

Manyleb

RHEOLIAD Y CYNGOR (EC) Rhif 1151/2012 ar ddynodiadau daearyddol gwarchoddedig ac enwau tarddiad gwarchoddedig "Traditional Welsh Perry"/ "Peraï Cymreig Traddodiadol"

Rhif CE:

PDO ()

PGI (x)

1. Yr adran gyfrifol yn yr aelod-wladwriaeth: Y Deyrnas Unedig

Enw: Adran yr Amgylchedd, Bwyd a Materion Gwledig

Cyfeiriad: EU Food Policy Team - Food and Policy Unit

Area 6c

Nobel House

Smith Square

London

SW1P 3JR

United Kingdom

Ffôn: +44207 238 6075

Ffacs: +44207 238 5728

Ebost: protectedfoodnames@defra.gsi.gov.uk

Enw: Welsh Perry and Cider 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 (20) Arall ()

Math O Gynnyrch

Dosbarth 1.8: "cynhyrchion eraill o Atodiad 1 i'r Cytuniad"

MANYLEB

Enw: "Traditional Welsh Perry" ("Perai Cymreig Traddodiadol")

Disgrifiad:

Mae "Perai Cymreig Traddodiadol" yn berai a wneir yng Nghymru o'r sudd gwasgiad cyntaf o ellyg perai o fathau cynhenid ac anghynhenid a dyfir yng Nghymru gan ddefnyddio dull cynhyrchu traddodiadol.

Gellir gwneud "Perai Cymreig Traddodiadol" o sudd un math o ellyg perai neu o gymysgedd o wahanol fathau. Mae "Perai Cymreig Traddodiadol" yn cael ei wneud o sudd gellyg perai 100%.

Mae lliw "Perai Cymreig Traddodiadol" yn amrywio fel arfer o felyn gwelw sydd bron yn ddi-liw i aur tywyll.

Bydd "Perai Cymreig Traddodiadol" naill ai'n glir neu'n gymylog, ac mae ganddo flas gellyg ffrwythus ysgafn neu lawn amlwg wedi'i gydbwyso â melyster naturiol oherwydd cynnwys sorbitol y gellyg perai a ddefnyddir, ac asidedd sitrws ac arogl ffrwythus cynnil.

Ategir y blas gan y sylwedd a roddir gan y taninau, a gall fod â gorffeniad sych cras neu felys yn bennaf. Mae ganddo gryfder alcoholig rhwng 3.00% - 8.49% ABV.

Cynhyrchir tri math o "Berai Cymreig Traddodiadol" - llonydd, wedi'i gyflyru mewn potel ac wedi'i eplesu mewn potel fel y disgrifir.

Llonydd: nid yw'r perai 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 perai 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 perai'n codi o'i dymheredd storio – gan fod hydoddedd y CO₂ ostwng wrth i'r tymheredd godi.

Wedi'i gyflyru mewn potel: cyflwynir carbonadu naturiol drwy botelu'r perai cyn cwblhau'r eplesiad cychwynnol.

Mae'r perai'n 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 perai 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 perai 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 berai "cife". Dim ond Perai Cymreig Traddodiadol wedi'i gyflyru mewn potel sydd â'r opsiwn o fod yn berai "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 Perai Cymreig Traddodiadol wedi'i gyflyru mewn potel o fewn amrediad tebyg i berai llonydd (o 3.00% i uchafswm o 8.49% ABV), ar gyfartaledd byddai perai wedi'i gyflyru mewn potel, yn enwedig os yw'n berai "cife", yn tueddu i fod ar ben isaf yr amrediad hwn (3.0-5.5% ABV) gan fod y broses cife yn arwain at epleriad anghyflawn y siwgrau ffrwythau.

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

Mae gan berai wedi'i eplesu mewn potel lefelau carbonadu uwch na pherai wedi'i gyflyru mewn potel, ac mae ganddo ymddangosiad clir ar ôl ei waredu (*disgorgement*). Mae'n sych i'r dafnod gan fod yr holl siwgr yn cael ei eplesu yn ystod yr ail epleriad, ac ni chaniateir dosio ar ôl gwaredu.

Bydd y gwasgedd CO₂ a gyflawnir mewn perai 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 perai wedi'i eplesu mewn potel o fewn amrediad tebyg i Berai Cymreig Traddodiadol llonydd (o 3.00% i uchafswm o 8.49% ABV), ar gyfartaledd bydd perai wedi'i eplesu mewn potel yn tueddu i fod ar ben uchaf yr amrediad hwn oherwydd yr ail epleriad i sychder (5.5 - 8.49% ABV).

Yr unig ychwanegion a ganiateir wrth wneud Perai 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

- halen calsiwm clorid ac ensym esteras pectin - fe'u caniateir wrth gynhyrchu perai melys naturiol gan ddefnyddio'r dull 'cife'

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

Gall Perai Cymreig Traddodiadol potel fod yn llonydd neu'n naturiol befriog.

Ardal ddaearyddol

Cymru

Prawf tarddiad

Mae gwneuthurwyr perai'n cadw cofnodion llawn o ble mae'r gellyg ar gyfer pob swp wedi'i rifo (*cuvée*) 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 perai gwblhau dogfen a gynlluniwyd yn benodol i olrhain y deunyddiau crai i'r cynnyrch terfynol, yn unol â'r HACCP presennol neu reolaethau cyfatebol. Mae'r ddogfen hon yn ei gwneud hi'n ofynnol i wneuthurwr y perai gynnwys y data canlynol:-

- a) enw a chyfeiriad y berllan
- b) pa fath a gafodd ei bigo/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 ellyg
- Cyfanswm y sudd o bob math
- Adnabod y llestr eplesu
- Ychwanegu burum
- Rhoi'r perai drwy seiffon (racking off) i gael gwared ar y gwaddod burum

Mae unrhyw fesuriadau disgrychiant penodol (S.G) ar ddechrau ac yn ystod eplesiad yn cael eu cofnodi hefyd.

- a) data ar y cynnyrch gorffenedig
- b) enw'r cynnyrch
- c) gwydnwch/dyddiad ar ei orau cyn

Mae rhif y swp yn gweithredu fel croesgyfeiriad i gofnodion gwneuthurwr y perai 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.

Dull cynhyrchu

Mae gellyg naill ai'n syrthio neu'n cael eu hysgwyd o goed i'r ddaear ac yn cael eu casglu â llaw neu beiriant.

Mae gellyg sydd mewn cyflwr da yn cael eu hel â llaw neu gan beiriant a'u harllwys i sachau neu drelars (neu debyg).

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

Yn dibynnu ar y math, gall gellyg perai gael eu gwasgu ar unwaith neu eu storio i aeddfedu am sawl wythnos.

Gallant hefyd gael eu storio mewn ysguboriau, seilos neu drelars. 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 y gellyg yn cael eu cludo i'r felin mewn cynwysyddion (rhwydi neu sachau yn aml) neu'n rhydd mewn trelars.

Cynhyrchu'r sudd

Pan fydd y gellyg yn cyrraedd y felin, cânt eu golchi, oni bai bod ansawdd y ffrwythau'n golygu nad oes angen glanhau, er enghraifft, pan fydd gellyg yn deillio o berllannau organig. Caiff unrhyw ffrwythau sydd wedi'u difrodi eu tynnu â llaw cyn i'r gellyg gael eu pylpio.

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

Mae "Perai Cymreig Traddodiadol" yn cael ei wneud o sudd gellyg perai pur gwasgiad cyntaf 100%. Yr unig ychwanegion a ganiateir i sudd wedi'i eplesu neu heb ei eplesu 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 eplesu.

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

Wrth i'r gellyg perai 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: caniateir ychwanegu sylffid ar ffurf sodiwm neu botasiwm metadeusylffid hefyd i ddiogelu safonau microbiolegol ond rhaid iddo gyd-fynd ag arfer masnachol da.

Nid oes angen ychwanegu sylffid bob amser ond, os yw gwneuthurwr yn dewis ychwanegu sylffid, ni ddylai fod yn fwy na 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 perai melys naturiol gan ddefnyddio'r dull 'cife'.

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

Eplesiad

Mae'r sudd gellyg perai pur gwasgiad cyntaf 100% yn cael ei eplesu mewn cynwysyddion gradd bwyd pren, plastig neu ddrur di-staen wedi'u selio, gan ddefnyddio trapiau aer i ganiatáu i garbon 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). Fel arfer, mae hon yn weithdrefn eplesu naturiol o araf a all bara rhwng 3 ac 8 mis.

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

Fel arfer, bydd gan sudd gellyg wedi'i wasgu ond heb ei epleu SG o rhwng 1.045-1.065. Bydd SG y sudd wedi'i epleu yn dibynnu ar bryd y daw'r broses epleu i ben, a bydd yn creu perai sych (≈ 1.004), canolig (≈ 1.015) neu felys (≈ 1.025).

Potelu a Llenwi Casgenni

Perai Llonydd

Prosesau pecynnu terfynol perai llonydd yw potelu a llenwi casgenni.

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

Pefriog: perai wedi'i gyflyru mewn potel ac wedi'i epleu mewn potel

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

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

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

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

Mae perai a ddefnyddir ar gyfer y prosesau hyn yn cael ei weithgynhyrchu i'r union un fanyleb â pherai 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 mewnol 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 berai
- perai o'r un swp
- gellir defnyddio maetholion burum a chymhorthion troi poteli (*riddling*) os yw'n briodol

Caiff y poteli 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 dulliau 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 perai yn tynnu'r cap coron, ac mae'r gwasgedd yn y botel yn gwthio'r plwg o berai 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 perai sydd wedi'i waredu cyn gosod y caead terfynol.

Ni chaniateir dosio "Perai Cymreig Traddodiadol" ac eithrio i ychwanegu at gapasiti'r botel gan ddefnyddio perai 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".

Gwerthu Perai Cymreig Traddodiadol yn fasnachol

Mae "Perai Cymreig Traddodiadol" yn cael ei gynhyrchu a'i werthu fel naill ai perai 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 yn 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 perai.

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

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

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

Cysylltiad

Mae tyfu'r gellyg perai, cynhyrchu sudd, y broses eplesu a gorffeniad terfynol y perai i gyd yn digwydd yn yr ardal ddaearyddol ddiffiniedig.

Mae nodweddion unigryw "Perai Cymreig Traddodiadol" yn seiliedig ar y ffaith mai dyma'r sudd gwasgiad cyntaf o fathau cynhenid ac anghynhenid o ellyg perai a dyfir yn yr ardal ddynodedig.

Cynhyrchir y perai 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 "Perai Cymreig Traddodiadol" yn cael ei wneud drwy eplesu sudd gellyg perai o fathau cynhenid ac anghynhenid a dyfir yng Nghymru.

Gellir gwneud "Perai Cymreig Traddodiadol" o un math dethol o ellyg perai, gan fod gan lawer o fathau gydbwysedd da o asid a thanin, ond mae cymysgedd o wahanol fathau yn cael eu gwneud hefyd os yw'r gwneuthurwr perai o'r farn y bydd cynnyrch mwy cytbwys yn deillio o hynny.

Mae'r math o ellyg perai a ddefnyddir i wneud "Perai Cymreig Traddodiadol" a'u cyfuniadau yn dylanwadu ar flas y perai terfynol.

O ganlyniad, mae amrywiaeth eang iawn o gynhyrchion sy'n ychwanegu at nodweddion unigol unigryw'r ddiod grefftwrol hon.

Hanes gwneud perai yng Nghymru

Yr Ardal Ddaearyddol

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

Yn y clasur o draethawd "*Perry Pears*" a olygwyd gan L C Luckwill ac A Pollard (Prifysgol Bryste 1963), cydnabuwyd pwysigrwydd tyfu gellyg perai i wneuthurwyr perai yng Nghymru, yn Sir Fynwy yn bennaf, dros y 400 mlynedd diwethaf.

Pwysleisir hyn ymhellach drwy'r arbrawf o blannu coed gellyg perai yn Sir Fynwy rhwng 1908 a 1918 gan y National Fruit and Cider Institute ar y pryd yn Long Ashton, gyda chymorth grantiau gan Gyngor Sir Fynwy.

Mae "Perai Cymreig Traddodiadol" yn wahanol iawn i'r rhai a gynhyrchir gan wledydd eraill Ewrop ac, er ei fod yn debyg i'r math o berai a gynhyrchir yn Lloegr, mae gwahaniaethau mewn blas oherwydd y mathau a'r cyfuniadau o ellyg perai a ddefnyddir.

Yn gyffredinol, bydd "Perai Cymreig Traddodiadol" naill ai'n glir neu'n gymylog ac mae ganddo flas gellyg ysgafn neu ffrwythus llawn amlwg wedi'i gydbwysu â melyster naturiol ac asidedd sitrws, sy'n debyg i rinweddau gorau gwin gwyn.

Mae gan rai orffeniad sych, tra bod gan eraill orffeniad melys yn bennaf.

Mae'r lliw'n amrywio rhwng melyn gwelw sydd bron yn ddi-liw ac aur tywyll.

Mae nodweddion cynnil i gymeriad a blas "Perai Cymreig Traddodiadol", yn dibynnu ar ba ardal o Gymru y mae'r perai'n cael ei gynhyrchu. Ar dymheredd is a all fod yn ddibynnol ar ledred, microhinsawdd ac uchder, gall y rhew ladd y blodau ar goed, gan leihau cynnyrch y coed ffrwythau, sy'n golygu bod y rhan fwyaf o goed ffrwythau i'w gweld ar lefelau is. Ond i'r gwrthwyneb, ar dymereddau is, mae eplesiad yn arafach, gan fod llawer mwy o gyfansoddion aromatig anweddol sy'n digwydd yn naturiol yn cael eu cadw, ac ystyrir ei fod yn gwella blas ac arogl y perai, gan arwain at flas ysgafn neu ffrwythus llawn amlwg gyda blas glân.

Mae gan lawer o ddwyrain Sir Fynwy bridd tywodfaen coch sy'n cael ei ffafrio gan berllanwyr ar gyfer tyfu gellyg perai, sy'n esbonio pam mai'r sir honno sy'n darparu'r rhan fwyaf o ellyg 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 perai'n brawf o hynny.

Felly, Sir Fynwy yw canolbwynt cynhyrchu perai yng Nghymru, gyda'i mathau cynhenid ei hun a hanes penigamp, ond ceir coed ymhellach i'r gogledd ym Mhowys hefyd.

Mae "Perai Cymreig Traddodiadol" yn cael ei wneud drwy eplesu'r sudd gwasgiad cyntaf llawn o ellyg perai sy'n tyfu ar goed, gyda rhai ohonynt dros 300 mlwydd 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 gellyg perai sefydledig, yn ogystal â gallu cyflenwi anghenion coed sydd newydd eu plannu.

Yn wahanol i ardaloedd ucheldir, mae'r ardaloedd iseldir yn fwy addas gan nad ydynt yn dioddef rhew yn aml yn ystod amser blodeuo gellyg perai (Ebrill - Mai).

Traddodiad gwneud perai yng Nghymru

Nid oes hanes cynhwysfawr o wneud perai yng Nghymru wedi'i gofnodi eto. Hyd yma, mae awduron wedi gorfod seilio eu hymchwil ar gyfeiriadau a dogfennau a ysgrifennwyd yn yr iaith Saesneg.

Fodd bynnag, nid oes amheuaeth y byddai perai wedi dod i'r amlwg yng Nghymru yr un pryd ag yn Lloegr, ac wedi dilyn hanes tebyg.

Gan ddyfynnu John Worlidge (*Vinetum Britannicum*, 1676)

“Besides Cider, there are many other curious Drinks that may be prepared out of British Fruits: as Perry, whereof is a great quantity made yearly in several places of this Kingdom”

Y lleoedd hynny yn y Deyrnas, fel y nodwyd eisoes, fyddai'r siroedd deheuol ar hyd y ffin rhwng Cymru a Lloegr.

Roedd y datblygiadau o ran cynhyrchu perai yng Nghymru o'r ail ganrif ar bymtheg ymlaen yn adlewyrchu'r datblygiadau o ran cynhyrchu seidr, ond gyda rhai gwahaniaethau pwysig.

Yn draddodiadol, roedd gwneud perai'n weithgarwch fferm, yr un fath â gwneud seidr, ond roedd perai'n ddiod fwy chwaethus a yfwyd yn bennaf gan y ffermwr bonheddig a'i deulu, tra bod seidr yn cael ei gyflenwi i'r gweithwyr amaethyddol, yn aml fel rhandaliad.

Bu gostyngiad yng nghynhyrchiant perai ar ffermydd yn ystod y 19eg Ganrif pan fu gostyngiad yng nghynhyrchiant seidr ar ffermydd a phan sefydlwyd prosesau cynhyrchu seidr mewn ffatrïoedd.

Nid oedd gwneud perai'n addas ar gyfer cynhyrchu mewn ffatrïoedd seidr gan na ellid defnyddio llawer o'r dulliau a ddefnyddiwyd i wneud seidr mewn ffatrïoedd megis arnofio'r ffrwythau o fewn sianeli dŵr i fwydo'r melinau ar gyfer gellyg gan fod gellyg yn suddo mewn dŵr a bod angen eu trin yn wahanol.

Byddai hyn wedi arwain at gostau uwch a fyddai'n golygu na fyddai cynhyrchu perai mewn ffatrïoedd yn gost-effeithiol. O ganlyniad, bu farw'r traddodiad gwneud perai i raddau helaeth yng Nghymru yn dilyn sefydlu ffatrïoedd seidr, ond goroesodd llawer o'r coed gellyg perai.

Dechreuodd adfywiad araf gydag un gwneuthurwr perai a sefydlwyd ym 1976, ac un arall ym 1984.

Yn 2001, ffurfiwyd Cymdeithas Perai a Seidr Cymru. Mae'r gymdeithas yn annog lledaenu gwybodaeth ac arbenigedd o fewn ei haelodaeth am gelfyddyd a gwyddoniaeth gwneud perai, a phlannu a lluosogi mathau o ellyg perai.

Ar hyn o bryd, mae tua 20 o wneuthurwyr perai ledled Cymru, yn amrywio o'r rhai sy'n ei wneud fel hobi i fusnesau llawn amser, ac mae'r Gymdeithas yn trefnu Pencampwriaeth Perai Cymreig flynyddol.

Mae angen sgiliau gwneud perai traddodiadol penodol i wneud Perai Cymreig Traddodiadol.

Mae'r wybodaeth a'r arbenigedd hwn yn cael eu trosglwyddo o un gwneuthurwr Perai Cymreig Traddodiadol i'r nesaf.

Gan ddyfynnu James Crowden (Ciderland 2008, Birlinns Ltd, Caeredin)

“In many ways this [perry making] is similar to cider making because it uses the same equipment, **but it is much more skilled**”

Mae gan wneuthurwyr Perai Cymreig Traddodiadol berthynas agos iawn rhwng cynhyrchu ffrwythau a chynhyrchu eu perai.

Mae storio ffrwythau yn gallu bod yn broblem gan fod rhai mathau yn meddal ac yn awtolysu'n gyflym pan fyddant yn aeddfedu, felly mae amseru'r casglu, y malu a'r gwasgu'n gallu bod yn hollbwysig. Y dylanwad mwyaf ar yr amseru hwn yw'r math o ffrwythau.

Felly, rhaid i'r gwneuthurwr perai fod â gwybodaeth bersonol am y mathau o ffrwythau sy'n cael eu defnyddio a chronoleg fanwl y cynhaeaf.

Fel y nodwyd, gellir gwneud Perai Cymreig Traddodiadol o sudd un math o ellyg perai neu o gymysgedd o wahanol fathau o ellyg. Cynhyrchir mathau unigol o berai yn aml gan fod gan lawer o fathau o ellyg perai gydbwysedd cynhenid a gynorthwyr gan felyster naturiol llawer ohonynt, a geir drwy bresenoldeb siwgrau nad oes modd eu heplesu.

Fodd bynnag, mae cymysgu mathau o ffrwythau cyn ac ar ôl eplesiad yn rhan arall o sgil y gwneuthurwr perai.

Mae rhai mathau o berai sydd â lefelau uchel o danin yn gofyn am storio sudd wedi'i eplesu am gyfnodau hir neu, fel arall, gall y ffrwythau gael eu hocsieiddio wrth eu malu (gan adael y pwlp wedi'i falu i sefyll cyn ei wasgu) os oes offer addas ar gyfer y broses hon ar gael i'r gwneuthurwr perai.

Mae "Perai Cymreig Traddodiadol" wedi ennill sawl gwobr, ac mae'n cael ei gydnabod fel cynnyrch o safon:-

- 2008 Enillodd Perai Cymreig y categori "Cynnyrch Diod Alcoholig" yng ngwobrau Gwir Flas Cymru,
- 2011 Enillodd y categori "Best in Competition" yn yr Herefordshire Big Apple
- 2012 Enillodd y "Laurence Riley Cup" am y perai gorau yn y Bath and West Show.

Corff arolygu

Dinas a Sir Abertawe

Safonau Masnach, Neuadd y Dref

Abertawe

SA1 4PE

Ebost:Trading.standards@swansea.gov.uk