

Helo! Fi yw Siôn a dyma Meg. Dewch i weld pam fod cig coch o Gymru mor arbennig...

Hello! I'm Siôn and this is Meg. Come and see what makes Welsh red meat so special...



**1** Mae ffermwyr Cymru'n wirioneddol falch o'n hanifeiliaid – rydyn ni'n gweithio'n galed 365 diwrnod y flwyddyn beth bynnag yw'r tywydd! Mae ein gwaith caled, amgylchedd naturiol a digon o law'n golygu ein bod yn cynhyrchu Cig Eidion Cymru, Cig Oen Cymru a phorc â blas arbennig.

Welsh farmers are really proud of our animals - we work hard 365 days of the year whatever the weather! Our hard work, natural surroundings and plenty of rain means we produce extra special tasting Welsh Beef, Welsh Lamb and pork.

**2** Mae lefelau lles ein hanifeiliaid yn uchel sy'n golygu bod y cig yn flasus ac o ansawdd uchel.

We have high levels of animal welfare so we care for our animals which results in tasty and high quality meat.

**3** Yn aml caiff ffermydd eu trosglwyddo o genhedlaeth i genhedlaeth, o'r rhiant i'r plentyn, sy'n golygu bod ffermwyr Cymru'n gwybod llawer am ofalu am anifeiliaid, ond maen nhw'n awyddus i ddysgu bob amser gan ffermwyr eraill ac yn defnyddio technoleg newydd sy'n gallu eu helpu ar y fferm.

Farms are often passed down through generations, from parent to child, which means Welsh farmers are very knowledgeable about how best to look after their animals but they're always looking to learn from other farmers and use new technology which can help them on the farm.

**4** Os ydych chi'n byw yng Nghymru ac yn bwyta cig Cymreig yna mae'n debyg nad yw wedi teithio'n bell. Yr enw am hyn yw 'milltiroedd bwyd isel' ac mae'n helpu'r amgylchedd drwy leihau llygredd trafndiaeth. Rydym ni hefyd yn mewnfario rhywfaint o fwyd o wledydd eraill, ond gan fod cig Oen Cymru'n enwog am ei ansawdd rydyn ni'n hoffi ei rannu ac yn ei allforio i bedwar ban byd!

If you live in Wales and eat meat from Welsh animals then it probably hasn't had to travel very far. This is called 'low food miles' and it helps the environment by reducing pollution from transport. We also import some food from other countries, but as Welsh Lamb is famous for its quality we like to share the goodness and export it all over the world!

**5** I wneud yn siŵr eich bod yn gwybod o ble mae'r cig eidion, oen neu borc yn dod rydyn ni'n gosod tagiau ar eu clustiau, gyda chyfeirnod unigol. (ychydig fel plât rhif ar gar!). Y term am hyn yw 'olrheindedd'.

To make sure you know where the beef, lamb or pork has come from we place tags on their ears, with an individual ID number on it. (a little bit like a number plate on a car!). This is called 'traceability'.

Mae rhif saith ar y dechrau'n golygu ei fod yn dod o Gymru a'r rhif ar y gwaelod yw cyfeirnod unigryw'r oen.

Having the number seven at the beginning means it's from Wales and the number at the bottom is the lamb's unique ID.



Cadwch olwg am y logo yma!  
Keep an eye out for this logo!



**6** Mae'r symbol hwn o ymddiriedaeth ar y pecyn yn dangos bod y gwartheg a'r ŵyn wedi'u geni a'u magu yn nhirwedd brydferth Cymru. Mae hyn yn golygu na all neb ei gopïo na dweud ei fod yn dod o rywle arall. Mae'r amgylchedd glân a'r traddodiad hynafol sy'n cyfuno i greu ein cig blasus yn ei wneud yn arbennig iawn ac yn unigryw.

This trusted symbol on packaging tells you that the cows and lambs have been born and bred in the beautiful Welsh landscape. This means no one else can copy it or say it's from somewhere else. The clean environment and ancient traditions used to make our tasty meat means it is very special and unique.



Holwch fi o ble mae'r cig yma'n dod. Efallai y byddaf i'n nabod y ffermwr a'r fferm yn dda!

Ask me anything about where this meat came from. I might know the farmer and farm well!

