

Yr ASB yn hyrwyddo arloesedd ym maes bwyd yn y DU gan lansio Rhaglen Ymchwil Arloesedd newydd

Rhaglen gyflym a fydd yn para un flwyddyn yw'r IRP, sydd â'r nod o wella galluedd ac arbenigedd rheoleiddwyr bwyd y DU wrth reoleiddio technolegau bwyd arloesol, gyda phwyslais penodol ar epleu manwl.

Mae epleu manwl yn ffurf fodern ar y broses epleu draddodiadol. Mae'n defnyddio technoleg sy'n galluogi creu cynhyrchion bwyd newydd drwy fioeiriannu micro-organebau (fel burum neu bacteria). Mae'r micro-organebau hyn wedi'u rhaglennu i wneud cydrannau newydd, penodol, gan gynnwys proteinau, siwgrau a brasterau.

Mae rhai cynhyrchion wedi'u hepleu'n fanwl eisoes wedi'u hawdurdodi ac yn cael eu defnyddio gan ddefnyddwyr ar hyn o bryd. Er enghraifft, brasterau a ddefnyddir mewn atchwanegiadau sy'n seiliedig ar olew fel Omega 3.

Fodd bynnag, mae'r technolegau hyn yn cael eu defnyddio'n gynyddol mewn ffyrdd arloesol a chymhleth, gan arwain at heriau rheoleiddio newydd. Dyna pam y maent yn ganolbwynt i'r rhaglen newydd hon. Er enghraifft, mae bellach yn bosib epleu proteinau llaeth yn fanwl i'w defnyddio fel dewis amgen i laeth.

"Wrth lansio'r rhaglen ymchwil newydd hon, dyma nodi'r datblygiad diweddaraf yn ein gwaith parhaus i gefnogi arloesedd yn y sector bwyd, wrth sicrhau bod gan ddefnyddwyr ddewis ehangach o fwyd diogel."

"Rydym yn gwybod bod rhai busnesau, yn enwedig y rhai sy'n newydd i'r sector bwyd, yn chwilio am gymorth wrth iddynt geisio am awdurdodiad. Mae ein hyb newydd o ganllawiau ar fwyd arloesol yn rhoi cyngor cynhwysfawr ar reoleiddio technolegau bwyd arloesol, tra bo'r gwasanaeth cymorth busnes newydd yn darparu gwybodaeth a chanllawiau ychwanegol i gwmnïau sy'n llywio'r broses awdurdodi ar gyfer eu cynhyrchion.

"Fel rhan o'r rhaglen, rydym yn helpu'r diwydiant i ddeall yn well sut i awdurdodi cynnyrch i'w roi ar farchnad y DU, gan sicrhau proses awdurdodi gyflymach heb beryglu diogelwch bwyd."

Yr Athro Susan Jebb, Cadeirydd yr ASB

"Mae rheoleiddio cliriach a mwy craff yn ganolog i ryddhau busnesau rhag biwrocratiaeth ddiangen, gan gynnwys y safonau diogelwch uchaf.

“Drwy ddeall y wyddoniaeth ym maes arloesi bwyd yn well, a thrwy gynnig canllawiau clir i'r diwydiant allu dod â syniadau i'r farchnad, bydd y rhaglen hon, a ariennir gan y llywodraeth, yn helpu i leihau'r amser y mae'n ei gymryd rhwng cynnal ymchwil gychwynol a chael cynnyrch hyfyw i'w roi ar y farchnad. Bydd hyn, yn ei dro, yn rhoi mwy o ddewis i ddefnyddwyr ac yn tyfu'r economi.”

Yr Arglwydd Vallance, y Gweinidog Gwyddoniaeth

Mae'r rhaglen newydd yn ategu gwaith y rhaglen blwch tywod ar gyfer cynhyrchion a wneir drwy feithrin celloedd, gan ddatblygu gallu rheoleiddio a gwybodaeth am y cynhyrchion mwyaf arloesol, a hynny dan nawdd Swyddfa Arloesedd Rheoleiddio'r Adran Gwyddoniaeth, Arloesi a Thechnoleg (DSIT). Bydd y rhaglen yn creu gwybodaeth newydd a fydd yn newid ac yn gwella'r dull o reoleiddio cynhyrchion arloesol, gan gynnwys:

- gwella ein gwybodaeth wyddonol i asesu diogelwch cynhyrchion bwyd arloesol
- darparu cefnogaeth i'r diwydiant ar sut i wneud cais i awdurdodi cynnyrch i'w roi ar y farchnad ym Mhrydain Fawr
- cynyddu ein rôl fel arweinydd byd-eang ym maes rheoleiddio diogelwch bwyd drwy ddarparu canllawiau clir ar fwydydd arloesol

Mae'r hyb newydd yn adeiladu ar ganllawiau presennol yr ASB ar fwydydd newydd, tra bo'r gwasanaeth cymorth busnes yn estyniad o'r cynllun peilot Gwasanaeth Cymorth Busnes a lansiwyd yn ddiweddar ar gyfer cynhyrchion a wneir drwy feithrin celloedd. Mae'r ddau wasanaeth wedi'u dylunio i helpu busnesau i ddeall beth sydd ei angen arnynt i brofi bod eu cynhyrchion yn ddiogel, a'u tywys drwy'r broses awdurdodi.

Mae mwy o wybodaeth am y gwasanaeth cymorth busnes – gan gynnwys sut i anfon Ffurflen Ymholiad cyn Cyflwyno (PSEF), y mathau o gymorth sydd ar gael, a chanllawiau ar baratoi coflen ar gael ar [wefan yr ASB](#).