C/2026/5131

2.10.2026

Uverejnenie žiadosti o zápis zemepisného označenia do registra podľa článku 15 ods. 4 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143

(C/2026/5131)

Orgány členského štátu alebo tretej krajiny alebo fyzická či právnická osoba, ktorá má oprávnený záujem a je usadená alebo má bydlisko v tretej krajine, môžu do troch mesiacov odo dňa tohto uverejnenia podľa článku 17 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 ([1]) podať námietku Komisii.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označenia pôvodu a zemepisné označenia poľnohospodárskych výrobkov

„Bere Sadu“

Číslo EÚ: PGI-RO-03386 – 24. 12. 2024

1. **Názov (názvy) CHZO**

„Bere Sadu“

2. **Druh zemepisného označenia**

CHOP ☐ CHZO ☒

3. **Krajina, v ktorej sa zemepisná oblasť nachádza**

Rumunsko

4. **Opis poľnohospodárskeho výrobku**

4.1. *Klasifikácia poľnohospodárskeho výrobku v súlade s položkou a kódom kombinovanej nomenklatúry, ako sa uvádza v článku 6 ods. 1 nariadenia (EÚ) 2024/1143*

22 – NEALKOHOLICKÉ A ALKOHOLICKÉ NÁPOJE A OCOT

2203 – Pivo vyrobené zo sladu

4.2. *Opis poľnohospodárskeho výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Pivo „Bere Sadu“ je ležiak vyrábaný alkoholovým kvasením sladovej mladiny, ktorá sa pripravuje z vody, jačmenného sladu, chmeľu a pivovarských kvasníc.

Zdrojom alkoholu je výlučne prirodzené kvasenie sladovej mladiny bez pridania alkoholu alebo iných skvasiteľných látok na konci kvasenia. Pivo sa vyrába v dvoch variantoch: *tradičné svetlé pivo a tmavé pivo*.

Pivo „Bere Sadu“ je nepasterizované a nefiltrované, pričom sa vyznačuje kontrolovaným kvasením a zrením, vďaka čomu sa zachovávajú jemné kvasinky vznikajúce v priebehu prirodzeného výrobného procesu.

Výrobok má vyvážený senzorický profil typický pre tradičné ležiaky, ktorý sa vyznačuje rovnováhou medzi sladovými a chmeľovými arómami, miernou horkosťou, sviežou vôňou a prirodzeným obsahom oxidu uhličitého, ktorý je výsledkom procesu kvasenia a zrenia, ako aj prítomnosti jemných kvasiniek v suspenzii, čo výrobku dodáva mierne opalescenčný vzhľad a sviežu chuť, ktorá sa tradične spája s pivom vyrábaným v tejto lokalite.

([1]) Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 z 11. apríla 2024 o zemepisných označeniach vína, liehovín a poľnohospodárskych výrobkov, ako aj o zaručených tradičných špecialitách a nepovinných výrazoch kvality pre poľnohospodárske výrobky, ktorým sa mení nariadenia (EÚ) č. 1308/2013, (EÚ) 2019/787 a (EÚ) 2019/1753 a zrušuje nariadenie (EÚ) č. 1151/2012 (Ú. v. EÚ L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

4.2.1. „Bere Sadu“ – variant *tradičné svetlé pivo* – je nepasterizované a nefiltrované pivo, ktoré má tieto vlastnosti:

Organoleptické vlastnosti

— Farba: jasná zlatožltá farba s jemným perleťovým leskom v pohári

— Aróma: ľahká, svieža a ovocná

— Chuť: ľahká so sladovou a chmeľovou chuťou, mierne horká, s vyváženou chuťou sladu a jemne sladká

— Pena: hustá a krémová, veľmi svetlej farby

Fyzikálno-chemické vlastnosti:

— Mladina: 11,0 – 12,5 °P

— Obsah alkoholu: 4,5 – 5,2 obj. %

— Farba: 7 – 14 EBC

— Horkosť: 20 – 26 IBU

4.2.2. „Bere Sadu“ – variant *tmavé pivo* – je nepasterizované a nefiltrované pivo, ktoré má tieto vlastnosti:

Organoleptické vlastnosti

— Farba: medenohnedá až takmer gaštanová farba v pohári

— Aróma: karamelová s jemnou vôňou sladu, ovocná

— Chuť: sýta s tónmi praženého sladu, mierne sladká, stredne výrazná s intenzívnou chmeľovou chuťou a priemernou horkosťou

— Pena: hustá s malými bublinkami krémovej farby

Fyzikálno-chemické vlastnosti:

— Mladina: 11,0 – 12,5 °P

— Obsah alkoholu: 4,5 – 5,2 obj. %

— Farba: 22 – 30 EBC

— Horkosť: 22 – 28 IBU

4.3. *Výnimky týkajúce sa získavania krmív (len pre výrobky živočíšneho pôvodu označené chráneným označením pôvodu) a obmedzenia týkajúce sa získavania surovín (len pre spracované výrobky označené chráneným zemepisným označením)*

Suroviny používané na výrobu piva „Bere Sadu“ sú: voda; jačmenný slad; chmeľ; pivovarské kvasnice.

Voda je surovina, ktorá sa v meste Sadu už tradične spája s výrobou piva. Voda používaná na výrobu piva „Bere Sadu“ pochádza výlučne z vymedzenej zemepisnej oblasti a čerpá sa z horských prameňov, ktoré sa nachádzajú v správnom území obce Sadu v okrese Sibiu a ktoré patria do povodia rieky Sadu.

Dostupnosť vodných zdrojov v horskej oblasti údolia Sadu historicky prispela k rozvoju varenia piva v tomto meste. Vďaka tejto priemyselnej tradícii verejnosť spája názov „Bere Sadu“ s mestom Sadu.

Voda používaná pri výrobe piva „Bere Sadu“ je „mäkká“, má nízky obsah minerálov a vlastnosti vhodné na varenie piva. To prispelo k umiestneniu pivovarníckych činností v meste Sadu od začiatku 20. storočia, ako sa uvádza v historických prameňoch a dokumentačných zdrojoch týkajúcich sa rozvoja miestneho priemyslu.

Počas výrobného procesu nie je povolené zámerne meniť minerálne zloženie vody s cieľom umelo napodobniť vlastnosti vody z vymedzenej zemepisnej oblasti.

Použitý slad, chmeľ a kvasnice sú v súlade so súčasnými postupmi varenia piva a môžu pochádzať aj z oblastí mimo vymedzenej zemepisnej oblasti.

Voda používaná pri procese varenia piva pochádza z prameňa nachádzajúceho sa nad obcou Sadu v okrese Sibiu.

Zdroj nie je výhradným vlastníctvom Združenia na podporu piva Sadu, ale je verejne prístupný všetkým záujemcom, ktorí potrebujú dodávky vody, vrátane potenciálnych budúcich výrobcov, ktorí by mohli využívať zemepisné označenie, a to za predpokladu, že budú dodržiavať špecifikáciu výrobku.

4.4. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti*

Všetky podstatné kroky procesu výroby piva „Bere Sadu“, a to v prípade variantov tradičného svetlého piva a tmavého piva, prebiehajú vo vymedzenej zemepisnej oblasti a zahŕňajú:

— triedenie a váženie rôznych druhov sladu a chmeľu,

— drvenie sladovej zmesi,

— varenie piva,

— zaparovanie,

— filtrovanie a preplachovanie zápary,

— varenie sladovej mladiny, pridanie chmeľu,

— chladenie mladiny,

— pridanie kvasníc,

— alkoholové kvasenie pri teplotách typických pre ležiaky, po ktorom nasleduje zrenie piva.

Vykonávaním týchto krokov vo vymedzenej zemepisnej oblasti sa zaručuje zachovanie miestnych výrobných postupov a kontinuita tradície varenia piva spojenej s mestom Sadu.

4.5. *Špecifické pravidlá balenia, krájania, strúhania atď. poľnohospodárskeho výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Varianty tradičného svetlého piva alebo tmavého piva „Bere Sadu“ sa uvádzajú na trh v hnedých alebo zelených sklenených nádobách (0,5 l) a v sudoch z nehrdzavejúcej ocele s dubovým obložením (5 l, 10 l, 30 l, 50 l), ktoré sú vhodné na výdaj čapovaného piva.

Pivo sa plní do fliaš pod tlakom s použitím protitlakového (izobarického) plnenia. Nádoby sa sterilizujú umývaním a následným ošetrením CO_2 pod vysokým tlakom. Potom sa pivo pri teplote 0 až 5 °C prečerpáva z nádrže do sklenených fliaš alebo do sudov z nehrdzavejúcej ocele s dubovým obložením, čo zabraňuje tvorbe peny.

Balenie prebieha výlučne vo vymedzenej zemepisnej oblasti, a to hneď po skončení procesu zrenia. Plnenie do fliaš úzko súvisí s kvalitou hotového výrobku, a preto sa tento krok musí uskutočniť ešte pred prepravou piva mimo vymedzenej zemepisnej oblasti. Táto požiadavka je odôvodnená špecifickými vlastnosťami výrobku, konkrétne tým, že „Bere Sadu“ je nepasterizované a nefiltrované pivo, ktoré obsahuje aktívne kvasinky, ktoré sú výsledkom procesu prirodzeného kvasenia.

Preprava výrobku mimo vymedzenej zemepisnej oblasti pred balením by mohla viesť k zmenám jeho organoleptických vlastností v dôsledku:

— nekontrolovaného obnovenia aktivity kvasiniek,

— kolísania teploty počas prepravy,

— oxidácie piva,

— straty prirodzenej stability peny a aromatického profilu.

Balenie priamo v mieste výroby umožňuje kontrolovať teplotu, tlak a hygienické parametre špecifické pre proces izobarometrického plnenia, čo prispieva k zachovaniu vlastností výrobku spojených s povesťou označenia „Bere Sadu“.

Balenie vo vymedzenej zemepisnej oblasti je preto nevyhnutné na zachovanie vlastností výrobku a udržanie súvislosti medzi jeho povesťou a zemepisným pôvodom.

4.6. *Špecifické pravidlá označovania poľnohospodárskeho výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Označenie výrobku uvádzaného na trh pod názvom „Bere Sadu“ musí obsahovať:

— názov „Bere Sadu“,

— slová „Indicație Geografică Protejată“ (chránené zemepisné označenie) alebo skratku IGP (CHZO),

— grafický symbol Európskej únie pre chránené zemepisné označenia uvádzaný v súlade s právnymi predpismi Európskej únie.

Názov „Bere Sadu“ sa musí uvádzať na etikete tak, aby jasne označoval geografický pôvod výrobku, a nesmie sa používať ako individuálna ochranná známka. Používanie tohto názvu majú povolené výlučne výrobcovia, ktorí vyrábajú pivo vo vymedzenej zemepisnej oblasti a spĺňajú požiadavky týkajúce sa špecifikácie výrobku.

5. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Vymedzenou zemepisnou oblasťou výroby piva „Bere Sadu“ je správne územie obce Sadu v okrese Sibiu v Rumunsku.

Obec Sadu sa nachádza v južnej časti okresu Sibiu, v horskej oblasti údolia Sadu, približne 18 km južne od mesta Sibiu, medzi pohoriami Cindrel a Lotru.

Vymedzená oblasť zahŕňa oblasti, v ktorých sa nachádzajú odberné miesta vody používanej vo výrobnom procese, a to v povodí rieky Sadu v správnom území obce.

6. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Žiadosť o registráciu „Bere Sadu“ sa zakladá výlučne na povesti tohto výrobku.

Výroba piva v meste Sadu je zdokumentovaná už od rokov 1912 až 1913, keď bol zriadený výrobný závod s cieľom využiť miestne vodné zdroje v horských oblastiach. Činnosť slávneho pivovaru, ktorý založil Thomas Binder a ktorý po roku 1945 pôsobil pod názvom Bere Sadu (Pivovar), viedla k spojeniu názvu „Bere Sadu“ s pivom vyrábaným v tejto oblasti.

Dokumenty z mestského archívu mesta Sadu z roku 1913, ktoré sa venujú regionálnemu priemyselnému dedičstvu a historickým publikáciám, potvrdzujú používanie názvu „Bere Sadu“ v rôznych historických obdobiach, a to aj v medzivojnovom a povojnovom období a v nasledujúcich priemyselných obdobiach.

Na strane 280 knihy s názvom *Sadu Repere istorice și itinerarii cultural-turistice* [Sadu – Historické pamiatky a kultúrno-turistické itineráre], ktorú v roku 2015 vydalo Múzeum Astra v Sibiu, je medzi druhmi piva vyrábanými pivovarom v Sadu spomenuté aj pivo „Bere Sadu“.

V priebehu času sa tento názov používal na označenie piva z mesta Sadu, a to bez ohľadu na akékoľvek zmeny v organizácii alebo vlastníctve výrobných zariadení.

Volker Wollmann na strane 332 zväzku III svojej knihy s názvom *Patrimoniu Preindustrial și Industrial în Romania* [Predindustriálne a industriálne architektonické dedičstvo v Rumunsku] vydanej vydavateľstvom Honterus uvádza, že po druhej svetovej vojne výroba pokračovala pod názvom Fabrica de Bere Sadu S.A., pričom tento závod bol v roku 1948 znárodnený a následne fungoval už len pod názvom „Bere Sadu“ (Pivovar). Po viacerých investíciách zameraných na modernizáciu pivovaru sa výroba od roku 1979 zvyšovala.

Aj po tom, čo starý výrobný závod v roku 2007 ukončil prevádzku, sa názov „Bere Sadu“ naďalej spomínal v miestnych publikáciách, kultúrnych materiáloch a novinárskych článkoch, ktoré sa venovali priemyselnej tradícii mesta, a v povedomí verejnosti sa naďalej spájal s pivom typickým pre oblasť Sadu.

V roku 2017 sa poradilo výrobu obnoviť vďaka využitiu historickej povesti spojenej s názvom „Bere Sadu“, ktorý sa zachoval s cieľom označiť pivo vyrábané vo vymedzenej zemepisnej oblasti.

Historické dôkazy o výrobku „Bere Sadu“ sa uvádzajú nielen v záznamoch pivovaru Bere Sadu S.A., ale aj v dielach, ktoré v priebehu času vydali rôzni autori, ako aj v publikáciách kultúrnych inštitúcií či miestnych orgánov verejnej správy.

Povesť piva „Bere Sadu“ súvisí s miestnou tradíciou varenia piva v obci Sadu a s know-how, ktoré sa v miestnej komunite odovzdáva z generácie na generáciu.

Vlastnosti miestnej vody v minulosti prispeli k rozvoju pivovarníctva v tejto oblasti, čo zas prispelo k vytvoreniu spojenia medzi týmto výrobkom a jeho miestom pôvodu.

Tento názov súhrnne označuje pivo vyrábané v tomto meste a nie je spojený s konkrétnym hospodárskym subjektom, ale s tradíciou varenia piva v oblasti Sadu.

Dôkazom súčasnej povesti názvu „Bere Sadu“ sú zmienky o ňom v regionálnej tlači, účasť na gastronomických podujatiach, ako aj jeho prítomnosť v online priestore, kde sa tento názov neustále spája s mestom Sadu a miestnou pivovarníckou tradíciou.

Na preukázanie súčasnej povesti názvu „Bere Sadu“ sa ďalej uvádzajú odkazy na externé, overiteľné a datované zdroje (články v tlači, mediálne materiály, podujatia a online platformy), v ktorých sa názov „Bere Sadu“ výslovne používa na označenie daného výrobku a je spájaný s mestom Sadu.

Č.	Zdroj	Dátum	Odkaz a stručný opis obsahu
1	*Turnul Sfatului* – știri online din Sibiu (*Turnul Sfatului* – online správy zo Sibiu)	1980; 1994	Články v regionálnych novinách *Tribuna Sibiului*, v ktorých sa spomína pivo vyrábané v Sadu https://www.turnulsfatului.ro/uploads/media/2025/9/17/1975-tribunasibiului-08-1634948094-pages39-39-v6vn.pdf; Ročník XXVII č. 5829 – „V pivovare Sadu zaznamenali rekordné dni – pracovitý tím pivovaru Sadu oslávil veľký sviatok pracujúcich sériou pozoruhodných výsledkov.“ https://www.turnulsfatului.ro/wp-content/uploads/2025/09/1949-luptasibiliui-07-1634593333-pages79-79-ozyv.pdf; 1. rok (VS) – č. S3 (1279) sobota 16. júla 1949 – O socialistických súťažiach v produktivite v oboch továrňach „Pivovar Sadu spolu s pivovarom v Sibiu zásobuje celý región týmto lacným a kvalitným výrobkom …“
2	*Monitorul de Sibiu* – publikácia o ekonomike	1999; 2005	Článok o spojitosti tohto názvu s mestom a o uznaní kvality vody z mesta Sadu; www.turnulsfatului.ro/uploads/media/2025/9/17/1999-monitoruldesibiu-04-1684928182-pages59-59-flae.pdf *Monitorul de Sibiu* – pondelok 5. apríla 1999 „Spoločnosť Bere Sadu včera oficiálne uviedla na trh nový druh piva …, ktoré sa vyrába na základe licencie nemeckej spoločnosti Schaller Brau GmbH z Bavorska … Jednou zo silných stránok spoločnosti Sibiu je voda z mesta Sadu …, ktorú vďaka jej vlastnostiam poznajú aj v Nemecku: „Je to najlepšia voda na varenie piva … Na výrobu nášho piva dodávame vodu a Nemci dodávajú technológiu a receptúru.“

Č.	Zdroj	Dátum	Odkaz a stručný opis obsahu
3	*Turnul Sfatului* – ştiri online din Sibiu (*Turnul Sfatului* – online správy zo Sibiu)	26. 1. 2020	Článok o obnovení výroby piva Sadu miestnym výrobcom a o záujme miestnej komunity vrátiť tradičné pivo spojené s oblasťou 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 sa opäť začalo vyrábať pivo Sadu … „Nechcem odísť zo Sibiu“
4	*Mesagerul de Sibiu*	24. 10. 2022	Článok, ktorý sa venuje histórii pivovaru Sadu a jeho úlohe pri priemyselnom rozvoji mesta so zdôraznením miestnej pivovarníckej tradície https://mesageruldesibiu.ro/glorie-si-decadere-fabrica-de-bere-sadu-foto-video/ „Sláva a úpadok. Továreň Bere Sadu (fotografie – video)“
5	*Sibiul Azi*	6. 8. 2023	Videoreportáž o obnovení výroby piva Sadu a o procese remeselnej výroby piva v meste v rámci projektu s názvom Chute a farby – Príbehy miestnych výrobcov, ktorý začalo združenie 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| Príbeh piva Sadu – tradícia oživená s láskou a nadšením: „S Božou pomocou budeme rozvíjať tento podnik“
6	*Sibiu Independent*	20. 5. 2025	Článok o účasti miestnych výrobkov z mesta Sadu vrátane piva Sadu na podujatí organizovanom v meste Landshut v Nemecku https://sibiuindependent.ro/2025/05/20/sadu-cucereste-inimile-din-landshut-berea-locală-tradiţiile-şi-ospitalitatea-au-făcut-senzaţie-in-germania/ „Sadu si získava srdcia v Landshute. Miestne pivo, tradície a pohostinnosť sú v Nemecku senzáciou“
7	*Sibiul în Imagini*	20. 5. 2025	Článok opisujúci prezentáciu piva Sadu na gastronomickom podujatí v Bavorsku (Landshut, Nemecko). https://sibiulinimagini.ro/bere-sadu-cucereste-inimile-bavarezilor-la-landshut/ „Pivo Sadu si v Landshute získava bavorské srdcia“
8	*Tribuna Sibiu*	2023	Dokument o festivale jesenných tradícií v meste Sadu, na ktorom sa prezentujú miestne výrobky vrátane piva vyrábaného v tomto meste 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 tých, ktorí ešte neochutnali pivo Sadu, srdečne pozývame, aby tak urobili, pretože voda z mesta Sadu je skutočným tajomstvom tohto piva, ktoré má ambíciu stať sa nápojom obyvateľov Sibiu.“

Č.	Zdroj	Dátum	Odkaz a stručný opis obsahu
9	*Tribuna Sibiu*	7. 10. 2024	Článok o organizácii podujatia v duchu Oktoberfestu v regióne Sibiu, na ktorom bolo verejnosti predstavené pivo Sadu https://www.tribuna.ro/un-altfel-de-oktoberfest-in-natura-fara-inghesuiala-cu-preparate-rafinate-si-bere-sadu/ „Oktoberfest trochu inak: vonku, bez mrazu, s vybranými jedlami a pivom Sadu“ „Oddych ide ruka v ruke s pohárom studeného piva, ktoré si vychutnáte uprostred prírody; o to sa stará tím Bere Sadu … Nápoje: ‚Bere Sadu‘…“
10	*Ora de Sibiu*	13. 10. 2024	Správa o festivale Oktoberfest v Sibiu, kde sa medzi nápojmi podávanými účastníkom spomína aj pivo 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/ Stovky ľudí zo Sibiu sa v sobotu zabávali na Oktoberfeste, ktorý sa konal na trhovisku Obor. „Tento rok je veľkolepý“ (video, fotografie) „Ponuka nápojov bola takisto pestrá, ale pivo zostalo hviezdou festivalu … Napríklad pivo Sadu stojí 20 RON.“
11	*Adevărul*	9. 9. 2018, aktualizované 4. 8. 2022	Článok o tradícii piva v Sibiu a miestnych príkladoch výroby vrátane zmienok o pive Sadu https://adevarul.ro/stiri-locale/sibiu/prima-fabrica-de-bere-artizanala-din-sibiu-un-1889565.html „Vo všeobecnosti sa snažíme, aby sa čo najviac priblížilo známym pivám zo Sibiu, ako sú napríklad ‚Trei Stejari‘, ‚Bere Sadu‘ atď. Sibiu má tradíciu vo výrobe piva a práve na to sa snažíme zamerať.“
12	Untappd	január – marec 2026 súčasné aktivity	Medzinárodná degustačná platforma, na ktorej sa spotrebitelia registrujú a hodnotia výrobky z piva Sadu https://untappd.com/w/bere-sadu-s-r-l/457048 *… pije pivo Sadu blonde od spoločnosti Bere Sadu S.R.L.* *… pije pivo Sadu Brună od spoločnosti Bere Sadu S.R.L. v meste Sadu*
13	Instagram – Bere Sadu	2026 súčasné aktivity	Oficiálny účet, na ktorom sa prezentuje výrobok, uvádzajú informácie o účasti na podujatiach a komunikuje so spotrebiteľmi. https://www.instagram.com/beresadu/
14	Facebook – Bere Sadu	2026 súčasné aktivity	Príspevky propagujúce pivo Sadu a jeho účasť na miestnych podujatiach a gastronomických festivaloch https://www.facebook.com/share/p/1AumoNLVFg/?mibextid=wwXIfr

Odkaz na uverejnenie špecifikácie výrobku

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