C/2026/5131

2.10.2026

Offentliggørelse af en ansøgning om registrering af en geografisk betegnelse i henhold til artikel 15, stk. 4, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143

(C/2026/5131)

Inden for en frist på tre måneder fra datoen for denne offentliggørelse kan myndighederne i en medlemsstat eller i et tredjeland, eller en fysisk eller juridisk person med en legitim interesse, og som er etableret eller har bopæl i et tredjeland, indgive en indsigelse til Kommissionen, jf. artikel 17 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 ([1])

ENHEDSDOKUMENT

Oprindelsesbetegnelser og geografiske betegnelser for landbrugsprodukter

»Bere Sadu«

EU-nr.: PGI-RO-03386 – 24.12.2024

1. **Betegnelse(r) [på BGB]**

»Bere Sadu«

2. **Type geografisk betegnelse**

BOB ☐ BGB ☒

3. **Land, som det afgrænsede geografiske område tilhører**

Rumænien

4. **Beskrivelse af landbrugsprodukter**

4.1. *Klassificering af landbrugsproduktet i overensstemmelse med positionen og koden i den kombinerede nomenklatur, jf. artikel 6, stk. 1, i forordning (EU) 2024/1143*

22 – DRIKKEVARER, ETHANOL (ETHYLALKOHOL) OG EDDIKE

2203 – Øl

4.2. *Beskrivelse af det landbrugsprodukt, for hvilket den registrerede betegnelse anvendes*

»Bere Sadu« er en undergæret øl, der fremstilles ved alkoholgæring af malturt, som består af vand, bygmalt, humle og ølgær.

Alkoholen stammer udelukkende fra den naturlige gæring af malturten uden tilsætning af alkohol eller andre gæringsdygtige produkter ved gæringens afslutning. Øllet fremstilles i to varianter: *traditionel lys øl og brun øl*.

»Bere Sadu« er en upasteuriseret og ufiltreret øl, der er kendetegnet ved en kontrolleret gæring og modning, som bevarer de fine gærpartikler, der stammer fra den naturlige produktionsproces.

Produktet har en afbalanceret sensorisk profil, som er specifik for traditionelle undergærede øltyper, med balance mellem malt- og humlearomaerne, moderat bitterhed, en frisk duft og naturlig kulsyre, der stammer fra gærings- og modningsprocessen samt forekomsten af fine gærpartikler i suspension, hvilket giver produktet et let opaliserende udseende og en frisk smag, som traditionelt forbindes med det øl, der fremstilles på denne lokalitet.

([1]) Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 af 11. april 2024 om geografiske betegnelser for vin, spiritus og landbrugsprodukter samt garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk for landbrugsprodukter, om ændring af forordning (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 og (EU) 2019/1753 og om ophævelse af forordning (EU) nr. 1151/2012 (EUT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

4.2.1. »Bere Sadu« – varianten *traditionel lys øl* – er en upasteuriseret og ufiltreret øl med følgende egenskaber:

Organoleptiske egenskaber:

— Farve: lys gyldengul med et let perlemorsskær i glasset

— Duft: let, frisk og frugtagtig

— Smag: let smag af malt og humle, moderat bitter, med en afbalanceret maltsmag og let sødlig

— Skum: tæt og cremet med en meget lys farve

Fysisk-kemiske egenskaber:

— Indbrygningsprocent: 11,0-12,5 °P

— Alkoholindhold: 4,5-5,2 % vol.

— Farve: 7-14 EBC

— Bitterhed: 20-26 IBU

4.2.2. »Bere Sadu« – *varianten brun øl* – er en upasteuriseret og ufiltreret øl med følgende egenskaber:

Organoleptiske egenskaber:

— Farve: kobberbrun, næsten kastanjefarvet i glasset

— Duft: karamel med en svag maltaroma og frugtagtig

— Smag: koncentreret smag af ristet malt, let sødlig, moderat skarp med en intens humlesmag og middel bitterhed

— Skum: tykt og cremefarvet med små bobler

Fysisk-kemiske egenskaber:

— Indbrygningsprocent: 11,0-12,5 °P

— Alkoholindhold: 4,5-5,2 % vol.

— Farve: 22-30 EBC

— Bitterhed: 22-28 IBU

4.3. *Undtagelser med hensyn til foderstoffers oprindelse (kun for animalske produkter med en beskyttet oprindelsesbetegnelse) og restriktioner vedrørende råvarernes oprindelse (kun for forarbejdede produkter med en beskyttet geografisk betegnelse)*

De råvarer, der anvendes til fremstilling af »Bere Sadu«, er følgende: vand, bygmalt, humle og ølgær.

Det element, der traditionelt forbindes med ølproduktionen i byen Sadu, er vandet. Det vand, der anvendes til fremstilling af »Bere Sadu«, kommer udelukkende fra det afgrænsede geografiske område og udvindes fra bjergkilder, der er beliggende i kommunen Sadus administrative område i Sibiu amt og hører til Sadus vandløbsopland.

Adgangen til vandressourcer i bjergområdet omkring Sadu-dalen har historisk set fremmet ølbrygningens udvikling i byen. Denne industrielle tradition har bidraget til, at navnet »Bere Sadu« i offentlighedens bevidsthed forbindes med byen Sadu.

Det vand, der anvendes til fremstilling af »Bere Sadu«, er blødt, har et lavt mineralindhold og har egenskaber, der er velegnede til ølbrygning. Dette har siden starten af det 20. århundrede fremmet etableringen af ølbrygningsaktiviteter i byen Sadu, sådan som det er nævnt i historiske og dokumentariske kilder vedrørende udviklingen af den lokale industri.

Under fremstillingsprocessen er det ikke tilladt bevidst at ændre vandets mineralsammensætning for kunstigt at genskabe egenskaberne ved vandet fra det afgrænsede geografiske område.

Den malt, humle og gær, der anvendes, er i overensstemmelse med gældende ølbrygningspraksis og kan komme fra områder uden for det afgrænsede geografiske område.

Den vandforsyning, der anvendes i bryggeprocessen, kommer fra en kilde opstrøms for Sadu i Sibiu amt.

Kilden ejes ikke udelukkende af foreningen til fremme af Sadu-øl, men er offentligt tilgængelig for alle interesserede parter, der har behov for en vandforsyning, herunder eventuelle fremtidige producenter, som vil kunne benytte den geografiske betegnelse, forudsat at de overholder produktspecifikationen.

4.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Alle væsentlige etaper af produktionsprocessen for »Bere Sadu«, både for varianten traditionel lys øl og varianten brun øl, finder sted i det afgrænsede geografiske område og omfatter:

— sortering og vejning af de forskellige typer malt og humle

— knusning af maltblandingen

— brygning

— mæskning

— filtrering og udvaskning af mæsken

— kogning af malturten og tilsætning af humle

— afkøling af urten

— tilsætning af gær

— alkoholgæring ved temperaturer, der er specifikke for undergæret øl, efterfulgt af modning af øllet.

Gennemførelsen af disse etaper i det afgrænsede geografiske område sikrer, at de lokale produktionsmetoder opretholdes, og at den ølbrygningstradition, der er knyttet til byen Sadu, videreføres.

4.5. *Særlige regler for emballering, udskæring, rivning osv. af landbrugsproduktet med den registrerede betegnelse*

»Bere Sadu«-varianterne traditionel lys øl og brun øl markedsføres i brune eller grønne glasbeholdere (0,5 l) og i fade af rustfrit stål med egefiner (5 l, 10 l, 30 l og 50 l), der egner sig til servering af fadøl.

Øllet aftappes under tryk ved hjælp af modtryksfyldning (isobarisk fyldning). Beholderne steriliseres ved vask og derefter ved anvendelse af CO_2 under højt tryk, hvorefter øllet overføres fra tanken til glasflasker eller fade af rustfrit stål med egefiner ved en temperatur på mellem 0 og 5 °C, så skumdannelse undgås.

Emballeringen finder udelukkende sted i det afgrænsede geografiske område, så snart modningsprocessen er afsluttet. Aftapningen er tæt knyttet til det færdige produkts kvalitet, og derfor skal denne etape finde sted, inden produktet transporteres uden for det afgrænsede geografiske område. Dette krav er begrundet i produktets særlige egenskaber, nemlig at »Bere Sadu« er en upasteuriseret og ufiltreret øl, der indeholder levende gær fra den naturlige gæringsproces.

Overførsel af produktet uden for det afgrænsede geografiske område inden emballering kan medføre ændringer i dets organoleptiske egenskaber som følge af:

— ukontrolleret genoptagelse af gæraktiviteten

— temperaturudsving under transporten

— oxidering af øllet

— tab af skummets naturlige stabilitet og af produktets aromatiske profil.

Emballering direkte på produktionsstedet gør det muligt at kontrollere de temperatur-, tryk- og hygiejneparametre, der er specifikke for den isobariske aftapningsproces, hvilket bidrager til at bevare produktets egenskaber, der er forbundet med omdømmet for betegnelsen »Bere Sadu«.

Emballering i det afgrænsede geografiske område er således nødvendig for at bevare produktets egenskaber og opretholde sammenhængen mellem dets omdømme og dets geografiske oprindelse.

4.6. *Særlige regler for mærkning af landbrugsproduktet med den registrerede betegnelse*

Mærkningen af det produkt, der markedsføres under betegnelsen »Bere Sadu«, skal omfatte:

— betegnelsen »Bere Sadu«

— ordene »Indicație Geografică Protejată« [beskyttet geografisk betegnelse] eller forkortelsen IGP

— det grafiske EU-symbol for beskyttede geografiske betegnelser, der anvendes i overensstemmelse med EU-lovgivningen.

Betegnelsen »Bere Sadu« skal fremgå af etiketten i en form, der tydeligt angiver produktets geografiske oprindelse, og må ikke anvendes som et individuelt varemærke. Anvendelsen af betegnelsen er udelukkende tilladt for erhvervsdrivende, der fremstiller øl i det afgrænsede geografiske område, og som opfylder kravene i produktspecifikationen.

5. Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning

Det afgrænsede geografiske område for produktionen af »Bere Sadu« er kommunen Sadus administrative område i Sibiu amt i Rumænien.

Kommunen Sadu ligger i den sydlige del af Sibiu amt i bjergområdet omkring Sadu-dalen ca. 18 km syd for byen Sibiu mellem Cindrel- og Lotru-bjergene.

Det afgrænsede område omfatter de områder i Sadu-flodens opland inden for kommunens administrative område, hvor de vandindvindingssteder, der anvendes i produktionsprocessen, ligger.

6. Tilknytning til det geografiske område

Ansøgningen om registrering af »Bere Sadu« er udelukkende baseret på produktets omdømme.

Der er dokumentation for, at ølproduktionen i byen Sadu har fundet sted siden 1912-1913, hvor der blev etableret et produktionsanlæg med henblik på at udnytte de lokale vandressourcer i bjergene. Aktiviteten på det berømte bryggeri, der blev grundlagt af Thomas Binder, og som efter 1945 drev virksomhed under navnet Bere Sadu (bryggeri), medførte, at navnet »Bere Sadu« blev forbundet med den øl, der blev produceret her.

Dokumenter fra Sadu kommunes arkiv fra 1913, som vedrører den regionale industrielle kulturarv og historiske publikationer, bekræfter brugen af betegnelsen »Bere Sadu« gennem forskellige historiske perioder, herunder i mellemkrigstiden, i efterkrigstiden og i de efterfølgende industriperioder.

På s. 280 i bogen *Sadu Repere istorice și itinerarii cultural-turistice* [Sadu – historiske vartegn og kultur- og turistruter], der blev udgivet af Astra Museum, Sibiu, i 2015, nævnes »Bere Sadu« blandt de øltyper, der fremstilles af Sadu-bryggeriet.

Gennem tiden er navnet blevet brugt til at identificere øl fra byen Sadu, uanset eventuelle ændringer i produktionsanlæggenes organisation eller ejerskab.

I sin bog *Patrimoniu Preindustrial și Industrial în Romania* [den præindustrielle og industrielle arkitektoniske kulturarv i Rumænien], bind III, udgivet af Honterus, nævnte Volker Wollmann på s. 332, at virksomheden efter anden verdenskrig fortsatte under navnet Fabrica de Bere Sadu S.A., blev nationaliseret i 1948 og derefter kun drev virksomhed under navnet Bere Sadu (bryggeri). Fra 1979 og fremefter steg produktionen efter en række investeringer for at modernisere bryggeriet.

Efter at det gamle produktionsanlæg indstillede driften i 2007, blev navnet »Bere Sadu« fortsat nævnt i lokale publikationer, kulturmateriale og journalistiske beretninger vedrørende byens industrielle tradition, og i offentlighedens bevidsthed forblev det en øl, der er specifik for Sadu-området.

Genoptagelsen af produktionen i 2017 skete ved at udnytte det historiske omdømme, der er knyttet til navnet »Bere Sadu«, som blev bevaret for at identificere øl fremstillet i det afgrænsede geografiske område.

Der findes historisk dokumentation for produktet »Bere Sadu« både i optegnelserne fra bryggeriet Bere Sadu S.A. og i værker, som forskellige forfattere har udgivet gennem tiden, samt i materiale fra kulturinstitutioner eller lokale offentlige myndigheder.

Omdømmet for »Bere Sadu« er knyttet til den lokale ølbrygningstradition i kommunen Sadu og til den knowhow, der er videregivet i lokalsamfundet.

Det lokale vands egenskaber har historisk set fremmet ølbrygningens udvikling i dette område og været med til at knytte produktet til dets oprindelsessted.

Navnet betegner samlet set den øl, der produceres i denne by, og er ikke knyttet til en bestemt erhvervsdrivende, men til ølbrygningstraditionen i Sadu-området.

Det nuværende omdømme for »Bere Sadu« afspejles i henvisninger til produktet i den regionale presse, deltagelse i gastronomiske arrangementer og dets tilstedeværelse online, hvor betegnelsen konsekvent forbindes med byen Sadu og den lokale ølbrygningstradition.

Som dokumentation for det nuværende omdømme for betegnelsen »Bere Sadu« fremlægges der nedenfor henvisninger til eksterne, kontrollerbare og daterede kilder (artikler i pressen, mediemateriale, arrangementer og onlineplatforme), hvor betegnelsen »Bere Sadu« udtrykkeligt anvendes til at betegne produktet og forbindes med byen Sadu.

Nr.	Kilde	Dato	Link og kort beskrivelse af indholdet
1	*Turnul Sfatului* – ştiri online din Sibiu (*Turnul Sfatului* – onlinenyheder i Sibiu)	1980; 1994	Artikler fra *Tribuna Sibiului*, en regional avis, der nævner øl fremstillet i Sadu https://www.turnulsfatului.ro/uploads/media/2025/9/17/1975-tribunasibiului-08-1634948094-pages39-39-v6vn.pdf Årgang XXVII nr. 5829 – »Rekorddage på Sadu-bryggeriet – det flittige team på Sadu-bryggeriet fejrede arbejdernes store festdag med en række bemærkelsesværdige resultater«. https://www.turnulsfatului.ro/wp-content/uploads/2025/09/1949-luptasibiliui-07-1634593333-pages79-79-ozyv.pdf Årgang 1 (VS) – nr. S3 (1279), lørdag den 16. juli 1949 – om socialistiske produktivitetskonkurrencer i de to fabrikker »Sadu-bryggeriet forsyner sammen med bryggeriet i Sibiu en hel region med dette billige og gode produkt …«
2	*Monitorul de Sibiu* – økonomisk publikation	1999; 2005	Artikel om forbindelsen mellem navnet og byen og om værdsættelsen af vandet fra Sadu www.turnulsfatului.ro/uploads/media/2025/9/17/1999-monitoruldesibiu-04-1684928182-pages59-59-flae.pdf *Monitorul de Sibiu* – mandag den 5. april 1999 "I går lancerede virksomheden Bere Sadu officielt en ny type øl …, fremstillet på licens fra det tyske selskab Schaller Brau GmbH fra Bayern … En af styrkerne ved virksomheden i Sibiu er vandet fra Sadu …, som også er kendt for sine kvaliteter i Tyskland: »Det er det bedste vand til ølbrygning … Til fremstillingen af vores øl leverer vi vandet, og tyskerne leverer teknologien og opskriften.«

Nr.	Kilde	Dato	Link og kort beskrivelse af indholdet
3	*Turnul Sfatului* – ştiri online din Sibiu (*Turnul Sfatului* – onlinenyheder i Sibiu)	26.1.2020	Artikel om genoptagelsen af produktionen af Sadu-øl hos en lokal producent og lokalsamfundets interesse i at bringe en traditionel øl, der forbindes med Sibiu-området, tilbage på markedet 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/ Sadu-øllet er blevet genoplivet i Tocile … »Jeg ønsker ikke at forlade Sibiu«
4	*Mesagerul de Sibiu*	24.10.2022	Artikel om Sadu-bryggeriets historie og dets rolle i byens industrielle udvikling, hvor den lokale ølbrygningstradition fremhæves https://mesageruldesibiu.ro/glorie-şi-decădere-fabrica-de-bere-sadu-foto-video/ »Storhed og forfald. Bere Sadu-fabrikken (foto-video)«
5	*Sibiul Azi*	6.8.2023	Videoreportage om genoptagelsen af produktionen af Sadu-øl og den håndværksmæssige bryggeproces i byen i projektet »Smag og farver – fortællinger om lokale producenter«, iværksat af ACT-Sibiu-foreningen (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 | Historien om Sadu-øllet, en tradition genoplivet med kærlighed og passion: »Med Guds hjælp vil vi udvide denne virksomhed«
6	*Sibiu Independent*	20.5.2025	Artikel om deltagelse af lokale produkter fra Sadu, herunder Sadu-øl, i et arrangement afholdt i Landshut, Tyskland https://sibiuindependent.ro/2025/05/20/sadu-cucereste-inimile-din-landshut-berea-locală-tradiţiile-şi-ospitalitatea-au-făcut-senzaţie-in-germania/ »Sadu erobrer hjerterne i Landshut. Lokal øl, traditioner og gæstfrihed har vakt opsigt i Tyskland«
7	*Sibiul în Imagini*	20.5.2025	Artikel, der beskriver præsentationen af Sadu-øl ved et gastronomisk arrangement i Bayern (Landshut, Tyskland). https://sibiulinimagini.ro/bere-sadu-cucereste-inimile-bavarezilor-la-landshut/ »Sadu-øl erobrer de bayerske hjerter i Landshut«
8	*Tribuna Sibiu*	2023	Materiale om festivalen for efterårstraditioner i Sadu, hvor lokale produkter, herunder den øl, der produceres i byen, præsenteres 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/ »Og dem, der ikke har drukket Sadu-øl, opfordrer vi til at gøre det, da Sadu-vandet er den absolutte hemmelighed bag den øl, der stræber efter at blive Sibiu-borgernes drik.«

Nr.	Kilde	Dato	Link og kort beskrivelse af indholdet
9	*Tribuna Sibiu*	7.10.2024	Artikel om tilrettelæggelsen af et Oktoberfest-arrangement i Sibiu-området, hvor Sadu-øl blev præsenteret for offentligheden https://www.tribuna.ro/un-altfel-de-oktoberfest-in-natura-fara-inghesuiala-cu-preparate-rafinate-si-bere-sadu/ »En anderledes Oktoberfest: udendørs, uden frost, med raffinerede retter og Sadu-øl« »Afslapning går hånd i hånd med et glas kold øl, der drikkes midt i naturen. Det sørger Bere Sadu-teamet for … Drikkevarer: »Bere Sadu«, …«
10	*Ora de Sibiu*	13.10.2024	Reportage om Oktoberfest-festivalen i Sibiu, hvor Sadu-øl nævnes blandt de drikkevarer, der blev serveret for deltagerne 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/ Hundredvis af mennesker fra Sibiu morede sig lørdag til Oktoberfest på Obor-markedet. »I år er det fantastisk« (video og foto) »Udvalget af drikkevarer var også varieret, men øl forblev festivalens stjerne … F.eks. koster en Sadu-øl 20 RON«
11	*Adevărul*	9.9.2018, ajourført den 4.8.2022	Artikel om øltraditionen i Sibiu og lokale eksempler på produktion, herunder henvisninger til Sadu-øl https://adevarul.ro/stiri-locale/sibiu/prima-fabrica-de-bere-artizanala-din-sibiu-un-1889565.html »Generelt forsøger vi at bringe den så tæt som muligt på de velkendte øl fra Sibiu såsom »Trei Stejari«, »Bere Sadu« osv. Sibiu har en tradition for ølproduktion, og det er den, vi forsøger at ramme«
12	Untappd	januar-marts 2026 aktuel aktivitet	International smagningsplatform, hvor forbrugerne registrerer og evaluerer Sadu-ølprodukter https://untappd.com/w/bere-sadu-s-r-l/457048 *… drikker en Sadu blonde fra Bere Sadu S.R.L.* *… drikker en Sadu Brună fra Bere Sadu S.R.L. i Sadu*
13	Instagram – Bere Sadu	2026, aktuel aktivitet	Officiel konto, der viser produktet, deltagelse i arrangementer og interaktion med forbrugerne. https://www.instagram.com/beresadu/
14	Facebook – Bere Sadu	2026, aktuel aktivitet	Opslag, der promoverer Sadu-øl og dets deltagelse i lokale arrangementer og gastronomiske festivaler https://www.facebook.com/share/p/1AumoNLVFg/?mibextid=wwXIfr

Henvisning til offentliggørelsen af produktspecifikationen

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