh Cider" ("Seidr Cymreig Traddodiadol")

4.2 Disgrifiad:

Mae "Seidr Cymreig Traddodiadol" yn seidr a wneir yng Nghymru o'r sudd gwasgiad cyntaf o afalau seidr o unrhyw fathau cynhenid ac anghynhenid a dyfir yng Nghymru gan ddefnyddio dull cynhyrchu traddodiadol.

Gellir gwneud Seidr Cymreig Traddodiadol o un math o sudd afal gwasgiad cyntaf neu o gymysgedd o wahanol fathau. Mae "Seidr Cymreig Traddodiadol" yn cael ei wneud o sudd afal seidr pur 100%.

Mae'r mathau o afalau seidr a ddefnyddir mewn "Seidr Cymreig Traddodiadol" yn cael eu categoreiddio fel rhai Melys Chwerw, Siarp, Melys a Siarp Chwerw.

Mae angen sgil cymysgu er mwyn cydbwysu taninau'r mathau "Melys Chwerw" gydag asidedd y mathau "Siarp". Mae'r mathau "Melys Chwerw" yn cynnwys taninau sy'n rhoi chwerwder a lliw tywyllach ac yn cynhyrchu diod llawn blas.

Mae'r mathau siarp yn cynnwys lefelau uchel o asid malig sy'n rhoi blas siarp i'r seidr. Mae gan y mathau melys lefelau isel o daninau ac asidau, ond gallant ychwanegu blas ffrwythus a gwanhau effaith unrhyw daninau cras.

Mae'r mathau "Siarp Chwerw" yn cynnwys asidau a thaninau. Mae cyfuno'r nodweddion hyn yn gofyn am sgil, ac mae'n dibynnu ar flas pob gwneuthurwr seidr.

Mae lliw Seidr Cymreig Traddodiadol yn amrywio o aur golau i dywyll, gydag arlliwiau coch ac efydd yn dibynnu ar y mathau o afalau a ddefnyddir.

Gall Seidr Cymreig Traddodiadol fod naill ai'n glir neu'n gymylog ond, fel arfer, mae'n lled ddi-draidd gyda chryfder alcohol sy'n amrywio rhwng isafswm o 3.00% ac uchafswm o 8.49%.

Mae gan Seidr Cymreig Traddodiadol flas glân gyda lefelau melyster sy'n amrywio o sych iawn i felys iawn.

Mae ganddo flas ffrwythus yn bennaf, gyda chydbwysedd o asidedd malig a thaninau. Er nad yw'n cael ei fesur fel arfer, caiff taninau ac asidedd eu pennu yn ôl arddull a dewis gwneuthurwyr seidr unigol.

Cynhyrchir tri math o "Seidr Cymreig Traddodiadol" – llonydd, wedi'i gyflyru mewn potel ac wedi'i epleusu mewn potel fel y disgrifir.

Llonydd: nid yw'r seidr hwn wedi'i garbonadu uwchben pwysau atmosfferig. Caiff ei storio mewn cynhwysydd aerdyn, bydd pwysau rhannol y carbon deuocsid (CO₂) yn llai nag 1 bar (100kPa), ac o fewn cynhwysydd mwy mandyllog, megis casgen bren, bydd y pwysau rhannol yn sylweddol is nag 1 bar.

Bydd seidr a weinir naill ai'n uniongyrchol neu'n anuniongyrchol o'r mathau hyn o gynhwysydd yn llonydd (fflat) heb unrhyw eferwad amlwg ond gyda'r posibilrwydd y bydd rhai swigod yn ffurfio os bydd tymheredd y seidr yn codi o'i dymheredd storio gan fod hydoddedd CO₂ yn gostwng wrth i'r tymheredd godi.

Wedi'i gyflyru mewn potel: cyflwynir carbonadu naturiol drwy botelu'r seidr cyn cwblhau'r eplesiad cychwynnol. Mae'r seidr yn cael ei botelu ar ddisgyrchiant penodol (SG) a benderfynir gan y gwneuthurwr i sicrhau'r lefel ddymunol o garbonadu a melyster. Mwy'n byd o garbonadu a gyflawnir, lleia'n byd o felyster fydd yn weddill.

Ar gyfer seidr cife (*keeved*), cyflawnir y lefel ddymunol o garbonadu drwy leihau nifer y celloedd burum a dinoethi'r burum o faetholion sy'n atal cwblhau'r eplesiad i sychder. Bydd y pwysau CO₂ a gyflawnir mewn seidr wedi'i gyflyru mewn potel yn amrywio o 1.5 i 3.0 bar (150-300kPa) ar 0°C a, gan ei fod yn cynnwys gwaddod burum, gall ymddangos yn gymylog os na chaiff ei agor a'i arllwys yn ofalus.

Mae'n sych i'r daflod oni bai ei fod yn seidr "cife". Dim ond "Seidr Cymreig Traddodiadol" wedi'i gyflyru mewn potel sydd â'r opsiwn o fod yn seidr "cife."

Gall y gwneuthurwr gyfrifo lefel y carbonadu a gyflawnir o'r gwahaniaeth mewn disgyrchiant penodol (Δ SG) cyn potelu ac ar ôl cwblhau'r broses cyflyru mewn potel.

Er y byddai cryfder alcoholig "Seidr Cymreig Traddodiadol" wedi'i gyflyru mewn potel o fewn amrediad seidr llonydd (o 3.00% i uchafswm o 8.49% ABV), ar gyfartaledd byddai seidr wedi'i gyflyru mewn potel, yn enwedig os yw'n seidr "cife", yn tueddu i fod ar ben isaf yr amrediad hwn (3.0-5.5% ABV) gan fod y broses cife yn arwain at eplesiad anghyflawn y siwgrau ffrwythau.

Wedi'i eplesu mewn potel: cyflwynir carbonadu naturiol drwy botelu'r seidr ar ôl cwblhau'r eplesiad cychwynol a chymell ail eplesiad drwy ychwanegu siwgr eplesadwy a burum.

Mae gan seidr wedi'i eplesu mewn potel lefelau carbonadu uwch na seidr wedi'i gyflyru mewn potel, ac mae ganddo ymddangosiad clir ar ôl ei waredu (disgorgement).

Mae'n sych i'r daflod gan fod yr holl siwgr yn cael ei eplesu yn ystod yr ail eplesiad, ac ni chaniateir dosio ar ôl gwaredu. Bydd y gwasgedd CO₂ a gyflawnir mewn seidr wedi'i eplesu mewn potel yn amrywio o 4.0 i 6.0 bar (400-600kPa) ar 0°C.

Gall y gwneuthurwr ragweld lefel y carbonadu o gyfanswm y siwgr eplesadwy a ychwanegir, a gall gyfrifo hyn o'r Δ SG o fesuriadau a wnaed ar ôl ychwanegu ac ar ôl cwblhau'r broses eplesu mewn potel.

Er y byddai cryfder alcoholig seidr wedi'i eplesu mewn potel o fewn amrediad tebyg i "Seidr Cymreig Traddodiadol" llonydd (o 3.00% i uchafswm o 8.49% ABV), ar gyfartaledd bydd seidr wedi'i eplesu mewn potel yn tueddu i fod ar ben uchaf yr amrediad hwn oherwydd yr ail eplesiad i sychder (5.5- 8.49% ABV).

Yr unig ychwanegion a ganiateir wrth wneud Seidr Cymreig Traddodiadol naill ai i sudd wedi'i eplesu neu sudd heb ei eplesu yw:

- Burumau wedi'u meithrin megis *S. bayanus*, *S. cerevisiae*, sy'n cael eu cyflenwi ar ffurf sych fel arfer.

- Sylffid - ar ffurf sodiwm neu botasiwm, nid yw metadeusylffid yn angenrheidiol bob amser, ond fe'i caniateir i ddiogelu safonau microbiolegol. Pan fo gwneuthurwr yn dewis ychwanegu sylffid, ni ddylai fod yn fwy na 200 mg/kg SO₂ (neu 200mg/litr SO₂) a rhaid nodi ei gynnwys ar y label fel sy'n ofynnol yn ôl y gyfraith.
- Caniateir halen calsiwm clorid ac ensym esteras pectin wrth ddefnyddio'r dull 'cife'.

Mae Seidr Cymreig Traddodiadol yn cael ei werthu naill ai mewn poteli o wahanol feintiau neu ar ffurf dracht.

Gall Seidr Cymreig Traddodiadol mewn potel fod yn llonydd neu'n naturiol befrïog.

4.2 Ardal ddaearyddol:

Cymru

4.3 Prawf tarddiad:

Mae gwneuthurwyr seidr yn cadw cofnodion llawn o ble mae'r afalau ar gyfer pob swp wedi dod. Mae'r cofnodion hyn yn cynnwys y dyddiad, y math a'r swm a gafodd eu hel, manylion cyswllt perchnogion y berllan a'r holl dderbynebau ac anfonebau (gan gynnwys copïau o anfonebau).

Mae'n ofynnol i bob gwneuthurwr seidr gwblhau dogfen a gynlluniwyd yn benodol i olrhain y deunyddiau crai i'r cynnyrch terfynol, yn unol â'r rheolaethau HACCP presennol neu reolaethau cyfatebol. Mae'r ddogfen hon yn ei gwneud hi'n ofynnol i wneuthurwr y seidr gynnwys y data canlynol: -

- a) enw a chyfeiriad y berllan
- b) pa fath a gafodd ei hel/gyflenwi
- c) pryd y cawsant eu hel/cyflenwi
- d) pryd y cawsant eu casglu/gan bwy
- e) dyddiad cyrraedd/anfon
- f) wedi'u llofnodi/dyddio wrth gyrraedd
- g) wedi'u llofnodi/dyddio gan y prosesydd derbyn
- h) cyfanswm y ffrwythau/tunnell/cilogram
- i) sut y cawsant eu cludo a chan bwy
- j) sut y cawsant eu storio
- k) gwiriadau ansawdd wedi'u cwblhau (golchi gweledol)/ gan bwy
- l) rhif adnabod y swp
- m) data cyn eplesu

n) data ar ôl eplesu

Mae'r weithdrefn ganlynol yn cael ei nodi a'i chofnodi yn ystod eplesiad:

- Y math o afal
- Cyfanswm y sudd o bob math
- Adnabod y llestr eplesu
- Ychwanegu burum
- Rhoi'r seidr drwy seiffon (*racking off*) i gael gwared ar y gwaddod burum

Mae unrhyw fesuriadau disgyrchiant penodol (SG) ar ddechrau ac yn ystod eplesiad yn cael eu cofnodi hefyd.

- data ar y cynnyrch gorffenedig
- enw'r cynnyrch
- gwydnwch/dyddiad ar ei orau cyn

Mae rhif y swp yn gweithredu fel croesgyfeiriad i gofnodion gwneuthurwr y seidr am y ffrwythau a'r berllan tarddiad.

Pan gaiff ei becynnu i'w werthu, naill ai mewn poteli neu mewn cynwysyddion dracht, cofnodir rhif y swp hefyd.

4.5 Dull cynhyrchu:

Mae afalau naill ai'n syrthio neu'n cael eu hysgwyd o goed i'r ddaear ac yn cael eu casglu â llaw neu beiriant. Mae afalau sydd mewn cyflwr da yn cael eu hel â llaw neu gan beiriant a'u harllwys i sachau neu drelars (neu debyg).

Gwneuthurwr y seidr sy'n penderfynu ynghylch yr hyn sy'n cyfrif fel "cyflwr da", a bydd yn amrywio rhwng gwneuthurwyr seidr, ond byddai unrhyw afalau sydd wedi'u difrodi'n sylweddol neu sydd wedi pydru yn cael eu taflu.

Gellir storio afalau i aeddfedu am sawl wythnos. Yn draddodiadol yng Nghymru maent yn cael eu pentyrru o dan y coed.

Gallant gael eu storio mewn ysguboriau, seilos neu drelars hefyd.

Nid oes unrhyw beth yn cael ei ychwanegu na'i wneud iddynt i'w helpu i aeddfedu, rhoddir amser iddynt aeddfedu'n naturiol. Unwaith y byddant yn aeddfed, bydd yr afalau'n cael eu cludo i'r felin mewn cynwysyddion (rhwydi neu sachau yn aml) neu'n rhydd mewn trelars.

Cynhyrchu'r sudd

Pan fydd yr afalau'n cyrraedd y felin, cânt eu golchi, oni bai bod ansawdd y ffrwythau'n golygu nad oes angen glanhau, er enghraifft, pan fydd afalau'n deillio o berllannau organig ac na fyddent wedi dod i gysylltiad ag unrhyw chwistrelli neu gemegau artiffisial. Caiff unrhyw ffrwythau sydd wedi'u difrodi eu tynnu â llaw cyn i'r afalau gael eu pylpio.

Mae'r afalau'n cael eu malu'n bwlpan gan beiriant. Mae'r peiriannau a ddefnyddir yn amrywio yn dibynnu ar y gwneuthurwr seidr, ond maent i gyd yn seiliedig ar egwyddor melin daenu. Mae sgratiwr yn torri ffrwythau cyfan i ffurf pwlpan, sydd wedyn yn cael ei wasgu i echdynnu'r sudd.

Mae'r sudd ar gyfer Seidr Cymreig Traddodiadol yn cynnwys sudd afal pur gwasgiad cyntaf 100% o fathau o afalau seidr yn unig. Yr unig ychwanegion a ganiateir wrth wneud Seidr Cymreig Traddodiadol naill ai i sudd wedi'i epleusu neu sudd heb ei epleusu yw:

Burum: mae burumau wedi'u meithrin megis *S.bayanus*, *S.cerevisiae*, ar gael yn fasnachol ac fe'u cyflenwir ar ffurf sych fel arfer. Fel arfer, paratoir meithriniad gwrth-heintio drwy ail-hydradu ac, unwaith y bydd hyn yn weithredol, ychwanegir y meithriniad at y llestr epleusu.

Fodd bynnag, bydd llawer o wneuthurwyr yn dibynnu ar furumau naturiol traddodiadol sy'n furumau gwyllt sy'n bresennol ar grwyn yr afalau ac sydd i'w cael yn y pocedi aer o fewn y ffrwythau hefyd.

Wrth i'r afalau gael eu malu a'u gwasgu, mae'r burumau naturiol yn mynd i mewn i'r sudd ac, o fewn dau neu dri diwrnod, byddant yn dechrau eplesiad gweladwy. Mae'n well gan rai gwneuthurwyr ychwanegu burum wedi'i feithrin gan eu bod o'r farn ei fod yn darparu eplesiad mwy dibynadwy. I'r gwrthwyneb, byddai rhai gwneuthurwyr yn dadlau bod defnyddio'r burumau gwyllt naturiol yn unig yn rhoi blas mwy lleol.

Sylffid – ar ffurf sodiwm neu botasiwm metadeusylffid, nid yw'n angenrheidiol bob amser, ond fe'i caniateir i ddiogelu safonau microbiolegol. Pan fo gwneuthurwr yn dewis ychwanegu sylffid, ni ddylai fod yn fwy na 200 mg/kg SO₂ (neu 200mg/litr SO₂) a rhaid nodi ei gynnwys ar y label fel sy'n ofynnol yn ôl y gyfraith.

Halen calsiwm clorid ac ensym esteras pectin: Caniateir cynhyrchu seidr melys naturiol gan ddefnyddio'r dull 'cife'.

Mae hyn yn golygu ychwanegu cymysgedd o halen calsiwm clorid ac ensym esteras pectin i'r seidr sy'n epleusu, gan arwain at leihau ei gynnwys burum a maetholion burum.

Eplesiad

Mae'r sudd ffrwythau pur gwasgiad cyntaf 100% yn cael ei epleusu mewn cynwysyddion gradd bwyd pren, plastig neu ddu di-staen wedi'u selio, gan ddefnyddio trapiau aer i ganiatáu i aer carbon deuocsid ddianc ac i atal ocsigen rhag dod i mewn.

Mae eplesiad yn cael ei wneud ar dymheredd amgylchynol awyr agored rhwng 0° ac 20° canradd (C). Mae hon yn weithdrefn eplesu naturiol o araf a all bara rhwng 3 ac 8 mis.

Mae gwneuthurwyr seidr yn cadw llygad ar gynnydd yr eplesiad drwy fesur disgyrchiant penodol (SG) y sudd/seidr o bryd i'w gilydd - mae hyn yn fesur o'r siwgr sy'n weddill. Gellir rhoi'r seidr drwy seiffon: mae hon yn broses sy'n cael gwared ar y seidr uwchwaddod o'r gwaddod burum ar waelod y llestr eplesu.

Gall y broses o roi drwy seiffon ddigwydd ar ôl cwblhau'r eplesiad cychwynnol, neu yn gynharach unrhyw nifer o weithiau cyn cwblhau'r eplesiad cychwynnol ar yr amod bod cynnwys alcohol y seidr gorffenedig yn fwy na'r lleiafswm o 3.00% ABV.

Gall rhoi drwy seiffon yn gynnar arwain at gadw rhai o'r siwgrau eplesadwy naturiol sy'n arwain at seidr melys. Fel arfer, bydd gan sudd afal wedi'i wasgu ond heb ei eplesu SG o rhwng 1.045 -1.065. Bydd SG y sudd wedi'i eplesu yn dibynnu ar bryd y daw'r broses eplesu i ben, a bydd yn creu seidr sych (≈ 1.004), canolig (≈ 1.015) neu felys (≈ 1.025).

Potelu a Llenwi Casgenni

Seidr Llonydd

Prosesau pecynnu terfynol seidr llonydd yw potelu a llenwi casgenni.

Rhaid i'r holl waith o botelu a llenwi casgenni "Seidr Cymreig Traddodiadol" ddigwydd o fewn yr ardal ddaearyddol; mae'r seidr yn gynnyrch "byw" heb ei basteureiddio ac, i gynnal ansawdd, y gallu i olrhain, rheoli tymheredd ac i osgoi unrhyw halogiad, dylai'r seidr gael ei gludo cyn lleied â phosibl yn ystod y cam hwn, sy'n atal swmpgludo eang cyn y gwaith pecynnu terfynol.

Pefriog: seidr wedi'i gyflyru mewn potel ac wedi'i eplesu mewn potel

Cynhyrchir seidr pefriog mewn poteli. Achosir y pefriad gan garbon deuocsid toddedig sydd ond yn gallu cael ei gyflwyno'n naturiol (drwy eplesu'r burum y tu mewn i'r botel wedi'i selio), ac nid drwy garbonadu artiffisial.

Ar gyfer seidr wedi'i gyflyru mewn potel: (cwblhau'r eplesiad cychwynnol yn y botel)

Waeth a ddefnyddir y dull 'cife' ai peidio, mae'r seidr yn cael ei botelu ar y disgyrchiant penodol gofynnol i ddarparu'r cyflyru a'r melyster gofynnol yn y botel.

Ar gyfer seidr wedi'i eplesu mewn potel: (eplesiad am yr ail dro mewn potel). Mae eplesiad potel yn cyfeirio at y broses o eplesu seidr llonydd am yr ail dro o fewn potel wedi'i selio.

Mae seidr a ddefnyddir ar gyfer y prosesau hyn yn cael ei weithgynhyrchu i'r un fanyleb yn union â seidr llonydd cyn ei botelu.

Rhaid i boteli fod yn rhai cadarn sy'n gallu cael eu selio gyda chap coron 29mm neu stopiwr corc naturiol neu blastig gyda chawell weiar, ac sy'n gallu gwrthsefyll gwasgedd mewnlol parhaus o 6-12 bar ar 25°C.

I ddechrau'r ail eplesiad o fewn y botel, yr ychwanegiadau a ganiateir (sef y **liqueur de tirage**) yw:

- siwgr eplesadwy (glwcos, ffrwctos, swcos) ar ddos o rhwng 12 a 26 gram y litr
- meithriniad burum gweithredol er mwyn arwain at ychwanegu'r hyn sy'n gyfystyr â rhwng 100 a 200 miligram gram o furum sych fesul 750 mililitr o seidr
- seidr o'r un swp
- gellir defnyddio maetholion burum a chymhorthion troi poteli (riddling) os yw'n briodol

Caiff y poteli sydd wedi'u selio eu storio'n llorweddol, fel arfer am flwyddyn o leiaf ar dymheredd o rhwng 5° a 15°C.

Gallwch chi naill ai droi poteli eich hun neu ddefnyddio dull awtomatig. Dyma'r broses o chwarter-droi'r poteli o leiaf unwaith bob dydd er mwyn symud y gwaddod burum o gorff y botel i fyny i'r gwddf.

Bob tro y caiff y botel ei throi, i ddechrau o'i safle llorweddol, mae'n cael ei gogwyddo ychydig yn fwy i lawr tuag at ei gwddf hefyd.

Mae'r poteli naill ai'n cael eu cadw mewn pupitre, ffrâm A bren gyda thyllau maint potel (ar gyfer y broses â llaw), neu mewn cawell stelin wedi'i gosod ar beiriant troi/gogwyddo awtomatig (gyropalette).

Gallwch chi wneud y gwaith gwaredu eich hun neu drwy ddefnyddio peiriant gwaredu awtomatig.

Dyma'r broses sy'n dilyn troi poteli. Unwaith y bydd y broses troi poteli wedi symud y burum i gyd i wddf y botel, mae gwddf y botel yn cael ei rewi.

Yna, mae'r gwneuthurwr seidr yn tynnu'r cap coron, ac mae'r gwasgedd yn y botel yn gwthio'r plwg o seidr wedi'i rewi sy'n cynnwys y burum o'r botel. Yna, gellir rhoi corcyn yn y botel, gan gadw pefriad naturiol, ond heb unrhyw waddod burum.

Dos yw'r term a ddefnyddir am ychwanegiadau i'r seidr sydd wedi'i waredu cyn gosod y caead terfynol. Ni chaniateir dosio Seidr Cymreig Traddodiadol ac eithrio i ychwanegu at gapasiti'r botel gan ddefnyddio seidr arall wedi'i eplesu mewn potel o'r un swp.

Gall y caead terfynol fod naill ai'n gap coron 29mm neu'n stopiwr corc naturiol neu blastig a chawell weiar. Y broses o eplesu am yr ail dro mewn potel yw'r "Modd Traddodiadol".

Nid yw'r dull "cife" yn opsiwn ar gyfer y broses eplesu am yr ail dro gan fod angen ychwanegu burum hyfyw i ysgogi'r ail eplesiad ac y byddai hyn yn eplesu'r siwgrau naturiol gweddilliol sy'n weddill ar ôl defnyddio'r dull "cife."

Gwerthu Seidr Cymreig Traddodiadol yn fasnachol

Mae "Seidr Cymreig Traddodiadol" yn cael ei gynhyrchu a'i werthu fel naill ai seidr llonydd neu befriog.

Fe'i gwerthir naill ai mewn poteli, mewn bag mewn blwch neu mewn cynwysyddion poly-gasgen pum galwyn (neu fwy) i ddeiliaid trwyddedau (tafarndai, archfarchnadoedd, gwyliau, cyfanwerthwyr ac ati) neu'n uniongyrchol mewn Marchnadoedd Ffermwyr, ar-lein ac mewn sioeau amaethyddol a digwyddiadau eraill lle mae trwydded ar waith neu os oes trwydded gan y gwneuthurwr seidr.

Pan fo gan y gwneuthurwr seidr drwydded safle, gall werthu'n uniongyrchol i'r cyhoedd o'r man cynhyrchu.

Ni chaniateir y prosesau canlynol wrth gynhyrchu "Seidr Cymreig Traddodiadol", naill ai cyn, yn ystod neu ar ôl eplesu:

- ychwanegu dŵr i wanhau neu hydradu
- ychwanegu tewsudd afal neu dewsudd unrhyw ffrwyth arall
- ychwanegu siwgrau eplesadwy (chaptalisation) – noder y gwneir eithriad ar gyfer eplesiad am yr ail dro mewn potel
- ychwanegu melysyddion nad ydynt yn eplesadwy (artiffisial neu naturiol)
- ychwanegu lliw
- tynnu lliw
- pasteureiddio
- hidlo gan ddefnyddio pilen
- carbonadu artiffisial
- cyfryngau puro (fining) (megis isinglass neu bentonite)

4.6 Cysylltiad

Mae "Seidr Cymreig Traddodiadol" yn cael ei wneud drwy eplesu sudd afalau a dyfir yng Nghymru o fathau cynhenid ac anghynhenid. Mae tyfu'r afalau seidr, cynhyrchu sudd, y broses eplesu a gorffeniad terfynol y seidr i gyd yn digwydd o fewn yr ardal ddaearyddol ddiffiniedig.

Mae nodweddion unigryw "Seidr Cymreig Traddodiadol" yn seiliedig ar y ffaith mai dyma'r sudd gwasgiad cyntaf o fathau cynhenid ac anghynhenid o afalau seidr a dyfir yn yr ardal ddynodedig. Cynhyrchir y seidr drwy fodd traddodiadol yn yr ardal ddynodedig o sylfaen

sgiliau sydd wedi datblygu ledled Cymru fel y dangosir gan wasgariad daearyddol aelodau Cymdeithas Perai a Seidr Cymru.

Mae'r math o afal seidr a ddefnyddir i wneud "Seidr Cymreig Traddodiadol" yn dylanwadu ar flas y seidr, ynghyd â defnyddio'r sudd afal gwasgiad cyntaf yn unig. O ganlyniad, nid yw unrhyw ddau swp (*cuvees*) byth yn union yr un fath, sy'n ychwanegu at nodweddion unigol unigryw'r cynnyrch crefftus hwn.

Mewn rhannau eraill o'r DU, gellir ail-wasgu afalau ar ôl ail-hydradu'r soeg afalau (gweddillion sych) ar ôl y gwasgiad cyntaf; fel arall, gellir ychwanegu siwgr at y sudd, gan arwain at eplesiad dilynol i gynnwys alcohol uwch, ac yna ei wanhau â dŵr.

Hanes Gwneud Seidr yng Nghymru

Yr Ardal Ddaearyddol

Yn sgil natur y pridd a'r hinsawdd, mae ardaloedd iseldir Cymru yn addas iawn ar gyfer tyfu afalau seidr a chynhyrchu seidr sydd â chymeriad a blas unigryw.

Mae'r dirwedd donnog yn caniatáu dewis safleoedd perllan sy'n osgoi pocedi rhewllyd yn gynnar yn y gwanwyn yn ystod y cyfnod blodeuo.

Mae digonedd o law yn hanfodol yn ystod amser blodeuo a hefyd yn ystod yr hydref cyn cynaeafu.

Bydd Seidr Cymreig Traddodiadol naill ai'n glir neu'n gymylog, ac mae ganddo flas afal ffrwythus amlwg wedi'i gydbwysu â melyster naturiol, tanin ac asidedd, gyda rhai yn meddu ar orffeniad sych.

Mae lliw Seidr Cymreig Traddodiadol yn amrywio o aur golau i dywyll, gydag arlliwiau coch ac efydd yn dibynnu ar y mathau o afalau a ddefnyddiwyd.

Gall fod naill ai'n glir neu'n gymylog ond, fel arfer, mae'n lled-anrhyloyw. Mae cymeriad a blas Seidr Cymreig Traddodiadol yn amrywio yn dibynnu ar ba ardal o Gymru y mae'r seidr yn cael ei gynhyrchu.

Ar dymheredd is a all fod yn ddibynnol ar ledred, microhinsawdd ac uchder, mae risg rhew yn ystod y cyfnod blodeuo sy'n arwain at lai o gynnyrch ond, i'r gwrthwyneb, mae eplesiad yn arafach, ac ystyrir ei fod yn gwella blas y seidr.

Mae gan lawer o ddwyrain Sir Fynwy bridd tywodfaen coch sy'n cael ei ffafrio gan berllanwyr ar gyfer tyfu afalau seidr, sy'n esbonio pam mai'r sir honno sy'n darparu'r rhan fwyaf o afalau i gynhyrchwyr Cymru.

Mae gan y pridd llifwaddodol dwfn briodweddau cadw lleithder rhagorol, ac mae'n cynnal priodweddau draenio rhagorol yn ystod cyfnodau o lawiad uwch na'r cyfartaledd. Credir

bod y cyfuniad hwn yn darparu ffrwyth o safon uwch, ac mae blas y seidr yn brawf o hynny.

Sir Fynwy yw canolbwynt cynhyrchu seidr yng Nghymru, gyda'i mathau cynhenid ei hun a hanes penigamp. Gall seidr a wneir yn y rhanbarth hwn yng Nghymru fod â chyfran o sudd afalau seidr sy'n tyfu ar goed a all fod hyd at 150 oed.

Yr Hinsawdd

Mae hinsawdd Cymru yn ddigon cynnes a heulog ar yr adegau cywir i gynhyrchu lefelau digonol o siwgrau ffrwythau, ac yn ddigon gwlyb i fodloni gofynion dŵr uchel coed afalau seidr sefydledig, yn ogystal â gallu cyflenwi anghenion coed sydd newydd eu plannu.

Traddodiad gwneud seidr yng Nghymru

Mae'n ymddangos bod ymddangosiad 'seidr' yng Nghymru yn y 14eg ganrif yn cyfateb i'r dystiolaeth ieithyddol; bod y gair seidr wedi cael ei drosglwyddo i'r Saesneg o'r gair Ffrangeg 'sidre.'

Deilliodd y gair hwn, yn ei dro, o'r gair Lladin *sicera* a'r gair Groeg sidera, geiriau a ddewiswyd gan gyfieithwyr y Beibl ar gyfer y gair Hebraeg shekar, sy'n golygu diod gref.

Mae'r gair *seidry* yn ymddangos yn y geiriadur Cymraeg cyntaf (a gyhoeddwyd gan William Salesbury ym 1547) sy'n golygu diod a wnaed o afalau. Mae'r cyfeiriad cyntaf at seidr yn y Gymraeg yn ymddangos mewn cywydd (cerdd mewn mesur caeth sy'n unigryw i Gymru) gan Iolo Goch, sy'n dyddio o ail hanner y bedwaredd ganrif ar ddeg fwy na thebyg.

Mae'n hysbys bod gwneud seidr wedi lledu i Swydd Henffordd erbyn y bedwaredd ganrif ar ddeg, ac mae'n ymddangos yn debygol y byddai'r arfer wedi ymestyn o'r fan honno i'r siroedd a ystyrir yn siroedd gororau Cymru erbyn hyn.

Roedd cysylltiadau cymdeithasol ac economaidd agos rhwng Henffordd a Chymru bryd hynny – yn wir, nid oedd ffin genedlaethol fel y cyfryw yn bodoli, ac roedd Cymraeg yn cael ei siarad mewn rhannau helaeth o orllewin Swydd Henffordd.

Erbyn yr unfed ganrif ar bymtheg, roedd gwneud seidr wedi hen ennill ei blwyf yn Sir Fynwy o leiaf, ac roedd yr ardal o amgylch Cas-gwent wedi ennill cryn enwogrwydd am ansawdd ei chynnyrch.

Roedd goruchafiaeth Cas-gwent nid yn unig yn deillio o'i hagosrwydd at ardaloedd cynhyrchu afalau seidr Cymru, ond hefyd o'i hagosrwydd at bentref Penallt ar lan Gymreig afon Gwy i'r de o Drefynwy – ardal o fri cenedlaethol am gynhyrchu melinfaen a oedd yn hanfodol bryd hynny ar gyfer y dull o falu afalau seidr.

Erbyn y ganrif ganlynol, roedd Cas-gwent wedi dechrau allforio seidr i Fryste, masnach yr ymddengys ei bod wedi parhau am o leiaf gan mlynedd. Yn yr un modd, mae stocrestrau o'r cyfnod yn cyfeirio at wneud seidr ym Mro Morgannwg.

Mae'n bwysig nodi hefyd ei bod hi'n ymddangos bod pobl yn gwybod am seidr y tu allan i'r hyn rydym bellach yn meddwl amdani fel yr ardal gwneud seidr draddodiadol yn y De-ddwyrain.

Mae papurau ystadau Mostyn yn y Gogledd-ddwyrain, er enghraifft, yn cyfeirio at dyfu afalau'n eang, ar gyfer gwneud seidr mae'n debyg.

Fodd bynnag, y De-ddwyrain a'r siroedd ar hyd y ffin â Lloegr oedd yr ardaloedd gwneud seidr go iawn, ac roeddent yn cael eu cydnabod felly erbyn dechrau'r ddeunawfed ganrif.

Tua diwedd y bedwaredd ganrif ar bymtheg y cafwyd ffigurau oedd yn dangos i ba raddau roedd afalau'n cael eu tyfu yn siroedd Cymru.

Dangosodd ffigurau a gyhoeddwyd yn y Journal of the Royal Agricultural Society of England ym 1878 fod rhannau helaeth o Gymru yn cynnwys perllannau.

Roedd y broses o fasnacheiddio cynhyrchu seidr wedi'i leoli'n bennaf yn Swydd Henffordd ac wedi'i gyfyngu i'r bonedd a'r ffermwyr mwyaf a oedd yn cystadlu â'i gilydd gyda'u seidr.

I'r gwrthwyneb, cynhyrchu digon o seidr at eu defnydd eu hunain yr oedd y rhan fwyaf o boblogaeth ffermio Cymru yn ei wneud, ac i'r traddodiad hwn y mae Seidr Cymreig Traddodiadol yn perthyn.

Yng Nghymru, ymgymeriad domestig yn unig ydoedd bron yn llwyr; nid oedd gwneud seidr yn fasnachol ar unrhyw raddfa yn bodoli, ac roedd yr ychydig o fasnach a oedd yn digwydd yn lleol rhwng ffermydd yn y cyffiniau neu gyda thafarndai cyfagos.

Tua diwedd y bedwaredd ganrif ar bymtheg, ychydig iawn o ffermwyr Cymru ysgwyddodd y gost o brynu melin wasgu fecanyddol (*scratter*) fwy modern i wasgu eu hafalau i gymryd lle'r hen felinau cerrig beichus. Yn hytrach, byddent yn mynd â'u hafalau i'r fferm gyfagos oedd â'r offer hwnnw, neu'n dibynnu ar wasanaethau gwneuthurwr seidr teithiol.

Ceir cofnodion o lawer o dyddynwyr yn ychwanegu at eu hincwm o ffermio drwy wneud seidr fel hyn.

Yn draddodiadol, roedd sgiliau gwneud seidr yn cael eu trosglwyddo fel hyn, ac mae'r un egwyddorion yn amlwg ymhlith gwneuthurwyr seidr yng Nghymru heddiw.

Mae gwneuthurwyr seidr newydd yn dysgu eu sgil gan wneuthurwr arall yn aml; gan rannu offer yn aml hyd nes eu bod yn gallu fforddio eu hoffer eu hunain.

Mae angen sgiliau gwneud seidr penodol gydol y camau malu, gwasgu a chymysgu. Er enghraifft, mae angen sgil penodol wrth gymysgu'r gwahanol fathau o afalau er mwyn cydbwysu tanin yr afalau 'melys Chwerw' ag asidedd y rhai 'Siarp.'

Mae'r mathau 'melys Chwerw' yn cynnwys tanin sy'n rhoi chwerwder a lliw tywyllach, yn ogystal â diod llawn blas. Mae'r mathau 'siarp' yn cynnwys lefelau uchel o asid malig, gan roi blas siarp i'r seidr.

'Mae gan y mathau 'melys' lefelau isel o danin ac asid, ond gallant ychwanegu blas ffrwythus a gwanhau effaith unrhyw daninau caled. Mae'r mathau 'Siarp Chwerw' yn cynnwys taninau ac asid.

Nid yw taninau'n cael eu mesur fel arfer; yn hytrach, mae sudd yn cael ei gymysgu yn ôl chwaeth pob gwneuthurwr seidr. I raddau helaeth mae gwneud seidr yng Nghymru yn dal i fod yn fusnes sy'n ategu prif incwm arall yn aml.

Erbyn diwedd y bedwaredd ganrif ar bymtheg, roedd llawer o seidr yn cael ei yfed yng Nghymru, ac roedd yn un o brif ddiodydd y boblogaeth amaethyddol, gyda'r rhan fwyaf o lafurwyr fferm yn mynnu ei gael, gan ei dderbyn fel rhan o'u cyflogau.

Mae enghreifftiau o'r costreli pren (cynwysyddion yfed) i'w gweld yn Amgueddfa Werin Cymru.

Mae gan y seidr fferm hwn a'i draddodiadau gysylltiadau cryf o hyd â'r cynnyrch a wneir gan wneuthurwyr seidr yng Nghymru heddiw, gan ddefnyddio'r ffrwythau o ffermydd lleol a'r un technegau sylfaenol, ond wedi'u mireinio, ag a ddefnyddiwyd dros 150 mlynedd yn ôl.

Roedd y traddodiad gwneud seidr wedi diflannu i raddau helaeth yng Nghymru, gyda dim ond un gwneuthurwr seidr wedi'i sefydlu ym 1976.

Yn 2001, ffurfiwyd Cymdeithas Perai a Seidr Cymru a, heddiw, mae tua 50 o wneuthurwyr seidr yng Nghymru, yn amrywio o'r rhai sy'n ei wneud fel hobi i fusnesau llawn amser.

Yn 2003, cafodd gwaith Cymdeithas Perai a Seidr Cymru ei gydnabod gan y Campaign for Real Ale (CAMRA), gan ennill y Wobr Pomona yn 2003 am ei gwaith rhagorol yn codi proffil seidr go iawn o Gymru.

Mae Pencampwriaeth Seidr flynyddol Cymru wedi codi safonau ac, yn 2005, enillodd gwneuthurwyr seidr Cymru yr holl brif wobrau ym Mhencampwriaeth y DU yn Reading, gan ennill y gwobrau am y perai gorau, y seidr gorau a'r seidr potel gorau.

Yn 2009, enillodd Cymdeithas Perai a Seidr Cymru wobwr gydnabyddiaeth flynyddol yr Asturian Cider Foundation yn Sbaen.

Roedd hyn am rinweddau ac arloesedd y Gymdeithas o ran hyrwyddo cynhyrchu seidr crefftus, codi ymwybyddiaeth o seidr traddodiadol, a'i hymroddiad i gynnal y dreftadaeth ddiwylliannol sy'n gysylltiedig â chadwraeth ac adfywio mathau cynhenid o afalau drwy greu banc genynnau yn ei hamgueddfa berllan.

Yn ystod y blynyddoedd diwethaf, mae ansawdd a llwyddiant Seidr Cymreig Traddodiadol wedi cael cydnabyddiaeth yn y wasg leol a cenedlaethol, a nododd fod:

'...gwneud seidr yng Nghymru yn mynd drwy adfywiad'. Er mai ardaloedd Sir Fynwy a Sir Faesyfed oedd canolbwynt cynhyrchu seidr yn draddodiadol, erbyn hyn mae tua 19 o wasgwyr ledled y wlad yn cynhyrchu mwy na 50 o fathau gwahanol, ac mae'r traddodiad o

seidr gan gynhyrchwyr bach yn fyw ac iach, gyda'r wlad yn symud yn araf i flaen y gad o ran cynhyrchu seidr'.

4.7 Corff arolygu:

Dinas a Sir Abertawe

Neuadd y Dref

Abertawe

SA1 4PE

Ebost: Trading.standards@swansea.gov.uk