C/2026/5131

2.10.2026

Zveřejnění žádosti o zápis zeměpisného označení v souladu s čl. 15 odst. 4 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143

(C/2026/5131)

Ve lhůtě tří měsíců ode dne tohoto zveřejnění mohou orgány členského státu nebo třetí země nebo fyzická nebo právnická osoba s oprávněným zájmem, které jsou usazeny nebo mají bydliště ve třetí zemi, podat Komisi námitku v souladu s článkem 17 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ([1]).

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označení původu a zeměpisná označení zemědělských produktů

„Bere Sadu“

EU č.: PGI-RO-03386 – 24. prosince 2024

1. **Název (Názvy) CHZO**

„Bere Sadu“

2. **Druh zeměpisného označení**

CHOP ☐ CHZO ☒

3. **Země, ke které vymezená zeměpisná oblast patří**

Rumunsko

4. **Popis zemědělského produktu**

4.1 *Klasifikace zemědělského produktu podle čísla a kódu kombinované nomenklatury, jak je uvedeno v čl. 6 odst. 1 nařízení (EU) 2024/1143*

22 – NÁPOJE, LIHOVINY A OCET

2203 – Pivo vyrobené ze sladu

4.2 *Popis zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

„Bere Sadu“ je ležák vyráběný alkoholovým kvašením sladové mladiny, která se připravuje z vody, ječného sladu, chmele a pivovarských kvasnic.

Alkohol pochází výhradně z přirozeného kvašení sladové mladiny, bez přidání alkoholu či jiných fermentovatelných produktů na konci procesu kvašení. Vyrábí se dva druhy piva: *tradiční světlé a tmavé pivo*.

„Bere Sadu“ je nepasterizované a nefiltrované pivo, které se vyznačuje řízeným kvašením a zráním, díky čemuž v něm zůstávají jemné kvasinky vzniklé v rámci přirozeného výrobního procesu.

Tento produkt má vyvážený senzorický profil typický pro tradiční ležáky vyznačující se rovnováhou mezi sladovým a chmelovým aroma, nahořklou chutí, svěží vůní a přirozeným nasycením oxidem uhličitým, které je výsledkem procesu kvašení a zrání, a dále přítomností jemného kvasničního kalu. Díky tomu má produkt mírně zakalený vzhled a svěží chuť, která je tradičně spojována s pivem vyráběným v této lokalitě.

([1]) Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ze dne 11. dubna 2024 o zeměpisných označeních pro víno, lihoviny a zemědělské produkty, jakož i zaručené tradiční speciality, a o nepovinných údajích o jakosti pro zemědělské produkty, kterým se mění nařízení (EU) č. 1308/2013, (EU) 2019/787 a (EU) 2019/1753 a zrušuje nařízení (EU) č. 1151/2012 (Úř. věst. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://eur-lex.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

4.2.1 „Bere Sadu“ – varianta *tradiční světlé pivo* – je nepasterizované a nefiltrované pivo s následujícími vlastnostmi:

Organoleptické vlastnosti:

— Barva: jasně zlatožlutá s jemným perleťovým odleskem ve sklenici

— Vůně: lehká, svěží a ovocná

— Chuť: lehká, sladová a chmelená, středně hořká s vyváženým nasládlým sladovým závěrem

— Pěna: hustá a krémová, velmi světlé barvy

Fyzikálně-chemické vlastnosti:

— Původní mladina: 11,0–12,5 °P

— Obsah alkoholu: 4,5 – 5,2 % obj.

— Barva: 7–14 EBC

— Hořkost: 20–26 IBU

4.2.2 „Bere Sadu“ – varianta *tmavé pivo* – je nepasterizované a nefiltrované pivo s následujícími vlastnostmi:

Organoleptické vlastnosti:

— Barva: ve sklenici měděně hnědá do kaštanova

— Vůně: karamelová, s jemným sladovým a ovocným tónem

— Chuť: bohatá chuť s tóny praženého sladu a nasládlým profilem, střední plností s výrazným chmelovým charakterem a střední hořkostí

— Pěna: hustá, smetanové barvy, s jemným perlením

Fyzikálně-chemické vlastnosti:

— Původní mladina: 11,0–12,5 °P

— Obsah alkoholu: 4,5 – 5,2 % obj.

— Barva: 22–30 EBC

— Hořkost: 22–28 IBU

4.3 *Odchylky týkající se získávání krmiva (pouze u produktů živočišného původu označených chráněným označením původu) a omezení týkající se získávání surovin (pouze u zpracovaných produktů označených chráněným zeměpisným označením)*

Suroviny používané k výrobě produktu „Bere Sadu“ jsou: voda, ječmenný slad, chmel a pivovarské kvasnice.

Prvkem, který se s výrobou piva v obci Sadu tradičně spojuje, je voda. Voda používaná k výrobě produktu „Bere Sadu“ pochází výhradně z vymezené zeměpisné oblasti a je čerpána z horských pramenů nacházejících se na správním území obce Sadu v okrese Sibiu, které patří do povodí řeky Sadu.

Dostupnost vodních zdrojů v horské oblasti údolí Sadu historicky napomáhala rozvoji pivovarství v této obci. Tato průmyslová tradice přispěla k tomu, že se v povědomí veřejnosti spojil název „Bere Sadu“ s obcí Sadu.

Voda používaná při výrobě piva „Bere Sadu“ je „měkká“, má nízký obsah minerálních látek a charakteristiky vhodné pro vaření piva. To na počátku 20. století vedlo k soustřeďování pivovarských činností do obce Sadu, jak uvádějí historické a dokumentární prameny týkající se rozvoje místního průmyslu.

Během výrobního procesu je zakázáno záměrně měnit minerální složení vody za účelem umělého napodobení vlastností vody pocházející z vymezené zeměpisné oblasti.

Používaný slad, chmel a kvasnice jsou v souladu se stávajícími pivovarskými postupy a mohou pocházet z oblastí mimo vymezenou zeměpisnou oblast.

Zdrojem vody používané při výrobě piva je pramen ležící nad obcí Sadu v okrese Sibiu.

Tento zdroj není ve výhradním vlastnictví Sdružení pro propagaci piva Sadu, ale je veřejně přístupný všem zainteresovaným subjektům, které potřebují zásobování vodou, včetně případných budoucích výrobců, kteří by mohli využívat výhody zeměpisného označení za předpokladu, že splní specifikaci produktu.

4.4 *Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit v označené zeměpisné oblasti*

Všechny zásadní kroky výrobního procesu piva „Bere Sadu“ – jak u tradičního světlého, tak u tmavého piva – se odehrávají ve vymezené zeměpisné oblasti a zahrnují:

— třídění a vážení různých druhů sladu a chmele,

— šrotování sladové směsi,

— vaření,

— rmutování,

— filtrování a proplachování rmutu,

— vaření sladové mladiny, přidání chmele,

— chlazení mladiny,

— přidání kvasnic,

— alkoholové kvašení při teplotách typických pro ležáky, načež následuje zrání piva.

Provádění těchto kroků ve vymezené zeměpisné oblasti zajišťuje zachování místních výrobních postupů a kontinuitu pivovarské tradice spojené s obcí Sadu.

4.5 *Zvláštní pravidla pro balení, krájení, strouhání atd. zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Tradiční světlé pivo i tmavé pivo „Bere Sadu“ se uvádí na trh v hnědých nebo zelených skleněných lahvích (0,5 l) a v nerezových sudech s dubovým obložením (5 l, 10 l, 30 l a 50 l), které jsou vhodné pro podávání čepovaného piva.

Pivo se stáčí do lahví pod tlakem pomocí izobarického (protitlakového) plnění. Lahve a sudy se sterilizují vymýváním a následným ošetřením vysokotlakým CO_2 a poté se pivo přečerpává z nádrže do skleněných lahví nebo nerezových sudů s dubovým obložením při teplotě 0 až 5 °C, čímž se zabrání tvorbě pěny.

Balení probíhá výhradně ve vymezené zeměpisné oblasti, jakmile je dokončen proces zrání. Stáčení do lahví úzce souvisí s jakostí hotového produktu, a proto musí být tento krok proveden ještě před jeho přepravou mimo vymezenou zeměpisnou oblast. Tento požadavek je odůvodněn specifickými vlastnostmi produktu, tj. tím, že „Bere Sadu“ je nepasterizované a nefiltrované pivo obsahující aktivní kvasinky pocházející z přirozeného procesu kvašení.

Přeprava produktu mimo vymezenou zeměpisnou oblast před jeho balením by mohla vést ke změnám jeho organoleptických vlastností z následujících důvodů:

— nekontrolované obnovení činnosti kvasinek,

— teplotní výkyvy během přepravy,

— oxidace piva,

— ztráta přirozené stability pěny a aromatického profilu.

Balení přímo v místě produkce umožňuje kontrolovat teplotu, tlak a hygienické parametry specifické pro izobarické stáčení, což přispívá k zachování vlastností produktu, s nimiž je pověst označení „Bere Sadu“ spojena.

Balení ve vymezené zeměpisné oblasti je proto nezbytné k zachování vlastností produktu i k udržení souvislosti mezi jeho pověstí a zeměpisným původem.

4.6 *Zvláštní pravidla pro označování zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Na etiketě výrobku uváděného na trh pod názvem „Bere Sadu“ musí být uvedeno následující:

— název „Bere Sadu“,

— slova „Indicație Geografică Protejată“ (chráněné zeměpisné označení) nebo zkratka „IGP“ (CHZO),

— grafický symbol Evropské unie pro chráněná zeměpisná označení, používaný v souladu s právními předpisy Evropské unie.

Název „Bere Sadu“ musí být na etiketě uveden tak, aby jasně označoval zeměpisný původ produktu, a nesmí být používán jako individuální ochranná známka. Používání tohoto názvu je povoleno výhradně hospodářským subjektům, které vyrábějí pivo ve vymezené zeměpisné oblasti a splňují požadavky specifikace produktu.

5. Stručné vymezení zeměpisné oblasti

Vymezenou zeměpisnou oblastí pro výrobu produktu „Bere Sadu“ je správní území obce Sadu v okrese Sibiu v Rumunsku.

Obec Sadu se nachází v jižní části okresu Sibiu, v horské oblasti údolí Sadu, přibližně 18 km jižně od města Sibiu, mezi pohořími Cindrel a Lotru.

Vymezená oblast zahrnuje oblasti, v nichž se nacházejí odběrná místa vody využívané při výrobě, v povodí řeky Sadu na správním území obce.

6. Souvislost se zeměpisnou oblastí

Žádost o zápis názvu „Bere Sadu“ se opírá výhradně o pověst tohoto produktu.

Výroba piva v obci Sadu je doložena od let 1912–1913, kdy zde byl zřízen výrobní závod za účelem využití místních zdrojů horské vody. Činnost slavného pivovaru, který založil Thomas Binder a který po roce 1945 působil pod názvem pivovaru Bere Sadu, vedla k tomu, že se název „Bere Sadu“ spojil s pivem zde vyráběným.

Dokumenty z obecního archivu v Sadu z roku 1913, které se zabývají regionálním průmyslovým dědictvím a historickými publikacemi, potvrzují používání názvu „Bere Sadu“ v různých historických obdobích, včetně meziválečného, poválečného a následného průmyslového období.

Na s. 280 knihy *Sadu Repere istorice și itinerarii cultural-turistice* (Sadu – historické památky a kulturní a turistické trasy), vydané muzeem Astra v Sibiu v roce 2015, je „Bere Sadu“ uvedeno mezi druhy piva vyráběnými pivovarem v obci Sadu.

V průběhu času se název začal používat k označení piva pocházejícího z obce Sadu, a to bez ohledu na případné změny v organizaci či vlastnictví výrobních zařízení.

Volker Wollmann ve své knize *Patrimoniu Preindustrial și Industrial în Romania* (Předprůmyslové a průmyslové architektonické dědictví v Rumunsku), sv. III, vydané nakladatelstvím Honterus, na straně 332 uvádí, že po druhé světové válce pokračovala činnost pod názvem Fabrica de Bere Sadu S.A., přičemž v roce 1948 byl podnik znárodněn a následně fungoval pouze pod názvem pivovaru Bere Sadu. Od roku 1979, po řadě investic do modernizace pivovaru, výroba vzrostla.

Poté, co starý výrobní závod v roce 2007 ukončil provoz, se název „Bere Sadu“ nadále objevoval v místních publikacích, kulturních materiálech a novinářských článcích týkajících se průmyslové tradice obce a v povědomí veřejnosti zůstal jako pivo typické pro oblast Sadu.

K obnovení výroby v roce 2017 došlo díky využití historické pověsti spojené s názvem „Bere Sadu“, který byl zachován za účelem označení piva vyráběného ve vymezené zeměpisné oblasti.

Historické zmínky o produktu „Bere Sadu“ se objevují jak v archivech pivovaru Bere Sadu S.A., tak v publikacích různých autorů vydaných v průběhu let a také v materiálech kulturních institucí či místních orgánů veřejné správy.

Pověst produktu „Bere Sadu“ je spojena s místní tradicí pivovarství v obci Sadu a opírá se o know-how předávané z generace na generaci v rámci místní komunity.

Vlastnosti místní vody historicky napomáhaly rozvoji pivovarství v této oblasti, což přispělo ke spojení produktu s jeho místem původu.

Tento název souhrnně označuje pivo vyráběné v této obci a není spjat s konkrétním hospodářským subjektem, nýbrž s tradicí pivovarství v oblasti Sadu.

Současnou pověst produktu „Bere Sadu“ dokládají zmínky o něm v regionálním tisku, jeho přítomnost na gastronomických akcích i na internetu, kde je tento název důsledně spojován s obcí Sadu a místní pivovarskou tradicí.

Za účelem doložení současné pověsti názvu „Bere Sadu“ jsou níže uvedeny odkazy na externí, ověřitelné a datované zdroje (novinové články, mediální materiály, akce a online platformy), v nichž je název „Bere Sadu“ výslovně používán k označení produktu a je spojován s obcí Sadu.

Č.	Zdroj	Datum	Souvislost a stručný popis obsahu
1	*Turnul Sfatului* – știri online din Sibiu (*Turnul Sfatului* – online zprávy z oblasti Sibiu)	1980; 1994	Články z regionálního tisku *„Tribuna Sibiului“*, v nichž se zmiňuje pivo vyráběné v obci Sadu https://www.turnulsfatului.ro/uploads/media/2025/9/17/1975-tribunasibiului-08-1634948094-pages39-39-v6vn.pdf; Ročník XXVII, č. 5829 – „V pivovaru v obci Sadu se vše neslo ve znamení překonávání rekordů – pracovitý kolektiv tamního pivovaru oslavil významný svátek pracujících řadou pozoruhodných výsledků.“ https://www.turnulsfatului.ro/wp-content/uploads/2025/09/1949-luptasibiliui-07-1634593333-pages79-79-ozyv.pdf; Ročník I (VS) – č. S3 (1279), sobota 16. července 1949 – O socialistickém soutěžení v produktivitě ve dvou závodech „Pivovar v obci Sadu spolu s pivovarem ve městě Sibiu zásobují celý region tímto levným a dobrým produktem. …“
2	*Monitorul de Sibiu* – hospodářská publikace	1999; 2005	Článek o souvislosti názvu s obcí a o uznání kvality sadské vody www.turnulsfatului.ro/uploads/media/2025/9/17/1999-monitoruldesibiu-04-1684928182-pages59-59-flae.pdf *Monitorul de Sibiu* – pondělí 5. dubna 1999 „Společnost Bere Sadu včera oficiálně uvedla na trh nový typ piva ..., vyráběný v licenci německé společnosti Schaller Brau GmbH z Bavorska ... Jednou z předností této společnosti sídlící v Sibiu je voda z obce Sadu ..., která je pro své vlastnosti známá dokonce i v Německu: je to nejlepší voda pro výrobu piva, … K výrobě našeho piva dodáváme vodu a německá strana dodává technologii a recepturu.“

Č.	Zdroj	Datum	Souvislost a stručný popis obsahu
3	*Turnul Sfatului* – ştiri online din Sibiu (*Turnul Sfatului* – online zprávy z oblasti Sibiu)	26. 1. 2020	Článek o obnovení výroby piva v Sadu místním výrobcem a o zájmu místní komunity o návrat tradičního piva spojeného s oblastí Sibiu na trh 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/ V Tocile se opět vaří pivo Sadu ... „Nechci odjet ze Sibiu“
4	*Mesagerul de Sibiu*	24. 10. 2022	Článek představující historii pivovaru v obci Sadu a jeho roli v průmyslovém rozvoji obce a zdůrazňující místní pivovarskou tradici https://mesageruldesibiu.ro/glorie-si-decadere-fabrica-de-bere-sadu-foto-video/ „Sláva a úpadek. Pivovar Bere Sadu (foto-video)“
5	*Sibiul Azi*	6. 8. 2023	Videoreportáž o obnovení výroby piva Sadu a o procesu řemeslné výroby piva v této obci v rámci projektu „Chutě a barvy – příběhy místních producentů“, který iniciovalo sdružení ACT-Sibiu (2023) 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/ VIDEO Příběh piva Sadu – tradice oživená s láskou a vášní: „S Boží pomocí tento podnik rozvineme“
6	*Sibiu Independent*	20. 5. 2025	Článek o prezentaci místních produktů z obce Sadu, včetně piva Sadu, na akci pořádané v německém městě Landshutu https://sibiuindependent.ro/2025/05/20/sadu-cucereste-inimile-din-landshut-berea-locală-tradiţiile-şi-ospitalitatea-au-făcut-senzaţie-in-germania/ „Pivo Sadu si v Landshutu získává srdce návštěvníků. Místní pivo, tradice a pohostinnost vzbudily v Německu velký ohlas“
7	*Sibiul în Imagini*	20. 5. 2025	Článek popisující prezentaci piva Sadu na gastronomické akci v Bavorsku (Landshut, Německo) https://sibiulinimagini.ro/bere-sadu-cucereste-inimile-bavarezilor-la-landshut/ „Pivo Sadu si v Landshutu podmanilo srdce Bavorů“
8	*Tribuna Sibiu*	2023	Materiál o festivalu podzimních tradic v obci Sadu, kde se prezentují místní produkty, včetně piva vyráběného v této obci 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/ „A ty z vás, kteří ještě neochutnali pivo Sadu, srdečně zveme, abyste tak učinili, neboť sadská voda je absolutním tajemstvím tohoto piva, které aspiruje na to, aby se stalo nápojem obyvatel oblasti Sibiu.“

Č.	Zdroj	Datum	Souvislost a stručný popis obsahu
9	*Tribuna Sibiu*	7. 10. 2024	Článek o organizaci akce typu Oktoberfest v oblasti Sibiu, kde bylo veřejnosti představeno pivo Sadu https://www.tribuna.ro/un-altfel-de-oktoberfest-in-natura-fara-inghesuiala-cu-preparate-rafinate-si-bere-sadu/ „Oktoberfest v trochu jiném duchu: pod širým nebem, bez mrazivého počasí, s vybranými pokrmy a pivem Sadu“ „Odpočinek jde ruku v ruce se sklenicí studeného piva, které si člověk vychutnává uprostřed přírody. O to se stará kolektiv pivovaru Bere Sadu ... Nápoje: ‚Bere Sadu‘, ...“
10	*Ora de Sibiu*	13. 10. 2024	Zpráva o festivalu Oktoberfest ve městě Sibiu, kde je pivo Sadu uvedeno mezi nápoji podávanými návštěvníkům 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/ Stovky lidí z města Sibiu se v sobotu bavily na Oktoberfestu na tržišti Obor. „Letos je to skvělé“ (foto-video) „Nabídka nápojů byla rovněž pestrá, ale hvězdou festivalu zůstalo pivo ... Například pivo Sadu stojí 20 RON.“
11	*Adevărul*	9. 9. 2018, aktualizováno 4. 8. 2022	Článek o pivovarské tradici ve městě Sibiu a o místních příkladech výroby, včetně zmínek o pivu Sadu https://adevarul.ro/stiri-locale/sibiu/prima-fabrica-de-bere-artizanala-din-sibiu-un-1889565.html „Obecně se snažíme, aby se co nejvíce blížilo známým pivům z oblasti Sibiu, jako jsou například ‚Trei Stejari‘, ‚Bere Sadu‘ atd. Oblast Sibiu má tradici výroby piva a právě na to se snažíme navázat.“
12	Untappd	leden–březen 2026 Aktuální činnost	Mezinárodní degustační platforma, na které se spotřebitelé registrují a hodnotí produkty – piva Sadu https://untappd.com/w/bere-sadu-s-r-l/457048 *... popíjí pivo Sadu blonde od společnosti Bere Sadu S.R.L.* *... popíjí pivo Sadu Brună od společnosti Bere Sadu S.R.L. v obci Sadu*
13	Instagram – Bere Sadu	Aktuální činnost v roce 2026	Oficiální účet, na kterém jsou prezentovány produkty, účast na akcích a komunikace se spotřebiteli https://www.instagram.com/beresadu/
14	Facebook – Bere Sadu	Aktuální činnost v roce 2026	Příspěvky propagující pivo Sadu a jeho zařazení na místní akce a gastronomické festivaly https://www.facebook.com/share/p/1AumoNLVFg/?mibextid=wwXIfr

Odkaz na zveřejnění specifikace produktu

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