C/2026/5131

2.10.2026 г.

Публикация на заявление за регистрация на географско означение съгласно член 15, параграф 4 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета

(C/2026/5131)

В срок от три месеца от датата на настоящата публикация органите на държава членка или на трета държава, или физическо или юридическо лице, което има легитимен интерес и е установено или пребивава в трета държава, могат да подадат до Комисията възражение в съответствие с член 17 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета ([1]).

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

Наименования за произход и географски означения на селскостопански продукти

„Bere Sadu“

ЕС №: PGI-RO-03386 — 24.12.2024 г.

1. **Наименование/наименования на ЗГУ**

„Bere Sadu“

2. **Вид на географското означение**

ЗНП ☐ ЗГУ ☒

3. **Държава, към която принадлежи определеният географски район**

Румъния

4. **Описание на селскостопанския продукт**

4.1. *Класификация на селскостопанския продукт в съответствие с позицията и кода от Комбинираната номенклатура, както е посочено в член 6, параграф 1 от Регламент (ЕС) 2024/1143*

22 — БЕЗАЛКОХОЛНИ И АЛКОХОЛНИ НАПИТКИ, ДРУГИ АЛКОХОЛСЪДЪРЖАЩИ ТЕЧНОСТИ И ВИДОВЕ ОЦЕТ

2203 — Бири от малц

4.2. *Описание на селскостопанския продукт, за който се отнася регистрираното наименование*

„Bere Sadu“ е лагер бира, произведена чрез алкохолна ферментация на пивна мъст, приготвена от вода, ечемичен малц, хмел и пивоварни дрожди.

Алкохолът се получава изключително от естествената ферментация на пивната мъст, без добавяне на алкохол или други продукти, подлежащи на ферментация, в края на ферментацията. Бирата се произвежда в две разновидности: *традиционно светло пиво и тъмно пиво*.

„Bere Sadu“ е непастьоризирана и нефилтрирана бира, която се отличава с контролирана ферментация и отлежаване, което позволява да се запазят финитe дрожди, получени в резултат на естествения производствен процес.

Продуктът има балансиран сензорен профил, специфичен за традиционните лагер бири, с баланс между малцови и хмелови аромати, умерена горчивина, свеж мирис и естествена газировка, получена в резултат на процеса на ферментация и отлежаване и на наличието на фини дрожди в суспензия, които придават на продукта леко опалесциращ вид и свеж вкус, традиционно свързвани с произвежданата в това населено място бира.

([1]) Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета от 11 април 2024 г. относно географските означения за вина, спиртни напитки и селскостопански продукти, както и за храните с традиционно специфичен характер и незадължителните термини за качество за селскостопанските продукти, за изменение на регламенти (ЕС) № 1308/2013, (ЕС) 2019/787 и (ЕС) 2019/1753 и за отмяна на Регламент (ЕС) № 1151/2012 (ОВ L, 2024/1143, 23.4.2024 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

4.2.1. „Bere Sadu“ — традиционна разновидност *„светло пиво“* — е непастьоризирана и нефилтрирана бира със следните свойства:

Органолептични характеристики:

— Цвят: ярък златистожълт, с лек бисерен блясък в чашата

— Аромат: лек, свеж и плодов

— Вкус: лек, на малц и хмел, умерено горчив, балансиран малцов вкус, леко сладък

— Пяна: гъста и кремообразна, с много светъл цвят

Физикохимични характеристики:

— Първоначално екстрактно съдържание на пивната мъст: 11,0—12,5 °P

— Алкохолно съдържание: 4,5—5,2 % об.

— Цвят: 7—14 EBC

— Горчивина: 20—26 IBU

4.2.2. „Bere Sadu“ — традиционна разновидност *„тъмно пиво“* — е непастьоризирана и нефилтрирана бира със следните свойства:

Органолептични характеристики:

— Цвят: меднокафяв, почти кестенов цвят в чашата

— Аромат: карамел, със слаб аромат на малц, плодов

— Вкус: наситен, на изпечен малц, леко сладък, умерено резлив с интензивен хмелов вкус, средна горчивина

— Пяна: гъста с дребни мехурчета, с кремав цвят

Физикохимични характеристики:

— Първоначално екстрактно съдържание на пивната мъст: 11,0—12,5 °P

— Алкохолно съдържание: 4,5—5,2 % об.

— Цвят: 22—30 EBC

— Горчивина: 22—28 IBU

4.3. *Дерогации относно набавянето на фуражи (само за продукти от животински произход, обозначени със защитено наименование за произход) и ограничения за набавянето на суровини (само за преработени продукти, обозначени със защитено географско указание)*

Суровините, използвани за производството на „Bere Sadu“, са: вода; ечемичен малц; хмел; пивоварни дрожди.

Елементът, който традиционно се свързва с производството на бира в град Саду, е водата. Водата, използвана за производството на „Bere Sadu“, произхожда изключително от определения географски район и се извлича от планински извори, разположени на административната територия на община Саду, окръг Сибиу, принадлежаща към басейна на река Саду.

Наличието на водни ресурси в планинския район на долината на река Саду исторически е благоприятствало развитието на пивоварството в града. Тази промишлена традиция е спомогнала за свързването на наименованието „Bere Sadu“ с град Саду в съзнанието на обществеността.

Водата, използвана за производството на „Bere Sadu“, е „мека“, с ниско минерално съдържание и характеристики, подходящи за пивопроизводство; това е благоприятствало установяването на пивоварните дейности в град Саду от началото на XX век, както се споменава в исторически и документални източници, свързани с развитието на местната промишленост.

По време на производствения процес не се разрешава умишленото изменение на минералния състав на водата с цел изкуствено възпроизвеждане на характеристиките на водата от определения географски район.

Използваните малц, хмел и дрожди съответстват на настоящите пивоварни практики и могат да произхождат извън определения географски район.

Водоснабдяването, използвано в процеса на пивопроизводство, се осигурява от извор, разположен нагоре по течението от Саду, окръг Сибиу.

Източникът не е изключителна собственост на Сдружението за популяризиране на бира Sadu, а е публично достъпен за всички заинтересовани страни, които се нуждаят от водоснабдяване, включително за евентуални бъдещи производители, които биха могли да се възползват от географското означение, при условие че спазват продуктовата спецификация.

4.4. *Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район*

Всички основни етапи от производствения процес на „Bere Sadu“ за традиционните разновидности „светло пиво“ и „тъмно пиво“ се извършват в определения географски район и включват:

— сортиране и претегляне на различните видове малц и хмел,

— смилане на малцовата смес,

— варене на бирата,

— майшуване,

— филтриране и промиване на малцовия кашав остатък,

— варене на пивната мъст с добавяне на хмел,

— охлаждане на пивната мъст,

— добавяне на дрожди,

— алкохолна ферментация при специфични за лагерните бири температури, последвана от отлежаване на бирата.

Извършването на тези етапи в определения географски район гарантира запазването на местните производствени практики и приемствеността на пивоварната традиция, свързана с град Саду.

4.5. *Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

Традиционните разновидности „светло пиво“ или „тъмно пиво“ на „Bere Sadu“ се предлагат на пазара в контейнери от кафяво или зелено стъкло (0,5 l) и в бъчви от неръждаема стомана с дъбов фурнир (5 l, 10 l, 30 l, 50 l), подходящи за сервиране на наливна бира.

Бирата се бутилира под налягане чрез изобарно пълнене (пълнене под противоналягане). Контейнерите се стерилизират чрез измиване и последващо третиране с CO_2 под високо налягане, след което бирата се прехвърля от резервоара в стъклени бутилки или в бъчви от неръждаема стомана с дъбов фурнир при температура между 0 и 5 °C, като по този начин се избягва образуването на пяна.

Опаковането се извършва изключително в определения географски район веднага след приключване на процеса на отлежаване. Бутилирането е тясно свързано с качеството на крайния продукт, поради което този етап трябва да бъде осъществен преди транспортирането му извън определения географски район. Това изискване се обосновава със специфичните характеристики на продукта, т.е. че „Bere Sadu“ е непастьоризирана и нефилтрирана бира, съдържаща активни дрожди, получени в резултат на процеса на естествена ферментация.

Транспортирането на продукта извън определения географски район преди опаковането му би могло да доведе до промени в неговите органолептични свойства поради:

— неконтролираното възобновяване на активността на дрождите,

— температурните колебания по време на транспортиране,

— окисляването на бирата,

— загубата на естествената стабилност на пяната и на ароматния профил.

Опаковането директно на мястото на производство позволява да се контролират параметрите на температурата, налягането и хигиената, специфични за процеса на изобарно бутилиране, което спомага за запазването на характеристиките на продукта, свързани с репутацията на наименованието „Bere Sadu“.

Следователно опаковането в определения географски район е необходимо, за да се запазят характеристиките на продукта и да се поддържа връзката между неговата репутация и неговия географски произход.

4.6. *Специфични правила за етикетиране на селскостопанския продукт, за който се отнася регистрираното наименование*

Етикетирането на продукта, предлаган на пазара под наименованието „Bere Sadu“, трябва да включва:

— наименованието „Bere Sadu“,

— думите „Indicație Geografică Protejată“ [Protected Geographical Indication] или съкращението ЗГУ,

— графичния символ на Европейския съюз за защитени географски указания, приложен в съответствие със законодателството на Европейския съюз.

Наименованието „Bere Sadu“ трябва да фигурира върху етикета във вид, който ясно идентифицира географския произход на продукта, и не може да се използва като индивидуална марка. Използването на наименованието се разрешава изключително на оператори, които произвеждат бира в определения географски район и които спазват изискванията на продуктовата спецификация.

5. **Кратко определение на географския район**

Определеният географски район за производството на „Bere Sadu“ е административната територия на община Саду, окръг Сибиу, Румъния.

Община Саду се намира в южната част на окръг Сибиу, в планинския район на долината на река Саду, на около 18 km южно от град Сибиу, между планините Чиндрел и Лотру.

Определеният географски район включва зоните, в които се намират точките за водочерпене, използвани в производствения процес, в рамките на водосборния басейн на река Саду, на административната територия на общината.

6. **Връзка с географския район**

Заявлението за регистрация на „Bere Sadu“ се основава единствено на репутацията на продукта.

Производството на бира в град Саду е документирано от периода между 1912 г. и 1913 г., когато е създадено производствено предприятие с цел оползотворяване на местните планински водни ресурси. Дейността на известната пивоварна, основана от Томас Биндер (Thomas Binder), която след 1945 г. работи под наименованието „Bere Sadu“ (Пивоварна), води до свързването на наименованието „Bere Sadu“ с произвежданата там бира.

Документи от общинския архив на Саду от 1913 г., посветени на регионалното индустриално наследство, както и исторически публикации потвърждават използването на наименованието „Bere Sadu“ през различни исторически периоди, включително междувоенния, следвоенния и следващите промишлени периоди.

На стр. 280 от книгата *Sadu Repere istorice și itinerarii cultural-turistice* [Саду — Исторически забележителности и културни и туристически маршрути], публикувана от „Astra Museum“, Сибиу, през 2015 г., „Bere Sadu“ е спомената сред видовете бира, произвеждани от пивоварната в Саду.

С течение на времето наименованието се е използвало за идентифициране на бирата от град Саду независимо от промените в организацията или собствеността на производствените мощности.

Фолкер Волман (Volker Wollmann) в своята книга *Patrimoniu Preindustrial și Industrial în Romania* [Архитектурно наследство от прединдустриалния и индустриалния период в Румъния], том III, публикувани от „Honterus“, споменава на страница 332, че след Втората световна война дейността е продължила под наименованието „Fabrica de Bere Sadu S.A.“, като предприятието е национализирано през 1948 г. и впоследствие е работило само под наименованието „Bere Sadu“ (Пивоварна). От 1979 г. нататък, след поредица от инвестиции за модернизиране на пивоварната, производството нараства.

След като старото производствено предприятие преустановява дейността си през 2007 г., наименованието „Bere Sadu“ продължава да се споменава в местни публикации, културни материали и журналистически репортажи, свързани с индустриалната традиция на града, като остава в съзнанието на обществеността като бира, специфична за района на Саду.

Успехът на възобновеното производство през 2017 г. се дължеше на дългогодишната репутация, свързана с наименованието „Bere Sadu“, което бе запазено с цел отличаване на бирата, произвеждана в определения географски район.

Историческите доказателства за продукта „Bere Sadu“ се споменават както в документите на пивоварната „Bere Sadu S.A.“, така и в отпечатани през годините трудове от различни автори, но също и в документи на културни институции или на местните органи на публична власт.

Репутацията на „Bere Sadu“ е свързана с местната традиция на пивопроизводство в община Саду и с предаваните в рамките на местната общност професионални знания и опит.

Характеристиките на местната вода исторически са благоприятствали развитието на пивоварството в този район, спомагайки за свързването на продукта с неговото място на произход.

Наименованието обозначава колективно произвежданата в този град бира и не е свързано с конкретен стопански субект, а с традицията на пивоварство в района на Саду.

Настоящата репутация на „Bere Sadu“ намира отражение в препратките към нея в регионалната преса, в участието в гастрономически събития и в нейното присъствие в интернет, където наименованието последователно се свързва с град Саду и местната пивоварна традиция.

За да се докаже настоящата репутация на наименованието „Bere Sadu“, по-долу са представени препратки към външни, проверими и датирани източници (статии в пресата, медийни материали, събития и онлайн платформи), в които наименованието „Bere Sadu“ се използва изрично за обозначаване на продукта и се свързва с град Саду.

№	Източник	Дата	Връзка и кратко описание на съдържанието
1	*Turnul Sfatului* — ştiri online din Sibiu (*Turnul Sfatului* — онлайн новини от Сибиу)	1980 г.; 1994 г.	Статии от *Tribuna Sibiului* — регионален вестник, в който се споменава произвежданата в Саду бира https://www.turnulsfatului.ro/uploads/media/2025/9/17/1975-tribunasibiului-08-1634948094-pages39-39-v6vn.pdf; Година XXVII, бр. 5829 — „В пивоварната в Саду — дни на рекорди — Трудолюбивият колектив на пивоварната в Саду отбеляза големия празник на трудещите се с поредица от забележителни резултати.“ https://www.turnulsfatului.ro/wp-content/uploads/2025/09/1949-luptasibiliui-07-1634593333-pages79-79-ozyv.pdf; Година 1 (нов стил) — бр. S3 (1279), събота, 16 юли 1949 г. — Относно социалистическите съревнования за производителност в двете фабрики „Пивоварната в Саду, съвместно с тази в Сибиу, снабдява цял регион с този евтин и качествен продукт ...“
2	*Monitorul de Sibiu* — икономическа публикация	1999 г.; 2005 г.	Статия за свързването на наименованието с града и високата оценка за водата на Саду; www.turnulsfatului.ro/uploads/media/2025/9/17/1999-monitoruldesibiu-04-1684928182-pages59-59-flae.pdf. *Monitorul de Sibiu* — понеделник, 5 април 1999 г. „Вчера компанията „Bere Sadu“ официално пусна на пазара нов вид бира ..., произвеждана по лиценз на германската компания „Schaller Brau GmbH“ от Бавария ... Едно от предимствата на компанията от Сибиу е водата на Саду, ..., известна със своите качества дори в Германия: „Това е най-добрата вода за варене на бира ... За производството на нашата бира ние осигуряваме водата, а германците доставят технологията и рецептата.“

№	Източник	Дата	Връзка и кратко описание на съдържанието
3	*Turnul Sfatului* — ştiri online din Sibiu (*Turnul Sfatului* — онлайн новини от Сибиу)	26.1.2020 г.	Статия за възобновяването на производството на бира Sadu от местен производител и интереса на местната общност към връщането на пазара на една традиционна бира, свързана с района на Сибиу https://www.turnulsfatului.ro/2020/01/26/berea-sadu-a-reînviat-la-tocile-urmează-berea-trei-stejari-rdquo-nu-vreau-sa-ieşim-din-sibiu-rdquo-163536/ Бирата Sadu бе възродена в Точиле ... „Не искам да напускам Сибиу“
4	*Mesagerul de Sibiu*	24.10.2022 г.	Статия, представяща историята на пивоварната в Саду и нейната роля в индустриалното развитие на града, като се подчертава местната пивоварна традиция https://mesageruldesibiu.ro/glorie-si-decadere-fabrica-de-bere-sadu-foto-video/ „Слава и упадък. Фабриката за бира „Bere Sadu“ (снимки и видеоклип)“
5	*Sibiul Azi*	6.8.2023 г.	Видеорепортаж за възобновяването на производството на бира Sadu и занаятчийския пивоварен процес в града в рамките на проекта „Tastes and Colours — Stories of Local Producers“ („Вкусове и цветове — истории на местни производители“), инициран от сдружението ACT-Sibiu (2023 г.) https://sibiulazi.ro/2023/08/06/video-povestea-berii-sadu-o-traditie-reinviata-cu-dragoste-si-pasiune-daca-ne-ajuta-dumnezeu-o-sa-multiplicam-business-ul-acesta/ ВИДЕО | Историята на бирата Sadu — една традиция, възродена с любов и страст: „С Божия помощ ще разраснем този бизнес“
6	*Sibiu Independent*	20.5.2025 г.	Статия за участието на местни продукти от Саду, включително бира Sadu, в събитие, организирано в Ландсхут, Германия https://sibiuindependent.ro/2025/05/20/sadu-cucereste-inimile-din-landshut-berea-locală-tradiţiile-şi-ospitalitatea-au-făcut-senzaţie-in-germania/ „Саду завладява сърцата в Ландсхут. Местната бира, традициите и гостоприемството предизвикаха сензация в Германия“
7	*Sibiul în Imagini*	20.5.2025 г.	Статия, описваща представянето на бира Sadu на гастрономическо събитие в Бавария (Ландсхут, Германия). https://sibiulinimagini.ro/bere-sadu-cucereste-inimile-bavarezilor-la-landshut/ „Бирата Sadu завладява баварските сърца в Ландсхут“
8	*Tribuna Sibiu*	2023 г.	Материал за Фестивала на есенните традиции в Саду, на който се представят местни продукти, включително произвежданата в града бира https://www.tribuna.ro/festivalul-traditiilor-de-toamna-a-stralucit-in-sadu-comuna-care-a-iluminat-romanii-si-romania-sunt-sadean-si-sunt-mandru-la-640-de-ani-de-atestare-documentara/ „А тези, които не са пили бира Sadu, каним да го направят, тъй като водата на Саду е абсолютната тайна на бирата, която се стреми да бъде напитката на жителите на Сибиу.“

№	Източник	Дата	Връзка и кратко описание на съдържанието
9	*Tribuna Sibiu*	7.10.2024 г.	Статия за организирането на събитие под надслов „Октоберфест“ в района на Сибиу, на което бирата Sadu е представена пред обществеността https://www.tribuna.ro/un-altfel-de-oktoberfest-in-natura-fara-inghesuiala-cu-preparate-rafinate-si-bere-sadu/ „Един по-различен вид „Октоберфест“: на открито, без студ, с изискани ястия и бира Sadu „Релаксацията върви ръка за ръка с чаша студена бира, изпита сред природата; за това се грижи колективът на Bere Sadu ... Напитки: „Bere Sadu“, ...“
10	*Ora de Sibiu*	13.10.2024 г.	Репортаж за фестивала „Октоберфест“ в Сибиу, където бирата Sadu се споменава сред напитките, сервирани на участниците https://www.oradesibiu.ro/2024/10/13/sute-de-sibieni-s-au-distrat-sambata-la-oktoberfest-la-targul-obor-anul-acesta-este-foarte-fain-video-foto/ Стотици жители на Сибиу се забавляваха в събота на „Октоберфест“ на пазара „Обор“. „Тази година е страхотно“ (видеоклип и снимки) „Изборът на напитки също беше разнообразен, но бирата остана звездата на фестивала... Например бирата Sadu струва 20 RON.“
11	*Adevărul*	9.9.2018 г., актуализирано на: 4.8.2022 г.	Статия за традициите в производството на бира в Сибиу и местни примери за производство, включително препратки към бирата Sadu https://adevarul.ro/stiri-locale/sibiu/prima-fabrica-de-bere-artizanala-din-sibiu-un-1889565.html „Като цяло се стремим да я доближим максимално до добре познатите марки бира в Сибиу, като „Trei Stejari“, „Bere Sadu“ и др. Сибиу има традиции в производството на бира и именно към това се стремим“
12	Untappd	Януари—март 2026 г. настояща дейност	Международна платформа за дегустация, в която потребителите регистрират и оценяват продуктите с марка бира Sadu https://untappd.com/w/bere-sadu-s-r-l/457048 *... nue „Sadu blonde“ от „Bere Sadu S.R.L.“* *... nue „Sadu Brună“ от „Bere Sadu S.R.L.“ в Сад*
13	Instagram — Bere Sadu	2026 г., настояща дейност	Официален профил, показващ продукта, участието в събития и взаимодействието с потребителите. https://www.instagram.com/beresadu/
14	Facebook — Bere Sadu	2026 г., настояща дейност	Публикации, популяризиращи бирата Sadu и нейното участие в местни събития и гастрономически фестивали https://www.facebook.com/share/p/1AumoNLVFg/?mibextid=wwXIfr

Позоваване на публикуваната спецификация на продукта

https://www.madr.ro/docs/Caiete-de-sarcini-2024/Caiet-de-Sarcini-Bere-Sadu_20.05.2026.pdf