C/2026/5131

2026.10.2.

Egy elnevezés földrajzi árujelzőként való bejegyzése iránti kérelemnek az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet 15. cikkének (4) bekezdése alapján történő közzététele

(C/2026/5131)

E közzététel időpontjától számítva három hónapon belül bármely tagállam vagy harmadik ország hatósága, vagy bármely olyan, harmadik országban lakóhellyel rendelkező, illetve letelepedett természetes vagy jogi személy, akinek, illetve amelynek ahhoz jogos érdeke fűződik, felszólalást nyújthat be a Bizottsághoz az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet ([1]) 17. cikkével összhangban.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

Mezőgazdasági termékek eredetmegjelölései és földrajzi jelzései

„Bere Sadu”

EU-szám: PGI-RO-03386 – 2024.12.24.

1. **Elnevezés(ek) (OFJ)**

„Bere Sadu”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

OEM ☐ OFJ ☒

3. **Az az ország, amelyhez a meghatározott földrajzi terület tartozik**

Románia

4. **A mezőgazdasági termék leírása**

4.1. *A mezőgazdasági termék besorolása a Kombinált Nómenklatúra megfelelő vámtarifaszáma és alszáma szerint, az (EU) 2024/1143 felhatalmazáson alapuló rendelet 6. cikkének (1) bekezdésével összhangban*

22 – ITALOK, ALKOHOLTARTALMÚ FOLYADÉKOK ÉS ECET

2203 – Malátából készült sör

4.2. *A bejegyzett elnevezéssel jelölt mezőgazdasági termék leírása*

A „Bere Sadu” vízből, árpamalátából, komlóból és sörélesztőből készült malátalé alkoholos erjesztésével előállított lager sör.

Az alkohol kizárólag a malátalé természetes erjedéséből származik, anélkül, hogy az erjesztés végén alkoholt vagy más erjeszthető termékeket adnának hozzá. A sört két változatban állítják elő: *hagyományos világos sör és barna sör.*

A „Bere Sadu” egy pasztőrözetlen és szűretlen sör, amelyet ellenőrzött erjedés és érlelés jellemez, lehetővé téve a természetes előállítási folyamatból származó finom élesztők megtartását.

A termék a hagyományos lager sörökre jellemző kiegyensúlyozott érzékszervi profillal rendelkezik, egyensúlyban vannak benne a maláta- és a komlóaromák, a mérsékelt kesernyésség, a friss illat és az erjedési és érlelési folyamatból eredő természetes szénsavasság, valamint a szuszpenzióban lévő finom élesztők jelenléte, ami enyhén opálos megjelenést és friss ízt kölcsönöz a terméknek, amelyet hagyományosan az ebben a helységben előállított sörhöz társítanak.

([1]) Az Európai Parlament és a Tanács (EU) 2024/1143 rendelete (2024. április 11.) a borokra, a szeszes italokra és a mezőgazdasági termékekre vonatkozó földrajzi árujelzőkről, valamint a hagyományos különleges termékekről és a mezőgazdasági termékek minőségére utaló választható kifejezésekről, az 1308/2013/EU, az (EU) 2019/787 és az (EU) 2019/1753 rendelet módosításáról, továbbá az 1151/2012/EU rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2024/1143, 2024.4.23., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

4.2.1. A „Bere Sadu” *hagyományos világos sör* változata pasztőrözetlen és szűretlen sör, amely a következő tulajdonságokkal rendelkezik:

Érzékszervi jellemzők

— szín: élénk aranysárga, a pohárban enyhén gyöngyházfényű

— illat: könnyed, friss és gyümölcsös

— íz: könnyed, a maláta és a komló aromája, mérsékelten keserű, kiegyensúlyozott maláta íz, enyhén édes

— hab: sűrű és krémes, nagyon világos színű

Fizikai-kémiai jellemzők:

— eredeti extrakttartalom: 11,0-12,5 °P

— alkoholtartalom: 4,5–5,2 térfogatszázalék

— szín: 7-14 EBC

— keserűség: 20-26 IBU

4.2.2. A „Bere Sadu” *barna sör változata* pasztőrözetlen és szűretlen sör, amely a következő tulajdonságokkal rendelkezik:

Érzékszervi jellemzők

— szín: rézbarna, a pohárban majdnem gesztenyeszínű

— illat: karamell, enyhe malátaaromával, gyümölcsös

— íz: koncentrált, a pörkölt maláta aromája, enyhén édes, közepesen pikáns, intenzív komlóízű, átlagosan kesernyés

— hab: sűrű, kis buborékokkal, krémszínű

Fizikai-kémiai jellemzők:

— eredeti extrakttartalom: 11,0-12,5 °P

— alkoholtartalom: 4,5–5,2 térfogatszázalék

— szín: 22-30 EBC

— keserűség: 22-28 IBU

4.3. *A takarmányok beszerzésére vonatkozó eltérések (kizárólag oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott állati eredetű termékek esetében) és a nyersanyagok beszerzésére vonatkozó korlátozások (kizárólag oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott feldolgozott termékek esetében)*

A „Bere Sadu” előállításához felhasznált nyersanyagok a következők: víz, árpamaláta, komló, sörélesztő.

Sadu (Cód) településen a sörkészítéshez hagyományosan kapcsolódó elem a víz. A „Bere Sadu” előállításához használt víz kizárólag a meghatározott földrajzi területről származik, amelyet a Szeben megye Sadu (Cód) településének közigazgatási területén található, a Sadu (Cód) folyó vízgyűjtő területéhez tartozó hegyi forrásokból nyernek ki.

A Sadu völgyének hegyvidéki térségében rendelkezésre álló vízkészletek történelmileg kedveztek a sörfőzés fejlődésének a településen. Ez az ipari hagyomány segített abban, hogy a „Bere Sadu” elnevezést a közvélemény Sadu településhez társítsa.

A „Bere Sadu” előállításához használt víz „lágy”, alacsony ásványianyag-tartalommal és sörfőzésre alkalmas jellemzőkkel; ez a 20. század eleje óta kedvezett annak, hogy Sadu településen sörfőzési tevékenységeket végezzenek, amint azt a helyi ipar fejlődésével kapcsolatos történelmi és dokumentumforrások is említik.

Az előállítási folyamat során tilos szándékosan megváltoztatni a víz ásványi összetételét annak érdekében, hogy mesterségesen reprodukálják a meghatározott földrajzi területről származó víz jellemzőit.

A felhasznált maláta, komló és élesztő megfelel az aktuális sörfőzési gyakorlatoknak, és származhat a meghatározott földrajzi területen kívülről is.

A sörfőzéshez használt víz a Szeben megyei Sadutól folyásirányban felfelé található forrásból származik.

A forrás nem kizárólag a Sadui Sör Népszerűsítéséért Egyesület tulajdona, hanem nyilvánosan hozzáférhető minden olyan érdekelt fél számára, akinek vízre van szüksége, beleértve azokat a lehetséges jövőbeli előállítókat is, akik élvezhetik a földrajzi árujelző előnyeit, feltéve, hogy megfelelnek a termékleírásnak.

4.4. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni*

A hagyományos világos és barna sörfajták tekintetében a „Bere Sadu” előállítási folyamatának valamennyi lényeges lépésére a meghatározott földrajzi területen kerül sor, és azok a következőket foglalják magukban:

— a maláta és a komló különböző típusainak válogatása és mérése,

— a malátakeverék zúzása,

— sörfőzés,

— cefrézés,

— a cefre szűrése és mosása,

— a malátalé forralása komló hozzáadásával,

— a sörlé hűtése,

— az élesztő hozzáadása,

— alkoholos erjesztés a lagernek megfelelő hőmérsékleten, amit a sör érlelése követ.

E lépéseknek a meghatározott földrajzi területen történő végrehajtása biztosítja a helyi előállítási gyakorlatok fenntartását és a Sadu településhez kapcsolódó sörfőzési hagyomány folytonosságát.

4.5. *A bejegyzett elnevezést viselő termék csomagolására, szeletelésére, aprítására stb. vonatkozó külön szabályok*

A „Bere Sadu” sör hagyományos világos vagy barna fajtáit barna vagy zöld üveg (0,5 l) tárolóedényekben, valamint tölgyfa furnérral borított rozsdamentes acél (5 l, 10 l, 30 l, 50 l) hordókban forgalmazzák, amelyek alkalmasak a csapolt sör felszolgálására.

A sört ellennyomású (izobár) töltéssel, nyomás alatt palackozzák. A tartályokat mosással, majd nagynyomású CO_2 felhasználásával sterilizálják, ezt követően pedig a sört a tartályból üvegpalackokba vagy tölgyfa furnérral borított rozsdamentes acélhordókba helyezik 0 és 5 °C közötti hőmérsékleten, elkerülve ezzel a habképződést.

A csomagolás kizárólag a meghatározott földrajzi területen történik, amint az érlelési folyamat befejeződik. A palackozás szorosan kapcsolódik a késztermék minőségéhez, ezért ezt a lépést a meghatározott földrajzi területen kívülre történő szállítás előtt kell elvégezni. Ezt a követelményt a termék sajátos jellemzői indokolják, nevezetesen, hogy a „Bere Sadu” olyan pasztőrözetlen és szűretlen sör, amely a természetes erjedési folyamatból származó aktív élesztőket tartalmaz.

Ha a terméket a csomagolást megelőzően a meghatározott földrajzi területen kívülre szállítják, az az érzékszervi tulajdonságok megváltozásához vezethet a következők miatt:

— az élesztők tevékenységének ellenőrizetlen újraindulása,

— a szállítás közbeni hőmérséklet-ingadozások,

— a sör oxidációja,

— a hab természetes stabilitásának és a sör aromaprofiljának elvesztése.

A közvetlenül az előállítás helyén történő csomagolás lehetővé teszi az izobár palackozási folyamatra jellemző hőmérsékleti, nyomási és higiéniai paraméterek ellenőrzését, hozzájárulva a termék azon jellemzőinek megőrzéséhez, amelyeket a „Bere Sadu” eredetmegjelölés hírnevéhez társítanak.

A meghatározott földrajzi területen történő csomagolás ezért a termék jellemzőinek megőrzése, valamint a hírneve és földrajzi eredete közötti kapcsolat fenntartása érdekében szükséges.

4.6. *A bejegyzett elnevezést viselő termék jelölésére vonatkozó külön szabályok*

A „Bere Sadu” elnevezéssel forgalmazott termék címkéjén fel kell tüntetni a következőket:

— a „Bere Sadu” név,

— az „Indicație Geografică Protejată” [oltalom alatt álló földrajzi jelzés] vagy az „IGP” [OFJ] rövidítés,

— az oltalom alatt álló földrajzi jelzések európai uniós emblémája, az európai uniós jogszabályokkal összhangban elhelyezve.

A „Bere Sadu” elnevezést olyan formában kell feltüntetni a címkén, amely egyértelműen a termék földrajzi eredetét azonosítja, és nem használható egyedi márkaként. Az elnevezés használata kizárólag a meghatározott földrajzi területen sört előállító és a termékleírás követelményeinek megfelelő gazdasági szereplők számára engedélyezett.

5. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

A „Bere Sadu” előállításának meghatározott földrajzi területe Sadu (Cód) település (Szeben megye, Románia) közigazgatási területe.

Sadu település Szeben megye déli részén, a Sadu (Cód) völgyének hegyvidéki területén található, Nagyszeben városától körülbelül 18 km-re délre, a Szebeni-havasok és a Lotru-hegység között.

A körülhatárolt terület magában foglalja azokat a területeket, ahol a termelési folyamatban használt vízkivételi pontok a Sadu folyó vízgyűjtő területén, a település közigazgatási területén találhatók.

6. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

A „Bere Sadu” bejegyzése iránti kérelem kizárólag a termék hírnevén alapul.

Sadu településen a sörgyártás 1912-1913 óta dokumentált, amikor a helyi hegyvidéki vízkészletek hasznosítása érdekében termelőüzemet hoztak létre. A Thomas Binder által alapított és 1945 után Bere Sadu (Sörfőzde) néven működő híres sörgyár tevékenysége nyomán a „Bere Sadu” elnevezést az ott előállított sörhöz társították.

A regionális ipari örökségnek és a történelmi kiadványoknak szentelt 1913-as sadui települési levéltár dokumentumai megerősítik, hogy a „Bere Sadu” elnevezést különböző történelmi időszakokban használták, többek között a két világháború között, a világháború után és az azt követő ipari időszakokban is.

A nagyszebeni Astra Múzeum által 2015-ben kiadott, *Sadu Repere istorice și itinerarii cultural-turistice* [Cód – történelmi emlékek, kulturális és idegenforgalmi útvonalak] című könyv 280. oldalán a „Bere Sadu” szerepel a sadui sörfőzde által előállított sörfajták között.

Az idők során ezt a nevet használták a Sadu településről származó sör azonosítására, függetlenül a gyártóüzemek szervezetében vagy tulajdonosaiban bekövetkezett változásoktól.

Volker Wollmann a *Patrimoniu Preindustrial și Industrial în Romania* [Ipari forradalom előtti és ipari építészeti örökség Romániában] című, a Honterus által kiadott könyve III. kötetének 332. oldalán megemlíti, hogy a második világháborút követően a tevékenység Fabrica de Bere Sadu S.A. néven folytatódott, majd azt 1948-ban államosították, és Bere Sadu (Sörfőzde) néven működött. 1979-től kezdődően, a sörfőzde korszerűsítésére irányuló számos beruházást követően nőtt a termelés.

Miután a régi gyártóüzem 2007-ben beszüntette működését, a „Bere Sadu” elnevezés továbbra is szerepelt a település ipari hagyományaival kapcsolatos helyi kiadványokban, kulturális anyagokban és újságírói beszámolókban, és a köztudatban benne maradt Sadu térségének egyedi söreként.

A termelés 2017-es újraindítása a „Bere Sadu” elnevezéshez kapcsolódó történelmi hírnév kihasználásával valósult meg, amelyet a meghatározott földrajzi területen előállított sör azonosítása érdekében megőriztek.

A „Bere Sadu” termékre történeti bizonyítékok találhatók a Bere Sadu S.A. sörfőzde nyilvántartásaiban, valamint különböző szerzőknek az idők során nyomtatásban megjelent műveiben, de a kulturális intézmények vagy a helyi hatóságok kiadványaiban is.

A „Bere Sadu” hírneve a Sadu településen folytatott sörfőzés helyi hagyományához és a helyi közösségen belül átadott know-how-hoz kapcsolódik.

A helyi víz jellemzői történelmileg kedveztek a sörfőzés fejlődésének ebben a térségben, segítve a termék származási helyéhez való társítását.

A név együttesen jelöli az ezen a településen előállított söröket, és nem egy konkrét gazdasági szereplőhöz, hanem a Sadu térségében folytatott sörfőzés hagyományához kapcsolódik.

A „Bere Sadu” jelenlegi hírnevét tükrözik a regionális sajtóban előforduló hivatkozások, a gasztronómiai rendezvényeken való részvétel és az online jelenlét, ahol az elnevezés következetesen kapcsolódik Sadu településhez és a helyi sörfőzési hagyományhoz.

A „Bere Sadu” elnevezés jelenlegi hírnevének bizonyítása érdekében az alábbiakban külső, ellenőrizhető és dátummal ellátott forrásokra (sajtócikkekre, médiaanyagokra, rendezvényekre és online platformokra) hivatkozunk, ahol a „Bere Sadu” elnevezést kifejezetten a termék jelölésére használják, Sadu településhez kapcsolva.

Szám	Forrás	Dátum	Link és a tartalom rövid leírása
1	*Turnul Sfatului* – ştiri online din Sibiu (*Turnul Sfatului* – online nagyszebeni hírek)	1980; 1994	A *Tribuna Sibiului* regionális újság cikkei, amelyek említést tesznek a Sadu településen előállított sörről https://www.turnulsfatului.ro/uploads/media/2025/9/17/1975-tribunasibiului-08-1634948094-pages39-39-v6vn.pdf; XXVII. évf., 5829. sz. – „Rekorddöntő napok a sadui sörfőzdében – A sadui sörfőzde dolgos csapata egy sor figyelemreméltó eredménnyel ünnepelte a munkások nagy ünnepét.” https://www.turnulsfatului.ro/wp-content/uploads/2025/09/1949-luptasibiliui-07-1634593333-pages79-79-ozyv.pdf; 1. évf. (VS) – S3. sz. (1279), 1949. július 16., szombat – Szocialista termelékenységi versenyek a két gyárban „A sadui sörfőzde a nagyszebeni sörfőzdével együtt egy egész régiót lát el ezzel az olcsó és jó termékkel […]”
2	*Monitorul de Sibiu* – gazdasági kiadvány	1999; 2005	Cikk a név településsel való társításáról és a Sadu vizének méltatásáról; www.turnulsfatului.ro/uploads/media/2025/9/17/1999-monitoruldesibiu-04-1684928182-pages59-59-flae.pdf *Monitorul de Sibiu* – 1999. április 5., hétfő „A Bere Sadu vállalat tegnap hivatalosan piacra dobott egy új típusú sört […], amely a bajorországi székhelyű német Schaller Brau GmbH társaság licence alapján készül […]. A szebeni vállalat egyik erőssége a Sadu vize […], amely minőségéről még Németországban is ismert: »Ez a legjobb víz a sörfőzéshez« […]. Sörünk előállításához mi biztosítjuk a vizet, a németek pedig a technológiát és a receptet.”

Szám	Forrás	Dátum	Link és a tartalom rövid leírása
3	*Turnul Sfatului* – ştiri online din Sibiu (*Turnul Sfatului* – online nagyszebeni hírek)	2020. január 26.	Cikk a sadui sörgyártás helyi gyártó általi újraindításáról és arról, hogy a helyi közösség visszahozná a piacra Szeben térségéhez kapcsolódó hagyományos sört 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/ Tocilében újraéledt a sadui sör […] „Nem akarom elhagyni Nagyszebent”
4	*Mesagerul de Sibiu*	2022. október 24.	A sadui sörfőzde történetét és a település ipari fejlődésében betöltött szerepét bemutató cikk, amely kiemeli a sörfőzés helyi hagyományát https://mesageruldesibiu.ro/glorie-si-decadere-fabrica-de-bere-sadu-foto-video/ „Tündöklés és hanyatlás. A Bere Sadu gyár (fotó, videó)”
5	*Sibiul Azi*	2023. augusztus 6.	Videóriport a sadui sörgyártás újraindításáról és a településen belüli kisipari sörfőzés folyamatáról az „Ízek és színek – helyi termelők történetei” projekt keretében, amelyet az ACT-Sibiu egyesület kezdeményezett (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/ VIDEÓ | A sadui sör története – egy szeretettel és szenvedéllyel újjáéledt hagyomány: „Isten segítségével fejleszteni fogjuk ezt a vállalkozást”
6	*Sibiu Independent*	2025. május 20.	Cikk arról, hogy egy németországi, landshuti rendezvényen vettek részt Saduból származó helyi termékek, köztük a sadui sör https://sibiuindependent.ro/2025/05/20/sadu-cucereste-inimile-din-landshut-berea-locală-tradițiile-și-ospitalitatea-au-făcut-senzație-in-germania/ „Sadu meghódítja a szíveket Landshutban. Szenzációt keltettek Németországban a helyi sörök, a hagyományok és a vendégszeretet”
7	*Sibiul în Imagini*	2025. május 20.	Cikk a sadui sör bajorországi (landshuti, németországi) gasztronómiai rendezvényen való bemutatkozásáról https://sibiulinimagini.ro/bere-sadu-cucereste-inimile-bavarezilor-la-landshut/ „A sadui sör meghódítja a bajor szíveket Landshutban”
8	*Tribuna Sibiu*	2023	Anyag az őszi hagyományok sadui fesztiváljáról, ahol helyi termékeket mutatnak be, beleértve a településen előállított sört 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/ „Azokat pedig, akik még nem fogyasztottak sadui sört, buzdítjuk, hogy tegyék ezt meg, mivel a sadui víz a szebeniek italának szánt sör abszolút titka.”

Szám	Forrás	Dátum	Link és a tartalom rövid leírása
9	*Tribuna Sibiu*	2024. október 7.	Cikk egy Oktoberfest jellegű rendezvény megszervezéséről Nagyszeben térségében, ahol a sadui sört bemutatták a nyilvánosságnak https://www.tribuna.ro/un-altfel-de-oktoberfest-in-natura-fara-inghesuiala-cu-preparate-rafinate-si-bere-sadu/ „Egy másfajta Oktoberfest: a szabadban, zsúfoltság nélkül, kifinomult ételekkel és sadui sörrel” „A kikapcsolódás együtt jár azzal, hogy az ember elfogyaszt egy pohár hideg sört a természet közepén; erről a Bere Sadu csapata gondoskodik […]. Italok: »Bere Sadu«, […]”
10	*Ora de Sibiu*	2024. október 13.	Riport a nagyszebeni Oktoberfest fesztiválról, ahol a résztvevőknek felszolgált italok között említik a sadui sört 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/ Szombaton nagyszebeniek százai szórakoztak az Oktoberfesten, az Obor piacon. „Idén nagyon klassz” (videó, fotó) „Az italválaszték is széles volt, de a sör továbbra is a fesztivál sztárja [...]. A sadui sör például 20 lejbe kerül.”
11	*Adevărul*	2018. szeptember 9., frissítve: 2022. augusztus 4.	Cikk a szebeni sör hagyományáról és a termelés helyi példáiról, hivatkozásokkal a sadui sörre https://adevarul.ro/stiri-locale/sibiu/prima-fabrica-de-bere-artizanala-din-sibiu-un-1889565.html „Általában véve arra törekszünk, hogy a lehető legközelebb hozzuk a terméket az ismert szebeni sörökhöz, mint például a »Trei Stejari«, a »Bere Sadu« stb. Szebenben hagyománya van a sörgyártásnak, és ezt igyekszünk megcélozni.”
12	Untappd	2026. január–március folyó tevékenység	Nemzetközi kóstolóplatform, ahol a fogyasztók regisztrálják és értékelik a sadui sörtermékeket https://untappd.com/w/bere-sadu-s-r-l/457048 *… a Bere Sadu S.R.L. által gyártott világos Sadu sört fogyasztja* *… a Bere Sadu S.R.L. által Saduban gyártott Sadu brună sört fogyaszt*
13	Instagram – Bere Sadu	2026, folyó tevékenység	A terméket, a rendezvényeken való részvételt és a fogyasztókkal való interakciót bemutató hivatalos oldal https://www.instagram.com/beresadu/
14	Facebook – Bere Sadu	2026, folyó tevékenység	A sadui sört és annak helyi rendezvényeken és gasztronómiai fesztiválokon való részvételét népszerűsítő bejegyzések https://www.facebook.com/share/p/1AumoNLVFg/?mibextid=wwXIfr

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

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