C/2026/5131

2.10.2026

Publicação de um pedido de registo de uma indicação geográfica em conformidade com o artigo 15.º, n.º 4, do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho

(C/2026/5131)

As autoridades de um Estado-Membro ou de um país terceiro, ou uma pessoa singular ou coletiva com um interesse legítimo e estabelecida ou residente num país terceiro, podem iniciar um procedimento de oposição junto da Comissão, nos termos do artigo 17.º do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho ([1]), no prazo de três meses a contar da data da presente publicação.

DOCUMENTO ÚNICO

Denominações de origem e indicações geográficas de produtos agrícolas

«Bere Sadu»

N.º UE: PGI-RO-03386 — 24.12.2024

1. **Nome(s) da IGP**

Bere Sadu

2. **Tipo de indicação geográfica**

DOP ☐ IGP ☒

3. **País em que se situa a área geográfica delimitada**

Roménia

4. **Descrição do produto agrícola**

4.1. *Classificação do produto agrícola de acordo com a posição e o código da Nomenclatura Combinada, nos termos do artigo 6.º, n.º 1, do Regulamento (UE) 2024/1143*

22 — BEBIDAS, LÍQUIDOS ALCOÓLICOS E VINAGRES

2203 — Cervejas de malte

4.2. *Descrição do produto agrícola correspondente ao nome registado*

A «Bere Sadu» é uma cerveja de fermentação baixa (*lager*) produzida por fermentação alcoólica do mosto de malte, a partir de água, malte de cevada, lúpulo e levedura de cerveja.

O álcool advém exclusivamente da fermentação natural do mosto de malte, sem adição de álcool ou de outros produtos fermentescíveis no final da fermentação. A cerveja é produzida em duas variedades: cerveja loura tradicional e cerveja preta.

A «Bere Sadu» é uma cerveja não pasteurizada e não filtrada, caracterizada por fermentação e maturação controladas, o que permite conservar as leveduras finas resultantes do processo de produção natural.

O produto apresenta um perfil sensorial equilibrado específico das cervejas de fermentação baixa tradicionais, com um equilíbrio entre os aromas de malte e lúpulo, um amargor moderado, um odor fresco e uma gaseificação natural resultantes do processo de fermentação e maturação e a presença de leveduras finas em suspensão, que conferem ao produto um aspeto ligeiramente opalescente e um sabor fresco, tradicionalmente associados à cerveja produzida nesta localidade.

([1]) Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 11 de abril de 2024, relativo às indicações geográficas para o vinho, as bebidas espirituosas e os produtos agrícolas, bem como às especialidades tradicionais garantidas e às menções de qualidade facultativas para os produtos agrícolas, que altera os Regulamentos (UE) n.º 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e que revoga o Regulamento (UE) n.º 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

4.2.1. A «Bere Sadu» — na variedade de cerveja loura tradicional — é uma cerveja não pasteurizada e não filtrada, com as seguintes propriedades:

Características organoléticas

— cor: amarelo-dourado brilhante, com um ligeiro brilho nacarado no copo

— aroma: leve, fresco e frutado

— sabor: leve, de malte e lúpulo, moderadamente amargo, gosto equilibrado a malte, ligeiramente adocicado

— espuma: densa e cremosa, de cor muito clara

Características físico-químicas:

— extrato primitivo: 11,0-12,5 °P

— título alcoométrico: 4,5 %-5,2 % vol.

— cor: 7-14 EBC

— amargor: 20-26 IBU

4.2.2. A «Bere Sadu» — na variedade de cerveja preta — é uma cerveja não pasteurizada e não filtrada, com as seguintes propriedades:

Características organoléticas

— cor: castanho-acobreado, quase castanho no copo

— aroma: caramelo, ligeiramente a malte, frutado

— sabor: concentrado, de malte torrado, ligeiramente adocicado, medianamente picante com aroma intenso a lúpulo e amargor médio

— espuma: espessa com pequenas bolhas, de cor creme

Características físico-químicas:

— extrato primitivo: 11,0-12,5 °P

— título alcoométrico: 4,5 %-5,2 % vol.

— cor: 22-30 EBC

— amargor: 22-28 IBU

4.3. *Derrogações à proveniência dos alimentos para animais (apenas para os produtos de origem animal com Denominação de Origem Protegida) e restrições à proveniência das matérias-primas (apenas para os produtos transformados com Indicação Geográfica Protegida)*

A produção da «Bere Sadu» utiliza as seguintes matérias-primas: água, malte de cevada, lúpulo e levedura de cerveja.

O elemento tradicionalmente associado à produção de cerveja na cidade de Sadu é a água. A água utilizada na produção da «Bere Sadu» provém exclusivamente da área geográfica delimitada, sendo captada em nascentes de montanha situadas no território administrativo do município de Sadu, distrito de Sibiu, pertencente à bacia hidrográfica do rio Sadu.

Historicamente, a disponibilidade de recursos hídricos na zona montanhosa do vale do Sadu favoreceu o desenvolvimento da produção de cerveja na cidade. Esta tradição industrial contribuiu para que o público associasse a denominação «Bere Sadu» à cidade de Sadu.

A água utilizada na produção da «Bere Sadu» é «macia», com baixo teor mineral e características adequadas à produção de cerveja. Conforme referido em várias fontes históricas e documentais relacionadas com o desenvolvimento da indústria local, tal favoreceu a localização da atividade cervejeira na cidade de Sadu desde o início do século XX.

Durante o processo de fabrico, não é permitido alterar intencionalmente a composição mineral da água para reproduzir de forma artificial as características da água da área geográfica delimitada.

O malte, o lúpulo e a levedura utilizados respeitam as atuais práticas de fabrico de cerveja e podem provir do exterior da área geográfica delimitada.

A água utilizada no processo de fabrico de cerveja provém de uma nascente situada a montante de Sadu, no distrito de Sibiu.

A fonte não é propriedade exclusiva da Associação para a Promoção da Cerveja de Sadu, estando publicamente acessível às partes interessadas que necessitem de se abastecer de água, incluindo eventuais futuros produtores suscetíveis de beneficiar da indicação geográfica, desde que cumpram o caderno de especificações.

4.4. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica delimitada*

Todas as etapas essenciais do processo de produção da «Bere Sadu», nas variedades de cerveja loura tradicional e cerveja preta, têm lugar na área geográfica delimitada, nomeadamente:

— separação e pesagem dos diferentes tipos de malte e lúpulo,

— trituração da mistura de malte,

— brassagem,

— empastagem,

— filtração e lavagem do mosto,

— fervura do mosto de malte e adição do lúpulo,

— arrefecimento do mosto,

— adição da levedura,

— fermentação alcoólica a temperaturas específicas da fermentação baixa, seguida da maturação da cerveja.

A realização destas etapas na área geográfica delimitada garante a manutenção das práticas de produção locais e a continuidade da tradição cervejeira associada à cidade de Sadu.

4.5. *Regras específicas relativas ao acondicionamento, fatiagem, ralagem, etc., do produto agrícola a que o nome registado se refere*

As variedades de cerveja loura tradicional e cerveja preta da «Bere Sadu» são comercializadas em garrafas de vidro castanho ou verde (0,5 l) e em barris de aço inoxidável com folheado de carvalho (5 l, 10 l, 30 l ou 50 l) adequados para servir cerveja de barril.

A cerveja é engarrafada pelo método de enchimento por contrapressão (isobárico), sob pressão. Os recipientes são esterilizados por lavagem e, em seguida, utilizando CO_2 a alta pressão. A cerveja é depois transferida do tanque para garrafas de vidro ou barris de aço inoxidável com folheado de carvalho, a uma temperatura compreendida entre 0 °C e 5 °C, evitando assim a formação de espuma.

O acondicionamento ocorre exclusivamente na área geográfica delimitada, logo após a conclusão do processo de maturação. O engarrafamento está estreitamente ligado à qualidade do produto acabado, razão pela qual este tem de ocorrer antes do transporte para fora da área geográfica delimitada. Este requisito justifica-se pelas características específicas do produto, ou seja, a «Bere Sadu» é uma cerveja não pasteurizada e não filtrada que contém leveduras ativas resultantes do processo de fermentação natural.

A transferência do produto para fora da área geográfica delimitada antes do acondicionamento poderia alterar as suas propriedades organoléticas, devido:

— à retoma descontrolada da atividade das leveduras,

— às variações de temperatura durante o transporte,

— à oxidação da cerveja,

— à perda da estabilidade natural da espuma e do perfil aromático.

O acondicionamento direto no local de produção permite controlar os parâmetros de temperatura, de pressão e de higiene específicos do processo de engarrafamento isobárico, o que contribui para preservar as características do produto associadas à reputação da denominação «Bere Sadu».

Por conseguinte, o acondicionamento na área geográfica delimitada é necessário para preservar as características do produto e manter a relação entre a sua reputação e a sua origem geográfica.

4.6. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto agrícola a que o nome registado se refere*

A rotulagem do produto comercializado sob a denominação «Bere Sadu» deve incluir:

— a denominação «Bere Sadu»,

— a menção «Indicație Geografică Protejată» [indicação geográfica protegida] ou a sigla «IGP»,

— o símbolo gráfico da União Europeia para as indicações geográficas protegidas, aplicado em conformidade com a legislação da União Europeia.

A denominação «Bere Sadu» deve figurar no rótulo de forma a identificar claramente a origem geográfica do produto, não podendo ser utilizada como marca individual. A utilização da denominação é permitida exclusivamente aos operadores que produzem cerveja na área geográfica delimitada e cumprem os requisitos do caderno de especificações.

5. **Delimitação concisa da área geográfica**

A área geográfica delimitada de produção da «Bere Sadu» corresponde ao território administrativo do município de Sadu, distrito de Sibiu, Roménia.

O município de Sadu situa-se na parte sul do distrito de Sibiu, na zona montanhosa do vale do Sadu, cerca de 18 km a sul da cidade de Sibiu, entre os Montes Cindrel e Lotru.

A área delimitada inclui as zonas nas quais se situam os pontos de captação da água utilizada no processo de produção, situados na bacia hidrográfica do rio Sadu, no território administrativo do município.

6. **Relação com a área geográfica**

O pedido de registo da «Bere Sadu» baseia-se exclusivamente na reputação do produto.

A produção de cerveja na cidade de Sadu está documentada desde 1912-1913, altura em que foi criada uma unidade de produção para utilizar os recursos hídricos das montanhas locais. A atividade da famosa fábrica de cerveja fundada por Thomas Binder, que, após 1945, passou a operar sob o nome de «Bere Sadu» (fábrica de cerveja), levou à associação da denominação «Bere Sadu» com a cerveja aí produzida.

Documentos do arquivo municipal de Sadu de 1913, dedicado ao património industrial regional e a publicações históricas, confirmam a utilização da denominação «Bere Sadu» ao longo de diferentes períodos históricos, nomeadamente o período entre as duas Guerras Mundiais, o período pós-guerra e os períodos industriais subsequentes.

Na página 280 do livro *Sadu Repere istorice și itinerarii cultural-turistice* [Sadu — Marcos históricos e itinerários culturais e turísticos], publicado pela editora Astra Museum, em Sibiu, em 2015, a «Bere Sadu» é mencionada como um dos tipos de cerveja produzidos pela fábrica de cerveja de Sadu.

Ao longo do tempo, a denominação tem sido utilizada para identificar a cerveja da cidade de Sadu, independentemente das alterações da organização ou propriedade das instalações de produção.

Na página 332 do seu livro *Patrimoniu Preindustrial și Industrial în Romania* [Património Arquitetónico Pré-Industrial e Industrial na Roménia], Vol. III, publicado pela editora Honterus, Volker Wollmann refere que, após a Segunda Guerra Mundial, a atividade prosseguiu sob a denominação «Fabrica de Bere Sadu S.A.», a qual foi nacionalizada em 1948 e, posteriormente, explorada sob a denominação «Bere Sadu» (Fábrica de Cerveja). De 1979 em diante, após uma série de investimentos destinados a modernizar a fábrica de cerveja, a produção aumentou.

Após a cessação, em 2007, da atividade da antiga unidade de produção, a denominação «Bere Sadu» continuou a surgir em publicações locais, materiais culturais e relatos jornalísticos relacionados com a tradição industrial da cidade, sendo lembrada pelo público como uma cerveja específica da zona de Sadu.

A retoma da produção, em 2017, deveu-se à reputação histórica associada à denominação «Bere Sadu», que foi mantida para identificar a cerveja produzida na área geográfica delimitada.

As provas históricas do produto «Bere Sadu» constam tanto dos registos da fábrica de cerveja Bere Sadu S.A. como de obras lançadas ao longo do tempo por vários autores, assim como dos registos e documentos de instituições culturais ou das autoridades públicas locais.

A reputação da «Bere Sadu» está ligada à tradição local de fabrico de cerveja no município de Sadu e ao saber-fazer transmitido no seio da comunidade local.

As características da água local favoreceram historicamente o desenvolvimento da produção de cerveja nesta zona, ajudando a associar o produto ao seu local de origem.

A denominação designa coletivamente a cerveja produzida nesta cidade e não está ligada a um operador económico específico, mas à tradição do fabrico de cerveja na zona de Sadu.

A reputação atual da «Bere Sadu» reflete-se nas referências que lhe são feitas na imprensa regional, na participação em eventos gastronómicos e na sua presença na Internet, onde a denominação é sistematicamente associada à cidade de Sadu e à tradição local de fabrico de cerveja.

Para demonstrar a reputação atual da denominação «Bere Sadu», apresentam-se em seguida várias referências a fontes externas, verificáveis e datadas (artigos de imprensa, material de comunicação social, eventos e plataformas em linha) em que a mesma é explicitamente utilizada para designar o produto e associada à cidade de Sadu.

N.º	Fonte	Data	Hiperligação e breve descrição do conteúdo
1	*Turnul Sfatului* — ştiri online din Sibiu (*Turnul Sfatului* — notícias em linha em Sibiu)	1980; 1994	Artigos do jornal regional *Tribuna Sibiului* que fazem menção à cerveja produzida em Sadu https://www.turnulsfatului.ro/uploads/media/2025/9/17/1975-tribunasibiului-08-1634948094-pages39-39-v6vn.pdf; Ano XXVII n.º 5829 — «Dias que bateram recordes na fábrica de cerveja de Sadu — A laboriosa equipa da fábrica de cerveja de Sadu celebrou o grande Dia do Trabalhador com uma série de resultados notáveis.»' https://www.turnulsfatului.ro/wp-content/uploads/2025/09/1949-luptasibiliui-07-1634593333-pages79-79-ozyv.pdf; Ano 1 (VS) — n.º S3 (1279) sábado, 16 de julho de 1949 — Sobre os concursos de produtividade socialista nas duas fábricas «A fábrica de cerveja de Sadu, juntamente com a de Sibiu, fornece a toda uma região este produto barato e de boa qualidade ...»
2	*Monitorul de Sibiu* — publicação económica	1999; 2005	Artigo sobre a associação da denominação à cidade e a valorização da água de Sadu www.turnulsfatului.ro/uploads/media/2025/9/17/1999-monitoruldesibiu-04-1684928182-pages59-59-flae.pdf *Monitorul de Sibiu* — segunda-feira, 5 de abril de 1999 «A empresa Bere Sadu lançou ontem oficialmente um novo tipo de cerveja ... produzida sob licença da empresa alemã Schaller Brau GmbH, da Baviera ... Um dos pontos fortes da empresa de Sibiu é a água de Sadu ..., conhecida pelas suas qualidades mesmo na Alemanha: "É a melhor água para produzir cerveja ..." Para produzir a nossa cerveja, nós fornecemos a água e os alemães fornecem a tecnologia e a receita.»

N.º	Fonte	Data	Hiperligação e breve descrição do conteúdo
3	*Turnul Sfatului* — ştiri online din Sibiu (*Turnul Sfatului* — notícias em linha em Sibiu)	26.1.2020	Artigo sobre a retoma da produção da cerveja de Sadu por um produtor local e o interesse da comunidade local em voltar a comercializar uma cerveja tradicional associada à zona de Sibiu 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/ A cerveja de Sadu ganhou nova vida em Tocile ... «Não quero sair de Sibiu»
4	*Mesagerul de Sibiu*	24.10.2022	Artigo que apresenta a história da fábrica de cerveja de Sadu e o seu papel no desenvolvimento industrial da cidade, destacando a tradição local de fabrico de cerveja https://mesageruldesibiu.ro/glorie-si-decadere-fabrica-de-bere-sadu-foto-video/ «Glória e declínio. A fábrica de "Bere Sadu" (fotovídeo)»
5	*Sibiul Azi*	6.8.2023	Relato em vídeo sobre a retoma da produção da cerveja de Sadu e o processo artesanal de fabrico de cerveja na cidade, no âmbito do projeto «Gostos e Cores — Histórias de Produtores Locais», lançado pela Associação 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/ VÍDEO | A história da cerveja de Sadu, uma tradição recuperada com amor e paixão: «Com a ajuda de Deus, faremos esta atividade crescer»
6	*Sibiu Independent*	20.5.2025	Artigo sobre a participação de produtos locais de Sadu, incluindo a cerveja de Sadu, num evento organizado em Landshut, Alemanha https://sibiuindependent.ro/2025/05/20/sadu-cucereste-inimile-din-landshut-berea-locală-tradiţiile-şi-ospitalitatea-au-făcut-senzaţie-in-germania/ «Sadu conquista os corações de Landshut. A cerveja local, as tradições e a hospitalidade causaram sensação na Alemanha»
7	*Sibiul în Imagini*	20.5.2025	Artigo que descreve a apresentação da cerveja de Sadu num evento gastronómico na Baviera (Landshut, Alemanha). https://sibiulinimagini.ro/bere-sadu-cucereste-inimile-bavarezilor-la-landshut/ «Cerveja de Sadu conquista os corações bávaros em Landshut»'
8	*Tribuna Sibiu*	2023	Material sobre o Festival das Tradições do Outono em Sadu, onde são apresentados os produtos locais, entre os quais a cerveja produzida na cidade 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/ «Convidamos os que ainda não o fizeram a beber a cerveja de Sadu, visto que a água de Sadu é o segredo absoluto da cerveja que aspira a ser a bebida da população de Sibiu.»

N.º	Fonte	Data	Hiperligação e breve descrição do conteúdo
9	*Tribuna Sibiu*	7.10.2024	Artigo sobre a organização de um evento Oktoberfest na zona de Sibiu, no qual a cerveja de Sadu foi apresentada ao público https://www.tribuna.ro/un-altfel-de-oktoberfest-in-natura-fara-inghesuiala-cu-preparate-rafinate-si-bere-sadu/ «Um tipo diferente de Oktoberfest: no exterior, mas sem frio gelado, com pratos refinados e cerveja de Sadu» «A descontração leva na mão um copo de cerveja fresquinha no meio da natureza; a equipa da "Bere Sadu" trata de garanti-lo ... Bebidas: "Bere Sadu", ...»
10	*Ora de Sibiu*	13.10.2024	Notícia sobre o festival Oktoberfest de Sibiu, que refere a cerveja de Sadu como uma das bebidas servidas aos participantes 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/ Centenas de pessoas de Sibiu divertiram-se no sábado na Oktoberfest, no Obor Market. «Este ano está excelente» (fotovídeo) «A seleção das bebidas foi também variada, mas a cerveja continuou a ser a estrela do festival ... Por exemplo, a cerveja de Sadu custa 20 RON.»
11	*Adevărul*	9.9.2018, atualizado em 4.8.2022	Artigo sobre a tradição da cerveja em Sibiu e exemplos locais de produção, incluindo referências à cerveja de Sadu https://adevarul.ro/stiri-locale/sibiu/prima-fabrica-de-bere-artizanala-din-sibiu-un-1889565.html «Em geral, tentamos aproximar-nos o mais possível das famosas cervejas de Sibiu, como a "Trei Stejari", a "Bere Sadu", etc. Sibiu tem uma tradição de produção de cerveja e é isso que procuramos atingir»
12	Untappd	janeiro a março de 2026 atividade em curso	Plataforma internacional de prova onde os consumidores registam e avaliam os produtos da cerveja de Sadu https://untappd.com/w/bere-sadu-s-r-l/457048 *... bebe uma Sadu loura da Bere Sadu S.R.L.* *... bebe uma Sadu Brună da Bere Sadu S.R.L. em Sadu*
13	Instagram — «Bere Sadu»	atividade em curso de 2026	Conta oficial que mostra o produto, a participação em eventos e a interação com os consumidores. https://www.instagram.com/beresadu/
14	Facebook — «Bere Sadu»	atividade em curso de 2026	Publicações de promoção da cerveja de Sadu e da sua participação em eventos locais e festivais gastronómicos https://www.facebook.com/share/p/1AumoNLVFg/?mibextid=wwXIfr

Referência à publicação do caderno de especificações

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