

Adran yr Amgylchedd, Bwyd a Materion Gwledig

Rhagfyr 2011

Welsh Wine / Gwin Cymru - Enw Tarddiad Gwarchoddedig (PDO)

Enw Gwarchoddedig: Cymru

Darnodiad: Cymraeg

(Mae gwin a gynhyrchir o winwydd sy'n tyfu o dan uchder o 220 metr uwchben lefel y môr yn gymwys ar gyfer y Cynllun hwn).

Rhan 1: Gwin Llonydd

Mae Gwin Cymru yn cael ei wneud o rawnwin a dyfir yn agos at y terfyn ar gyfer gwinwyddaeth. Mae pob gwinllan wedi'i lleoli dros 49.9 gradd i'r gogledd gan arwain at oriau hir o olau dydd yn y tymor tyfu. Mae'r hinsawdd yn dymherus ac ychydig o ddyddiau haf sydd dros 30°C. Mae amrediad y tymheredd beunyddiol yn uchel

Mae'r gwinoedd hyn yn cael eu gwneud o ystod eang o amrywiaethau o rawnwin gan gynnwys hybridau a mathau llai adnabyddus, llawer ohonynt yn aromatig iawn. Mae'r gwinoedd hyn yn cael eu nodweddu gan asidedd uchel ar gyfer y mathau o win a gynhyrchir.

Mae lledred gogleddol y gwinllannoedd yn y PDO hwn yn creu'r tymor tyfu hir ac oriau golau dydd hir sy'n allweddol i ddatblygu blasau aromatig cryf. Mae'n caniatáu defnyddio ystod eang o amrywiaethau o rawnwin tra'n cynnal y nodweddion sylfaenol sy'n codi o ledred eithafol Cymru. Mae'r tymheredd cymedrol yn arwain at asidedd ffres.

Nodweddion organoleptig

- **sut mae'n edrych:** hylif clir a disglair; gall grisialau tartrad a dyddodion gwaddodol ddigwydd cyn belled â'i bod hi'n bosibl ardywallt y gwin fel hylif clir a disglair
- **arogl a blas:** glân, gydag aromateg ddyrchafedig ac asidedd adnewyddol sy'n briodol i arddull y gwin

Manyleb

Ychwanegu cynhyrchion sector gwin nad ydynt yn tarddu o'r rhanbarth penodedig

Ni ddefnyddir unrhyw gynnyrch sector gwin sy'n tarddu o'r tu allan i PDO i wneud Gwin o'r PDO hwnnw (ond gweler y rheolau ar felysu)

Gwneud gwin pdo mewn ardal y tu allan i'r rhanbarth benodedig dan sylw

Gellir cynhyrchu darpar Win PDO, h.y. wedi'i winyddu, mewn ardal y tu allan i'r rhanbarth penodedig dan sylw ar yr amod:

- a) bod hyn yn digwydd mewn sir sy'n gyfagos, h.y. yn gyffiniol â'r rhanbarth penodedig.
- b) ym mhob achos rhaid cael caniatâd ymlaen llaw gan Safonau Gwin yr Asiantaeth Safonau Bwyd, a fydd yn ymgymryd â'r rheolaethau angenrheidiol.

Isafswm cryfderau a chyfoethogi alcoholig naturiol, gwirioneddol a chyfanswm

- **Cryfder Alcoholig Naturiol:** Ni fydd isafswm y cryfder alcoholig naturiol, h.y. cyn cyfoethogi, yn llai na 6.0% yn ôl cyfaint.
- **Cyfoethogiad:** Ni fydd y broses gyfoethogi (yn unol â'r gweithdrefnau a nodir yn Atodiad XVa, pwyntiau A B, Rheoliad (1234/2007) yn cynyddu cyfanswm cryfder alcoholig o fwy na 3% yn ôl cyfaint. Mewn blynyddoedd eithriadol, ac yn ôl disgrisiwn y Comisiwn, gellir awdurdodi cyfoethogi hyd at 3.5% yn ôl cyfaint.

Ni fydd cryfder alcoholig gwirioneddol y gwin wedi'i gyfoethogi gorffenedig yn llai na 9% yn ôl cyfaint. Fodd bynnag, gall gwin gwyn nad yw wedi'i gyfoethogi fod ag isafswm cryfder alcoholig gwirioneddol o 8.5% yn ôl cyfaint.

Asideiddio, dad-asideiddio a melysu

Dad-asideiddio ac asideiddio: Yr amodau a'r cyfyngiadau ar asideiddio/dad-asideiddio yw'r rhai a bennwyd ar gyfer cynhyrchu Gwin. Caniateir dad-asideiddio grawnwin ffres, brecci gwin, brecci gwin sy'n eplesu a gwin newydd sy'n dal i eplesu.

- dim ond hyd at derfyn o 1g/l wedi'i fynegi fel asid tartarig y caniateir dad-asideiddio gwinoedd
- ni chaniateir asideiddio, ond mewn blynyddoedd eithriadol ac yn ôl disgrisiwn y Comisiwn gellir awdurdodi hyn

Melysu: Mae melysu ar ôl eplesu yn broses ar wahân i gyfoethogi. Gellir codi cyfanswm cryfder alcoholig y gwin drwy felysu hyd at 4% yn ôl cyfaint, yn amodol ar derfyn o 15% ar gyfer gwinoedd wedi'u cyfoethogi.

Rhaid i'r melysu gydymffurfio ag amodau Atodiad I D, Rheoliad 606/2009 sy'n ymwneud â chynhyrchu Gwin, a rhaid iddo ddigwydd yn y PDO neu mewn sir sy'n agos iawn at y PDO, h.y. yn gyffiniol ag ef.

Cyfyngir y reserve melys a ddefnyddir i rawnwin gwin newydd, grawnwin gwin newydd crynodedig neu win newydd crynodedig coeth ac mae'n rhaid iddynt oll, ac eithrio'r grawnwin gwin newydd crynodedig coeth, darddu o'r un PDO â'r gwin sy'n cael ei felysu.

Amrywiaethau o winwydd

- Acolon
- Albalonga
- Albarino
- Arbane
- Auxerrois
- Bacchus
- Black Hamburg
- Blau Portugueser
- Blauburge
- Blaufrankisch
- Bolero
- Cabernet Blanc
- Cabernet Franc
- Cabernet Sauvignon
- Cascade
- Chardonnay
- Chasselas
- Comtessa
- Dalkauer
- Dornfelder
- Dunkelfelder
- Ehrenfelser
- Elbling White
- Enantio
- Faber
- Faberrebe
- Felicia
- Findling
- Fruhburgunder (Pinot Noir Precoce)
- Gagarin Blue
- Gamaret
- Gamay
- Garanoir
- Gewurztraminer
- Gruner Veltliner
- Gutenborner
- Heroldrebe
- Huxelrebe
- Johanniter
- Jubilaumsrebe
- Kanzler
- Kekfrankos
- Kerner
- Kernling
- Madeleine Angevine

- Madeleine Sylvaner
- Malbec
- Marechal Foch
- Merlot
- Merzling
- Monarch
- Muller Thurgau
- Muscat
- Nobling
- Optima
- Orion
- Ortega
- Perle
- Petit Meslier
- Phoenix
- Pinot Blanc
- Pinot Meunier
- Pinot Noir
- Refosco
- Regent
- Regner
- Reichensteiner
- Riesling
- Rondo
- Roter Veltliner
- Rulander (Cyfystyron: Pinot Gris, Pinot Grigio)
- Sauvignon Blanc
- Sauvignon Gris
- Scheurebe
- Schonburger
- Senator
- Siegerrebe
- Sirius
- Solaris
- Traminer
- Villaris
- Wrotham Pinot
- Wurzer
- Zala Gyongye
- Zweigeltrebe

Dulliau gwneud gwin

Yn ystod y broses o gynaeafu, gwneud gwin a storio, rhaid i wneuthurwyr gwin sicrhau bod modd gwahaniaethu rhwng darpar Winoedd Cymru unigol a Gwinoedd eraill a darpar Winoedd PGI ac y gall y corff rheoli (Safonau Gwin) adnabod ar unrhyw adeg a fwriadwyd i win newydd neu win penodol gael eu defnyddio ar gyfer Gwin Cymru.

Rhaid rhoi sylw arbennig i lunio cofnodion cywir a chyfredol ar y broses gynhyrchu a symud gwin newydd a gwin yn unol â rheoliadau'r Gymuned Ewropeaidd.

Os, wrth i Safonau Gwin archwilio ar gyfer ardystio blynyddol, y bydd y cofnodion yn methu â sefydlu'r meini prawf ar gyfer Cynllun Gwin Cymru, caiff cymeradwyaeth ar gyfer y gwin dan sylw ei thynnu'n ôl a rhaid ei farchnata fel Gwin (nad yw'n PDO).

Rhaid defnyddio naill ai taflen gofnodi Safonau Gwin y gwindy (ffurflen WSB 20) neu system gofnodi amgen a gymeradwyir gan Safonau Gwin. Mater i Safonau Gwin yw'r gofynion manwl. Gellir gofyn am gyngor pellach gan eu Harolygwyr.

Uchafswm Cynnyrch: 80 hl/ha

Asesiad

Bydd pob darparu Win Cymru yn amodol ar:

(a) prawf ôl-botelu dadansoddol annibynnol

(b) prawf organoleptig ar gost yr ymgeisydd

Er mwyn cael statws Gwin Cymru, rhaid i win basio'r ddau prawf.

(a) Y prawf dadansoddol

1. **Cryfderau Alcoholig Gwirioneddol a Chyfanswm:** O leiaf 8.5% o gryfder alcoholig gwirioneddol a 9% ar gyfer gwinoedd wedi'u cyfoethogi. Rhaid i gyfanswm y cryfder alcoholig beidio â bod dros 15%.
2. **Lleihau Siwgrau:** Dim paramedrau wedi'u gosod: er gwybodaeth yn unig.
3. **pH:** Dim paramedrau wedi'u gosod: er gwybodaeth yn unig.
4. **Cyfanswm Asidedd:** Isafswm o 4g/l wedi'i fynegi fel asid tartarig.
5. **Asidedd Anweddol:** Uchafswm o: 1.08mg y litr mewn gwinoedd gwyn a rhosliw
1.2mg y litr mewn gwin coch

6. **Cyfanswm Sylffwr Deuocsid:** Uchafswm Cyfanswm Sylffwr Deuocsid yw:

Ar gyfer gwinoedd sydd â lefelau siwgr dan 5g y litr:

- 150mg y litr ar gyfer gwin coch
- 200mg y litr ar gyfer gwinoedd coch a rhosliw

Ar gyfer gwinoedd sydd â lefelau siwgr dros 5g y litr:

- 200mg y litr ar gyfer gwinoedd coch
- 250mg y litr ar gyfer gwinoedd gwyn a rhosliw

Ar gyfer gwinoedd sydd â lefelau siwgr dros 45g y litr:

- 300mg y litr

7. **Sylffwr Deuocsid Rhydd:**

Uchafswm o 45mg/l ar gyfer gwinoedd sych fel y'u diffinnir yn Rhan B, Atodiad XIV, o Reoliad 607/2009.

Uchafswm o 60mg/l ar gyfer gwinoedd eraill.

Ar gyfer gwinoedd gyda lefelau sylffwr deuocsid rhydd rhwng 15mg/l a 5mg/l, bydd y gofynion ychwanegol canlynol yn berthnasol:

- a) bod y dadansoddiad yn cael ei wneud ar ôl o leiaf 28 diwrnod ar ôl diwrnod olaf potelu'r gwin
- b) siwgr gweddilliol yn is na 5g / l
- c) pH o dan 3.1
- d) cyfanswm yr asid yn uwch na 7g/l fel tartarig
- e) asetaldehyd rhydd yn is na 1mg/l
- f) poteli wedi'u labelu â "dyddiad defnyddio cyn" printiedig nad yw'n hwyrach na 12 mis ar ôl diwrnod cyntaf potelu'r gwin

Bydd y paramedrau uchod yn dangos bod technegau gwinyddol effeithiol wedi'u defnyddio, a byddant yn sicrhau bod y gwin yn sefydlog nes ei "ddyddiad defnyddio cyn".

Bydd amod 7e) yn gofyn am brawf asetaldehyd yn ogystal â'r profion dadansodol eraill sy'n ofynnol o dan y cynllun.

8. **Copr:** Uchafswm o 0.5mg/l

9. **Haearn:** Uchafswm o 8mg/l

10. **Steriledd:** ni ddylid cael unrhyw arwydd o furum na bacteria a allai achosi i'r gwin gael ei ddifetha.

11. **Sefydlogrwydd protein:** rhaid i'r gwin aros yn ddigyfnewid ar ôl cael ei gynnal ar 70°C am 15 munud a'i oeri wedyn i 20°C.

(b) Y prawf Organoleptig: Blasu dim-bai

- gall y blasu dim-bai (ac apelau) gael ei wneud gan Reolwr Cynllun Gwinoedd UKVA: bydd yn sicrhau bod y gwin yn cael ei ystyried yn fasnachol dderbyniol
- gellir cynnal apêl annibynnol yn unol â'r darpariaethau yn **Atodiad 1**

Rhan 2: Gwin Pefriog Safonol

Mae Gwinoedd Pefriog Safonol Cymru yn cael eu gwneud o rawnwin a dyfir yn agos at y terfyn ar gyfer gwinwyddaeth.

Mae pob gwinllan wedi'i lleoli dros 49.9 gradd i'r gogledd gan arwain at oriau hir o olau dydd yn y tymor tyfu. Mae'r hinsawdd yn dymherus ac ychydig o ddyddiau haf sydd dros 30°C. Mae amrediad y tymheredd beunyddiol yn uchel.

Mae'r gwinoedd hyn yn cael eu gwneud o'r amrywiaethau clasurol o rawnwin gwin pefriog. Yng Nghymru mae'r amrywiaethau hyn yn cyrraedd aeddfedrwydd ffenolig llawn ar lefelau siwgr cymedrol a gyda lefelau asid uchel.

Rhaid i'r gwinoedd o'r PDO hwn gael eu gwneud yn gyfan gwbl o win newydd sy'n cynnwys dim ond asid naturiol. Mae blasau aromatig cryfach yr amrywiaethau grawnwin sylfaenol yn nodweddu'r gwinoedd hyn o gymharu â gwinoedd o'r un amrywiaethau a dyfir ar ledredau cynhesach.

Mae lledred gogleddol y gwinllannoedd yn y PDO hwn yn creu'r tymor tyfu hir ac oriau golau dydd hir sy'n allweddol i ddatblygu blasau aromatig cryf. Mae'r tymheredd cymedrol yn arwain at yr asidedd uchel a'r pH isel, sef asgwrn cefn gwinoedd pefriog coeth.

Nodweddion organoleptig

- **Sut mae'n edrych:** hylif clir gyda dyddodion gwaddod dibwys
- **Arogl a blas:** blasau penodol o'r grawnwin ynghyd â blasau awtolytig sy'n dod o'r eplesiad eilaidd yn y botel

Manyleb

Gwneud gwin pefriog safonol mewn ardal y tu allan i'r rhanbarth penodedig dan sylw

Gellir cynhyrchu darpar Win Pefriog Safonol PDO, h.y. wedi'i winyddu, mewn ardal y tu allan i'r rhanbarth penodedig dan sylw ar yr amod:

- a. bod hyn yn digwydd mewn sir sy'n gyfagos, h.y. yn gyffiniol â'r rhanbarth benodedig.
- b. ym mhob achos rhaid cael caniatâd ymlaen llaw gan Safonau Gwin yr Asiantaeth Safonau Bwyd, a fydd yn ymgymryd â'r rheolaethau angenrheidiol.

Isafswm cryfderau a chyfoethogi alcoholig naturiol, gwirioneddol a chyfanswm

- **Cryfder Alcoholig Naturiol:** Ni fydd isafswm y cryfder alcoholig naturiol y cuvées, h.y. cyn cyfoethogi, yn llai na 6% yn ôl cyfaint.

- **Cyfoethogiad:** Y broses gyfoethogi (yn unol â'r gweithdrefnau a nodir yn Atodiad XVa, pwyntiau A a B, Rheoliad 1234/2007) yn cynyddu cyfanswm cryfder alcoholig o fwy na 3% yn ôl cyfaint. Mewn blynyddoedd eithriadol, ac yn ôl disgrisiwn y Comisiwn, gellir awdurdodi cyfoethogi hyd at 3.5% yn ôl cyfaint.
- **Cyfanswm a Chryfder Alcoholig Gwirioneddol:** Ni fydd cyfanswm cryfder alcoholig y cuvées a fwriedir ar gyfer paratoi Gwinoedd Pefriog Safonol Cymru yn llai na 9%. Ni fydd cryfder alcoholig gwirioneddol Gwinoedd Pefriog Safonol Cymru, gan gynnwys yr alcohol a gynhwysir mewn unrhyw wirodlyn *expedition* a ychwanegir, yn llai na 10%.

Asideiddio, dad-asideiddio a melysu

- **Dad-asideiddio ac asideiddio:** Caniateir dad-asideiddio cuvées a fwriedir ar gyfer paratoi Gwin Pefriog Safonol Cymru yn ddiderfyn. Caniateir asideiddio cuvées a fwriedir ar gyfer paratoi Gwin Pefriog Safonol Cymru hyd at uchafswm o 1.5g/l, a fynegir fel asid tartarig. Nid yw asideiddio a dad-asideiddio yn gydanghynhwysol.
- **Melysu:** Gwaherddir melysu'r cuvées a fwriedir ar gyfer paratoi Gwin Pefriog Safonol.

Mathau o Winwydd

Bydd Gwinoedd Pefriog Safonol Cymru yn cael eu gwneud o'r mathau canlynol o winwydd:

- Chardonnay
- Pinot Noir
- Pinot Noir
- Pinot Meunier
- Pinot Blanc
- Pinot Gris

Dulliau gwneud gwin

Yn ystod y broses o gynaeafu, gwneud gwin a storio, rhaid i wneuthurwyr gwin sicrhau bod modd gwahaniaethu rhwng darpar Winoedd Pefriog Safonol Cymru unigol a Gwinoedd eraill, darpar Winoedd llonydd PDO neu PGI a darpar Winoedd Pefriog Safonol PGI, ac y gall y corff rheoli (Safonau Gwin) adnabod ar unrhyw adeg y gwahanol cuvées neu winoedd sylfaenol.

Rhaid rhoi sylw arbennig i lunio cofnodion cywir a chyfredol ar y broses gynhyrchu a symud gwin newydd a gwin yn unol â rheoliadau'r Gymuned Ewropeaidd.

Os, wrth i Safonau Gwin archwilio ar gyfer ardystio blynyddol, y bydd y cofnodion yn methu â sefydlu'r meini prawf ar gyfer Cynllun Gwin Pefriog Safonol Cymru, caiff

cymeradwyaeth ar gyfer y gwin dan sylw ei thynnu'n ôl a rhaid ei farchnata heb Enw Tarddiad Gwarchoddedig.

Rhaid defnyddio naill ai taflen gofnodi Safonau Gwin y gwindy (ffurflen WSB 20) neu system gofnodi amgen a gymeradwyir gan Safonau Gwin. Mater i Safonau Gwin yw'r gofynion manwl. Gellir gofyn am gyngor pellach gan eu Harolygwyr.

UCHAFSWM CYNNYRCH: 80 hl/ha

Diffiniad o'r cynnyrch

Rhaid i Winoedd Pefriog Safonol Cymru fodloni gofynion y cynnyrch ar gyfer Gwinoedd Pefriog Safonol. Gwin Pefriog Safonol yw'r cynnyrch:

- a geir drwy eplesiad alcoholig cyntaf neu ail eplesiad alcoholig grawnwin ffres, gwin newydd neu win
- sydd, pan agorir y cynhwysydd, yn rhyddhau carbon deuocsid sy'n deillio'n gyfan gwbl o eplesiad
- sydd â phwysedd gormodol, oherwydd carbon deuocsid mewn toddiant, o ddim llai na 3.5 bar pan gaiff ei gadw ar dymheredd o 20°C mewn cynwysyddion caeedig
- na fydd cyfanswm cryfder alcoholig y cuvées a fwriedir ar gyfer eu paratoi yn llai na 9% yn ôl cyfaint

Yn ogystal, rhaid i Winoedd Pefriog Safonol Cymru gael eu gwneud drwy'r 'dull traddodiadol'. Mae hyn yn galw ar i'r cynnyrch:

- gael ei wneud yn befriog drwy ail eplesiad alcoholig yn y botel
- fod wedi treulio o leiaf 9 mis ar waddod burum
- wedi'i wahanu oddi wrth y gwaddod burum drwy broses 'dégorgement'

Gwirodlyn tirage

Caiff y gwirodlyn tirage a fwriedir ar gyfer cynhyrchu Gwin Pefriog Safonol Cymru ddim ond cynnwys y canlynol yn unig:

- swcros
- grawnwin gwin newydd crynodedig
- grawnwin gwin newydd crynodedig coeth
- grawnwin gwin newydd neu rawnwin gwin newydd wedi'i eplesu'n rhannol
- gwin

Rhaid i unrhyw win newydd neu win ddod o'r un EnwTarddiad Gwarchoddedig â'r cuvée y mae'n cael ei ychwanegu ato.

Ni chaiff ychwanegu gwirodlyn tirage achosi cynnydd yng nghyfanswm cryfder alcoholig y cuvée o fwy nag 1.5% yn ôl cyfaint.

Mesurir y cynnydd hwn drwy gyfrifo'r gwahaniaeth rhwng cyfanswm cryfder alcoholig y cuvée a chyfanswm cryfder alcoholig Gwin Pefriog Safonol Cymru cyn ychwanegu unrhyw wirodlyn expedition.

Noder: Mae Tirage yn broses ar wahân i Gyfoethogi ac ychwanegu Gwirodlyn Expedition

Gwirodlyn Expedition

Dim ond y canlynol sy'n gallu bod mewn gwirodlyn expedition:

- swcros
- grawnwin gwin newydd
- grawnwin gwin newydd sy'n eplesu
- grawnwin gwin newydd crynodedig
- grawnwin gwin newydd crynodedig coeth
- gwin
- distylliad gwin
- cymysgedd o unrhyw rai o'r uchod

Ni fydd ychwanegu gwirodlyn expedition yn cynyddu cryfder alcoholig gwirioneddol Gwin Pefriog Safonol Cymru fwy na 0.5% yn ôl cyfaint.

Noder: Mae proses gwirodlyn *expedition* ar wahân i Gyfoethogi neu Tirage.

Asesiad

Bydd pob Gwin Pefriog Safonol Cymru y mae gwirodlyn tirage newydd wedi'i baratoi ar ei gyfer a'i ychwanegu ato yn destun (a) prawf dadansoddol ar ôl *dégorgement* annibynnol a (b) blasu dim-bai i brofi am bresenoldeb diffygion. Er mwyn cael statws Gwin Pefriog Safonol Cymru, rhaid i win basio'r ddau brawf.

(a) Y prawf dadansoddol:

1. **Cryfder Alcoholig Gwirioneddol:** Isafswm o 10% yn ôl cyfaint
2. **Lleihau Siwgrau:** Dim paramedrau wedi'u gosod: er gwybodaeth yn unig.
3. **Cyfanswm Asidedd:** Isafswm o 4g/l wedi'i fynegi fel asid tartarig.
4. **Asidedd Anweddol:** Uchafswm o 18 miligyfatebol y litr ar gyfer gwinoedd gwyn a rhosliw.
5. **Cyfanswm Sylffwr Deuocsid:** Yr uchafswm yw 185mg y litr.
6. **Copr:** Uchafswm o 0.5mg/l.
7. **Haearn:** Uchafswm o 8mg/l.
8. **Sefydlogrwydd oeri:** Dim dyddodion grisial pan gânt eu cadw ar 2°C am 36 awr.
9. **Pwysedd:** Dim llai na 3.5 bar pan gaiff ei fesur ar 20°C

(b) Y prawf Organoleptig: Blasau dim-bai

- gall y blasu dim-bai (ac apelau) gael ei wneud gan Reolwr Cynllun Gwinoedd UKVA: bydd yn sicrhau bod y gwin yn cael ei ystyried yn fasnachol dderbyniol

- gellir cynnal apêl annibynnol yn unol â'r darpariaethau yn **Atodiad 1**

Disgrifiad a labelu:

Lle mae'r amodau ar gyfer defnyddio'r termau "epleswyd mewn potel", "dull traddodiadol", "epleswyd mewn potel yn ôl y dull traddodiadol" wedi'u bodloni, gellir defnyddio'r term "Traddodiadol" mewn manau eraill ar y label.

Rhan 3: Darpariaethau Cyffredinol

Cymwysiadau

Mae UKVA wedi penodi Corkwise, Campden BRI i fod yn Rheolwr y Cynllun Gwin

Gorfodi'r cynllun

Yr Asiantaeth Safonau Bwyd (Safonau Gwin) yw'r corff cymwys sy'n gyfrifol am reolaethau swyddogol fel sy'n cael ei nodi yn Rheoliad 1234/2007.

Bydd y broses o drefnu gwiriad blynyddol yn cael ei chynnal gan Safonau Gwin ar hap, yn seiliedig ar risg. Bydd y corff cymwys yn monitro ac yn cadarnhau bod gofynion y Cynllun, gan gynnwys cydymffurfio â nodweddion a rhinweddau dynodiad "Cymru", wedi'u bodloni.

Yn benodol, mae'n ymwneud ag agweddau labelu ac archwilio cofnodion gwinllannoedd a gwindai. Efallai na fydd gwinoedd sy'n methu â chydymffurfio, yn dilyn gwiriadau gan y corff cymwys, yn cael eu marchnata gydag Enw Tarddiad Gwarchoddedig.

Labordai

Rhaid i labordai a ddefnyddir fodloni'r safonau gofynnol a nodir yn y Rheoliadau a bennir fel ISO 17025 (neu gyfatebol). Os defnyddir labordy ar wahân i Corkwise (yn y DU neu dramor) bydd yn ofynnol i'r ymgeisydd ddarparu tystiolaeth bod y labordy a ddewiswyd yn bodloni'r safonau priodol neu gyfatebol y tro cyntaf y cânt eu defnyddio.

Cysylltiadau allweddol

1. Rheolwr Cynllun Gwinoedd UKVA

Corkwise Ltd

Coopers Hill Road

Nutfield

Surrey

RH1 4HY

Ffôn: 01737 824244

Ebost: corkwise@bri-advantage.com

2. Robert Beardsmore

Ysgrifennydd Cyffredinol

Cymdeithas Gwinllannoedd y Du (UKVA)

Blwch Post 1193

Bottisham

Caergrawnt

CB25 9UY

Ffôn: 01223 813786

Ebost: robert@ukva.org.uk

3. Wine Standards, Food Standards Agency

Aviation House

125 Kingsway

Llundain

WC2B 6NH

Ffôn: 020 7276 8351

Ebost: john.boodle@foodstandards.gsi.gov.uk

4. Philip Munday

Adran yr Amgylchedd, Bwyd a Materion Gwledig (Defra)

Wine Team, Area 8C

9 Millbank c/o Nobel House

17 Smith Square

Llundain

SW1 P 3JR

Ffôn: 020 238 3190

Ebost: philip.munday@defra.gsi.gov.uk

Atodiad 1

Os bydd ymgeisydd yn dewis cyflwyno gwin i apelio i Banel Blasu, dylid anfon dwy botel sampl, wedi'u labelu â rhif y cais yn unig, at Reolwr Cynlluniau Gwin UKVA.

Bydd prawf organoleptig dall yn cael ei gynnal gan Banel Blasu sy'n cynnwys dim llai na 5 a dim mwy na 7 person, o bedwar categori o flaswyr, gydag o leiaf 2 flaswr o'r categorïau (b), (c) neu (d) isod.

Bydd angen i o leiaf ddwy ran o dair (66%) o'r blaswyr roi marc pasio ym mhob categori er mwyn i win basio. Er enghraifft, os oes yna 5 blaswr bydd rhaid i o leiaf 4 ddyfarnu marc pasio; os oes yna 6 blaswr, bydd angen i o leiaf 4 ddyfarnu marc pasio, ac os oes yna 7 blaswr bydd rhaid i o leiaf 5 ddyfarnu marc pasio.

Y pedwar categori o flaswyr yw:

- (a) Cynhyrchwyr (naill ai cynhyrchwyr grawnwin neu wneuthurwyr gwin);
- (b) Y Fasnach Gwin (cyfanwerthwyr/manwerthwyr/ymgynghorwyr gwin);
- (c) Cwsmeriaid; a
- (d) Personau ag arbenigedd gwinyddiaeth neu wneud gwin, Meistri Gwin, neu bersonau â diploma mewn gwin neu mewn gwneud gwin.

Bydd nodweddion y gwin yn cael eu gwerthuso drwy ddyfarnu pwyntiau ar gyfer:

- **lliw a gloywder** 3 phwynt (angen isafswm o 2 bwynt er mwyn llwyddo)
- **trwyn** 4 pwynt (angen isafswm o 2 bwynt er mwyn llwyddo)
- **blas** 13 pwynt (angen isafswm o 6 phwynt er mwyn llwyddo)

Bydd y gwerthusiad fel a ganlyn:

lliw a gloywder	annerbyniol 0 – 1 pwynt derbyniol 2 - 3 phwynt
trwyn	annerbyniol 0 pwynt amherffaith 1 pwynt cytbwys 2 bwynt coeth 3 - 4 pwynt
blas	amherffaith 0 - 5 pwynt derbyniol 6 - 7 pwynt cytbwys 8 - 9 pwynt coeth 10 - 13 pwynt