C/2026/5131

2.10.2026.

Objava zahtjeva za registraciju oznake zemljopisnog podrijetla u skladu s člankom 15. stavkom 4. Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća

(C/2026/5131)

U roku od tri mjeseca od datuma ove objave tijela države članice ili treće zemlje ili fizička ili pravna osoba s legitimnim interesom koja ima poslovni nastan ili boravište u trećoj zemlji mogu Komisiji podnijeti prigovor u skladu s člankom 17. Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća ([1]).

JEDINSTVENI DOKUMENT

Oznake izvornosti i oznake zemljopisnog podrijetla poljoprivrednih proizvoda

„Bere Sadu”

EU br.: PGI-RO-03386 — 24.12.2024.

1. **Naziv(i) ZOZP-a**

„Bere Sadu”

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

ZOI ☐ ZOZP ☒

3. **Zemlja kojoj pripada definirano zemljopisno područje**

Rumunjska

4. **Opis poljoprivrednog proizvoda**

4.1. *Klasifikacija poljoprivrednog proizvoda u skladu s tarifnim brojem i oznakom kombinirane nomenklature kako je navedeno u članku 6. stavku 1. Uredbe (EU) 2024/1143*

22 – PIĆA, ALKOHOLI I OCAT

2203 – pivo dobiveno od slada

4.2. *Opis poljoprivrednog proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

„Bere Sadu” je lager koji se proizvodi alkoholnom fermentacijom sladovine dobivene od vode, ječmenog slada, hmelja i pivskog kvasca.

Alkohol nastaje isključivo prirodnom fermentacijom sladovine, na čijem se kraju ne dodaje dodatan alkohol ni drugi proizvodi pogodni za fermentaciju. Pivo se proizvodi u dvije varijante: *kao tradicionalno svijetlo i tamno pivo*.

„Bere Sadu” je nepasterizirano i nefiltrirano pivo koje karakteriziraju kontrolirana fermentacija i dozrijevanje, što omogućuje zadržavanje sitnih čestica kvasca nastalih prirodnim procesom proizvodnje.

Proizvod ima uravnotežen senzorni profil svojstven tradicionalnim lagerima, s uravnoteženim aromama slada i hmelja. Umjereno je gorkog okusa i svježeg mirisa te prirodno gaziran, što je rezultat fermentacije i dozrijevanja. Sitne čestice kvasca u suspenziji daju mu blago opalescentan izgled i svjež okus, koji se tradicionalno povezuju s pivom proizvedenim u tom mjestu.

([1]) Uredba (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća od 11. travnja 2024. o oznakama zemljopisnog podrijetla za vino, jaka alkoholna pića i poljoprivredne proizvode, te zajamčeno tradicionalnim specijalitetima i neobveznim izrazima kvalitete za poljoprivredne proizvode, izmjeni uredaba (EU) br. 1308/2013, (EU) 2019/787 i (EU) 2019/1753 te stavljanju izvan snage Uredbe (EU) br. 1151/2012 (SL L, 2024/1143, 23.4.2024., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

4.2.1. „Bere Sadu” – *tradicionalno svijetlo pivo* – nepasterizirano je i nefiltrirano pivo sljedećih svojstava:

Organoleptička svojstva

— boja: jarka zlatnožuta, s blagim sedefastim sjajem u čaši

— aroma: blaga, svježa i voćna

— okus: blag, po sladu i hmelju, umjereno gorak, uravnotežene arome slada, slatkast

— pjena: gusta i kremasta, vrlo svijetla

Fizikalno-kemijska svojstva:

— ekstrakt u osnovnoj sladovini: 11,0 – 12,5 °P,

— alkoholna jakost: 4,5 – 5,2 % vol.,

— boja: 7 – 14 EBC,

— gorčina: 20 – 26 IBU.

4.2.2. „Bere Sadu” – *tamno pivo* – nepasterizirano je i nefiltrirano pivo sljedećih svojstava:

Organoleptička svojstva

— boja: bakrenosmeđa, u čaši gotovo kestenjasta

— aroma: karamelasta, s primjesom slada, voćna

— okus: intenzivan okus prženog slada, slatkast, umjereno oštar s intenzivnom aromom hmelja, srednje gorčine

— pjena: gusta s mjehurićima, krem boje

Fizikalno-kemijska svojstva:

— ekstrakt u osnovnoj sladovini: 11,0 – 12,5 °P,

— alkoholna jakost: 4,5 – 5,2 % vol.,

— boja: 22 – 30 EBC,

— gorčina: 22 – 28 IBU.

4.3. *Odstupanja u pogledu podrijetla hrane za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla označene zaštićenom oznakom izvornosti) i ograničenja u pogledu podrijetla sirovina (samo za prerađene proizvode označene zaštićenom oznakom zemljopisnog podrijetla)*

Sirovine korištene za proizvodnju piva „Bere Sadu” jesu voda, ječmeni slad, hmelj, pivski kvasac.

Voda je element koji se tradicionalno povezuje s proizvodnjom piva u gradu Saduu. Naime, voda koja se koristi za njegovu proizvodnju potječe isključivo s definiranog zemljopisnog područja, i to iz planinskih izvora na upravnom području općine Sadu u okrugu Sibiu, koji pripadaju slivu rijeke Sadu.

Dostupnost vodnih resursa na planinskom području doline Sadu u prošlosti je pogodovala razvoju pivarstva u gradu. Zahvaljujući toj industrijskoj tradiciji javnost naziv „Bere Sadu” povezuje s gradom Saduom.

Voda koja se koristi za proizvodnju piva „Bere Sadu” „meka” je, ima nizak sadržaj minerala i svojstva prikladna za varenje piva. Zbog toga se upravo u gradu Saduu početkom 20. stoljeća počela razvijati djelatnost varenja piva, o čemu svjedoče povijesni i dokumentarni izvori o razvoju lokalne industrije.

U postupku proizvodnje nije dopušteno namjerno mijenjati mineralni sastav vode kako bi se umjetno postigla svojstva vode s definiranog zemljopisnog područja.

Slad, hmelj i kvasac koji se koriste u skladu su sa suvremenom praksom varenja piva i mogu potjecati izvan definiranog zemljopisnog područja.

Voda koja se koristi u postupku varenja piva potječe iz izvora uzvodno od Sadua u okrugu Sibiu.

Izvor nije u isključivom vlasništvu Udruženja za promicanje piva iz Sadua, već je javno dostupan svim zainteresiranim stranama kojima je voda potrebna, uključujući moguće buduće proizvođače koji bi mogli imati koristi od oznake zemljopisnog podrijetla ako ispunjavaju zahtjeve iz specifikacije proizvoda.

4.4. *Posebne faze proizvodnje koje se moraju odvijati na određenom zemljopisnom području*

Sve bitne faze proizvodnje tradicionalnog svijetlog i tamnog piva „Bere Sadu” odvijaju se na definiranom zemljopisnom području i uključuju:

— razvrstavanje i vaganje raznih vrsta slada i hmelja,

— mljevenje mješavine slada,

— varenje,

— ukomljavanje,

— filtriranje i ispiranje komine,

— kuhanje sladovine i dodavanje hmelja,

— hlađenje sladovine,

— dodavanje kvasca,

— alkoholnu fermentaciju na temperaturama specifičnima za lagere, nakon koje slijedi dozrijevanje piva.

Obavljanjem tih koraka na definiranom zemljopisnom području čuvaju se lokalni postupci proizvodnje i kontinuitet pivarske tradicije povezane s gradom Saduom.

4.5. *Posebna pravila za pakiranje, rezanje, ribanje itd. poljoprivrednog proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Tradicionalno svijetlo i tamno pivo „Bere Sadu” stavlja se na tržište u smeđim ili zelenim staklenim bocama (0,5 l) te u bačvama od nehrđajućeg čelika obloženima hrastovim furnirom (5 l, 10 l, 30 l, 50 l) prikladnima za posluživanje točenog piva.

Pivo se puni u boce protutlačnim (izobarnim) punjenjem pod tlakom. Spremnici se steriliziraju pranjem, a zatim primjenom CO_2 pod visokim tlakom. Pivo se zatim pri temperaturi od 0 do 5 °C pretače iz spremnika u staklene boce ili bačve od nehrđajućeg čelika obložene hrastovim furnirom, čime se izbjegava stvaranje pjene.

Pakiranje se odvija isključivo na definiranom zemljopisnom području čim završi proces dozrijevanja. Punjenje u boce usko je povezano s kvalitetom gotovog proizvoda, stoga se mora obaviti prije nego što proizvod napusti definirano zemljopisno područje. Taj je zahtjev opravdan zbog specifičnih svojstava proizvoda, tj. činjenice da je „Bere Sadu” nepasterizirano i nefiltrirano pivo koje sadržava aktivni kvasac nastao prirodnim procesom fermentacije.

Ako proizvod napusti definirano zemljopisno područje prije pakiranja, njegova organoleptička svojstva mogla bi se promijeniti zbog:

— nekontroliranog ponovnog aktiviranja kvasca,

— promjena temperature tijekom transporta,

— oksidacije piva,

— gubitka prirodne stabilnosti pjene i aromatskog profila.

Pakiranjem neposredno na mjestu proizvodnje mogu se kontrolirati temperatura, tlak i higijenski parametri karakteristični za postupak izobaričnog punjenja, što doprinosi očuvanju svojstava proizvoda povezanih s ugledom naziva „Bere Sadu”.

Stoga je pakiranje na definiranom zemljopisnom području nužno kako bi se očuvala svojstva proizvoda i zadržala povezanost njegova ugleda sa zemljopisnim podrijetlom.

4.6. *Posebna pravila za označivanje poljoprivrednog proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Etiketa proizvoda koji se stavlja na tržište pod nazivom „Bere Sadu” mora sadržavati:

— naziv „Bere Sadu”,

— riječi „Indicație Geografică Protejată” (zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla) ili kraticu „IGP” (ZOZP),

— grafički znak Europske unije za zaštićene oznake zemljopisnog podrijetla, koji se stavlja u skladu sa zakonodavstvom Europske unije.

Naziv „Bere Sadu” mora biti naveden na etiketi u obliku koji jasno upućuje na zemljopisno podrijetlo proizvoda i ne smije se koristiti kao individualni žig. Smiju ga koristiti samo gospodarski subjekti koji proizvode pivo na definiranom zemljopisnom području i ispunjavaju zahtjeve iz specifikacije proizvoda.

5. Sažeta definicija zemljopisnog područja

Definirano zemljopisno područje proizvodnje proizvoda „Bere Sadu” je upravno područje općine Sadu u okrugu Sibiu u Rumunjskoj.

Općina Sadu nalazi se u južnom dijelu okruga Sibiu, na planinskom predjelu doline Sadu, približno 18 km južno od grada Sibiua, između planina Cindrel i Lotru.

Razgraničeno područje obuhvaća dijelove upravnog područja općine u slivu rijeke Sadu na kojima se nalaze mjesta zahvaćanja vode koja se koristi u postupku proizvodnje.

6. Povezanost sa zemljopisnim područjem

Zahtjev za registraciju proizvoda „Bere Sadu” temelji se isključivo na ugledu proizvoda.

Zapisi o proizvodnji piva u gradu Saduu datiraju još iz 1912. i 1913., kad je izgrađeno proizvodno postrojenje kako bi se iskoristili vodni resursi s lokalnih planina. Rad poznate pivovare koju je osnovao Thomas Binder i koja je nakon 1945. poslovala pod nazivom (Pivovara) Bere Sadu doveo je do povezivanja naziva „Bere Sadu” s pivom koje se ondje proizvodilo.

Isprave iz arhiva općine Sadu iz 1913., koji dokumentira industrijsku baštinu regije i u kojem se čuvaju povijesne publikacije, potvrđuju da se naziv „Bere Sadu” koristio u raznim povijesnim razdobljima, među ostalim u razdoblju između svjetskih ratova, u poraću i kasnijim industrijskim razdobljima.

Na 280. stranici knjige *Sadu Repere istorice și itinerarii cultural-turistice* (Sadu – povijesne znamenitosti te kulturne i turističke rute), koju je 2015. objavio muzej Astra u Sibiuu, „Bere Sadu” navodi se među vrstama piva koje je proizvodila pivovara u Saduu.

S vremenom se taj naziv počeo koristiti za pivo iz grada Sadua neovisno o promjenama u organizacijskoj ili vlasničkoj strukturi proizvodnih postrojenja.

Volker Wollmann u knjizi *Patrimoniu Preindustrial și Industrial în Romania* (Predindustrijska i industrijska arhitektonska baština u Rumunjskoj), sv. III., koju je objavio Honterus, na 332. stranici navodi da je nakon Drugog svjetskog rata tu djelatnost dalje obavljalo poduzeće pod imenom Fabrica de Bere Sadu S.A. Ono je 1948. nacionalizirano, nakon čega je poslovalo samo pod nazivom (Pivovara) Bere Sadu. Od 1979. proizvodnja se povećala zahvaljujući ulaganjima u modernizaciju pivovare.

Nakon što je staro proizvodno postrojenje prestalo s radom 2007., naziv „Bere Sadu” i dalje se spominjao u lokalnim publikacijama, kulturnim materijalima i novinskim člancima o industrijskoj tradiciji grada, a javnost ga i dalje doživljava kao pivo karakteristično za područje Sadua.

Proizvodnja je ponovno pokrenuta 2017. na temelju povijesnog ugleda naziva „Bere Sadu”, koji je zadržan kako bi označavao pivo proizvedeno na definiranom zemljopisnom području.

Povijesni dokazi o proizvodu „Bere Sadu” mogu se pronaći i u evidenciji pivovare Bere Sadu S.A. i u djelima raznih autora, ali i kulturnih ustanova i lokalnih javnih tijela.

Ugled proizvoda „Bere Sadu” povezan je s lokalnom tradicijom pivarstva u općini Sadu te znanjem i umijećem koji se prenose u lokalnoj zajednici.

Svojstva lokalne vode u prošlosti su pogodovala razvoju pivarstva na tom području i tako doprinijela povezivanju proizvoda s mjestom podrijetla.

Naziv se odnosi na sva piva proizvedena u tom gradu i nije povezan s određenim gospodarskim subjektom, nego s tradicijom pivarstva na području Sadua.

O današnjem ugledu proizvoda „Bere Sadu” svjedoče članci regionalnih medija, sudjelovanje na gastronomskim događanjima te prisutnost na internetu, gdje se naziv redovito povezuje s gradom Saduom i lokalnom pivarskom tradicijom.

Kao dokaz današnjeg ugleda naziva „Bere Sadu” u nastavku su navedena upućivanja na vanjske, provjerljive i datirane izvore (novinski članci, medijski materijali, događanja i internetske platforme) u kojima se naziv „Bere Sadu” izričito koristi za označavanje tog proizvoda i povezan je s gradom Saduom.

Broj	Izvor	Datum	Poveznica i kratak opis sadržaja
1	*Turnul Sfatului* – știri online din Sibiu (*Turnul Sfatului* – internetske vijesti u Sibiuu)	1980., 1994.	Članci iz regionalnih novina *Tribuna Sibiului* u kojima se spominje pivo proizvedeno u Saduu https://www.turnulsfatului.ro/uploads/media/2025/9/17/1975-tribunasibiului-08-1634948094-pages39-39-v6vn.pdf Godina XXVII, br. 5829 – „Dani rekorda u pivovari u Saduu – marljivi tim u pivovari u Saduu proslavio veliki praznik radnika s izvanrednim rezultatima” https://www.turnulsfatului.ro/wp-content/uploads/2025/09/1949-luptasibiliui-07-1634593333-pages79-79-ozyv.pdf; Godina 1 (VS) – br. S3 (1279) subota 16. srpnja 1949. – o socijalističkim natjecanjima u produktivnosti u dvije tvornice „Pivovara u Saduu zajedno s pivovarom u Sibiuu cijelu regiju opskrbljuje ovim povoljnim i dobrim proizvodom […]”
2	*Monitorul de Sibiu* – gospodarska publikacija	1999., 2005.	Članak o povezanosti naziva s gradom i cijenjenosti vode u Saduu www.turnulsfatului.ro/uploads/media/2025/9/17/1999-monitoruldesibiu-04-1684928182-pages59-59-flae.pdf *Monitorul de Sibiu* – ponedjeljak 5. travnja 1999. „Jučer je poduzeće Bere Sadu službeno lansiralo novu vrstu piva […], koje se proizvodi na temelju licencije njemačkog poduzeća Schaller Brau GmbH, iz Bavarske […] Jedna je od prednosti poduzeća iz Sibiua voda u Saduu, […] poznata po svojoj kvaliteti čak i u Njemačkoj: ‚To je najbolja voda za varenje piva, […] Za proizvodnju piva koristimo našu vodu te njemačku tehnologiju i recept.‘”

Broj	Izvor	Datum	Poveznica i kratak opis sadržaja
3	*Turnul Sfatului* – ştiri online din Sibiu (*Turnul Sfatului* – internetske vijesti u Sibiuu)	26. siječnja 2020.	Članak o ponovnom pokretanju proizvodnje piva iz Sadua zahvaljujući lokalnom proizvođaču te o interesu lokalne zajednice za ponovno stavljanje na tržište tradicionalnog piva povezanog s područjem Sibiua. https://www.turnulsfatului.ro/2020/01/26/berea-sadu-a-reînviat-la-tocile-urmează-berea-trei-stejari-rdquo-nu-vreau-sa-ieșim-din-sibiu-rdquo-163536/ Pivo iz Sadua oživljeno je u selu Tocile … „Ne želim napustiti Sibiu”
4	*Mesagerul de Sibiu*	24. listopada 2022.	Članak o povijesti pivovare u Saduu i njezinoj važnosti za industrijski razvoj grada te o lokalnoj pivarskoj tradiciji https://mesageruldesibiu.ro/glorie-si-decadere-fabrica-de-bere-sadu-foto-video/ „Slava i propast. Tvornica Bere Sadu (fotografije, videozapis)”
5	*Sibiul Azi*	6. kolovoza 2023.	Videoreportaža o ponovnom pokretanju proizvodnje piva iz Sadua i zanatskom postupku varenja u gradu u okviru projekta „Okusi i boje – priče lokalnih proizvođača”, koji je pokrenulo udruženje 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/ VIDEOZAPIS | Priča o pivu iz Sadua i tradiciji oživljenoj s ljubavlju i strašću: „Uz Božju pomoć proširit ćemo ovaj posao”
6	*Sibiu Independent*	20. svibnja 2025.	Članak o sudjelovanju lokalnih proizvoda iz Sadua, uključujući pivo iz Sadua, na događanju organiziranom u Landshutu u Njemačkoj https://sibiuindependent.ro/2025/05/20/sadu-cucereste-inimile-din-landshut-berea-locală-tradițiile-și-ospitalitatea-au-făcut-senzație-in-germania/ „Sadu osvaja srca u Landshutu. Lokalno pivo, tradicije i gostoljubivost prava su senzacija u Njemačkoj”
7	*Sibiul în Imagini*	20. svibnja 2025.	Članak o predstavljanju piva iz Sadua na gastronomskom događanju u Bavarskoj (Landshut, Njemačka). https://sibiulinimagini.ro/bere-sadu-cucereste-inimile-bavarezilor-la-landshut/ „Pivo iz Sadua osvaja srca Bavaraca u Landshutu”
8	*Tribuna Sibiu*	2023.	Materijali o festivalu jesenskih tradicija u Saduu, na kojem se predstavljaju lokalni proizvodi, uključujući pivo proizvedeno u gradu 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/ „One koji nisu kušali pivo iz Sadua pozivamo da to učine jer je voda iz Sadua tajni sastojak piva koje želi postati glavno piće stanovnika Sibiua.”

Broj	Izvor	Datum	Poveznica i kratak opis sadržaja
9	*Tribuna Sibiu*	7. listopada 2024.	Članak o organizaciji Oktoberfesta na području Sibiua, na kojem je pivo iz Sadua predstavljeno javnosti https://www.tribuna.ro/un-altfel-de-oktoberfest-in-natura-fara-inghesuiala-cu-preparate-rafinate-si-bere-sadu/ „Drugačiji Oktoberfest: na otvorenom, bez mraza i s ukusnim jelima i pivom iz Sadua" „Opuštanje ide ruku pod ruku s čašom hladnog piva u prirodi; za to se brine tim iz pivovare Bere Sadu … Pića: ‚Bere Sadu', […]"
10	*Ora de Sibiu*	13. listopada 2024.	Reportaža o festivalu Oktoberfest u Sibiuu, na kojem se pivo iz Sadua spominje kao jedno od pića posluženih sudionicima 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/ Stotine posjetitelja iz Sibiua izvrsno su se provele u subotu na Oktoberfestu na tržnici Obor. „Ove je godine odlično" (videozapis, fotografija) „Ponuda pića bila je bogata, ali pivo je zvijezda festivala … Primjerice, cijena piva iz Sadua je 20 RON."
11	*Adevărul*	9. rujna 2018., ažurirano 4. kolovoza 2022.	Članak o pivarskoj tradiciji u Sibiuu i primjeri lokalne proizvodnje, a spominje se i pivo iz Sadua https://adevarul.ro/stiri-locale/sibiu/prima-fabrica-de-bere-artizanala-din-sibiu-un-1889565.html „Općenito se pokušavamo što više približiti poznatim vrstama piva iz Sibiua, kao što su ‚Trei Stejari', ‚Bere Sadu' itd. U Sibiuu postoji tradicija proizvodnje piva i tome stremimo"
12	Untappd	siječanj – ožujak 2026. trenutačna aktivnost	Međunarodna platforma za degustaciju na kojoj se potrošači mogu registrirati i ocjenjivati pivarske proizvode iz Sadua https://untappd.com/w/bere-sadu-s-r-l/457048 *… pije svijetlo pivo Sadu koje proizvodi Bere Sadu S.R.L.* *… pije pivo Sadu Brună koje proizvodi Bere Sadu S.R.L. u Saduu*
13	Instagram – Bere Sadu	2026. trenutačna aktivnost	Službeni račun za reklamiranje proizvoda, sudjelovanje na događanjima i interakciju s kupcima. https://www.instagram.com/beresadu/
14	Facebook – Bere Sadu	2026. trenutačna aktivnost	Objave za promicanje piva iz Sadua i njegovo sudjelovanje na lokalnim događanjima i gastronomskim festivalima https://www.facebook.com/share/p/1AumoNLVFg/?mibextid=wwXIfr

Upućivanje na objavu specifikacije proizvoda

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