

Mewnforio siwgr a melysyddion

Canllawiau ar ychwanegion, labelu, deunydd pecynnu a hylendid wrth fewnforio siwgr a melysyddion.

Gwybodaeth gyffredinol

Mae'n rhaid i siwgr a melysyddion a gaiff eu mewnforio o wledydd y tu allan i'r Undeb Ewropeaidd (UE) fodloni'r un safonau a gweithdrefnau hylendid bwyd â bwyd a gynhyrchir yn y Deyrnas Unedig (DU) neu Aelod-wladwriaethau eraill yr UE. Fel arfer, nid oes angen tystysgrif iechyd arnoch chi i fewnforio'r cynhyrchion hyn.

Trwyddedau mewnforio

Efallai na fydd angen trwydded iechyd nag hylendid arnoch chi i fewnforio bwyd, ond mae llawer o fwydydd o wledydd y tu allan i'r UE yn gofyn am drwyddedau at ddibenion masnachu, ac efallai y byddant yn destun cwotâu.

I gael rhagor o wybodaeth ewch i [wefan yr Asiantaeth Taliadau Gwledig](#).

Labelu

Mae gwybodaeth gyffredinol am [labelu bwyd ar gael ar wefan GOV.UK](#). I gael cyngor ar [labelu cynhyrchion penodol](#), ewch i wefan GOV.UK i ddod o hyd i Adran Safonau Masnach neu Adran Iechyd yr Amgylchedd eich awdurdod lleol.

Cynhyrchion organig

Os ydych chi'n mewnforio cynhyrchion organig (cynhyrchion amaethyddol byw neu heb eu prosesu, cynhyrchion amaethyddol wedi'u prosesu i'w defnyddio fel bwyd neu fwyd anifeiliaid, deunydd ysgogi llystyfiant a hadau i'w tyfu) o du allan i'r UE, [edrychwch ar wefan DEFRA](#) i gysylltu â'r Tîm Mewnforion Organig. I gael gwybodaeth am reoleiddio a safonau organig, (gan gynnwys labelu) o fewn y DU, cysylltwch â'r Tîm Strategaeth Organig

Deunydd pecynnu

Mae deunyddiau ac eitemau a ddaw i gysylltiad â bwyd, gan gynnwys y rhai a ddefnyddir i becynnu bwyd, yn dod o dan gwmpas deddfwriaeth gyson a chynhwysfawr yr UE, sydd wedi'i gweithredu'n llawn yn y DU. Mae'r ddeddfwriaeth yn arbennig o drylwyr wrth reoli deunyddiau ac eitemau plastig y bwriedir eu defnyddio ar gyfer bwyd. I gael gwybodaeth am ddiogelwch deunydd pecynnu, cysylltwch â'r Tîm Deunyddiau a ddaw i Gysylltiad â Bwyd [drwy ein ffurflen ar-lein](#).

Hylendid bwyd

Os oes gennych chi unrhyw ymholiadau cyffredinol am hylendid bwyd, cysylltwch â'r Tîm Polisi Hylendid Bwyd.

Plaladdwyr

I gael [gwybodaeth am lefelau diogelwch plaladdwyr](#) ar gyfer siwgr a melysyddion, [cysylltwch â Chyfarwyddiaeth Rheoleiddio Cemegau Gweithrediaeth Iechyd a Diogelwch \(HSE\)](#).

Halogion

Mae [Rheoliadau Halogion mewn Bwyd \(Cymru\) 2013](#), yn darparu ar gyfer deddfu a gorfodi Rheoliadau'r Comisiwn sy'n gosod terfynau rheoleiddiol ar gyfer halogion mewn bwyd (nitrad, mycotocsinau, metelau, deuocsinau 3-MCPD a hydrocarbonau aromatig polycyclic) [ar ein gwefan](#).

Cyfyngiadau mewnforio

Rheolir ychwanegion bwyd cymeradwy, fel melysyddion, yn yr UE drwy gyfrwng rhestr gadarnhaol yn y ddeddfwriaeth unwaith y caiff eu diogelwch ei hasesu'n fanwl. Mae'r ddeddfwriaeth yn disgrifio'r rheolau ar gyfer gwerthu a defnyddio melysyddion, yn disgrifio gyda pha gategoriâu bwyd y gellir eu defnyddio a'r lefelau dos y gellir eu defnyddio yn y categorïau hyn. Ni chaniateir melysyddion nad ydynt yn ymddangos yn y rhestr mewn bwydydd os ydynt yn cael eu defnyddio'n bennaf fel swyddogaeth ychwanegyn.

I gael rhagor o wybodaeth am felysyddion, cysylltwch â'n Tîm Ychwanegion Bwyd [drwy ein ffurflen ar-lein](#).

O 2 Rhagfyr 2011, caniateir defnyddio glycosidau Steviol mewn rhai bwydydd ar lefelau penodol. Mae glycosidau steviol (gan gynnwys stevioside a rebaudioside A) yn felysyddion dwys iawn, sydd 250-300 gwaith yn fwy melys na swcros. Maent yn cael eu hynysu a'u puro o ddail y planhigyn stevia (*Stevia rebaudiana* Bertoni). Bydd hawl defnyddio glycosidau steviol sy'n cydymffurfio â meini prawf purdeb penodol mewn mathau penodol o fwyd (megis diodydd meddal, danteithion a melysyddion bwrdd yn ddibynnal ar lefelau uchafsymiau penodedig.