C/2026/5131

2.10.2026

Publicación de una solicitud de inscripción en el registro de una indicación geográfica de conformidad con el artículo 15, apartado 4, del Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo

(C/2026/5131)

De conformidad con el artículo 17 del Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo ([1]), en el plazo de los tres meses siguientes a la fecha de la presente publicación, las autoridades de un Estado miembro o de un tercer país, así como cualquier persona física o jurídica que tenga un interés legítimo y se halle establecida o sea residente en un tercer país, podrán formular oposición ante la Comisión.

DOCUMENTO ÚNICO

Denominaciones de origen e indicaciones geográficas de productos agrícolas

«Bere Sadu»

N.º UE: PGI-RO-03386 de 24.12.2024

1. **Nombre(s) de la IGP**

«Bere Sadu»

2. **Tipo de indicación geográfica**

DOP ☐ IGP ☒

3. **País al que pertenece la zona geográfica definida**

Rumanía

4. **Descripción del producto agrícola**

4.1. *Clasificación del producto agrícola con arreglo a la partida y al código de la nomenclatura combinada a que se refiere el artículo 6, apartado 1, del Reglamento (UE) 2024/1143*

22 — BEBIDAS, LÍQUIDOS ALCOHÓLICOS Y VINAGRE

2203 — Cerveza de malta

4.2. *Descripción del producto agrícola que se designa con el nombre registrado*

«Bere Sadu» es una cerveza tipo lager producida por fermentación alcohólica del mosto de malta, elaborado con agua, malta de cebada, lúpulo y levadura de cerveza.

El alcohol procede exclusivamente de la fermentación natural del mosto de malta, sin adición de alcohol ni de otros productos fermentables al final de la fermentación. La cerveza se produce en dos variedades: *cerveza rubia tradicional y cerveza tostada*.

«Bere Sadu» es una cerveza sin pasteurizar y sin filtrar, caracterizada por una fermentación y maduración controladas, que permiten conservar las partículas finas de levadura resultantes del proceso natural de producción.

El producto presenta un perfil sensorial equilibrado específico de las cervezas lager tradicionales, con un equilibrio entre los aromas de malta y lúpulo, un amargor moderado, un olor fresco y una carbonatación natural resultante del proceso de fermentación y maduración y la presencia de partículas finas de levadura en suspensión, lo que confiere al producto un aspecto ligeramente opalescente y un sabor fresco, tradicionalmente asociado a la cerveza producida en esta localidad.

([1]) Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 11 de abril de 2024, relativo a las indicaciones geográficas para vinos, bebidas espirituosas y productos agrícolas, así como especialidades tradicionales garantizadas y términos de calidad facultativos para productos agrícolas, por el que se modifican los Reglamentos (UE) n.º 1308/2013, (UE) 2019/787 y (UE) 2019/1753, y se deroga el Reglamento (UE) n.º 1151/2012 (DO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

4.2.1. «Bere Sadu» — variedad *cerveza rubia tradicional*, es una cerveza sin pasteurizar y sin filtrar, con las siguientes propiedades:

Características organolépticas

— Color: amarillo dorado brillante, con un ligero brillo nacarado en el vaso

— Aroma: ligero, fresco y afrutado

— Sabor: ligero, a malta y lúpulo, ligeramente amargo, con un sabor equilibrado a malta y ligeramente dulce

— Espuma: densa y cremosa, de color muy claro

Características fisicoquímicas:

— Contenido de extracto primitivo: 11.0-12.5 °P.

— Grado alcohólico: 4,5-5,2 % vol.

— Color: 7-14 EBC.

— Amargor: 20-26 IBU.

4.2.2. «Bere Sadu» — variedad *cerveza tostada*, es una cerveza sin pasteurizar y sin filtrar, con las siguientes propiedades:

Características organolépticas

— Color: marrón cobrizo, casi castaño en el vaso

— Aroma: caramelo, con ligero aroma a malta, afrutado

— Sabor: concentrado, a malta tostada, ligeramente dulce, medianamente penetrante, con un intenso sabor a lúpulo y amargor medio

— Espuma: gruesa con pequeñas burbujas, de color crema

Características fisicoquímicas:

— Contenido de extracto primitivo: 11.0-12.5 °P.

— Grado alcohólico: 4,5-5,2 % vol.

— Color: 22-30 EBC.

— Amargor: 22-28 IBU.

4.3. *Excepciones relativas a la procedencia de los piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal designados mediante una denominación de origen protegida) y restricciones relativas a la procedencia de las materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados designados mediante una indicación geográfica protegida)*

Las materias primas utilizadas para la elaboración de la cerveza «Bere Sadu» son: agua; malta de cebada; lúpulo; levadura de cerveza.

El elemento tradicionalmente asociado con la producción de cerveza en la ciudad de Sadu es el agua. El agua utilizada para la producción de «Bere Sadu» procede exclusivamente de la zona geográfica definida, y es extraída de manantiales de montaña situados en el territorio administrativo del municipio de Sadu, provincia de Sibiu, perteneciente a la cuenca hidrográfica del Sadu.

La disponibilidad de recursos hídricos en la zona montañosa del valle del Sadu ha favorecido históricamente el desarrollo de la elaboración de cerveza en la ciudad. Esta tradición industrial ha contribuido a que la denominación «Bere Sadu» se asociara en la mente del público con la ciudad de Sadu.

El agua utilizada para la producción de «Bere Sadu» es «blanda», con un bajo contenido en minerales y características adecuadas para la elaboración de cerveza; esto favoreció la localización de actividades cerveceras en la ciudad de Sadu desde principios del siglo XX, tal como mencionan fuentes históricas y documentales en relación con el desarrollo de la industria local.

Durante el proceso de producción no está permitido modificar deliberadamente la composición mineral del agua para reproducir de forma artificial las características del agua de la zona geográfica definida.

La malta, el lúpulo y la levadura utilizados se atienen a las prácticas cerveceras actuales y pueden proceder de fuera de la zona geográfica definida.

El suministro de agua utilizado en el proceso de elaboración procede de un manantial situado aguas arriba del Sadu, en el condado de Sibiu.

La fuente no es propiedad exclusiva de la Asociación para la Promoción de la Cerveza de Sadu, sino que es de acceso público para cualquier parte interesada que necesite un suministro de agua, incluidos posibles productores futuros que podrían beneficiarse de la indicación geográfica, siempre que cumplan el pliego de condiciones.

4.4. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

Todas las fases esenciales del proceso de producción de la «Bere Sadu», para las variedades de cerveza rubia tradicional y cerveza tostada, tienen lugar en la zona geográfica definida e incluyen:

— selección y pesaje de los diferentes tipos de malta y lúpulo;

— trituración de la mezcla de maltas;

— elaboración de la cerveza;

— maceración;

— filtrado y lavado del macerado;

— ebullición del mosto de malta y adición del lúpulo;

— enfriamiento del mosto;

— adición de la levadura;

— fermentación alcohólica a temperaturas específicas de las cervezas tipo lager, seguida de la maduración de la cerveza.

La realización de estas fases en la zona geográfica definida garantiza el mantenimiento de las prácticas de producción locales y la continuidad de la tradición cervecera asociada a la ciudad de Sadu.

4.5. *Normas específicas aplicables al envasado, el corte en lonchas, el rallado, etc., del producto agrícola al que se refiere el nombre registrado*

Las variedades de cerveza rubia tradicional y cerveza tostada de «Bere Sadu» se comercializan en envases de vidrio marrón o verde de 0,5 l y en barriles de acero inoxidable revestidos de roble de 5, 10, 30 y 50 l, aptos para servir cerveza de barril.

La cerveza se embotella mediante llenado a contrapresión (isobárico). Los envases se esterilizan mediante lavado y, posteriormente, con CO_2 a alta presión; a continuación, la cerveza se trasvasa del tanque a botellas de vidrio o a barriles de acero inoxidable revestidos de roble, a una temperatura de entre 0 y 5 °C, evitando así la formación de espuma.

El envasado se realiza exclusivamente en la zona geográfica definida, tan pronto concluye el proceso de maduración. El embotellado guarda una estrecha relación con la calidad del producto acabado, por lo que este paso debe llevarse a cabo antes de que la cerveza sea transportada fuera de la zona geográfica definida. Este requisito se justifica por las características específicas del producto, es decir, que la «Bere Sadu» es una cerveza sin pasteurizar y sin filtrar que contiene levaduras activas resultantes del proceso de fermentación natural.

El traslado del producto fuera de la zona geográfica delimitada antes del envasado podría dar lugar a cambios en sus propiedades organolépticas debido a:

— la reanudación incontrolada de la actividad de las levaduras;

— variaciones de temperatura durante el transporte;

— la oxidación de la cerveza;

— pérdida de la estabilidad natural de la espuma y de su perfil aromático.

El envasado directo en el lugar de producción permite controlar los parámetros de temperatura, presión e higiene propios del proceso de embotellado isobárico, lo que contribuye a preservar las características del producto asociadas a la reputación de la denominación «Bere Sadu».

Por lo tanto, el envasado en la zona geográfica definida es necesario para preservar las características del producto y mantener el vínculo entre su reputación y su origen geográfico.

4.6. *Normas específicas aplicables al etiquetado del producto agrícola al que se refiere el nombre registrado*

El etiquetado del producto comercializado con la denominación «Bere Sadu» debe incluir:

— el nombre «Bere Sadu»;

— las palabras «Indicație Geografică Protejată» [Indicación Geográfica Protegida] o la abreviatura IGP;

— el símbolo gráfico de la Unión Europea para las indicaciones geográficas protegidas, aplicado de conformidad con la legislación de la Unión Europea.

El nombre «Bere Sadu» debe figurar en la etiqueta de forma que identifique claramente el origen geográfico del producto y no pueda utilizarse como marca individual. Solo se autoriza el uso del nombre a los operadores que produzcan la cerveza en la zona geográfica definida y cumplan los requisitos del pliego de condiciones.

5. **Definición breve de la zona geográfica**

La zona geográfica definida para la producción de la «Bere Sadu» es el territorio administrativo del municipio de Sadu, condado de Sibiu (Rumanía).

El municipio de Sadu está situado en la parte meridional del condado de Sibiu, en la zona montañosa del valle del Sadu, a unos 18 km al sur de la ciudad de Sibiu, entre las montañas de Cindrel y Lotru.

La zona definida abarca los puntos de extracción de agua utilizados en el proceso de producción, en la cuenca hidrográfica del río Sadu, dentro del territorio administrativo del municipio.

6. **Vínculo con la zona geográfica**

La solicitud de registro de «Bere Sadu» se basa únicamente en la reputación del producto.

La producción de cerveza en la ciudad de Sadu está documentada desde 1912 o 1913, cuando se creó una planta de producción para aprovechar los recursos hídricos de montaña locales. La actividad de la famosa fábrica de cerveza fundada por Thomas Binder, que después de 1945 operó con el nombre de Bere Sadu (Brewery), hizo que el nombre «Bere Sadu» se asociara a la cerveza que allí se producía.

Documentos de 1913 del archivo municipal de Sadu, dedicados al patrimonio industrial regional, así como publicaciones históricas, confirman el uso del nombre «Bere Sadu» a lo largo de diferentes períodos históricos, como el período de entreguerras, el período de posguerra y los períodos industriales posteriores.

En la página 280 del libro *Sadu Repere istorice și itinerarii cultural-turistice* [Sadu — Lugares de interés histórico e itinerarios culturales y turísticos], publicado por el Museo Astra de Sibiu en 2015, se menciona la «Bere Sadu» entre los tipos de cerveza producidos por la fábrica de cerveza de Sadu.

Con el tiempo, el nombre se ha utilizado para identificar la cerveza de la ciudad de Sadu, con independencia de los cambios en la organización o la propiedad de las instalaciones de producción.

Volker Wollmann, en su libro *Patrimoniu Preindustrial și Industrial în Romania* [Patrimonio arquitectónico preindustrial e industrial en Rumanía], vol. III, publicado por Honterus, menciona en la página 332 que, tras la Segunda Guerra Mundial, la actividad se prosiguió con la denominación Fabrica de Bere Sadu S.A., y fue nacionalizada en 1948; posteriormente, operó solo con el nombre Bere Sadu (Brewery). A partir de 1979, tras una serie de inversiones para modernizar la fábrica de cerveza, la producción aumentó.

Tras el cese de las actividades de la antigua fábrica de cerveza en 2007, el nombre «Bere Sadu» siguió apareciendo en publicaciones locales, materiales culturales y artículos periodísticos sobre la tradición industrial de la localidad, y permaneció en la mente del público como denominación de una cerveza propia de la zona de Sadu.

La reanudación de la producción en 2017 se apoyó en la reputación histórica asociada al nombre «Bere Sadu», que se mantuvo para designar la cerveza producida en la zona geográfica delimitada.

Se conservan pruebas históricas del producto «Bere Sadu» tanto en los registros de la fábrica de cerveza Bere Sadu S.A. como en obras impresas a lo largo del tiempo por diversos autores, pero también en los registros de instituciones culturales o autoridades públicas locales.

La reputación de la «Bere Sadu» está vinculada a la tradición cervecera local del municipio de Sadu y a los conocimientos técnicos transmitidos dentro de la comunidad local.

Las características del agua local han favorecido históricamente el desarrollo de la elaboración de cerveza en la zona, contribuyendo a asociar el producto con su lugar de origen.

El nombre designa colectivamente la cerveza producida en esta ciudad y no está vinculado a un operador económico concreto, sino a la tradición de elaboración cervecera en la zona de Sadu.

La reputación actual de la «Bere Sadu» queda reflejada en las referencias a esta cerveza en la prensa regional, su participación en eventos gastronómicos y su presencia en internet, donde el nombre se asocia sistemáticamente a la localidad de Sadu y a la tradición cervecera local.

Para acreditar la reputación actual de la denominación «Bere Sadu», se presentan seguidamente referencias a fuentes externas, verificables y fechadas (artículos de prensa, material de medios de comunicación, eventos y plataformas en línea), en las que el nombre «Bere Sadu» se utiliza explícitamente para designar el producto y se asocia a la ciudad de Sadu.

N.º	Fuente	Fecha	Enlace y breve descripción del contenido
1	*Turnul Sfatului* — știri online din Sibiu (*Turnul Sfatului* — noticias en línea en Sibiu)	1980; 1994	Artículos del periódico regional *Tribuna Sibiului* en los que se menciona la cerveza producida en Sadu https://www.turnulsfatului.ro/uploads/media/2025/9/17/1975-tribunasibiului-08-1634948094-pages39-39-v6vn.pdf; Año XXVII n.º 5829 — «En la fábrica de cerveza de Sadu, jornadas de récord: El dedicado equipo de la fábrica de cerveza de Sadu celebró la gran fiesta de los trabajadores con unos resultados excepcionales». https://www.turnulsfatului.ro/wp-content/uploads/2025/09/1949-luptasibiliui-07-1634593333-pages79-79-ozyv.pdf; Año 1 (VS) — N.º S3 (1279) sábado 16 de julio de 1949, sobre los concursos socialistas de productividad en las dos fábricas «La fábrica de cerveza Sadu, junto con la de Sibiu, suministra a toda una región este producto barato y bueno [...]».
2	*Monitorul de Sibiu* — publicación económica	1999; 2005	Artículo sobre la asociación del nombre con la ciudad y la valoración del agua de Sadu; www.turnulsfatului.ro/uploads/media/2025/9/17/1999-monitoruldesibiu-04-1684928182-pages59-59-flae.pdf *Monitorul de Sibiu* — lunes 5 de abril de 1999 «Ayer, la empresa Bere Sadu lanzó oficialmente un nuevo tipo de cerveza [...], fabricada bajo licencia de la empresa alemana Schaller Brau GmbH, de Baviera [...]. Uno de los puntos fuertes de la empresa de Sibiu es el agua de Sadu, [...] conocida por sus cualidades incluso en Alemania: «Es la mejor agua para elaborar cerveza [...]. Para producir nuestra cerveza, nosotros suministramos el agua y los alemanes, la tecnología y la receta».

N.º	Fuente	Fecha	Enlace y breve descripción del contenido
3	*Turnul Sfatului* — ştiri online din Sibiu (*Turnul Sfatului* — noticias en línea en Sibiu)	26.1.2020	Artículo sobre la reanudación de la producción de cerveza de Sadu por parte de un productor local y el interés de la comunidad local por recuperar en el mercado una cerveza tradicional asociada a la zona de Sibiu 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/ La cerveza de Sadu se ha recuperado en Tocile ... «No quiero irme de Sibiu»
4	*Mesagerul de Sibiu*	24.10.2022	Artículo en el que se presenta la historia de la fábrica de cerveza de Sadu y su papel en el desarrollo industrial de la ciudad, destacando la tradición cervecera local https://mesageruldesibiu.ro/glorie-si-decadere-fabrica-de-bere-sadu-foto-video/ «Gloria y declive. La fábrica Bere Sadu (foto-vídeo)»
5	*Sibiul Azi*	6.8.2023	Reportaje de vídeo sobre la reanudación de la producción de cerveza de Sadu y el proceso artesanal de elaboración de cerveza en la ciudad, en el marco del proyecto «Sabores y colores: historias de productores locales», promovido por la Asociación 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/ VÍDEO La historia de la cerveza de Sadu, una tradición revitalizada con amor y pasión: «Con la ayuda de Dios, haremos crecer este negocio»
6	*Sibiu Independent*	20.5.2025	Artículo sobre la participación de los productos locales de Sadu, incluida la cerveza de Sadu, en un acto organizado en Landshut (Alemania) https://sibiuindependent.ro/2025/05/20/sadu-cucereste-inimile-din-landshut-berea-locală-tradițiile-și-ospitalitatea-au-făcut-senzație-in-germania/ «Sadu conquista corazones en Landshut. La cerveza local, las tradiciones y la hospitalidad han causado sensación en Alemania».
7	*Sibiul în Imagini*	20.5.2025	Artículo en el que se describe la presentación de la cerveza de Sadu en un acto gastronómico celebrado en Baviera (Landshut, Alemania) https://sibiulinimagini.ro/bere-sadu-cucereste-inimile-bavarezilor-la-landshut/ «La cerveza de Sadu conquista corazones en Landshut»
8	*Tribuna Sibiu*	2023	Material sobre el Festival de las Tradiciones de Otoño de Sadu, en el que se presentan productos locales, entre ellos la cerveza producida en la localidad 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/ «Y para quienes no hayan bebido la cerveza de Sadu, les invitamos a hacerlo, ya que el agua de Sadu es el secreto absoluto de una cerveza que aspira a ser la bebida del pueblo de Sibiu».

N.º	Fuente	Fecha	Enlace y breve descripción del contenido
9	*Tribuna Sibiu*	7.10.2024	Artículo sobre la organización de un acto de Oktoberfest en la zona de Sibiu, en el que se presentó al público la cerveza de Sadu https://www.tribuna.ro/un-altfel-de-oktoberfest-in-natura-fara-inghesuiala-cu-preparate-rafinate-si-bere-sadu/ «Una Oktoberfest diferente: el exterior sin helar, platos refinados y cerveza de Sadu» «La relajación va de la mano de un vaso de cerveza fría bebida en medio de la naturaleza; el equipo de Bere Sadu se encarga de ello... Bebidas: "Bere Sadu", [...]»
10	*Ora de Sibiu*	13.10.2024	Reportaje sobre el festival Oktoberfest de Sibiu, en el que se menciona la cerveza de Sadu entre las bebidas servidas a los participantes 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/ El sábado, cientos de personas de Sibiu disfrutaron de la Oktoberfest en el mercado de Obor. «Este año es genial» (foto de vídeo) «La selección de bebidas también fue variada, pero la cerveza sigue siendo la estrella del festival [...]. Por ejemplo, la cerveza de Sadu cuesta 20 RON».
11	*Adevărul*	9.9.2018, actualizado el 4.8.2022	Artículo sobre la tradición de la cerveza en Sibiu y ejemplos locales de producción, incluidas referencias a la cerveza de Sadu https://adevarul.ro/stiri-locale/sibiu/prima-fabrica-de-bere-artizanala-din-sibiu-un-1889565.html «En general, tratamos de que se parezca lo más posible a las cervezas conocidas de Sibiu, como "Trei Stejari", "Bere Sadu", etc. Sibiu tiene una tradición de producción de cerveza y eso es lo que tratamos de recrear».
12	Untappd	Enero — marzo de 2026 Actividades actuales	Plataforma internacional de degustación en la que los consumidores registran y evalúan los productos cerveceros de Sadu https://untappd.com/w/bere-sadu-s-r-l/457048 *... está bebiendo una cerveza rubia de Bere Sadu SRL* *... está bebiendo una cerveza tostada de Bere Sadu SRL. en Sadu*
13	Instagram — Bere Sadu	2026 actividad actual	Cuenta oficial que muestra el producto, la participación en eventos y la interacción con los consumidores. https://www.instagram.com/beresadu/
14	Facebook — Bere Sadu	2026 actividad actual	Publicaciones de promoción de la cerveza de Sadu y su participación en eventos locales y festivales gastronómicos https://www.facebook.com/share/p/1AumoNLVFg/?mibextid=wwXIfr

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

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