C/2026/5131

2.10.2026

Pubblicazione della domanda di registrazione di un'indicazione geografica ai sensi dell'articolo 15, paragrafo 4, del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio

(C/2026/5131)

Entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione, le autorità di uno Stato membro o di un paese terzo oppure una persona fisica o giuridica avente un interesse legittimo e stabilita o residente in un paese terzo possono presentare alla Commissione un'opposizione a norma dell'articolo 17 del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio ([1]).

DOCUMENTO UNICO

Denominazioni di origine e indicazioni geografiche dei prodotti agricoli

«Bere Sadu»

N. UE: PGI-RO-03386 — 24.12.2024

1. **Nome**

«Bere Sadu»

2. **Tipo di indicazione geografica**

DOP ☐ IGP ☒

3. **Paese cui appartiene la zona geografica delimitata**

Romania

4. **Descrizione del prodotto agricolo**

4.1. *Classificazione del prodotto agricolo in riferimento alla voce e al codice della nomenclatura combinata, a norma dell'articolo 6, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2024/1143*

22 — BEVANDE, LIQUIDI ALCOLICI ED ACETI

2203 — Birra di malto

4.2. *Descrizione del prodotto agricolo cui si applica il nome registrato*

La «Bere Sadu» è una birra lager ottenuta dalla fermentazione alcolica del mosto di malto, prodotto con acqua, malto d'orzo, luppolo e lievito di birra.

L'alcol deriva esclusivamente dalla fermentazione naturale del mosto di malto, senza aggiunta di alcol o di altri prodotti fermentescibili al termine della fermentazione. Esistono due varietà di questa birra: *la birra bionda tradizionale e la birra scura*.

La «Bere Sadu» è una birra non pastorizzata e non filtrata, ottenuta grazie a tecniche di fermentazione e maturazione controllate, che consentono di conservare i lieviti fini derivanti dal processo di produzione naturale.

Il prodotto presenta un profilo sensoriale equilibrato, specifico delle birre lager tradizionali, caratterizzato da un equilibrio tra gli aromi di malto e luppolo, un gusto amaro moderato, un odore fresco e una carbonatazione naturale derivanti dal processo di fermentazione e maturazione e dalla presenza di lieviti fini in sospensione, che conferiscono al prodotto un aspetto leggermente opalescente e un sapore fresco, tradizionalmente associati alla birra prodotta in questa località.

([1]) Regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio, dell'11 aprile 2024, relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli, che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e che abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012 (GU L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

4.2.1. La varietà *birra bionda tradizionale* della «Bere Sadu» è una birra non pastorizzata e non filtrata che presenta le proprietà elencate di seguito.

Caratteristiche organolettiche:

— colore: giallo dorato brillante, con una leggera lucentezza perlacea nel bicchiere

— odore: leggero, fresco e fruttato

— sapore: leggero, di malto e luppolo, moderatamente amaro, sapore equilibrato di malto, leggermente dolce

— schiuma: densa e cremosa, di colore molto chiaro

Caratteristiche fisico-chimiche:

— estratto originale: 11,0-12,5 °P;

— titolo alcolometrico: 4,5-5,2 % vol;

— colore: 7-14 EBC;

— amarezza: 20-26 IBU.

4.2.2. La varietà *birra scura* della «Bere Sadu» è una birra non pastorizzata e non filtrata che presenta le proprietà indicate di seguito.

Caratteristiche organolettiche:

— colore: bruno ramato, tendente al castano nel bicchiere

— odore: caramello, con un leggero aroma di malto, fruttato

— sapore: concentrato, di malto tostato, leggermente dolce, mediamente pungente con un sapore intenso di luppolo, gusto amaro medio

— schiuma: densa con piccole bollicine, color crema

Caratteristiche fisico-chimiche:

— estratto originale: 11,0-12,5 °P;

— titolo alcolometrico: 4,5-5,2 % vol;

— colore: 22-30 EBC;

— amarezza: 22-28 IBU.

4.3. *Deroghe alla provenienza dei mangimi (solo per i prodotti di origine animale designati da una denominazione di origine protetta) e restrizioni alla provenienza delle materie prime (solo per i prodotti trasformati designati da un'indicazione geografica protetta)*

Le materie prime utilizzate per produrre la «Bere Sadu» sono: acqua; malto d'orzo; luppolo; lievito di birra.

L'elemento tradizionalmente associato alla produzione di birra nella città di Sadu è l'acqua. L'acqua utilizzata per produrre la «Bere Sadu» proviene esclusivamente dalla zona geografica delimitata ed è estratta dalle sorgenti di montagna situate nel territorio amministrativo del comune di Sadu, nel distretto di Sibiu, appartenente al bacino del fiume Sadu.

La disponibilità di risorse idriche nella zona montuosa della valle del Sadu ha da sempre favorito la produzione di birra nella città. Questa tradizione industriale ha contribuito a far sì che tutti associassero il nome «Bere Sadu» alla città di Sadu.

L'acqua utilizzata per la produzione della «Bere Sadu» è «dolce», con un basso contenuto di minerali e caratteristiche adatte alla fabbricazione della birra; ciò ha favorito, dall'inizio del XX secolo, la localizzazione delle attività di produzione della birra nella città di Sadu, come indicato in fonti storiche e in documenti riguardanti lo sviluppo dell'industria locale.

Durante il processo di fabbricazione non è consentito modificare intenzionalmente la composizione minerale dell'acqua al fine di riprodurre artificialmente le caratteristiche dell'acqua della zona geografica delimitata.

Il malto, il luppolo e il lievito utilizzati rispettano le attuali pratiche di produzione della birra e possono provenire da zone al di fuori della zona geografica delimitata.

L'acqua utilizzata nel processo di produzione della birra proviene da una sorgente situata a monte del fiume Sadu, nel distretto di Sibiu.

La fonte non è di proprietà esclusiva dell'associazione che si occupa della promozione della «Bere Sadu», ma è accessibile a tutte le parti interessate che necessitano di acqua, compresi eventuali futuri produttori che potrebbero beneficiare dell'indicazione geografica, a condizione che rispettino il disciplinare.

4.4. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata*

Tutte le fasi essenziali del processo di produzione della varietà «birra bionda tradizionale» e di quella «birra scura» della «Bere Sadu» si svolgono nella zona geografica delimitata e comprendono:

— la cernita e la pesatura dei diversi tipi di malto e di luppolo;

— la frantumazione della miscela di malto;

— la fermentazione;

— l'ammostatura;

— la filtrazione e il lavaggio del mosto;

— la bollitura del mosto di malto, con l'aggiunta del luppolo;

— il raffreddamento del mosto;

— l'aggiunta del lievito;

— la fermentazione alcolica a temperature specifiche per le birre lager, seguita dalla maturazione della birra.

La realizzazione di queste fasi nella zona geografica delimitata garantisce il mantenimento delle pratiche di produzione locali e la continuità della tradizione di produzione della birra associata alla città di Sadu.

4.5. *Norme specifiche in materia di confezionamento, affettatura, grattugiatura ecc. del prodotto agricolo cui si riferisce il nome registrato*

La varietà «birra bionda tradizionale» o quella «birra scura» della «Bere Sadu» è commercializzata in contenitori di vetro marrone o verde (0,5 l) e in fusti di acciaio inossidabile rivestiti di rovere (5 l, 10 l, 30 l, 50 l) adatti alla vendita di birra alla spina.

La birra è imbottigliata sotto pressione mediante riempimento a contropressione (isobarico). I contenitori sono sterilizzati mediante lavaggio e successivo trattamento con CO_2 ad alta pressione; in seguito la birra è trasferita dal serbatoio alle bottiglie di vetro o ai fusti di acciaio inossidabile rivestiti di rovere, a una temperatura compresa tra 0 °C e 5 °C, evitando così la formazione di schiuma.

Il confezionamento avviene esclusivamente nella zona geografica delimitata, non appena il processo di maturazione è completato. L'imbottigliamento è strettamente legato alla qualità del prodotto finito, motivo per cui questa fase deve essere effettuata prima del trasporto al di fuori della zona geografica delimitata. Tale obbligo è giustificato dalle caratteristiche specifiche del prodotto, ovvero dal fatto che la «Bere Sadu» è una birra non pastorizzata e non filtrata contenente lieviti attivi derivanti dal processo di fermentazione naturale.

Il trasferimento del prodotto al di fuori della zona geografica delimitata prima del confezionamento potrebbe causare l'alterazione delle sue proprietà organolettiche a causa:

— della ripresa incontrollata dell'attività del lievito;

— di variazioni di temperatura durante il trasporto;

— dell'ossidazione della birra;

— della perdita della stabilità naturale della schiuma e del profilo aromatico.

Effettuare il confezionamento direttamente nel luogo di produzione consente di controllare i parametri di temperatura, pressione e igiene specifici del processo di imbottigliamento isobarico e contribuisce a preservare le caratteristiche del prodotto associate alla reputazione della denominazione «Bere Sadu».

È pertanto necessario realizzare il confezionamento nella zona geografica delimitata per preservare le caratteristiche del prodotto e mantenere il legame tra la sua reputazione e la sua origine geografica.

4.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto agricolo cui si riferisce il nome registrato*

L'etichettatura del prodotto commercializzato con il nome «Bere Sadu» deve riportare:

— il nome «Bere Sadu»;

— l'espressione «Indicație Geografică Protejată» [Indicazione Geografica Protetta] o l'acronimo «IGP»;

— il simbolo grafico dell'Unione europea per le indicazioni geografiche protette applicato conformemente alla legislazione dell'Unione europea.

Il nome «Bere Sadu» deve figurare sull'etichetta in una forma che identifichi chiaramente l'origine geografica del prodotto e non può essere utilizzato come marchio individuale. L'uso del nome è consentito esclusivamente agli operatori che producono birra nella zona geografica delimitata e che rispettano le prescrizioni del disciplinare.

5. **Delimitazione concisa della zona geografica**

La zona geografica delimitata per la produzione della «Bere Sadu» è il territorio amministrativo del comune di Sadu, nel distretto di Sibiu in Romania.

Il comune di Sadu si trova nella parte meridionale del distretto di Sibiu, nella zona montuosa della valle del Sadu, a circa 18 km a sud della città di Sibiu, tra i monti Cindrel e Lotru.

La zona delimitata comprende le aree in cui si trovano i punti di estrazione dell'acqua utilizzati nel processo di produzione, nel bacino idrografico del fiume Sadu, all'interno del territorio amministrativo del comune.

6. **Legame con la zona geografica**

La domanda di registrazione della «Bere Sadu» si basa esclusivamente sulla reputazione del prodotto.

La produzione di birra nella città di Sadu è documentata sin dal 1912-1913, quando è stato creato un impianto di produzione volto a sfruttare le risorse idriche delle montagne circostanti. L'attività del famoso birrificio fondato da Thomas Binder, che dopo il 1945 ha iniziato a operare sotto il nome di Bere Sadu (birrificio), ha portato all'associazione del nome «Bere Sadu» con la birra ivi prodotta.

Alcuni documenti dell'archivio comunale di Sadu risalenti al 1913, riguardanti il patrimonio industriale regionale e contenenti delle pubblicazioni storiche, confermano l'uso del nome «Bere Sadu» in diversi periodi storici, compresi quello tra le due guerre, quello postbellico e quello successivo di sviluppo industriale.

A pag. 280 del libro *Sadu Repere istorice și itinerarii cultural-turistice* [Sadu — luoghi di interesse storico e itinerari culturali e turistici], pubblicato dal museo ASTRA di Sibiu nel 2015, la «Bere Sadu» è menzionata tra i tipi di birra prodotti dal birrificio di Sadu.

Nel corso del tempo il nome è stato utilizzato per identificare la birra proveniente dalla città di Sadu, indipendentemente da eventuali cambiamenti nell'organizzazione o nella proprietà degli impianti di produzione.

Volker Wollmann, nel suo libro *Patrimoniu Preindustrial și Industrial în Romania* [Patrimonio architettonico preindustriale e industriale in Romania], Vol. III, pubblicato da Honterus, menziona a pagina 332 che, dopo la seconda guerra mondiale, l'attività è proseguita con il nome di Fabrica de Bere Sadu S.A., è stata nazionalizzata nel 1948 e successivamente gestita sotto il nome di Bere Sadu (birrificio). A partire dal 1979, dopo una serie di investimenti per modernizzare il birrificio, la produzione è aumentata.

Dopo la cessazione dell'attività del vecchio impianto di produzione nel 2007, il nome «Bere Sadu» ha continuato a comparire nelle pubblicazioni locali, nella documentazione culturale e negli articoli di giornale relativi alla tradizione industriale della città, rimanendo nell'immaginario collettivo una birra tipica della zona di Sadu.

La ripresa della produzione nel 2017 è stata possibile grazie alla reputazione storica associata al nome «Bere Sadu», che è stato mantenuto per identificare la birra prodotta nella zona geografica delimitata.

Testimonianze storiche del prodotto «Bere Sadu» sono riportate sia nei registri del birrificio Bere Sadu S.A. sia nei lavori pubblicati nel corso del tempo da vari autori nonché dalle istituzioni culturali o dalle autorità pubbliche locali.

La reputazione della «Bere Sadu» è legata alla tradizione locale di produzione della birra nel comune di Sadu e alle competenze tramandate all'interno della comunità locale.

Le caratteristiche dell'acqua locale hanno da sempre favorito lo sviluppo della produzione della birra in questa zona, permettendo l'associazione del prodotto al suo luogo di origine.

Il nome designa collettivamente la birra prodotta in questa città e non è legato a un operatore economico specifico, bensì alla tradizione della produzione della birra nella zona di Sadu.

L'attuale reputazione della «Bere Sadu» è confermata dai riferimenti alla birra nella stampa regionale, dalla sua partecipazione a eventi gastronomici e dalla sua presenza online, dove il nome è costantemente associato alla città di Sadu e alla tradizione locale di produzione della birra.

Per dimostrare l'attuale reputazione del nome «Bere Sadu» si riportano di seguito i riferimenti a fonti esterne verificabili menzionandone la data (articoli di stampa, materiale mediatico, eventi e piattaforme online) in cui il nome «Bere Sadu» è esplicitamente utilizzato per designare il prodotto ed è associato alla città di Sadu.

N.	Fonte	Data	Link e breve descrizione del contenuto
1	*Turnul Sfatului* — știri online din Sibiu (*Turnul Sfatului* — notizie online riguardanti Sibiu)	1980; 1994	Articoli del quotidiano regionale *Tribuna Sibiului* che citano la birra prodotta a Sadu https://www.turnulsfatului.ro/uploads/media/2025/9/17/1975-tribunasibiului-08-1634948094-pages39-39-v6vn.pdf; Anno XXVII n. 5829 — «Giornate da record al birrificio di Sadu — Il gruppo di lavoro instancabile del birrificio di Sadu ha celebrato l'importante festa dei lavoratori con una serie di risultati straordinari». https://www.turnulsfatului.ro/wp-content/uploads/2025/09/1949-luptasibiliui-07-1634593333-pages79-79-ozyv.pdf; Anno 1 (VS) — n. S3 (1279) Sabato 16 luglio 1949 — Competizioni socialiste di produttività nelle due fabbriche «Il birrificio di Sadu, insieme a quello di Sibiu, fornisce a un'intera regione questo buon prodotto a basso costo [...]»
2	*Monitorul de Sibiu* — pubblicazione economica	1999; 2005	Articolo riguardante l'associazione del nome della birra con quello della città e l'apprezzamento dell'acqua di Sadu; www.turnulsfatului.ro/uploads/media/2025/9/17/1999-monitoruldesibiu-04-1684928182-pages59-59-flae.pdf *Monitorul de Sibiu* — lunedì 5 aprile 1999 "Ieri la società Bere Sadu ha presentato ufficialmente un nuovo tipo di birra [...], prodotta su licenza dell'azienda tedesca Schaller Brau GmbH, con sede in Baviera [...]. Uno dei punti di forza dell'azienda di Sibiu è l'acqua di Sadu [...], nota per le sue qualità anche in Germania: «È l'acqua migliore per produrre birra [...]. Per produrre la nostra birra forniamo l'acqua, mentre i tedeschi mettono a disposizione la loro tecnologia e la ricetta».

N.	Fonte	Data	Link e breve descrizione del contenuto
3	*Turnul Sfatului* — ştiri online din Sibiu (*Turnul Sfatului* — notizie online riguardanti Sibiu)	26.1.2020	Articolo riguardante la ripresa della produzione di birra a Sadu grazie a un produttore locale e l'interesse della comunità locale a reimmettere sul mercato una birra tradizionale associata alla zona di 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 Bere Sadu è nuovamente prodotta a Tocile [...]. «Non voglio lasciare Sibiu»
4	*Mesagerul de Sibiu*	24.10.2022	Articolo che presenta la storia del birrificio di Sadu e il suo ruolo nello sviluppo industriale della città, sottolineando la tradizione locale di produzione della birra https://mesageruldesibiu.ro/glorie-si-decadere-fabrica-de-bere-sadu-foto-video/ «Gloria e decadenza. La fabbrica "Bere Sadu" (foto-video)»
5	*Sibiul Azi*	6.8.2023	Servizio riguardante la ripresa della produzione della Bere Sadu e il processo di produzione artigianale della birra nella città nell'ambito del progetto «Sapori e colori — Storie di produttori locali», promosso dall'associazione 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| La storia della Bere Sadu, una tradizione riportata in vita con amore e passione: «Con l'aiuto di Dio faremo crescere questa attività»
6	*Sibiu Independent*	20.5.2025	Articolo sulla partecipazione dei prodotti locali di Sadu, compresa la Bere Sadu, a un evento organizzato a Landshut, Germania https://sibiuindependent.ro/2025/05/20/sadu-cucereste-inimile-din-landshut-berea-locală-tradițiile-și-ospitalitatea-au-făcut-senzație-in-germania/ «Sadu conquista il cuore dei cittadini di Landshut. La birra, le tradizioni e l'ospitalità locali hanno suscitato grande interesse in Germania»
7	*Sibiul în Imagini*	20.5.2025	Articolo che descrive la presentazione della Bere Sadu in occasione di un evento gastronomico in Baviera (Landshut, Germania). https://sibiulinimagini.ro/bere-sadu-cucereste-inimile-bavarezilor-la-landshut/ «La Bere Sadu conquista il cuore dei bavaresi a Landshut»
8	*Tribuna Sibiu*	2023	Materiale sul festival delle tradizioni autunnali a Sadu, dove sono presentati prodotti locali, tra cui la birra prodotta nella città 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/ «E per coloro che non hanno bevuto la Bere Sadu, vi invitiamo a farlo, in quanto l'acqua di Sadu è il segreto assoluto della birra che aspira a diventare la bevanda preferita degli abitanti di Sibiu».

N.	Fonte	Data	Link e breve descrizione del contenuto
9	*Tribuna Sibiu*	7.10.2024	Articolo sull'organizzazione di un Oktoberfest nella zona di Sibiu, dove la Bere Sadu è stata presentata al pubblico https://www.tribuna.ro/un-altfel-de-oktoberfest-in-natura-fara-inghesuiala-cu-preparate-rafinate-si-bere-sadu/ «Un Oktoberfest differente: all'aperto, senza congelarsi, con piatti raffinati e la Bere Sadu» «Per rilassarsi non c'è niente di meglio che sorseggiare un bicchiere di birra fredda in mezzo alla natura; di tutto ciò si occupa il team Bere Sadu [...] Bevande: "Bere Sadu", [...]»
10	*Ora de Sibiu*	13.10.2024	Reportage sull'Oktoberfest a Sibiu, dove la Bere Sadu è menzionata tra le bevande servite ai partecipanti 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/ Sabato centinaia di persone provenienti da Sibiu hanno partecipato con grande entusiasmo all'Oktoberfest, organizzato al mercato di Obor. «Quest'anno è fantastico» (video-foto) «Anche la scelta delle bevande era variegata, ma la birra è stata la protagonista assoluta del festival [...] Ad esempio, la Bere Sadu costa 20 RON».
11	*Adevărul*	9.9.2018, aggiornato il 4.8.2022	Articolo sulla tradizione di produzione della birra a Sibiu e su esempi locali di produzione, compresi riferimenti alla Bere Sadu https://adevarul.ro/stiri-locale/sibiu/prima-fabrica-de-bere-artizanala-din-sibiu-un-1889565.html «In generale, cerchiamo di avvicinarla il più possibile alle famose birre di Sibiu, come la "Trei Stejari", la "Bere Sadu", ecc. Sibiu vanta un'antica tradizione di produzione della birra ed è proprio questo l'obiettivo che ci prefiggiamo»
12	Untappd	Gennaio - marzo 2026 Attività in corso	Piattaforma internazionale dedicata alla degustazione di bevande, in cui i consumatori possono registrarsi per valutare le varietà di Bere Sadu provate https://untappd.com/w/bere-sadu-s-r-l/457048 *... sta bevendo la birra bionda tradizionale prodotta dalla Bere Sadu S.R.L.* *... sta bevendo la birra scura prodotta dalla Bere Sadu S.R.L. a Sadu*
13	Instagram — «Bere Sadu»	Attività in corso nel 2026	Account ufficiale che mostra il prodotto, la partecipazione a eventi e l'interazione con i consumatori. https://www.instagram.com/beresadu/
14	Facebook — «Bere Sadu»	Attività in corso nel 2026	Post che promuovono la Bere Sadu e la sua partecipazione a eventi locali e festival gastronomici https://www.facebook.com/share/p/1AumoNLVFg/?mibextid=wwXIfr

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

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