Publicatieblad
van de Europese Unie

NL
C-serie

C/2026/5131

2.10.2026

Bekendmaking van een aanvraag tot registratie van een geografische aanduiding op grond van artikel 15, lid 4, van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad

(C/2026/5131)

Binnen drie maanden na de datum van deze bekendmaking kunnen de autoriteiten van een lidstaat of van een derde land of een natuurlijke of rechtspersoon die een rechtmatig belang heeft en in een derde land gevestigd is of woont, bij de Commissie bezwaar indienen overeenkomstig artikel 17 van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad ([1]).

ENIG DOCUMENT

Oorsprongsbenamingen en geografische aanduidingen van landbouwproducten

"Bere Sadu"

EU-nr.: PGI-RO-03386 — 24.12.2024

1. **Naam/namen van de BGA**

"Bere Sadu"

2. **Type geografische aanduiding**

BOB ☐ BGA ☒

3. **Land waartoe het afgebakende geografische gebied behoort**

Roemenië

4. **Beschrijving van het landbouwproduct**

4.1. *Indeling van het landbouwproduct overeenkomstig de post en code van de gecombineerde nomenclatuur, als bedoeld in artikel 6, lid 1, van Verordening (EU) 2024/1143*

22 — DRANKEN, ALCOHOLHOUDENDE VLOEISTOFFEN EN AZIJN

2203 — bier van mout

4.2. *Beschrijving van het landbouwproduct waarop de geregistreerde naam van toepassing is*

"Bere Sadu" is een lagerbier dat wordt geproduceerd door alcoholische gisting van het moutwort, gemaakt van water, gerstemout, hop en biergist.

De alcohol is uitsluitend afkomstig van de natuurlijke gisting van het moutwort, zonder toevoeging van alcohol of andere vergistbare producten aan het einde van de gisting. Het bier wordt in twee varianten geproduceerd: *traditioneel blond bier en bruin bier.*

"Bere Sadu" is een ongepasteuriseerd en ongefilterd bier waarvan de bereiding wordt gekenmerkt door een gecontroleerde gisting en rijping, waardoor de fijne gistcellen, die het resultaat zijn van het natuurlijke productieproces, behouden blijven.

Het product heeft een evenwichtig sensorisch profiel dat kenmerkend is voor traditionele lagerbieren, met een balans tussen mout- en hoparoma's, een matige bitterheid, een frisse geur en een natuurlijke carbonatatie die voortkomt uit het gistings- en rijpingsproces en de aanwezigheid van fijne gistcellen in suspensie, waardoor het product een licht opaalachtig aanzien en een frisse smaak krijgt, wat traditioneel wordt geassocieerd met het bier dat in deze gemeente wordt geproduceerd.

([1]) Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad van 11 april 2024 betreffende geografische aanduidingen voor wijn, gedistilleerde dranken en landbouwproducten, evenals gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen voor landbouwproducten, tot wijziging van de Verordeningen (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 en (EU) 2019/1753 en tot intrekking van Verordening (EU) nr. 1151/2012 (PB L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

4.2.1. "Bere Sadu" — *traditioneel blond bier*-variant — is een ongepasteuriseerd en ongefilterd bier met de volgende eigenschappen:

Organoleptische eigenschappen

— Kleur: helder goudgeel, met een lichte parelmoerachtige glans in het glas

— Aroma: licht, fris en fruitig

— Smaak: lichte mout- en hopsmaak, matig bitter, evenwichtige moutsmaak, licht zoet

— Schuim: compact en romig, zeer licht van kleur

Fysisch-chemische kenmerken

— Stamwortgehalte: 11,0-12,5 °P.

— Alcoholgehalte: 4,5-5,2 % vol.

— Kleur: 7-14 EBC.

— Bitterheid: 20-26 IBU.

4.2.2. "Bere Sadu" — *bruin bier-variant* — is een ongepasteuriseerd en ongefilterd bier, met de volgende eigenschappen:

Organoleptische eigenschappen

— Kleur: koperbruin, bijna kastanjebruin in het glas

— Aroma: karamel, met een licht moutaroma, fruitig

— Smaak: geconcentreerde smaak van geroosterde mout, licht zoet, gemiddeld scherp met een intense hopsmaak, gemiddelde bitterheid

— Schuim: hoge schuimkraag met kleine bubbels, crèmekleurig

Fysisch-chemische kenmerken

— Stamwortgehalte: 11,0-12,5 °P.

— Alcoholgehalte: 4,5-5,2 % vol.

— Kleur: 22-30 EBC.

— Bitterheid: 22-28 IBU.

4.3. *Afwijkingen inzake het betrekken van diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong met een beschermde oorsprongsbenaming) en beperkingen op het betrekken van grondstoffen (alleen voor verwerkte producten met een beschermde geografische aanduiding)*

De grondstoffen die worden gebruikt voor de bereiding van "Bere Sadu" zijn: water, gerstemout, hop en biergist.

Het element dat traditioneel wordt geassocieerd met de bierproductie in de gemeente Sadu is het water. Het water dat wordt gebruikt voor de productie van "Bere Sadu", is uitsluitend afkomstig uit het afgebakende geografische gebied en wordt gewonnen uit bergbronnen op het administratieve grondgebied van de gemeente Sadu, in het district Sibiu, die behoren tot het stroomgebied van de rivier Sadu.

De beschikbaarheid van waterbronnen in het bergachtige gebied van de Sadu-vallei heeft van oudsher de ontwikkeling van de bierbrouwkunst in de gemeente bevorderd. Deze industriële traditie heeft ertoe bijgedragen dat de naam "Bere Sadu" in de publieke perceptie wordt geassocieerd met de gemeente Sadu.

Het water dat bij de productie van "Bere Sadu" wordt gebruikt, is "zacht", heeft een laag mineraalgehalte en heeft eigenschappen die geschikt zijn voor het brouwen; dit heeft de vestiging van brouwactiviteiten in de gemeente Sadu sinds het begin van de twintigste eeuw gestimuleerd, zoals vermeld in historische bronnen en documentatie met betrekking tot de ontwikkeling van de lokale industrie.

Tijdens het productieproces is het niet toegestaan de minerale samenstelling van het water opzettelijk te wijzigen om de eigenschappen van het water uit het afgebakende geografische gebied kunstmatig na te bootsen.

De gebruikte mout, hop en gist voldoen aan de gangbare brouwpraktijken en mogen afkomstig zijn van plaatsen buiten het afgebakende geografische gebied.

Het water dat bij het brouwproces wordt gebruikt, is afkomstig uit een bron die stroomopwaarts van Sadu, in het district Sibiu, ligt.

De bron is niet het exclusieve eigendom van de vereniging ter bevordering van Sadu-bier, maar is openbaar toegankelijk voor alle geïnteresseerde partijen die een watervoorziening nodig hebben, met inbegrip van mogelijke toekomstige producenten die gebruik zouden kunnen maken van de geografische aanduiding, mits zij zich houden aan het productdossier.

4.4. *Specifieke productiestappen die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

Alle essentiële stappen in het productieproces van "Bere Sadu", voor zowel de traditionele blonde als de bruine biervarianten, vinden plaats in het afgebakende geografische gebied en omvatten:

— het sorteren en wegen van de verschillende soorten mout en hop;

— het schroten van het moutmengsel;

— het brouwen;

— het maischen;

— het filteren en spoelen van het beslag;

— het koken van het moutwort, waarbij de hop wordt toegevoegd;

— het afkoelen van het wort;

— het toevoegen van de gist;

— de alcoholische gisting bij voor lagerbier specifieke temperaturen, gevolgd door de rijping van het bier.

Het uitvoeren van deze stappen in het afgebakende geografische gebied waarborgt het behoud van de lokale productiepraktijken en de continuïteit van de brouwtraditie die verbonden is met de gemeente Sadu.

4.5. *Specifieke regels voor het verpakken, in plakken snijden, raspen enz. van het landbouwproduct waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

De traditionele blonde of bruine biervarianten van "Bere Sadu" worden in de handel gebracht in bruine of groene glazen recipiënten (0,5 l) en in met eikenhout gefineerde roestvrijstalen vaten (5 l, 10 l, 30 l, 50 l) die geschikt zijn voor het serveren van tapbier.

Het bier wordt onder druk gebotteld met behulp van tegendrukvulling (isobarisch). De recipiënten worden gesteriliseerd door ze eerst te wassen en vervolgens onder hoge druk met CO_2 te behandelen; daarna wordt het bier bij een temperatuur tussen 0 en 5 °C vanuit de tank overgebracht naar glazen flessen of met eikenhout gefineerde roestvrijstalen vaten, waardoor schuimvorming wordt voorkomen.

Het verpakken vindt uitsluitend plaats in het afgebakende geografische gebied, zodra het rijpingsproces is voltooid. Het bottelen hangt nauw samen met de kwaliteit van het eindproduct; daarom moet deze stap worden uitgevoerd voordat het product naar buiten het afgebakende geografische gebied wordt vervoerd. Deze eis wordt gerechtvaardigd door de specifieke kenmerken van het product, namelijk dat "Bere Sadu" een ongepasteuriseerd en ongefilterd bier is dat actieve gisten bevat die het resultaat zijn van het natuurlijke gistingsproces.

Het vervoeren van het product naar buiten het afgebakende geografische gebied vóór het verpakken zou kunnen leiden tot veranderingen in de organoleptische eigenschappen als gevolg van:

— de ongecontroleerde hervatting van het gisten;

— temperatuurschommelingen tijdens het vervoer;

— oxidatie van het bier;

— verlies van de natuurlijke stabiliteit van het schuim en van het aromatische profiel.

Door het product direct op de plaats van productie te verpakken, kunnen de temperatuur, druk en hygiënische parameters die specifiek zijn voor het isobare bottelproces worden beheerst, wat bijdraagt aan het behoud van de eigenschappen van het product die verband houden met de reputatie van de benaming "Bere Sadu".

Het verpakken in het afgebakende geografische gebied is derhalve noodzakelijk om de producteigenschappen en het verband tussen de reputatie en de geografische oorsprong te behouden.

4.6. *Specifieke regels inzake de etikettering van het landbouwproduct waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

De etikettering van het product dat onder de naam "Bere Sadu" in de handel wordt gebracht, moet het volgende bevatten:

— de naam "Bere Sadu";

— de vermelding "Indicație Geografică Protejată" (beschermde geografische aanduiding) of het acroniem "BGA";

— het grafische symbool van de Europese Unie voor beschermde geografische aanduidingen, aangebracht overeenkomstig de wetgeving van de Europese Unie.

De naam "Bere Sadu" moet op het etiket worden vermeld op een wijze die de geografische oorsprong van het product duidelijk aangeeft en mag niet als individueel merk worden gebruikt. Het gebruik van de naam is uitsluitend toegestaan voor marktdeelnemers die bier produceren in het afgebakende geografische gebied en die voldoen aan de eisen van het productdossier.

5. **Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied**

Het afgebakende geografische gebied voor de productie van "Bere Sadu" is het administratieve grondgebied van de gemeente Sadu, in het district Sibiu, Roemenië.

De gemeente Sadu ligt in het zuidelijke deel van het district Sibiu, in het bergachtige gebied van de Sadu-vallei, ongeveer 18 km ten zuiden van de stad Sibiu, tussen het Cindrel- en het Lotru-gebergte.

Het afgebakende gebied omvat de gebieden waar zich de in het productieproces gebruikte wateronttrekkingspunten bevinden, in het onttrekkingsgebied van de rivier Sadu, binnen het administratieve grondgebied van de gemeente.

6. **Verband met het geografische gebied**

De aanvraag tot registratie van "Bere Sadu" is uitsluitend gebaseerd op de reputatie van het product.

De bierproductie in de gemeente Sadu is gedocumenteerd vanaf 1912-1913, toen een productiefaciliteit werd opgezet om gebruik te maken van de lokale waterbronnen in de bergen. De activiteiten van de beroemde brouwerij, die was opgericht door Thomas Binder en die na 1945 de naam "Bere Sadu" (Brouwerij) droeg, leidden ertoe dat de naam "Bere Sadu" werd geassocieerd met het aldaar geproduceerde bier.

Documenten uit het gemeentearchief van Sadu uit 1913, gewijd aan het regionale industriële erfgoed en aan historische publicaties, bevestigen het gebruik van de naam "Bere Sadu" gedurende verschillende historische perioden, waaronder het interbellum, de naoorlogse periode en de daaropvolgende industriële perioden.

Op blz. 280 van het boek *Sadu Repere istorice și itinerarii cultural-turistice* (Sadu — Historische bezienswaardigheden en culturele en toeristische routes), uitgegeven door het Astra Museum in Sibiu in 2015, wordt "Bere Sadu" genoemd als een van de biersoorten die door de brouwerij van Sadu werden geproduceerd.

In de loop der tijd is de naam gebruikt om bier uit de gemeente Sadu aan te duiden, ongeacht veranderingen in de organisatie of eigendom van de productiefaciliteiten.

Volker Wollmann vermeldt op bladzijde 332 van zijn boek *Patrimoniu Preindustrial și Industrial în Romania* (Pre-industrieel en industrieel architectonisch erfgoed in Roemenië), deel III, uitgegeven door Honterus, dat de activiteiten na de Tweede Wereldoorlog werden voortgezet onder de naam Fabrica de Bere Sadu S.A., en dat het bedrijf in 1948 werd genationaliseerd en vervolgens uitsluitend onder de naam "Bere Sadu" brouwerij) actief was. Vanaf 1979, na een reeks investeringen om de brouwerij te moderniseren, nam de productie toe.

Nadat de oude productiefaciliteit in 2007 haar activiteiten had gestaakt, bleef de naam "Bere Sadu" verschijnen in lokale publicaties, cultureel materiaal en journalistieke verslagen over de industriële traditie van de gemeente, waardoor het in het publieke bewustzijn bleef bestaan als een bier dat specifiek was voor het Sadu-gebied.

De hervatting van de productie in 2017 kwam tot stand door in te spelen op de historische reputatie die verbonden is aan de naam "Bere Sadu", die nog steeds wordt geïdentificeerd met het bier dat in het afgebakende geografische gebied wordt geproduceerd.

Het historisch bewijs over het product "Bere Sadu" is zowel te vinden in de archieven van de brouwerij Bere Sadu S.A. als in werken die in de loop der tijd door verschillende auteurs zijn gepubliceerd, maar ook in die van culturele instellingen of lokale overheden.

De reputatie van "Bere Sadu" is nauw verbonden met de lokale brouwtraditie in de gemeente Sadu en met de knowhow die binnen de lokale gemeenschap is overgedragen.

De eigenschappen van het lokale water hebben de ontwikkeling van het brouwen in dit gebied van oudsher bevorderd, waardoor het product wordt geassocieerd met zijn plaats van oorsprong.

De naam verwijst in algemene zin naar het in deze gemeente geproduceerde bier en is niet gekoppeld aan een specifieke marktdeelnemer, maar aan de brouwtraditie in het Sadu-gebied.

De huidige reputatie van "Bere Sadu" blijkt uit vermeldingen in de regionale pers, uit deelname aan gastronomische evenementen en uit de aanwezigheid online ervan, waar de naam consequent wordt geassocieerd met de gemeente Sadu en de lokale brouwtraditie.

Om de huidige reputatie van de naam "Bere Sadu" aan te tonen, worden hieronder verwijzingen naar externe, verifieerbare bronnen en bronnen met datum (persartikelen, mediamateriaal, evenementen en onlineplatforms) gepresenteerd waarin de naam "Bere Sadu" expliciet wordt gebruikt om het product aan te duiden en met de gemeente Sadu wordt geassocieerd.

Nr.	Bron	Datum	Link en korte beschrijving van de inhoud
1	*Turnul Sfatului* — știri online din Sibiu (*Turnul Sfatului* — onlinenieuws in Sibiu)	1980; 1994	Artikelen uit de Tribuna Sibiului, een regionale krant, waarin in Sadu geproduceerd bier wordt genoemd https://www.turnulsfatului.ro/uploads/media/2025/9/17/1975-tribunasibiului-08-1634948094-pages39-39-v6vn.pdf Jaargang XXVII nr. 5829 — "Recorddagen bij de Sadu-brouwerij — Het hardwerkende team van de brouwerij Sadu heeft de grote feestdag van de werkende bevolking gevierd met een reeks opmerkelijke resultaten." https://www.turnulsfatului.ro/wp-content/uploads/2025/09/1949-luptasibiliui-07-1634593333-pages79-79-ozyv.pdf; 1e jaargang (VI) — nr. 53 (1279) zaterdag 16 juli 1949 — Over socialistische productiviteitswedstrijden in de twee fabrieken "De brouwerij van Sadu voorziet, samen met die in Sibiu, een hele regio van dit goedkope en goede product [...]."
2	*Monitorul de Sibiu* — economische publicatie	1999; 2005	Artikel over de associatie van de naam met de gemeente en de waardering voor het water van Sadu www.turnulsfatului.ro/uploads/media/2025/9/17/1999-monitoruldesibiu-04-1684928182-pages59-59-flae.pdf *Monitorul de Sibiu* — maandag 5 april 1999 "Gisteren heeft het bedrijf Bere Sadu officieel een nieuw type bier gelanceerd [...], geproduceerd onder licentie van het Duitse bedrijf Schaller Brau GmbH uit Beieren [...] Een van de sterke punten van het bedrijf uit Sibiu is het water van Sadu, [...], dat zelfs in Duitsland bekend staat om zijn kwaliteiten: het is het beste water om bier te brouwen, [...]. Voor de productie van ons bier leveren wij het water en de Duitsers de technologie en het recept."

Nr.	Bron	Datum	Link en korte beschrijving van de inhoud
3	*Turnul Sfatului* — ştiri online din Sibiu (*Turnul Sfatului* — onlinenieuws in Sibiu)	26 januari 2020.	Artikel over de hervatting van de productie van Sadu-bier door een lokale producent en het belang van de lokale gemeenschap om een traditioneel bier dat met de regio Sibiu wordt geassocieerd, opnieuw op de markt te brengen 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/ In Tocile is het Sadu-bier nieuw leven ingeblazen [...] "Ik wil niet weg uit Sibiu."
4	*Mesagerul de Sibiu*	24 oktober 2022	Artikel over de geschiedenis van de Sadu-brouwerij en haar rol in de industriële ontwikkeling van de gemeente, met de nadruk op de lokale brouwtraditie https://mesageruldesibiu.ro/glorie-si-decadere-fabrica-de-bere-sadu-foto-video/ "Glorie en verval. De Bere Sadu-fabriek (foto-video)"
5	*Sibiul Azi*	6 augustus 2023	Videoreportage over de hervatting van de Sadu-bierproductie en het ambachtelijke brouwproces in de gemeente in het kader van het project "Smaken en kleuren — Verhalen van lokale producenten", een initiatief van de vereniging 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: Het verhaal van Sadu-bier, een traditie die met liefde en passie nieuw leven is ingeblazen: "Met Gods hulp zullen we dit bedrijf doen groeien"
6	*Sibiu Independent*	20 mei 2025	Artikel over de deelname van lokale producten uit Sadu, waaronder Sadu-bier, aan een evenement in Landshut, Duitsland https://sibiuindependent.ro/2025/05/20/sadu-cucereste-inimile-din-landshut-berea-locală-tradițiile-și-ospitalitatea-au-făcut-senzație-in-germania/ "Sadu verovert harten in Landshut. Lokaal bier, tradities en gastvrijheid hebben in Duitsland voor een sensatie gezorgd."
7	*Sibiul în Imagini*	20 mei 2025	Artikel over de presentatie van Sadu-bier tijdens een gastronomisch evenement in Beieren (Landshut, Duitsland) https://sibiulinimagini.ro/bere-sadu-cucereste-inimile-bavarezilor-la-landshut/ "Sadu-bier verovert Beierse harten in Landshut"
8	*Tribuna Sibiu*	2023	Materiaal over het festival van de herfsttradities in Sadu, waar lokale producten worden gepresenteerd, waaronder het in de gemeente gebrouwen bier 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/ "En voor degenen die nog geen Sadu-bier hebben gedronken: wij nodigen u uit om dat te doen, want het water van Sadu is het absolute geheim van het bier dat ernaar streeft de drank van de inwoners van Sibiu te worden."

Nr.	Bron	Datum	Link en korte beschrijving van de inhoud
9	*Tribuna Sibiu*	7 oktober 2024	Artikel over de organisatie van een oktoberfeest in de omgeving van Sibiu, waar Sadu-bier aan het publiek werd gepresenteerd https://www.tribuna.ro/un-altfel-de-oktoberfest-in-natura-fara-inghesuiala-cu-preparate-rafinate-si-bere-sadu/ "Een ander soort oktoberfeest: in de open lucht, niet ijskoud, met verfijnde gerechten en Sadu-bier" "Ontspanning gaat hand in hand met een glas koud bier midden in de natuur; daar zorgt het Bere Sadu-team wel voor [...]." Dranken: "Bere Sadu", [...] "
10	*Ora de Sibiu*	13 oktober 2024	Verslag van het oktoberfeest-festival van Sibiu, waar Sadu-bier wordt genoemd als een van de dranken die aan de deelnemers worden geserveerd 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/ Honderden mensen uit Sibiu hebben zich zaterdag vermaakt op het oktoberfeest, op de Obor-markt. "Dit jaar is het geweldig" (video/foto) "Ook het aanbod aan dranken was gevarieerd, maar bier bleef de ster van het festival [...]. Sadu-bier kost bijvoorbeeld 20 RON."
11	*Adevărul*	9 september 2018, geactualiseerd op 4 augustus 2022	Artikel over de biertraditie in Sibiu en lokale voorbeelden van de productie, inclusief verwijzingen naar Sadu-bier https://adevarul.ro/stiri-locale/sibiu/prima-fabrica-de-bere-artizanala-din-sibiu-un-1889565.html "Over het algemeen proberen we het zo dicht mogelijk bij de bekende bieren uit Sibiu te brengen, zoals "Trei Stejari", "Bere Sadu" enz. Sibiu heeft een traditie in bierproductie en dat is waar we ons op richten."
12	Untappd	Januari-maart 2026 lopende activiteit	Internationaal proeverijplatform waar consumenten zich registreren en de bierproducten van Sadu beoordelen https://untappd.com/w/bere-sadu-s-r-l/457048 *... drinkt een blonde Sadu van Bere Sadu S.R.L.* *... drinkt een bruine Sadu van Bere Sadu S.R.L. in Sadu*
13	Instagram — Bere Sadu	2026 lopende activiteit	Officieel account waar het producten de deelname aan evenementen wordt getoond en interactie met consumenten plaatsvindt. https://www.instagram.com/beresadu/
14	Instagram — Bere Sadu	2026 lopende activiteit	Posts ter promotie van Sadu-bier en de deelname aan lokale evenementen en gastronomische festivals https://www.facebook.com/share/p/1AumoNLVFg/?mibextid=wwXIfr

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

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