C/2026/5131

2.10.2026

Objava zahtevka za registracijo geografske označbe v skladu s členom 15(4) Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta

(C/2026/5131)

Organi države članice ali tretje države oziroma fizične ali pravne osebe s pravnim interesom in s sedežem ali prebivališčem v tretji državi lahko v treh mesecih od datuma te objave vložijo ugovor pri Komisiji v skladu s členom 17 Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta ([1]).

ENOTNI DOKUMENT

Označbe porekla in geografske označbe kmetijskih proizvodov

„Bere Sadu“

EU št.: PGI-RO-03386 — 24. december 2024

1. **Ime ZGO**

„Bere Sadu“

2. **Vrsta geografske označbe**

ZOP ☐ ZGO ☒

3. **Država, ki ji pripada opredeljeno geografsko območje**

Romunija

4. **Opis kmetijskega proizvoda**

4.1 *Razvrstitev kmetijskega proizvoda po tarifni številki in oznaki kombinirane nomenklature iz člena 6(1) Uredbe (EU) 2024/1143*

22 – PIJAČE, ALKOHOLNE TEKOČINE IN KIS

2203 – Pivo, izdelano iz slada

4.2 *Opis kmetijskega proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

„Bere Sadu“ je pivo vrste lager, proizvedeno z alkoholnim vrenjem sladne pivine, pripravljene iz vode, ječmenovega slada, hmelja in pivskega kvasa.

Alkohol nastane izključno z naravnim vrenjem sladne pivine, brez dodajanja alkohola ali drugih proizvodov, ki lahko fermentirajo, ob koncu vrenja. Pivo se proizvaja v dveh različicah: tradicionalno svetlo pivo in rjavo pivo.

„Bere Sadu“ je nepasterizirano in nefiltrirano pivo, za katero sta značilna nadzorovana fermentacija in zorenje, kar omogoča, da se ohranijo drobne kvasovke iz naravnega proizvodnega postopka.

Proizvod ima uravnotežen senzorični profil, značilen za tradicionalna piva vrste lager, z uravnoteženimi sladnimi in hmeljnimi aromami, zmerno grenkobo, svežim vonjem in naravno karbonizacijo, ki je posledica postopka vrenja in zorenja ter prisotnosti drobnih kvasovk v suspenziji, kar daje proizvodu rahlo opalescenten videz in svež okus, ki se tradicionalno povezuje s pivom, proizvedenim v tej občini.

([1]) Uredba (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 11. aprila 2024 o geografskih označbah za vino, žgane pijače in kmetijske proizvode ter zajamčenih tradicionalnih posebnostih in neobveznih navedbah kakovosti za kmetijske proizvode, spremembi uredb (EU) št. 1308/2013, (EU) 2019/787 in (EU) 2019/1753 ter razveljavitvi Uredbe (EU) št. 1151/2012 (UL L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

4.2.1 „Bere Sadu“ – *tradicionalna svetla* različica – je nepasterizirano in nefiltrirano pivo z naslednjimi lastnostmi:

Organoleptične lastnosti:

— barva: svetla zlato rumena, z rahlim bisernatim odsevom v kozarcu

— vonj: lahek, svež in saden

— okus: lahek, po sladu in hmelju, zmerno grenak, z uravnoteženim okusom po sladu, rahlo sladek

— pena: gosta in kremasta, zelo svetle barve

Fizikalno-kemijske lastnosti:

— vsebnost ekstrakta v sladici: 11,0–12,5 °P,

— delež alkohola: 4,5–5,2 vol. %,

— barva: 7–14 enot EBC,

— grenkoba: 20–26 enot IBU.

4.2.2 „Bere Sadu“ – *rjava različica* – je nepasterizirano in nefiltrirano pivo z naslednjimi lastnostmi:

Organoleptične lastnosti:

— barva: bakreno rjava, v kozarcu skoraj kostanjeve barve

— vonj: karamelen, z rahlo aromo po sladu, saden

— okus: izrazit, po praženem sladu, rahlo sladek, srednje pikanten, z intenzivnim okusom po hmelju in srednje grenak

— pena: gosta z drobnimi mehurčki, smetanasto bele barve

Fizikalno-kemijske lastnosti:

— vsebnost ekstrakta v sladici: 11,0–12,5 °P,

— delež alkohola: 4,5–5,2 vol. %,

— barva: 22–30 enot EBC,

— grenkoba: 22–28 enot IBU.

4.3 *Odstopanja glede izvora krme (samo za proizvode živalskega izvora z zaščiteno označbo porekla) in omejitve izvora surovin (samo za predelane proizvode z zaščiteno geografsko označbo)*

Surovine, ki se uporabljajo za proizvodnjo piva „Bere Sadu“, so: voda, ječmenov slad, hmelj, pivski kvas.

Element, ki se v kraju Sadu tradicionalno povezuje s proizvodnjo piva, je voda. Voda, ki se uporablja za proizvodnjo piva „Bere Sadu“, prihaja izključno z opredeljenega geografskega območja, in sicer se črpa iz gorskih izvirov, ki spadajo v porečje reke Sadu, na upravnem ozemlju občine Sadu v okrožju Sibiu.

Razpoložljivost vodnih virov na gorskem območju doline reke Sadu je v preteklosti ugodno vplivala na razvoj pivovarstva v tem kraju. Ta industrijska tradicija je prispevala k temu, da javnost ime „Bere Sadu“ povezuje s krajem Sadu.

Voda, ki se uporablja za proizvodnjo piva „Bere Sadu“, je mehka, z majhno vsebnostjo mineralov in značilnostmi, primernimi za varjenje piva, kar je imelo od začetka 20. stoletja ugoden vpliv na vzpostavitev dejavnosti pivovarstva v kraju Sadu, kot je navedeno v zgodovinskih in dokumentarnih virih v zvezi z razvojem lokalne industrije.

Med proizvodnim postopkom ni dovoljeno namerno spreminjati mineralne sestave vode, da bi se umetno poustvarile značilnosti vode z opredeljenega geografskega območja.

Uporabljeni slad, hmelj in kvas so skladni z obstoječimi pivovarskimi praksami ter lahko izvirajo z območij zunaj opredeljenega geografskega območja.

Voda, ki se uporablja v postopku varjenja piva, prihaja iz izvira gorvodno od kraja Sadu v okrožju Sibiu.

Izvir ni v izključni lasti Združenja za promocijo piva Sadu, temveč je javno dostopen vsem zainteresiranim stranem, ki potrebujejo oskrbo z vodo, vključno z morebitnimi prihodnjimi proizvajalci, ki bi lahko uporabljali geografsko označbo, če bodo izpolnjevali zahteve iz specifikacije proizvoda.

4.4 *Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju*

Vse bistvene faze postopka proizvodnje piva „Bere Sadu“, tako tradicionalne svetle različice kot rjave različice, potekajo na opredeljenem geografskem območju in vključujejo:

— sortiranje in tehtanje različnih vrst slada in hmelja,

— drobljenje mešanice slada,

— varjenje piva,

— drozganje,

— filtriranje in izpiranje drozge,

— kuhanje sladne pivine, dodajanje hmelja,

— hlajenje pivine,

— dodajanje kvasa,

— alkoholno vrenje pri temperaturah, značilnih za pivo vrste lager, ki mu sledi zorenje piva.

Izvajanje teh faz na opredeljenem geografskem območju zagotavlja, da se ohranijo lokalne proizvodne prakse in nadaljuje tradicija varjenja piva, povezana s krajem Sadu.

4.5 *Posebna pravila za pakiranje, rezanje, ribanje itn. kmetijskega proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Tradicionalna svetla različica in rjava različica piva „Bere Sadu“ se tržita v rjavih ali zelenih steklenicah (0,5 l) in v sodih iz nerjavnega jekla, prevlečenih s hrastovim furnirjem (5 l, 10 l, 30 l, 50 l), primernih za postrežbo točenega piva.

Stekleničenje piva poteka s protitlačnim (izobarnim) polnjenjem. Posode se sterilizirajo s pranjem in nato s CO_2 pod visokim tlakom, zatem pa se pivo iz rezervoarja prelije v steklenice ali sode iz nerjavnega jekla, prevlečene s hrastovim furnirjem, pri temperaturi med 0 in 5 °C, da se prepreči nastajanje pene.

Pakiranje poteka izključno na opredeljenem geografskem območju, takoj ko je postopek zorenja končan. Stekleničenje je tesno povezano s kakovostjo končnega proizvoda, zato je treba pivo ustekleničiti pred prevozom z opredeljenega geografskega območja. Ta zahteva je upravičena zaradi posebnih značilnosti proizvoda, saj je „Bere Sadu“ nepasterizirano in nefiltrirano pivo, ki vsebuje aktivne kvasovke, nastale v naravnem postopku vrenja.

Prevoz proizvoda z opredeljenega geografskega območja pred pakiranjem bi lahko povzročil spremembe njegovih organoleptičnih lastnosti zaradi:

— nenadzorovanega ponovnega začetka delovanja kvasovk,

— temperaturnih nihanj med prevozom,

— oksidacije piva,

— izgube naravne stabilnosti pene in aromatičnega profila.

Pakiranje neposredno na kraju proizvodnje omogoča nadzor temperature, tlaka in higienskih parametrov, značilnih za postopek izobarnega stekleničenja, kar pripomore k ohranitvi značilnosti proizvoda, povezanih s slovesom označbe „Bere Sadu“.

Pakiranje na opredeljenem geografskem območju je zato potrebno, da se ohranijo značilnosti proizvoda ter povezava med slovesom proizvoda in njegovim geografskim poreklom.

4.6 *Posebna pravila za označevanje kmetijskega proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Označevanje proizvoda, ki se trži pod imenom „Bere Sadu“, mora vključevati:

— ime „Bere Sadu“,

— besedno zvezo „Indicație Geografică Protejată“ (zaščitena geografska označba) ali kratico „IGP“ (ZGO),

— grafični simbol zaščitene geografske označbe Evropske unije, uporabljen v skladu z zakonodajo Evropske unije.

Ime „Bere Sadu“ mora biti na etiketi navedeno v obliki, ki jasno opredeljuje geografsko poreklo proizvoda, in se ne sme uporabljati kot individualna oznaka. Ime lahko uporabljajo izključno gospodarski subjekti, ki proizvajajo pivo na opredeljenem geografskem območju in izpolnjujejo zahteve iz specifikacije proizvoda.

5. Jedrnata opredelitev geografskega območja

Opredeljeno geografsko območje za proizvodnjo piva „Bere Sadu“ je upravno ozemlje občine Sadu v okrožju Sibiu v Romuniji.

Občina Sadu je v južnem delu okrožja Sibiu, v gorskem območju doline Sadu, približno 18 km južno od mesta Sibiu, med gorovjema Cindrel in Lotru.

Razmejeno območje vključuje območja, na katerih so odvzemna mesta vode, ki se uporablja v proizvodnem postopku, in sicer na prispevnem območju reke Sadu na upravnem ozemlju občine.

6. Povezava z geografskim območjem

Zahtevek za registracijo imena „Bere Sadu“ temelji izključno na slovesu proizvoda.

Proizvodnja piva v kraju Sadu je bila prvič dokumentirana med letoma 1912 in 1913, ko je bil vzpostavljen proizvodni obrat za izkoriščanje tamkajšnjih gorskih vodnih virov. Zaradi dejavnosti znane pivovarne, ki jo je ustanovil Thomas Binder in je po letu 1945 delovala pod imenom Bere Sadu (pivovarna), se je ime „Bere Sadu“ povezovalo s pivom, ki so ga tam proizvajali.

Dokumenti iz arhiva občine Sadu iz leta 1913 za regionalne publikacije o industrijski dediščini in zgodovinske publikacije potrjujejo, da se je ime „Bere Sadu“ uporabljalo v različnih zgodovinskih obdobjih, tudi v medvojnem, povojnem in poznejših industrijskih obdobjih.

V knjigi *Sadu Repere istorice și itinerarii cultural-turistice* (Sadu – zgodovinske znamenitosti ter kulturne in turistične poti), ki jo je leta 2015 izdal muzej Astra v Sibiuju, je „Bere Sadu“ na strani 280 navedeno med vrstami piva, ki jih je proizvajala pivovarna Sadu.

Ime se je skozi čas uporabljalo za označevanje piva iz kraja Sadu, ne glede na morebitne spremembe v organizaciji ali lastništvu proizvodnih obratov.

Volker Wollmann je v svoji knjigi *Patrimoniu Preindustrial și Industrial în Romania* (Predindustrijska in industrijska arhitekturna dediščina v Romuniji), zv. III, ki jo je izdala založba Honterus, na strani 332 zapisal, da se je dejavnost po drugi svetovni vojni nadaljevala pod imenom Fabrica de Bere Sadu S.A., leta 1948 pa je bila nacionalizirana in je nato delovala le pod imenom Bere Sadu (pivovarna). Proizvodnja se je od leta 1979 po vrsti naložb za posodobitev pivovarne povečevala.

Potem ko je stari proizvodni obrat leta 2007 prenehal obratovati, se je ime „Bere Sadu“ še naprej omenjalo v lokalnih publikacijah, kulturnem gradivu in novinarskih prispevkih v zvezi z industrijsko tradicijo kraja ter je v zavesti javnosti ostalo pivo, značilno za območje Sadu.

Proizvodnja je bila ponovno vzpostavljena leta 2017, pri čemer se je izkoristil zgodovinski sloves, povezan z imenom „Bere Sadu“, ki se je ohranilo kot poimenovanje piva, proizvedenega na opredeljenem geografskem območju.

Zgodovinski viri o proizvodu „Bere Sadu“ so navedeni v evidencah pivovarne Bere Sadu S.A. ter v objavljenih delih različnih avtorjev, pa tudi v delih kulturnih ustanov ali lokalnih javnih organov.

Sloves piva „Bere Sadu“ je povezan z lokalno tradicijo varjenja piva v občini Sadu ter znanjem in izkušnjami, ki se prenašajo iz roda v rod v lokalni skupnosti.

Značilnosti lokalne vode so v preteklosti spodbujale razvoj pivovarstva na tem območju, kar je prispevalo k povezovanju proizvoda z njegovim krajem porekla.

Ime se uporablja kot skupno poimenovanje za pivo, proizvedeno v tem kraju, in ni povezano z določenim gospodarskim subjektom, temveč s tradicijo varjenja piva na območju Saduja.

Sedanji sloves piva „Bere Sadu“ potrjujejo omembe v regionalnem tisku ter prisotnost na gastronomskih dogodkih in na spletu, kjer se ime dosledno povezuje s krajem Sadu in lokalno tradicijo varjenja piva.

Sedanji sloves imena „Bere Sadu“ dokazujejo spodaj navedeni zunanji, preverljivi in datirani viri (časopisni članki, medijsko gradivo, dogodki in spletne platforme), v katerih se ime „Bere Sadu“ uporablja izrecno za označevanje proizvoda in je povezano s krajem Sadu.

Št.	Vir	Datum	Povezava in kratek opis vsebine
1	*Turnul Sfatului – știri online din Sibiu (Turnul Sfatului* – spletne novice iz Sibiuja)	1980, 1994	Članki iz regionalnega časopisa *Tribuna Sibiului*, v katerih se omenja pivo, proizvedeno v kraju Sadu. https://www.turnulsfatului.ro/uploads/media/2025/9/17/1975-tribunasibiului-08-1634948094-pages39-39-v6vn.pdf Leto XXVII, št. 5829 – „Rekordni dnevi v pivovarni Sadu – marljiva ekipa pivovarne Sadu je veliki praznik delovnih ljudi proslavila z vrsto izjemnih rezultatov.“ https://www.turnulsfatului.ro/wp-content/uploads/2025/09/1949-luptasibiliui-07-1634593333-pages79-79-ozyv.pdf; Leto 1 (VS) – št. S3 (1279), sobota, 16. julij 1949 – O socialističnih tekmovanjih obeh tovarn v produktivnosti „Pivovarna Sadu skupaj s pivovarno v Sibiuju oskrbuje celotno regijo s tem poceni in dobrim proizvodom ...“
2	*Monitorul de Sibiu* – gospodarska publikacija	1999, 2005	Članek o povezanosti imena s krajem in o tem, kako cenjena je voda iz Saduja. www.turnulsfatului.ro/uploads/media/2025/9/17/1999-monitoruldesibiu-04-1684928182-pages59-59-flae.pdf *Monitorul de Sibiu* – ponedeljek, 5. april 1999 „Družba Bere Sadu je včeraj uradno dala na trg novo vrsto piva … proizvedenega po licenci nemške družbe Schaller Brau GmbH iz Bavarske … Ena od prednosti družbe iz Sibiuja je voda iz Saduja … ki je po svojih lastnostih znana celo v Nemčiji: „To je najboljša voda za varjenje piva … Mi za proizvodnjo našega piva zagotovimo vodo, Nemci pa tehnologijo in recept.“

Št.	Vir	Datum	Povezava in kratek opis vsebine
3	*Turnul Sfatului – știri online din Sibiu (Turnul Sfatului* – spletne novice iz Sibiuja)	26. 1. 2020	Članek o tem, kako je začel lokalni proizvajalec ponovno proizvajati pivo Sadu, ter o zanimanju lokalne skupnosti za vrnitev tradicionalnega piva, povezanega z območjem Sibiuja, na trg. 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 Sadu je v kraju Tocile ponovno zaživelo … „Nočem zapustiti Sibiuja.“
4	*Mesagerul de Sibiu*	24. 10. 2022	Članek, v katerem sta predstavljeni zgodovina pivovarne Sadu in njena vloga v industrijskem razvoju kraja ter poudarjena lokalna tradicija varjenja piva. https://mesageruldesibiu.ro/glorie-si-decadere-fabrica-de-bere-sadu-foto-video/ „Slava in propad. Tovarna Bere Sadu (foto-video)“
5	*Sibiul Azi*	6. 8. 2023	Videoreportaža o ponovnem začetku proizvodnje piva Sadu in obrtniškem postopku varjenja piva v kraju v okviru projekta „Okusi in barve – zgodbe lokalnih proizvajalcev“, ki ga je začelo združenje 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/ VIDEOPOSNETEK Zgodba o pivu Sadu, tradiciji, obujeni z ljubeznijo in strastjo: „Z božjo pomočjo bomo ta posel razširili.“
6	*Sibiu Independent*	20. 5. 2025	Članek o predstavitvi lokalnih proizvodov iz kraja Sadu, vključno s pivom Sadu, na prireditvi, organizirani v Landshutu v Nemčiji. https://sibiuindependent.ro/2025/05/20/sadu-cucereste-inimile-din-landshut-berea-locală-tradițiile-și-ospitalitatea-au-făcut-senzație-in-germania/ „Sadu osvaja srca v Landshutu. Lokalno pivo, tradicije in gostoljubnost so v Nemčiji povzročili senzacijo.“
7	*Sibiul în Imagini*	20. 5. 2025	Članek, ki opisuje predstavitev piva Sadu na gastronomskem dogodku na Bavarskem (Landshut, Nemčija). https://sibiulinimagini.ro/bere-sadu-cucereste-inimile-bavarezilor-la-landshut/ „Pivo Sadu osvojilo bavarska srca v Landshutu.“
8	*Tribuna Sibiu*	2023	Gradivo o festivalu jesenskih tradicij v kraju Sadu, na katerem so predstavljeni lokalni proizvodi, vključno s pivom, proizvedenim v tem kraju. 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/ „Tiste, ki še niso poskusili piva Sadu, vabimo, naj to storijo, saj je voda iz Saduja osnovna skrivnost piva, katerega cilj je postati glavna pijača prebivalcev Sibiuja.“

Št.	Vir	Datum	Povezava in kratek opis vsebine
9	*Tribuna Sibiu*	7. 10. 2024	Članek o organizaciji dogodka Oktoberfest na območju Sibiuja, na katerem je bilo javnosti predstavljeno pivo Sadu. https://www.tribuna.ro/un-altfel-de-oktoberfest-in-natura-fara-inghesuiala-cu-preparate-rafinate-si-bere-sadu/ „Drugačen Oktoberfest: na prostem, brez gneče, z izbranimi jedmi in pivom Sadu." „Sprostitev gre z roko v roki s kozarcem hladnega piva, popitega sredi narave; za to poskrbi ekipa Bere Sadu … Pijače: ‚Bere Sadu' …"
10	*Ora de Sibiu*	13. 10. 2024	Poročilo o festivalu Oktoberfest v Sibiuju, v katerem je pivo Sadu navedeno med pijačami, postreženimi udeležencem. 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/ Na stotine prebivalcev Sibiuja se je v soboto zabavalo na Oktoberfestu na tržnici Obor. „Letos je odlično" (video in fotografije) „Tudi izbor pijač je bil raznolik, vendar je zvezda festivala še vedno pivo … Na primer, pivo Sadu stane 20 RON."
11	*Adevărul*	9. 9. 2018, posodobljeno 4. 8. 2022	Članek o pivovarski tradiciji v mestu Sibiu in lokalnih primerih proizvodnje, vključno z omembami piva Sadu. https://adevarul.ro/stiri-locale/sibiu/prima-fabrica-de-bere-artizanala-din-sibiu-un-1889565.html „Na splošno ga poskušamo čim bolj približati znanim pivom iz mesta Sibiu, kot so ‚Trei Stejari', ‚Bere Sadu' itd. Sibiu se ponaša s tradicijo proizvodnje piva in prav na to se poskušamo osredotočiti."
12	Untappd	jan.–mar. 2026 sedanja dejavnost	Mednarodna degustacijska platforma, na kateri potrošniki registrirajo in ocenjujejo pivske proizvode Sadu. https://untappd.com/w/bere-sadu-s-r-l/457048 *… pije svetlo pivo Sadu družbe Bere Sadu S.R.L.* *… pije pivo Sadu Brună družbe Bere Sadu S.R.L. v kraju Sadu*
13	Instagram – Bere Sadu	2026, sedanja dejavnost	Uradni račun, na katerem so prikazani proizvod, sodelovanje na dogodkih in interakcija s potrošniki. https://www.instagram.com/beresadu/
14	Facebook – Bere Sadu	2026, sedanja dejavnost	Objave, v katerih se promovira pivo Sadu ter njegova prisotnost na lokalnih prireditvah in gastronomskih festivalih. https://www.facebook.com/share/p/1AumoNLVFg/?mibextid=wwXIfr

Sklic na objavo specifikacije proizvoda

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