C/2026/5131

2.10.2026

Geograafilise tähise nimetuse registreerimise taotluse avaldamine vastavalt Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) 2024/1143 artikli 15 lõikele 4

(C/2026/5131)

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) 2024/1143 ([1]) artikliga 17 on ette nähtud, et kolme kuu jooksul pärast kõnealuse avaldamise kuupäeva võivad liikmesriigi või kolmanda riigi asutused või õiguspärast huvi omav füüsiline või juriidiline isik, kelle elu- või asukoht on kolmandas riigis, esitada komisjonile vastuväite.

KOONDDOKUMENT

Põllumajandustoodete päritolunimetused ja geograafilised tähised

„Bere Sadu“

ELi number: PGI-RO-03386 – 24.12.2024

1. **KGT nimetus(ed)**

„Bere Sadu“

2. **Geograafilise tähise tüüp**

KPN ☐ KGT ☒

3. **Riik, kuhu määratletud geograafiline piirkond kuulub**

Rumeenia

4. **Põllumajandustoote kirjeldus**

4.1. *Põllumajandustoote klassifikatsioon vastavalt kombineeritud nomenklatuuri rubriigile ja koodile, nagu on osutatud määruse (EL) 2024/1143 artikli 6 lõikes 1*

22 – JOOGID, ALKOHOL JA ÄÄDIKAS

2203 – Linnaseõlu

4.2. *Registreeritud nimetusega põllumajandustoote kirjeldus*

„Bere Sadu“ on laagriõlu, mis on saadud veest, odralinnastest, humalast ja õllepärmist valmistatud linnasevirde alkoholkääritamisel.

Alkohol saadakse üksnes linnasevirde loomulikul kääritamisel, ilma et kääritamise lõpus lisataks alkoholi või muid kääritatavaid aineid. Õlut toodetakse kahes variandis: traditsiooniline hele õlu ja tume õlu.

„Bere Sadu“ on pastöriseerimata ja filtreerimata õlu, mida iseloomustab kontrollitud kääritamine ja laagerdamine, mis võimaldab säilitada loodusliku tootmisprotsessi käigus tekkinud peeneid pärmiosakesi.

Tootel on traditsioonilisele laagriõllele iseloomulik organoleptiline profiil, mis tähendab, et linnase- ja humalaaroomid selles on tasakaalus, mõrudus on mõõdukas, lõhn on värske ning kääritamis- ja laagerdumisprotsessist tulenev gaseeritus loomulik, ning suspensioonis olevad peened pärmiosakesed annavad tootele kergelt sillerdava välimuse ja värske maitse, mida traditsiooniliselt seostatakse selles piirkonnas toodetud õllega.

([1]) Euroopa Parlamendi ja nõukogu 11. aprilli 2024. aasta määrus (EL) 2024/1143, milles käsitletakse veinile, piiritusjookidele ja põllumajandustoodetele antavaid geograafilisi tähiseid ning põllumajandustoodete garanteeritud traditsioonilisi tooteid ja vabatahtlikke kvaliteedimõisteid ning millega muudetakse määrusi (EL) nr 1308/2013, (EL) 2019/787 ja (EL) 2019/1753 ning tunnistatakse kehtetuks määrus (EL) nr 1151/2012 (ELT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

4.2.1. „Bere Sadu“ – *traditsioonilise heleda õlle* sort – on pastöriseerimata ja filtreerimata õlu, millel on järgmised omadused:

Organoleptilised omadused

— Värvus: erk kuldkollane, klaasis kergelt pärlmutterja läikega

— Aroom: kerge, värske ja puuviljane

— Maitse: kerge, linnase- ja humalamaitseline, mõõdukalt mõrkjas, tasakaalustatud linnasemaitsega, kergelt magus

— Vaht: tihke ja kreemjas, väga heleda värvusega

Füüsikalis-keemilised omadused:

— Algvirde tihedus: 11,0–12,5 °P

— Alkoholisisaldus: 4,5–5,2 mahuprotsenti

— Värvus: 7–14 EBC

— Mõrudus: 20–26 IBU

4.2.2. „Bere Sadu“ – *tumeda õlle* sort – on pastöriseerimata ja filtreerimata õlu, millel on järgmised omadused:

Organoleptilised omadused

— Värvus: vaskpruun, klaasis peaaegu kastanipruun

— Aroom: karamelline, nõrga linnasearoomiga ja puuviljane

— Maitse: täidlane, röstitud linnaste maitsega, kergelt magus, mõõdukalt terav, intensiivse humalamaitsega ja mõõdukalt mõrkjas

— Vaht: tihke, väikeste mullidega, kreemika värvusega

Füüsikalis-keemilised omadused:

— Algvirde tihedus: 11,0–12,5 °P

— Alkoholisisaldus: 4,5–5,2 mahuprotsenti

— Värvus: 22–30 EBC

— Mõrudus: 22–28 IBU

4.3. *Erandid sööda hankimisel (üksnes kaitstud päritolunimetusega loomsete toodete puhul) ja piirangud tooraine hankimisel (üksnes kaitstud geograafilise tähisega töödeldud toodete puhul)*

„Bere Sadu“ valmistamiseks kasutatakse järgmisi tooraineid: vesi, odralinnased, humal, õllepärm.

Sadu linnas seostatakse õlletootmisega traditsiooniliselt eelkõige vett. „Bere Sadu“ tootmiseks kasutatav vesi pärineb eranditult määratletud geograafilisest piirkonnast ning seda ammutatakse Sadu valgalasse kuuluva Sibiu maakonna Sadu omavalitsusüksuse haldusterritooriumil asuvatest mägiveeallikatest.

Veevarude kättesaadavus Sadu oru mägipiirkonnas on ajalooliselt soodustanud õllepruulimise arengut linnas. See tööstustraditsioon on aidanud üldsuse teadvuses seostada nimetust „Bere Sadu“ Sadu linnaga.

„Bere Sadu“ tootmiseks kasutatav vesi on pehme, madala mineraalainete sisaldusega ja õllepruulimiseks sobivate omadustega; see on soodustanud õllepruulimisega seotud tegevusi Sadu linnas alates 20. sajandi algusest, nagu on mainitud kohaliku tööstuse arengut käsitlevates ajaloolistes ja dokumentaalsetes allikates.

Tootmisprotsessi käigus ei ole lubatud vee mineraalainete koostist tahtlikult muuta, et kunstlikult jäljendada määratletud geograafilisest piirkonnast pärit vee omadusi.

Kasutatavad linnased, humalad ja pärm vastavad kehtivatele õllepruulimise tavadele ning võivad pärineda väljastpoolt määratletud geograafilist piirkonda.

Õlle pruulimiseks kasutatav vesi pärineb Sibiu maakonnas Sadust ülesvoolu asuvast allikast.

Allikas ei kuulu eranditult Sadu õlle edendamise ühingule, vaid on avalikult kättesaadav kõigile huvitatud isikutele, kes vajavad veevarustust, sealhulgas võimalikele tulevastele tootjatele, kes võiksid geograafilisest tähisest kasu saada, tingimusel et nad järgivad tootespetsifikaati.

4.4. *Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas*

Kõik „Bere Sadu“ tootmisprotsessi olulised etapid, mis on seotud nii traditsioonilise heleda kui ka tumeda õllega, toimuvad määratletud geograafilises piirkonnas ja hõlmavad järgmist:

— eri liiki linnaste ja humalate sorteerimine ja kaalumine;

— linnaste segu purustamine;

— pruulimine;

— meskimine;

— meski filtreerimine ja pesemine;

— linnasevirde keetmine, humalate lisamine;

— virde jahutamine;

— pärmi lisamine;

— alkoholkääritamine laagriõllele iseloomulikul temperatuuril, millele järgneb õlle laagerdamine.

Nende etappide läbiviimine määratletud geograafilises piirkonnas tagab kohalike tootmistavade säilimise ja Sadu linnaga seotud õllepruulimistraditsiooni järjepidevuse.

4.5. *Registreeritud nimetusega põllumajandustoote pakendamise, viilutamise, riivimise jm erieeskirjad*

„Bere Sadu“ traditsioonilisi heledaid ja tumedaid õllesorte turustatakse pruunides või rohelistes klaaspudelites (0,5 l) ning tammespooniga kaetud roostevabast terasest vaatides (5 l, 10 l, 30 l, 50 l), mis sobivad vaadiõlle serveerimiseks.

Õlu villitakse vasturõhu all ehk isobaarselt. Pakendid steriliseeritakse esmalt pesemise ja seejärel kõrge rõhu all oleva CO_2-ga töötlemise teel ning seejärel villitakse õlu mahutist temperatuuril 0–5 °C klaaspudelitesse või tammespooniga kaetud roostevabast terasest vaatidesse, vältides nii vahu tekkimist.

Pakendamine toimub eranditult määratletud geograafilises piirkonnas kohe pärast laagerdumisprotsessi lõppu. Villimine on tihedalt seotud lõpptoote kvaliteediga, mistõttu tuleb see etapp läbi viia enne toote transportimist väljapoole määratletud geograafilist piirkonda. See nõue on põhjendatud toote eriomadustega, st sellega, et „Bere Sadu“ on pastöriseerimata ja filtreerimata õlu, mis sisaldab loodusliku käärimisprotsessi tulemusel tekkinud aktiivpärmi.

Toote viimine väljapoole määratletud geograafilist piirkonda enne pakendamist võib muuta selle organoleptilisi omadusi järgmistel põhjustel:

— pärmi aktiivsuse kontrollimatu taastumine;

— temperatuurikõikumised transpordi ajal;

— õlle oksüdeerumine;

— vahu loomuliku stabiilsuse ja aroomiprofiili kadumine.

Pakendamine otse tootmiskohas võimaldab kontrollida isobaarsele villimisprotsessile omaseid temperatuuri-, rõhu- ja hügieeniparameetreid, aidates säilitada toote omadusi, mis on seotud nimetuse „Bere Sadu“ mainega.

Seega on pakendamine määratletud geograafilises piirkonnas vajalik, et säilitada toote omadused ning seos toote maine ja geograafilise päritolu vahel.

4.6. *Registreeritud nimetusega põllumajandustoote märgistamise erieeskirjad*

Nimetuse „Bere Sadu“ all turustatava toote märgistus peab sisaldama järgmist:

— nimetus „Bere Sadu“;

— sõnad „Indicație Geografică Protejată“ [kaitstud geograafiline tähis] või lühend „IGP“;

— Euroopa Liidu graafiline sümbol kaitstud geograafiliste tähiste jaoks, mida kohaldatakse kooskõlas Euroopa Liidu õigusaktidega.

Nimetus „Bere Sadu“ peab olema märgitud etiketile viisil, mis näitab selgelt toote geograafilist päritolu, ning seda ei tohi kasutada eraldiseisva kaubamärgina. Selle nimetuse kasutamine on lubatud üksnes ettevõtjatele, kes toodavad õlut määratletud geograafilises piirkonnas ja järgivad tootespetsifikaadi nõudeid.

5. Geograafilise piirkonna täpne määratlus

„Bere Sadu“ tootmise määratletud geograafiline piirkond on Rumeenias Sibiu maakonnas asuva Sadu omavalitsusüksuse haldusterritoorium.

Sadu omavalitsusüksus asub Sibiu maakonna lõunaosas Sadu oru mägipiirkonnas, umbes 18 km Sibiu linnast lõuna pool, Cindreli ja Lotru mägede vahel.

Määratletud piirkond hõlmab alasid, kus asuvad tootmisprotsessis kasutatavad veevõtukohad, mis jäävad Sadu jõe valgalal paikneva omavalitsusüksuse haldusterritooriumile.

6. Seos geograafilise piirkonnaga

Toote „Bere Sadu“ registreerimise taotlus põhineb üksnes toote mainel.

Õlle tootmine Sadu linnas on dokumenteeritud alates ajavahemikust 1912–1913, mil rajati tootmisettevõte, et kasutada ära kohalikke mägiveevarusid. Thomas Binderi asutatud kuulsa pruulikoja ja pärast 1945. aastat nimetuse Bere Sadu (pruulikoda) all tegutsenud tehase tegevus viis nimetuse „Bere Sadu“ seostamiseni just seal toodetud õllega.

Sadu kohaliku omavalitsuse arhiivis säilinud 1913. aasta dokumendid ning piirkonna tööstuspärandit käsitlevad ajaloolised väljaanded kinnitavad nimetuse „Bere Sadu“ kasutamist erinevatel ajaloolistel perioodidel, sealhulgas sõdadevahelisel, sõjajärgsel ja neile järgnenud tööstusliku arengu perioodidel.

Sibiu Astra muuseumi 2015. aastal avaldatud raamatu „Sadu Repere istorice și itinerarii cultural-turistice“ [Sadu – ajaloolised vaatamisväärsused ning kultuuri- ja turismimarsruudid] leheküljel 280 on Sadu õlletehases toodetavate õllesortide loetelus mainitud ka toodet „Bere Sadu“.

Aja jooksul on seda nimetust kasutatud Sadu linnas toodetud õlle tähistamiseks, olenemata tootmisrajatiste töökorralduse või omanike muutumisest.

Volker Wollmann mainib oma raamatu „Patrimoniu Preindustrial și Industrial în Romania“ [Eelindustriaalne ja tööstuslik arhitektuuripärand Rumeenias] (kirjastus Honterus) III köite leheküljel 332, et pärast Teist maailmasõda jätkus tegevus nime all Fabrica de Bere Sadu S.A., mis riigistati 1948. aastal ja tegutses seejärel nime all Bere Sadu (pruulikoda). Pärast õlletehase moderniseerimiseks tehtud investeeringuid suurenes tootmine alates 1979. aastast.

Pärast vana tootmisrajatise tegevuse lõpetamist 2007. aastal mainiti nimetust „Bere Sadu“ jätkuvalt linna tööstustraditsioone käsitlevates kohalikes, kultuuri- ja ajakirjandusväljaannetes, kinnistades selle avalikkuse teadvuses Sadu piirkonnale iseloomuliku õllena.

2017. aastal alustati taas tootmist, kasutades ära nimetusega „Bere Sadu“ seotud ajaloolist mainet, mis säilitati, et eristada määratletud geograafilises piirkonnas toodetud õlut.

Ajaloolisi tõendeid „Bere Sadu“ kohta leidub nii Bere Sadu S.A. õlletehase arhiivides ja eri autorite aja jooksul avaldatud teostes kui ka kultuuriasutuste ja kohalike ametiasutuste väljaannetes.

„Bere Sadu“ maine on seotud kohaliku õllepruulimise traditsiooniga Sadu omavalitsusüksuses ja kohalikus kogukonnas edasi antud oskusteabega.

Kohaliku vee omadused on ajalooliselt soodustanud õllepruulimise arengut selles piirkonnas, aidates seostada toodet selle päritolukohaga.

Nimetus tähistab selles linnas toodetud õlut ega ole seotud ühegi konkreetse ettevõtjaga, vaid Sadu piirkonna õllepruulimise traditsiooniga.

„Bere Sadu“ praegust mainet tõestavad viited piirkondlikus ajakirjanduses, osalemine gastronoomilistel üritustel ning toote esindatus veebis, kus nimetust seostatakse järjekindlalt Sadu linna ja kohaliku õllepruulimise traditsiooniga.

Nimetuse „Bere Sadu“ praeguse maine tõendamiseks on allpool esitatud viited välistele, kontrollitavatele ja kuupäevaga varustatud allikatele (ajaleheartiklid, meediamaterjalid, üritused ja veebiplatvormid), kus nimetust „Bere Sadu“ kasutatakse selgesõnaliselt toote tähistamiseks ja seostatakse Sadu linnaga.

Nr	Allikas	Kuupäev	Link ja sisu lühikirjeldus
1	Turnul Sfatului – știri online din Sibiu (Turnul Sfatului – Sibiu veebiuudised)	1980; 1994	Piirkondliku ajalehe Tribuna Sibiului artiklid, milles mainitakse Sadus toodetud õlut https://www.turnulsfatului.ro/uploads/media/2025/9/17/1975-tribunasibiului-08-1634948094-pages39-39-v6vn.pdf; XXVII aasta nr 5829 – „Sadu õlletehase rekordilised päevad – Sadu õlletehase töökas meeskond tähistas tööliste suurt püha mitmete märkimisväärsete tulemustega.“ https://www.turnulsfatului.ro/wp-content/uploads/2025/09/1949-luptasibiliui-07-1634593333-pages79-79-ozyv.pdf; 1. aasta (VS) – nr S3 (1279) laupäev, 16. juuli 1949 – Sotsialistliku töö võistlus kahes tehases „Sadu õlletehas varustab koos Sibiu õlletehasega kogu piirkonda selle odava ja hea tootega [...]“.
2	Monitorul de Sibiu – majandusväl-jaanne	1999; 2005	Artikkel nimetuse seostamise kohta linnaga ja Sadu vee tunnustamisest; www.turnulsfatului.ro/uploads/media/2025/9/17/1999-monitoruldesibiu-04-1684928182-pages59-59-flae.pdf Monitorul de Sibiu – esmaspäev, 5. aprill 1999 „Eile tõi äriühing Bere Sadu ametlikult turule uue õllesordi [...], mida toodetakse Baierist pärit Saksa ettevõtte Schaller Brau GmbH litsentsi alusel [...]. Üks Sibiu äriühingu tugevusi on Sadu vesi, [...], mis on oma kvaliteedi poolest tuntud isegi Saksamaal: „See on parim vesi õlle pruulimiseks, [...]. Meie tarnime õlle tootmiseks vett ja sakslased varustavad meid tehnoloogia ja retseptiga.““

Nr	Allikas	Kuupäev	Link ja sisu lühikirjeldus
3	Turnul Sfatului -ştiri online din Sibiu (Turnul Sfatului – Sibiu veebiuudised)	26.1.2020	Artikkel selle kohta, kuidas kohalik tootja taasalustas Sadu õlle tootmist, ja kohaliku kogukonna huvist tuua turule tagasi Sibiu piirkonnaga seotud traditsiooniline õlu. 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 õlu on Tociles taas ellu äratatud [...] „Ma ei taha Sibiust lahkuda“.
4	*Mesagerul de Sibiu*	24.10.2022	Artikkel, milles tutvustatakse Sadu õlletehase ajalugu ja selle rolli linna tööstuslikus arengus, tõstes esile kohalikku õllepruulimise traditsiooni. https://mesageruldesibiu.ro/glorie-si-decadere-fabrica-de-bere-sadu-foto-video/ „Hiilgus ja langus. Bere Sadu tehas (foto-video)“
5	*Sibiul Azi*	6.8.2023	Videoreportaaž Sadu õlle tootmise taasalustamisest ja käsitööõlle valmistamisest linnas projekti „Maitsed ja värvid – kohalike tootjate lood“ raames, mille algatas ühendus 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 Sadu õlle lugu – armastuse ja kirega taaselustatud traditsioon: „Jumala abiga arendame seda ettevõtet edasi“
6	*Sibiu Independent*	20.5.2025	Artikkel Sadu kohalike toodete, sealhulgas Sadu õlle osalemise kohta Saksamaal Landshutis korraldatud üritusel https://sibiuindependent.ro/2025/05/20/sadu-cucereste-inimile-din-landshut-berea-locală-tradiţiile-şi-ospitalitatea-au-făcut-senzaţie-in-germania/ „Sadu vallutab südameid Landshutis. Kohalik õlu, traditsioonid ja külalislahkus on Saksamaal suurt tähelepanu pälvinud“
7	*Sibiul în Imagini*	20.5.2025	Artikkel, milles kirjeldatakse Sadu õlle tutvustamist Baieri (Landshut, Saksamaa) gastronoomiaüritusel. https://sibiulinimagini.ro/bere-sadu-cucereste-inimile-bavarezilor-la-landshut/ „Sadu õlu vallutab Baieri südameid Landshutis“
8	*Tribuna Sibiu*	2023	Artikkel Sadu sügistraditsioonide festivalist, kus tutvustatakse kohalikke tooteid, sealhulgas linnas toodetud õlut 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/ „Ja neid, kes pole veel Sadu õlut proovinud, kutsume seda kindlasti tegema, sest Sadu vesi ongi selle Sibiu elanike lemmikjoogiks pürgiva õlle tõeline saladus.“

Nr	Allikas	Kuupäev	Link ja sisu lühikirjeldus
9	*Tribuna Sibiu*	7.10.2024	Artikkel Oktoberfesti ürituse korraldamise kohta Sibiu piirkonnas, kus Sadu õlut tutvustati avalikkusele https://www.tribuna.ro/un-altfel-de-oktoberfest-in-natura-fara-inghesuiala-cu-preparate-rafinate-si-bere-sadu/ „Teistsugune Oktoberfest: vabas õhus, ilma tunglemiseta, peente roogade ja Sadu õllega“ „Lõõgastus käib käsikäes looduse rüpes joodud klaasi külma õllega; selle eest hoolitseb Bere Sadu meeskond [...] Joogid: „Bere Sadu“, [...]“
10	*Ora de Sibiu*	13.10.2024	Aruanne Sibiu Oktoberfesti festivalist, kus Sadu õlut mainitakse osalejatele pakutavate jookide seas 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/ „Laupäeval lõbustasid end sajad Sibiu elanikud Obori turul peetud Oktoberfestil.“ „See aasta on suurepärane“ (video, fotod) „Jookide valik oli samuti mitmekesine, kuid õlu jäi endiselt festivali täheks [...] Näiteks Sadu õlle hind on 20 Rumeenia leud.“
11	*Adevărul*	9.9.2018, uuendatud 4.8.2022	Artikkel Sibiu õlletraditsioonidest ja kohalikest toodetest, sealhulgas viited Sadu õllele https://adevarul.ro/stiri-locale/sibiu/prima-fabrica-de-bere-artizanala-din-sibiu-un-1889565.html „Üldiselt püüame seda võimalikult palju siduda Sibiu tuntud õlledega, nagu „Trei Stejari“, „Bere Sadu“ jne. Sibiu on õllepruulimise traditsiooniga linn ja just seda me püüamegi saavutada.“
12	Untappd	Jaanuar–märts 2026 praegune tegevus	Rahvusvaheline degusteerimisplatvorm, kus tarbijad registreeruvad ja hindavad Sadu õlletooteid https://untappd.com/w/bere-sadu-s-r-l/457048 *... joob ettevõtte Bere Sadu S.R.L. heledat õlut „Sadu Blondă“.* *... joob Sadus ettevõtte Bere Sadu S.R.L. tumedat õlut „Sadu Brună“.*
13	Instagram – Bere Sadu	2026–praegu	Ametlik konto, kus tutvustatakse toodet, osalemist üritustel ja suhtlust tarbijatega. https://www.instagram.com/beresadu/
14	Facebook – Bere Sadu	2026–praegu	Postitused, mis tutvustavad Sadu õlut ja selle osalemist kohalikel üritustel ja gastronoomiafestivalidel https://www.facebook.com/share/p/1AumoNLVFg/?mibextid=wwXIfr

Viide tootespetsifikaadi avaldamisele

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