C/2026/5131

2.10.2026

Publikacja wniosku o rejestrację oznaczenia geograficznego zgodnie z art. 15 ust. 4 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143

(C/2026/5131)

W terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji organy państwa członkowskiego lub państwa trzeciego, bądź osoba fizyczna lub prawna mająca uzasadniony interes oraz mająca siedzibę lub miejsce pobytu w państwie trzecim, mogą, zgodnie z art. 17 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 ([1]), wnieść sprzeciw do Komisji.

JEDNOLITY DOKUMENT

Nazwy pochodzenia i oznaczenia geograficzne produktów rolnych

„Bere Sadu”

Nr UE: PGI-RO-03386 – 24.12.2024

1. **Nazwa lub nazwy ChOG**

„Bere Sadu”

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChNP ☐ ChOG ☒

3. **Państwo, do którego należy wyznaczony obszar geograficzny**

Rumunia

4. **Opis produktu rolnego**

4.1. *Klasyfikacja produktu rolnego zgodnie z pozycją i kodem Nomenklatury scalonej, o której mowa w art. 6 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2024/1143*

22 – NAPOJE BEZALKOHOLOWE, ALKOHOLOWE I OCET

2203 – Piwo otrzymywane ze słodu

4.2. *Opis produktu rolnego, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

„Bere Sadu” to piwo typu lager wytwarzane w drodze fermentacji alkoholowej brzeczki słodowej, produkowane z wody, słodu jęczmiennego, chmielu i drożdży piwowarskich.

Alkohol pochodzi wyłącznie z naturalnej fermentacji brzeczki słodowej, bez dodatku alkoholu lub innych produktów fermentujących po zakończeniu fermentacji. Piwo jest produkowane w dwóch odmianach: *tradycyjne piwo blonde i piwo brązowe*.

„Bere Sadu” jest piwem niepasteryzowanym i niefiltrowanym, charakteryzującym się kontrolowaną fermentacją i dojrzewaniem, co pozwala zachować delikatne drożdże pochodzące z naturalnego procesu produkcji.

Produkt ma zrównoważony profil sensoryczny charakterystyczny dla tradycyjnych piw typu lager, cechujący się równowagą między aromatami słodu i chmielu, umiarkowaną goryczką, świeżym zapachem i naturalnym nasyceniem dwutlenkiem węgla wynikającym z procesu fermentacji i dojrzewania oraz obecnością delikatnych drożdży w zawiesinie, co nadaje mu lekko opalizujący wygląd i świeży smak, tradycyjnie kojarzony z piwem produkowanym w tym miejscu.

([1]) Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 z dnia 11 kwietnia 2024 r. w sprawie oznaczeń geograficznych w odniesieniu do wina, napojów spirytusowych i produktów rolnych oraz gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie w odniesieniu do produktów rolnych, zmieniające rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, (UE) 2019/787 i (UE) 2019/1753 oraz uchylające rozporządzenie (UE) nr 1151/2012 (Dz.U. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

4.2.1. „Bere Sadu" – odmiana *tradycyjne piwo blonde* – to piwo niepasteryzowane i niefiltrowane, posiadające następujące właściwości:

Właściwości organoleptyczne:

— Barwa: jasnozłotożółta, z lekkim perłowym połyskiem w szkle

— Aromat: lekki, świeży i owocowy

— Smak: lekki, słodowy i chmielowy, umiarkowanie gorzki, zrównoważony smak słodu, lekko słodki

— Pianka: gęsta i kremowa, o bardzo jasnej barwie

Właściwości fizykochemiczne:

— Pierwotna zawartość brzeczki: 11,0–12,5 °P

— Zawartość alkoholu: 4,5–5,2 % obj.

— Barwa: 7–14 EBC

— Gorycz: 20–26 IBU

4.2.2. „Bere Sadu" – odmiana *piwo brązowe* – to piwo niepasteryzowane i niefiltrowane, posiadające następujące właściwości:

Właściwości organoleptyczne:

— Barwa: miedzianobrązowa, niemal kasztanowa w szkle

— Aromat: karmelowy, o delikatnym aromacie słodu, owocowy

— Smak: skoncentrowany, palonego słodu, lekko słodki, średnio ostry o intensywnym smaku chmielu, średnio gorzki

— Pianka: gruba z małymi bąbelkami, o barwie kremowej

Właściwości fizykochemiczne:

— Pierwotna zawartość brzeczki: 11,0–12,5 °P

— Zawartość alkoholu: 4,5–5,2 % obj.

— Barwa: 22–30 EBC

— Gorycz: 22–28 IBU

4.3. *Odstępstwa dotyczące pozyskiwania paszy (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego objętych chronioną nazwą pochodzenia) oraz ograniczenia dotyczące pozyskiwania surowców (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych objętych chronionym oznaczeniem geograficznym)*

Do produkcji piwa „Bere Sadu" wykorzystuje się następujące surowce: wodę, słód jęczmienny, chmiel, drożdże piwowarskie.

Elementem tradycyjnie kojarzonym z produkcją piwa w mieście Sadu jest woda. Woda wykorzystywana do produkcji piwa „Bere Sadu" pochodzi wyłącznie z wyznaczonego obszaru geograficznego i jest pozyskiwana ze źródeł górskich znajdujących się na obszarze administracyjnym gminy Sadu, okręg Sybin, należącym do dorzecza rzeki Sadu.

Dostępność zasobów wodnych w górzystym obszarze doliny Sadu sprzyjała w przeszłości rozwojowi piwowarstwa w mieście. Ta tradycja przemysłowa przyczyniła się do skojarzenia w świadomości publicznej nazwy „Bere Sadu" z miastem Sadu.

Woda wykorzystywana do produkcji piwa „Bere Sadu" jest „miękka", o niskiej zawartości minerałów i właściwościach sprzyjających warzeniu; sprzyjało to umiejscowieniu działalności piwowarskiej w mieście Sadu od początku XX wieku, o czym mowa w źródłach historycznych i dokumentach związanych z rozwojem lokalnego przemysłu.

W trakcie procesu produkcyjnego nie zezwala się na celową zmianę składu mineralnego wody w celu sztucznego odtworzenia właściwości wody z wyznaczonego obszaru geograficznego.

Wykorzystywany słód, chmiel i drożdże są zgodne z obowiązującymi praktykami piwowarskimi i mogą pochodzić spoza wyznaczonego obszaru geograficznego.

Dostawy wody wykorzystywanej w procesie warzenia piwa pochodzą ze źródła znajdującego się powyżej miasta Sadu w okręgu Sybin.

Źródło to nie jest wyłączną własnością Stowarzyszenia Promocji Piwa Sadu, ale jest publicznie dostępne dla wszystkich zainteresowanych stron, które potrzebują zaopatrzenia w wodę, w tym dla ewentualnych przyszłych producentów, którzy mogliby korzystać z oznaczenia geograficznego, pod warunkiem spełnienia wymogów specyfikacji produktu.

4.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Wszystkie istotne etapy procesu produkcji piwa „Bere Sadu" w odniesieniu do tradycyjnego piwa blonde i piwa brązowego odbywają się na wyznaczonym obszarze geograficznym i obejmują:

— sortowanie i ważenie różnych rodzajów słodu i chmielu,

— rozdrabnianie mieszaniny słodu,

— warzenie,

— zacieranie:

— filtrowanie i płukanie zacieru,

— gotowanie brzeczki słodowej, dodawanie chmielu,

— chłodzenie brzeczki,

— dodawanie drożdży,

— fermentację alkoholową w temperaturach właściwych dla piwa lager, a następnie dojrzewanie piwa.

Realizacja tych etapów na wyznaczonym obszarze geograficznym zapewnia utrzymanie lokalnych praktyk produkcyjnych i ciągłość tradycji piwowarskiej związanej z miastem Sadu.

4.5. *Szczegółowe zasady dotyczące pakowania, krojenia, tarcia itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Tradycyjne piwo blonde lub piwo brązowe „Bere Sadu" wprowadza się do obrotu w butelkach z brązowego lub zielonego szkła (0,5 l) oraz w fornirowanych dębem beczkach ze stali nierdzewnej (5 l, 10 l, 30 l, 50 l) przystosowanych do serwowania piwa lanego.

Piwo butelkuje się pod ciśnieniem za pomocą napełnienia przeciwciśnieniowego (izobarycznego). Pojemniki sterylizuje się przez mycie, a następnie przy użyciu CO_2 pod wysokim ciśnieniem, po czym piwo przenosi się ze zbiornika do szklanych butelek lub fornirowanych dębem beczek ze stali nierdzewnej w temperaturze 0–5 °C, unikając w ten sposób tworzenia się piany.

Pakowanie odbywa się wyłącznie na wyznaczonym obszarze geograficznym, niezwłocznie po zakończeniu procesu dojrzewania. Butelkowanie jest ściśle związane z jakością produktu końcowego, w związku z czym etap ten należy przeprowadzić przed przewiezieniem produktu poza wyznaczony obszar geograficzny. Wymóg ten jest uzasadniony szczególnymi cechami produktu, tj. faktem, że „Bere Sadu" jest piwem niepasteryzowanym i niefiltrowanym, zawierającym aktywne drożdże powstałe w wyniku naturalnego procesu fermentacji.

Przewiezienie produktu poza wyznaczony obszar geograficzny przed pakowaniem może prowadzić do zmian jego właściwości organoleptycznych ze względu na:

— niekontrolowane wznowienie aktywności drożdży,

— wahania temperatury podczas transportu,

— utlenianie piwa,

— utratę naturalnej stabilności pianki i profilu aromatycznego.

Pakowanie bezpośrednio w miejscu produkcji umożliwia kontrolę temperatury, ciśnienia i parametrów higienicznych właściwych dla procesu butelkowania izobarycznego, przyczyniając się do zachowania cech produktu związanych z renomą nazwy „Bere Sadu".

Pakowanie na wyznaczonym obszarze geograficznym jest zatem konieczne w celu zachowania cech charakterystycznych produktu i utrzymania związku między jego renomą a pochodzeniem geograficznym.

4.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu rolnego, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Etykieta produktu wprowadzanego do obrotu pod nazwą „Bere Sadu" musi zawierać:

— nazwę „Bere Sadu",

— słowa „Indicație Geografică Protejată" [chronione oznaczenie geograficzne] lub skrót „IGP" [ChOG],

— symbol graficzny Unii Europejskiej dla chronionych oznaczeń geograficznych stosowany zgodnie z przepisami Unii Europejskiej.

Nazwa „Bere Sadu" musi być umieszczona na etykiecie w formie wyraźnie określającej pochodzenie geograficzne produktu i nie może być używana jako znak indywidualny. Stosowanie nazwy jest dozwolone wyłącznie w odniesieniu do podmiotów gospodarczych, które produkują piwo na wyznaczonym obszarze geograficznym i które spełniają wymogi specyfikacji produktu.

5. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Wyznaczonym obszarem geograficznym produkcji piwa „Bere Sadu" jest obszar administracyjny gminy Sadu, okręg Sybin, Rumunia.

Gmina Sadu znajduje się w południowej części okręgu Sybin, w górzystym obszarze doliny Sadu, około 18 km na południe od miasta Sybin, między górami Cindrel i Lotru.

Wyznaczony obszar obejmuje obszary, na których znajdują się punkty poboru wody wykorzystywanej w procesie produkcji, w zlewni rzeki Sadu, na obszarze administracyjnym gminy.

6. **Związek z obszarem geograficznym**

Wniosek o rejestrację piwa „Bere Sadu" opiera się wyłącznie na renomie produktu.

Produkcja piwa w mieście Sadu jest udokumentowana od 1912–1913 r., kiedy to utworzono zakład produkcyjny w celu wykorzystania lokalnych górskich zasobów wodnych. Działalność słynnego browaru założonego przez Thomasa Bindera, działającego po 1945 r. pod nazwą (Fabrica de) „Bere Sadu", doprowadziła do skojarzenia nazwy „Bere Sadu" z produkowanym tam piwem.

Dokumenty z archiwum miejskiego Sadu z 1913 r. poświęcone regionalnemu dziedzictwu przemysłowemu oraz publikacje historyczne potwierdzają używanie nazwy „Bere Sadu" w różnych okresach historycznych, w tym w okresie międzywojennym, powojennym i późniejszych okresach rozwoju przemysłu.

Na s. 280 publikacji *Sadu Repere istorice și itinerarii cultural-turistice* [*Sadu – zabytki historyczne oraz trasy kulturalne i turystyczne*], wydanej przez Astra Museum w Sybinie w 2015 r., wśród rodzajów piwa produkowanego przez browar Sadu wymieniono „Bere Sadu".

Z czasem nazwy tej zaczęto używać do identyfikacji piwa z miasta Sadu, niezależnie od jakichkolwiek zmian w organizacji lub własności zakładów produkcyjnych.

Volker Wollmann w swojej książce *Patrimoniu Preindustrial și Industrial în Romania* [*Dziedzictwo architektury przedprzemysłowej i przemysłowej w Rumunii*], tom III, wydanej przez oficynę Honterus, wspomina na s. 332, że po drugiej wojnie światowej działalność piwowarską kontynuowano pod nazwą Fabrica de Bere Sadu S.A., a w 1948 r. została ona znacjonalizowana i była prowadzona pod nazwą (Fabrica de) Bere Sadu. Od 1979 r., po serii inwestycji mających na celu modernizację browaru, produkcja wzrosła.

Po zaprzestaniu działalności przez stary zakład produkcyjny w 2007 r. nazwa „Bere Sadu" nadal pojawiała się w lokalnych publikacjach, materiałach kulturalnych i relacjach dziennikarskich związanych z tradycją przemysłową miasta, pozostając w świadomości publicznej jako nazwa piwa charakterystycznego dla obszaru Sadu.

Wznowienie produkcji w 2017 r. osiągnięto dzięki wykorzystaniu historycznej renomy związanej z nazwą „Bere Sadu", która została zachowana w celu identyfikacji piwa produkowanego na wyznaczonym obszarze geograficznym.

O dowodach historycznych dotyczących produktu „Bere Sadu" wspomina się zarówno w zapisach browaru Bere Sadu S.A., jak i w tekstach opublikowanych na przestrzeni czasu przez różnych autorów, a także w zapisach instytucji kulturalnych i lokalnych organów publicznych.

Renoma piwa „Bere Sadu" jest związana z lokalną tradycją warzenia w gminie Sadu oraz z wiedzą fachową przekazywaną przez lokalną społeczność.

Właściwości miejscowej wody sprzyjały w przeszłości rozwojowi piwowarstwa na tym obszarze, co przyczyniło się do powiązania produktu z jego miejscem pochodzenia.

Nazwa ta określa łącznie piwo produkowane w tym mieście i nie jest związana z konkretnym podmiotem gospodarczym, lecz z tradycją warzenia piwa na obszarze gminy Sadu.

Obecna renoma „Bere Sadu" znajduje odzwierciedlenie w odniesieniach w prasie regionalnej, w udziale w wydarzeniach gastronomicznych oraz w obecności w internecie, gdzie nazwa ta jest konsekwentnie kojarzona z miastem Sadu i lokalną tradycją piwowarską.

Aby wykazać obecną renomę nazwy „Bere Sadu", poniżej przedstawiono odniesienia do zewnętrznych, weryfikowalnych i opatrzonych datą źródeł (artykułów prasowych, materiałów medialnych, wydarzeń i platform internetowych), w których nazwa „Bere Sadu" jest wyraźnie używana do oznaczenia produktu i jest powiązana z miastem Sadu.

Nr	Źródło	Data	Link i krótki opis treści
1	*Turnul Sfatului* – ştiri online din Sibiu (*Turnul Sfatului* – wiadomości online w Sybinie)	1980; 1994	Artykuły z gazety regionalnej *Tribuna Sibiului*, w których wspomina się o piwie produkowanym w Sadu. https://www.turnulsfatului.ro/uploads/media/2025/9/17/1975-tribunasibiului-08-1634948094-pages39-39-v6vn.pdf; Rok XXVII nr 5829 – „Rekordowe dni w browarze Sadu – ciężko pracujący zespół browaru Sadu uczcił święto ludzi pracy szeregiem niezwykłych wyników". https://www.turnulsfatului.ro/wp-content/uploads/2025/09/1949-luptasibiliui-07-1634593333-pages79-79-ozyv.pdf Rok 1 (VS) – nr S3 (1279) sobota, 16 lipca 1949 r. – w sprawie socjalistycznych konkursów wydajności w dwóch zakładach. „Browar Sadu, wraz z browarem w Sybinie, zaopatruje cały region w ten tani i dobry produkt […]".
2	*Monitorul de Sibiu* – publikacja ekonomiczna	1999; 2005	Artykuł dotyczący skojarzenia nazwy z miastem i zalet wody z Sadu. www.turnulsfatului.ro/uploads/media/2025/9/17/1999-monitoruldesibiu-04-1684928182-pages59-59-flae.pdf *Monitorul de Sibiu* – poniedziałek, 5 kwietnia 1999 r. „Wczoraj spółka Bere Sadu oficjalnie wprowadziła na rynek nowy rodzaj piwa […] produkowanego na podstawie licencji niemieckiej spółki Schaller Brau GmbH z Bawarii […]. Jednym z atutów przedsiębiorstwa w Sybinie jest woda z Sadu […], znana ze swoich właściwości nawet w Niemczech: »Jest to najlepsza woda do warzenia piwa, […] Do produkcji piwa my dostarczamy wodę, a Niemcy – technologię i recepturę«".

Nr	Źródło	Data	Link i krótki opis treści
3	*Turnul Sfatului* – ştiri online din Sibiu (*Turnul Sfatului* – wiadomości online w Sybinie)	26.1.2020	Artykuł dotyczący wznowienia produkcji piwa Sadu przez lokalnego producenta oraz zainteresowania lokalnej społeczności ponownym wprowadzeniem na rynek tradycyjnego piwa związanego z obszarem Sybina. 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/ „Piwo Sadu powróciło do Tocile […] »Nie chcę opuszczać Sybina«”.
4	*Mesagerul de Sibiu*	24.10.2022	Artykuł przedstawiający historię browaru Sadu i jego rolę w rozwoju przemysłowym miasta, podkreślający lokalną tradycję piwowarską. https://mesageruldesibiu.ro/glorie-si-decadere-fabrica-de-bere-sadu-foto-video/ „Chwała i upadek. Zakład Bere Sadu (zdjęcia i film)”.
5	*Sibiul Azi*	6.8.2023	Raport wideo dotyczący wznowienia produkcji piwa Sadu i procesu browarnictwa rzemieślniczego w mieście w ramach projektu „Smaki i kolory – historie lokalnych producentów”, zainicjowanego przez stowarzyszenie ACT-Sibiu (2023 r.). 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/ FILM | Historia piwa Sadu, tradycja ożywiona miłością i pasją: „Z bożą pomocą będziemy rozwijać tę firmę”.
6	*Sibiu Independent*	20.5.2025	Artykuł dotyczący udziału produktów lokalnych z Sadu, w tym piwa Sadu, w wydarzeniu organizowanym w Landshut w Niemczech. https://sibiuindependent.ro/2025/05/20/sadu-cucereste-inimile-din-landshut-berea-locală-tradițiile-și-ospitalitatea-au-făcut-senzație-in-germania/ „Sadu podbija serca w Landshut. Lokalne piwo, tradycje i gościnność zrobiły niezapomniane wrażenie w Niemczech”.
7	*Sibiul în Immagini*	20.5.2025	Artykuł opisujący prezentację piwa Sadu podczas wydarzenia gastronomicznego w Bawarii (Landshut, Niemcy). https://sibiulinimagini.ro/bere-sadu-cucereste-inimile-bavarezilor-la-land shut/ „Piwo Sadu podbija bawarskie serca w Landshut”.
8	*Tribuna Sibiu*	2023	Materiał na temat Festiwalu Tradycji Jesiennych w Sadu, podczas którego prezentowane są lokalne produkty, w tym piwo wytwarzane w mieście. 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 tych, którzy nie pili piwa Sadu, zachęcamy do tego, ponieważ woda z Sadu stanowi absolutną tajemnicę piwa, które aspiruje do bycia kultowym napojem mieszkańców Sybina”.

Nr	Źródło	Data	Link i krótki opis treści
9	*Tribuna Sibiu*	7.10.2024	Artykuł dotyczący organizacji imprezy Oktoberfest na obszarze Sybina, podczas której piwo Sadu było prezentowane publicznie. https://www.tribuna.ro/un-altfel-de-oktoberfest-in-natura-fara-inghesuiala-cu-preparate-rafinate-si-bere-sadu/ „Oktoberfest inaczej: na zewnątrz, bez przymrozków, z wyrafinowanymi potrawami i piwem Sadu". „Relaks idzie w parze z kuflem zimnego piwa pitego na łonie natury; zajmuje się tym zespół Bere Sadu […]. Napoje: »Bere Sadu«, […]".
10	*Ora de Sibiu*	13.10.2024	Sprawozdanie z festiwalu Oktoberfest w Sybinie, podczas którego wśród napojów podawanych uczestnikom znalazło się piwo Sadu. 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/ „Setki osób z Sybina bawiło się w sobotę na wydarzeniu Oktoberfest, które odbywało się na targu Obor. »Ten rok jest wspaniały« (zdjęcia i film)". „Wybór napojów również był zróżnicowany, ale gwiazdą festiwalu pozostało piwo […] Na przykład piwo Sadu kosztuje 20 lei".
11	*Adevărul*	9.9.2018, aktualizacja 4.8.2022	Artykuł na temat tradycji piwa w Sybinie i lokalnych przykładów produkcji, zawierający również odniesienia do piwa Sadu. https://adevarul.ro/stiri-locale/sibiu/prima-fabrica-de-bere-artizanala-din-sibiu-un-1889565.html „Co do zasady staramy się zachować jak największe podobieństwo do znanych piw sybińskich, takich jak »Trei Stejari«, »Bere Sadu« itp. Sybin ma bogatą tradycję produkcji piwa, którą stawiamy sobie za wzór".
12	Untappd	Styczeń–marzec 2026 r. Bieżąca aktywność	Międzynarodowa platforma degustacyjna, na której konsumenci rejestrują się i oceniają piwo Sadu. https://untappd.com/w/bere-sadu-s-r-l/457048 *„[…] pije Sadu blonde wyprodukowane przez Bere Sadu S.R.L.".* *„[…] pije Sadu blonde wyprodukowane przez Bere Sadu S.R.L. w Sadu".*
13	Instagram – Bere Sadu	Bieżąca aktywność w 2026 r.	Oficjalne konto przedstawiające produkt, udział w wydarzeniach i interakcje z konsumentami. https://www.instagram.com/beresadu/
14	Facebook – Bere Sadu	Bieżąca aktywność w 2026 r.	Posty promujące piwo Sadu oraz jego udział w lokalnych wydarzeniach i festiwalach gastronomicznych. https://www.facebook.com/share/p/1AumoNLVFg/?mibextid=wwXIfr

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

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