C/2026/5131

2.10.2026

Publication d'une demande d'enregistrement d'une indication géographique conformément à l'article 15, paragraphe 4, du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil

(C/2026/5131)

Dans un délai de trois mois à compter de la date de la présente publication, les autorités d'un État membre ou d'un pays tiers, ou une personne physique ou morale ayant un intérêt légitime et étant établie ou résidant dans un pays tiers, peuvent, conformément à l'article 17 du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil [1], former opposition auprès de la Commission.

DOCUMENT UNIQUE

Appellations d'origine et indications géographiques pour les produits agricoles

«Bere Sadu»

N° UE: PGI-RO-03386 — 24.12.2024

1. **Dénomination(s) de l'IGP**

Bere Sadu

2. **Type d'indication géographique**

AOP ☐ IGP ☒

3. **Pays dont fait partie l'aire géographique délimitée**

Roumanie

4. **Description du produit agricole**

4.1. *Classement du produit agricole conformément à la position et au code de la nomenclature combinée, visé à l'article 6, paragraphe 1, du règlement (UE) 2024/1143*

22 — BOISSONS, LIQUIDES ALCOOLIQUES ET VINAIGRES

2203 — Bières de malt

4.2. *Description du produit agricole portant la dénomination enregistrée*

La «Bere Sadu» est une bière de fermentation basse («lager») produite par fermentation alcoolique du moût de malt préparé à partir d'eau, de malt d'orge, de houblon et de levure de bière.

L'alcool provient exclusivement de la fermentation naturelle du moût de malt, sans adjonction d'alcool ou d'autres produits fermentescibles à l'issue de la fermentation. Le produit est décliné en deux versions: *une bière blonde traditionnelle et une bière brune*.

La «Bere Sadu» est une bière non pasteurisée et non filtrée, caractérisée par une fermentation et une maturation contrôlées, qui permettent de maintenir les levures fines issues du processus naturel de production.

Le produit présente un profil sensoriel équilibré propre aux bières de fermentation basse traditionnelles, avec un équilibre entre les arômes de malt et de houblon, une amertume modérée, une fraîcheur aromatique et une carbonatation naturelle issue du processus de fermentation et de maturation. Il contient des levures fines en suspension, ce qui lui confère un aspect légèrement opalescent et un goût frais, traditionnellement associés à la bière produite dans cette commune.

[1] Règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil du 11 avril 2024 concernant les indications géographiques relatives au vin, aux boissons spiritueuses et aux produits agricoles, ainsi que les spécialités traditionnelles garanties et les mentions de qualité facultatives pour les produits agricoles, modifiant les règlements (UE) n° 1308/2013, (UE) 2019/787 et (UE) 2019/1753 et abrogeant le règlement (UE) n° 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

4.2.1. Dans sa version *bière blonde traditionnelle*, la «Bere Sadu» est une bière non pasteurisée et non filtrée possédant les propriétés ci-après.

Caractéristiques organoleptiques:

— Robe: jaune aux légers reflets dorés, légèrement perlée dans le verre

— Nez: léger, frais, fruité

— Bouche: douce saveur de malt et de houblon, discrète amertume, arôme équilibré de malt, saveur légèrement sucrée

— Mousse: dense et crémeuse, de couleur très claire

Caractéristiques physico-chimiques

— Concentration du moût primaire: 11,0 à 12,5 °P

— Titre alcoométrique: 4,5 à 5,2 % vol.

— Couleur: 7 à 14 EBC

— Amertume: 20 à 26 IBU

4.2.2. Dans sa version *bière brune*, la «Bere Sadu» est une bière non pasteurisée et non filtrée possédant les propriétés ci-après.

Caractéristiques organoleptiques

— Robe: brune cuivrée, prenant une couleur proche de celle de la châtaigne dans le verre

— Nez: caramel, léger arôme de malt, notes fruitées

— Bouche: puissante saveur de malt torréfié, légèrement sucrée, modérément âcre, assortie d'un intense arôme de houblon, amertume moyenne

— Mousse: généreuse, avec de petites bulles, de couleur crème

Caractéristiques physico-chimiques

— Concentration du moût primaire: 11,0 à 12,5 °P

— Titre alcoométrique: 4,5 à 5,2 % vol.

— Couleur: 22 à 30 EBC

— Amertume: 22 à 28 IBU

4.3. *Dérogations concernant l'origine des aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale désignés par une appellation d'origine protégée) et restrictions à la provenance des matières premières (uniquement pour les produits transformés désignés par une indication géographique protégée)*

Les matières premières utilisées pour produire de la «Bere Sadu» sont: de l'eau, du malt d'orge, du houblon et de la levure de bière.

Dans la commune de Sadu, l'élément traditionnellement associé à la production de bière est l'eau. L'eau utilisée pour produire de la «Bere Sadu» provient exclusivement de la zone géographique délimitée. Elle est captée dans des sources montagneuses situées sur le territoire administratif de la commune de Sadu, dans le département de Sibiu, et appartenant au bassin hydrographique de la rivière Sadu.

La disponibilité des ressources en eau dans la zone montagneuse de la vallée de la Sadu a historiquement favorisé le développement des activités brassicoles dans la commune. Cette tradition industrielle a contribué à l'association de la dénomination «Bere Sadu» à la commune de Sadu dans l'esprit du public.

L'eau utilisée pour produire de la «Bere Sadu» est une eau «douce» faiblement minéralisée qui présente des caractéristiques propices à la brasserie, ce qui a favorisé l'implantation des activités brassicoles dans la commune de Sadu dès le début du XXe siècle, comme indiqué dans des sources historiques et documentaires relatives au développement de l'industrie locale.

Au cours du processus de production, il n'est pas permis de modifier la composition minérale de manière intentionnelle afin de reproduire artificiellement les caractéristiques de l'eau provenant de la zone géographique délimitée.

Le malt, le houblon et la levure utilisés sont conformes aux pratiques de brassage actuelles et peuvent provenir de l'extérieur de la zone géographique délimitée.

La source d'alimentation en eau utilisée dans le processus de production de la bière est une source située en amont de la commune de Sadu, dans le département de Sibiu.

La source d'alimentation n'est pas la propriété exclusive de l'Asociația pentru Promovarea Berii Sadu (Association pour la promotion de la «Bere Sadu»), mais elle est accessible au public et ouverte à toutes les personnes intéressées souhaitant s'approvisionner en eau, y compris d'éventuels futurs producteurs qui pourraient bénéficier de l'indication géographique, à condition qu'ils respectent le cahier des charges du produit.

4.4. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans la zone géographique délimitée*

Tant pour la bière blonde traditionnelle que pour la bière brune, toutes les étapes essentielles au processus de production de la «Bere Sadu» se déroulent dans la zone géographique délimitée et comprennent:

— le tri et le dosage des différents types de malt et de houblon;

— le concassage du mélange de malts;

— le brassage;

— l'ajout du levain;

— la filtration et la clarification du moût fermenté;

— le chauffage à ébullition du moût de malt, l'ajout du houblon;

— le refroidissement du moût de bière;

— l'ajout de levure;

— la fermentation alcoolique à des températures adaptées aux bières de fermentation basse, suivie de la maturation de la bière.

La réalisation de ces étapes dans la zone géographique délimitée garantit le maintien des pratiques locales de production et la continuité de la tradition brassicole associée à la commune de Sadu.

4.5. *Règles spécifiques applicables au conditionnement, tranchage, râpage, etc., du produit agricole auquel la dénomination fait référence*

La «Bere Sadu», que ce soit la bière blonde traditionnelle ou la bière brune, est commercialisée dans des récipients en verre (0,5 L) de couleur brune ou verte et dans des fûts en acier inoxydable habillés de bois de chêne (5 L, 10 L, 30 L, 50 L) conçus pour le service de la bière à la pression.

Le processus de conditionnement est de type isobarique sous pression. Les récipients sont stérilisés par lavage et soufflage mécanique de CO_2, puis la bière est transférée de la cuve de fermentation dans les bouteilles et/ou fûts en acier inoxydable habillés de bois de chêne. Pour éviter la formation de mousse, l'opération s'effectue à une température comprise entre 0 et 5 °C.

L'opération de conditionnement a lieu exclusivement dans la zone géographique délimitée, immédiatement après l'achèvement du processus de maturation. L'embouteillage influe fortement sur la qualité du produit fini, raison pour laquelle cette étape doit intervenir sans transport préalable en dehors de la zone géographique délimitée. Cette exigence est justifiée par les caractéristiques spécifiques du produit: la «Bere Sadu» est une bière non pasteurisée et non filtrée qui contient des levures actives issues du processus naturel de fermentation.

Le transfert du produit en dehors de la zone géographique délimitée avant le conditionnement pourrait entraîner des modifications de ses caractéristiques organoleptiques en raison de:

— la reprise non contrôlée de l'activité des levures;

— variations de température pendant le transport;

— l'oxydation du produit;

— la perte de stabilité naturelle de la mousse et du profil aromatique.

La réalisation du conditionnement directement sur le lieu de production permet le contrôle des paramètres de température, de pression et d'hygiène propres au processus d'embouteillage isobarique, contribuant ainsi à la préservation des caractéristiques à l'origine de la réputation de la dénomination «Bere Sadu».

Il est donc nécessaire de conditionner le produit dans la zone géographique délimitée pour préserver ses caractéristiques et maintenir le lien entre sa réputation et son origine géographique.

4.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit agricole auquel la dénomination fait référence*

L'étiquetage du produit commercialisé sous la dénomination «Bere Sadu» doit obligatoirement comporter:

— la dénomination «Bere Sadu»;

— la mention «Indication géographique protégée» ou l'acronyme «IGP»;

— le symbole graphique de l'Union européenne correspondant aux indications géographiques protégées, apposé conformément à la législation de l'Union européenne.

La dénomination «Bere Sadu» doit figurer sur l'étiquette sous une forme qui permet d'identifier clairement l'origine géographique du produit et ne peut pas être utilisée comme marque individuelle. La dénomination ne peut être utilisée que par les opérateurs qui produisent dans la zone géographique délimitée et qui respectent les exigences du cahier des charges.

5. **Description succincte de la délimitation de la zone géographique**

La zone géographique délimitée pour la production de la «Bere Sadu» correspond au territoire administratif de la commune de Sadu, dans le département de Sibiu, en Roumanie.

La commune de Sadu est située dans la partie méridionale du département de Sibiu, dans la zone montagneuse de la vallée de la Sadu, à environ 18 km au sud de la commune de Sibiu, à la jonction entre les massifs Cindrel et Lotru.

La zone délimitée comprend les zones dans lesquelles se trouvent les captages d'eau utilisés dans le processus de production, situées dans le bassin hydrographique de la rivière Sadu, sur le territoire administratif de la commune.

6. **Lien avec la zone géographique**

La demande d'enregistrement de la «Bere Sadu» s'appuie exclusivement sur la réputation du produit.

La production de bière dans la commune de Sadu est documentée depuis les années 1912-1913, période à laquelle une installation de production a été créée pour exploiter les ressources locales en eau de montagne. L'activité de la célèbre usine fondée par Thomas Binder, qui a adopté le nom de «(Fabrica de) Bere Sadu» à partir de 1945, a conduit à l'association de la dénomination «Bere Sadu» à la bière produite dans cette commune.

Des documents provenant des archives de la commune de Sadu de 1913, des travaux relatifs au patrimoine industriel régional et des publications historiques attestent l'utilisation de la dénomination «Bere Sadu» au cours de différentes périodes historiques, notamment l'entre-deux-guerres, l'après-guerre et la période industrielle qui a suivi.

Dans l'ouvrage intitulé «Sadu Repere istorice și itinerarii cultural-turistice» (Sadu — Repères historiques et itinéraires culturels et touristiques), édition Astra Museum, Sibiu, 2015, p. 280, la «Bere Sadu» est mentionnée parmi les variétés de bière produites par la brasserie Sadu.

Au fil du temps, la dénomination a été utilisée pour distinguer la bière venant de la commune de Sadu, indépendamment de tout changement dans l'organisation ou la propriété des installations de production.

Dans une publication intitulée «Patrimoniu Preindustrial și Industrial în România» (Patrimoine préindustriel et industriel de la Roumanie), vol. III, édition Honterus, p. 332, V. Wollmann indique qu'après la Seconde Guerre mondiale, la brasserie a poursuivi son activité sous le nom de «Fabrica de Bere Sadu S.A.». Nationalisée en 1948, elle a pris le nom abrégé de «(Fabrica de) Bere Sadu». À partir de 1979, grâce à des investissements successifs de modernisation, sa production a augmenté.

Après la cessation des activités de l'ancienne installation de production en 2007, la dénomination «Bere Sadu» a continué d'être mentionnée dans des publications locales, des supports culturels et des écrits journalistiques relatifs à la tradition industrielle de la commune. La «Bere Sadu» a ainsi continué à être considérée par le public comme une bière typique de la région de Sadu.

La production a repris en 2017 en tirant parti de la réputation historique associée à la dénomination «Bere Sadu», qui a été conservée afin de distinguer la bière produite dans la zone géographique délimitée.

On trouve des traces historiques de la «Bere Sadu» tant dans les documents d'archives de la «Fabrica de Bere Sadu S.A.» que dans des ouvrages publiés au fil du temps par divers auteurs, mais aussi dans les archives d'institutions culturelles ou d'autorités publiques locales.

La réputation de la «Bere Sadu» est liée à la tradition brassicole locale de la commune de Sadu et au savoir-faire transmis au sein de la communauté locale.

Les caractéristiques de l'eau locale ont historiquement été propices au développement des activités brassicoles dans cette région, contribuant ainsi à l'association de ce produit à sa commune d'origine.

La dénomination désigne collectivement les bières produites dans cette commune et n'est pas liée à un opérateur économique en particulier, mais à la tradition brassicole de la région de Sadu.

La réputation actuelle de la «Bere Sadu» se manifeste dans des articles de la presse régionale ainsi que par sa présence à des événements gastronomiques et en ligne, où la dénomination est systématiquement associée à la commune de Sadu et à la tradition brassicole locale.

Afin de démontrer la réputation actuelle de la dénomination «Bere Sadu», des références à des sources externes, vérifiables et datées (articles de presse, médias, événements et plateformes en ligne) dans lesquelles la dénomination «Bere Sadu» est explicitement utilisée pour désigner le produit et est associée à la commune de Sadu sont présentées ci-dessous.

N°	Source	Date	Lien et brève description du contenu
1	*Turnul Sfatului* — bulletin d'informations en ligne de Sibiu	1980; 1994	Articles de la *Tribuna Sibiului*, un journal régional, dans lesquels la bière produite à Sadu est mentionnée https://www.turnulsfatului.ro/uploads/media/2025/9/17/1975-tribunasibiului-08-1634948094-pages39-39-v6vn.pdf; Année XXVII n° 5829 — «À la brasserie Sadu, des jours records — Les employés dévoués de la brasserie Sadu ont célébré la grande fête des travailleurs avec une série de résultats remarquables» https://www.turnulsfatului.ro/uploads/media/2025/2025/09/1949-luptasibiliui-07-1634593333-pages79-79-ozyv.pdf; Année 1 (VS) — N° S3 (1279) du samedi 16 juillet 1949 — À PROPOS DES ÉMULATIONS SOCIALISTES DANS LES DEUX USINES «La brasserie de Sadu, avec celle de Sibiu, fournit à toute une région ce produit bon marché et délicieux, […]».
2	*Monitorul de Sibiu* — publication économique	1999; 2005	Article évoquant l'association de la dénomination avec la commune et l'appréciation de l'eau de la Sadu; www.turnulsfatului.ro/uploads/media/2025/9/17/1999-monitoruldesibiu-04-1684928182-pages59-59-flae.pdf *Monitorul de Sibiu* — lundi 5 avril 1999 «Hier, la société Bere Sadu a officiellement lancé une nouvelle variété de bière, […], produite sous licence de la société allemande Schaller Brau GmbH, du Land de Bavière […] une des forces de la société de Sibiu est l'eau de Sadu, […], connue pour ses qualités jusqu'en Allemagne: "C'est la meilleure eau pour brasser de la bière, […]" Pour produire notre bière, nous fournissons de l'eau, mais la technologie et la recette sont allemandes».

Nº	Source	Date	Lien et brève description du contenu
3	*Turnul Sfatului* — bulletin d'informations en ligne de Sibiu	26.1.2020	Article sur la reprise de la production de la bière Sadu par un producteur local et l'intérêt pour la communauté de remettre sur le marché une bière traditionnelle associée à la région 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 bière Sadu revient à Tocile […] «Je ne veux pas que nous quittions Sibiu»
4	*Mesagerul de Sibiu*	24.10.2022	Article présentant l'histoire de la brasserie Sadu et son rôle dans le développement industriel de la commune, mettant en avant la tradition brassicole locale https://mesageruldesibiu.ro/glorie-si-decadere-fabrica-de-bere-sadu-foto-video/ «Gloire et déchéance. Brasserie Sadu (PHOTO-VIDÉO)»
5	*Sibiu Azi*	6.8.2023	Reportage vidéo sur la reprise de la production de la bière Sadu et sur le processus de brassage artisanal dans la commune dans le cadre du projet «Gusturi și Culori — Povestea Producătorului Local» (Goûts et Couleurs — L'histoire du producteur local), lancé par l'association 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/ VIDÉO | Histoire de la bière Sadu, une tradition ravivée avec amour et passion: «Si Dieu nous aide, nous développerons cette activité»
6	*Sibiu Independent*	20.5.2025	Article sur la présence de produits locaux de Sadu, notamment de la bière Sadu, à un événement organisé à Landshut, en Allemagne https://sibiuindependent.ro/2025/05/20/sadu-cucereste-inimile-din-landshut-berea-locală-tradițiile-și-ospitalitatea-au-făcut-senzație-in-germania/ «Sadu conquiert les cœurs à Landshut. La bière locale, les traditions et l'hospitalité ont fait sensation en Allemagne»
7	*Sibiul în Imagini*	20.5.2025	Article décrivant la présentation de la bière Sadu lors d'un événement gastronomique en Bavière (Landshut, Allemagne) https://sibiulinimagini.ro/bere-sadu-cucereste-inimile-bavarezilor-la-landshut/ «La bière Sadu conquiert les cœurs bavarois à Landshut»
8	*Tribuna Sibiu*	2023	Documentation sur le festival «Tradiții de Toamnă» (traditions d'automne) de Sadu, où sont présentés des produits locaux, dont la bière produite dans la commune 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/ «Et pour celles et ceux qui n'ont pas bu de la bière de Sadu, nous vous invitons à le faire, l'eau de Sadu étant le secret absolu de la bière qui aspire à être la boisson des habitants de Sibiu.»

N°	Source	Date	Lien et brève description du contenu
9	*Tribuna Sibiu*	7.10.2024	Article sur l'organisation d'un Oktoberfest dans la région de Sibiu, au cours duquel la bière Sadu a été présentée au public https://www.tribuna.ro/un-altfel-de-oktoberfest-in-natura-fara-inghesuiala-cu-preparate-rafinate-si-bere-sadu/ «Un Oktoberfest pas comme les autres: en pleine nature, sans cohue, avec des préparations raffinées et de la bière Sadu» «La détente va de pair avec un verre de bière fraîche dégusté en pleine nature, et c'est justement ce que propose Bere Sadu […] Boissons: Bere Sadu, […]»
10	*Ora de Sibiu*	13.10.2024	Rapport sur le festival Oktoberfest à Sibiu, où la bière Sadu est mentionnée parmi les boissons servies aux participants 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/ Samedi, des centaines d'habitants de Sibiu se sont amusés à Oktoberfest, au marché Obor. «C'est génial cette année» (photo vidéo) «La sélection de boissons était également variée, mais la bière restait la reine du festival […] Par exemple, la bière Sadu coûte 20 RON.»
11	*Adevărul*	9.9.2018, mis à jour le 4.8.2022	Article sur la tradition brassicole à Sibiu et exemples locaux de production, comprenant des références à la bière de Sadu https://adevarul.ro/stiri-locale/sibiu/prima-fabrica-de-bere-artizanala-din-sibiu-un-1889565.html «De manière générale, nous essayons de la rapprocher autant que possible des bières célèbres de Sibiu, telles que la "Trei Stejari", la "Bere Sadu", etc. Sibiu possède une longue tradition brassicole et c'est ce que nous essayons de viser».
12	Untappd	Janvier-mars 2026 activité en cours	Plateforme internationale de dégustation où les consommateurs enregistrent et évaluent les produits de la brasserie Sadu https://untappd.com/w/bere-sadu-s-r-l/457048 *[...] boit une Sadu Blondă de Bere Sadu S.R.L.* *[...] boit une Sadu Blondă de Bere Sadu S.R.L. à Sadu*
13	Instagram — Bere Sadu	activité en cours — 2026	Compte officiel qui présente le produit, sa présence à des événements et interagit avec les consommateurs https://www.instagram.com/beresadu/
14	Facebook — Bere Sadu	activité en cours — 2026	Publications promouvant la bière Sadu et sa présence à des événements locaux ainsi qu'à des festivals gastronomiques https://www.facebook.com/share/p/1AumoNLVFg/?mibextid=wwXIfr

Référence à la publication du cahier des charges

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