Publicarea unei cereri de înregistrare a unei indicații geografice, în conformitate cu articolul 15 alineatul (4) din Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului

(C/2026/5131)

În termen de trei luni de la data prezentei publicări, autoritățile unui stat membru sau ale unei țări terțe ori o persoană fizică sau juridică având un interes legitim și stabilită sau rezidentă într-o țară terță pot depune la Comisie o opoziție, în conformitate cu articolul 17 din Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului ([1]).

DOCUMENT UNIC

Denumirile de origine și indicațiile geografice ale produselor agricole

„Bere Sadu”

Nr. UE: PGI-RO-03386 – 24.12.2024

1. **Denumirea (denumirile) IGP**

„Bere Sadu”

2. **Tipul indicației geografice**

DOP ☐ IGP ☒

3. **Țara căreia îi aparține arealul geografic**

România

4. **Descrierea produsului agricol**

4.1. *Clasificarea produsului agricol prin poziția și codul din Nomenclatura combinată, în conformitate cu articolul 6 alineatul (1) din Regulamentul (UE) 2024/1143*

22 – BĂUTURI, LICHIDE ALCOOLICE ȘI OȚET

2203 – Bere fabricată din malț

4.2. *Descrierea produsului agricol căruia i se aplică denumirea înregistrată*

„Bere Sadu” este o bere lager obținută prin fermentația alcoolică a mustului de malț preparat din apă, malț de orz, hamei și drojdie de bere.

Alcoolul provine exclusiv din fermentarea naturală a mustului de malț, fără adaos de alcool sau de alte produse fermentescibile după finalizarea fermentației. Produsul este realizat în două sortimente: *bere blondă tradițională* și *bere brună*.

„Bere Sadu” este o bere nepasteurizată și nefiltrată, caracterizată prin fermentație și maturare controlată, care permite menținerea drojdiilor fine rezultate în procesul natural de producție.

Produsul prezintă un profil senzorial echilibrat, specific berilor lager tradiționale, cu echilibru între aromele de malț și hamei, amăreală moderată, prospețime aromatică și carbonatare naturală rezultată din procesul de fermentație și maturare și prezența drojdiilor fine în suspensie, conferind produsului un aspect ușor opalescent și un gust proaspăt, asociat în mod tradițional cu berea produsă în această localitate.

([1]) Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului din 11 aprilie 2024 privind indicațiile geografice pentru vin, băuturi spirtoase și produse agricole, precum și privind specialitățile tradiționale garantate și mențiunile facultative de calitate pentru produsele agricole, de modificare a Regulamentelor (UE) nr. 1308/2013, (UE) 2019/787 și (UE) 2019/1753 și de abrogare a Regulamentului (UE) nr. 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

4.2.1. „Bere Sadu” – sortiment *bere blondă tradițională* – este o bere nepasteurizată și nefiltrată, cu următoarele proprietăți:

Caracteristici organoleptice:

— Culoare galben-auriu clar, în pahar aspect ușor perlat;

— Miros ușor, proaspăt, fructat;

— Gust lejer de malț și hamei, moderat amărui, aroma echilibrată de malț, ușor dulce;

— Spumă densă și cremoasă, culoare foarte deschisă.

Caracteristici fizico-chimice:

— Concentrația mustului primar: 11,0-12,5 °P

— Concentrația alcoolică: 4,5-5,2 % vol.

— Culoare: 7-14 EBC

— Amăreală: 20-26 IBU

4.2.2. „Bere Sadu” – sortiment bere brună – este o bere nepasteurizată și nefiltrată, cu următoarele proprietăți:

Caracteristici organoleptice

— Culoare maro-arămiu, în pahar aspect aproape de culoarea castanei

— Miros de caramel, ușoară aromă de malț, fructat

— Gust dens de malț prăjit, ușor dulce, mediu înțepător, aroma intensă de hamei, amăreală moderată

— Spumă înaltă cu bule mici, culoare crem

Caracteristici fizico-chimice:

— Concentrația mustului primar: 11,0-12,5 °P

— Concentrația alcoolică: 4,5-5,2 % vol.

— Culoare: 22-30 EBC

— Amăreală: 22-28 IBU

4.3. *Derogări de la aprovizionarea cu hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală care poartă o denumire de origine protejată) și restricții privind aprovizionarea cu materii prime (doar în cazul produselor prelucrate care poartă o indicație geografică protejată)*

Materiile prime utilizate pentru obținerea produsului „Bere Sadu” sunt: apa, malțul de orz, hameiul, drojdia de bere.

Elementul asociat în mod tradițional cu producerea berii în localitatea Sadu îl reprezintă apa. Apa utilizată la fabricarea produsului „Bere Sadu” provine exclusiv din aria geografică delimitată, din captări de izvoare montane situate pe teritoriul administrativ al comunei Sadu, județul Sibiu, aparținând bazinului hidrografic al râului Sadu.

Disponibilitatea resurselor de apă din zona montană a Văii Sadului a favorizat istoric dezvoltarea activității de fabricare a berii în localitate. Această tradiție industrială a contribuit la asocierea denumirii „Bere Sadu” cu localitatea Sadu în percepția publicului.

Apa utilizată la fabricarea produsului „Bere Sadu” este o apă „moale” cu o mineralizare redusă, cu caracteristici adecvate producerii berii, fapt care a favorizat amplasarea activităților de fabricare a berii în localitatea Sadu încă de la începutul secolului al XX-lea, aspect menționat în surse istorice și documentare referitoare la dezvoltarea industriei locale.

În procesul de fabricație nu este permisă modificarea intenționată a compoziției minerale în scopul reproducerii artificiale a caracteristicilor apei provenite din aria geografică delimitată.

Malțul, hameiul și drojdia utilizate sunt conforme practicilor curente de fabricare a berii și pot proveni din afara ariei geografice delimitate.

Sursa de alimentare cu apă utilizată în procesul de fabricare a berii provine dintr-un izvor situat în amonte de localitatea Sadu, județul Sibiu.

Sursa de alimentare nu se află în proprietatea exclusivă a Asociației pentru Promovarea Berii Sadu ci este publică, fiind asigurat accesul tuturor persoanelor interesate care doresc să se alimenteze cu apă, inclusiv pentru posibili viitori producători care ar putea beneficia de indicația geografică, în condițiile respectării caietului de sarcini al produsului.

4.4. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată*

Toate etapele esențiale ale procesului de producție al produsului „Bere Sadu" pentru sortimentul bere blondă tradițională și bere brună se desfășoară în aria geografică delimitată și includ:

— sortarea și dozarea diferitelor tipuri de malț și a diferitelor tipuri de hamei

— măcinarea amestecului de malțuri

— brasajul

— plămădirea

— filtrarea și spălarea plămezii

— fierberea mustului de malț, adăugarea hameiului

— răcirea mustului de bere

— însămânțarea cu drojdie

— fermentarea alcoolică la temperaturi specifice fermentației lager, urmată de maturarea berii.

Desfășurarea acestor etape în aria geografică delimitată asigură menținerea practicilor locale de producție și continuitatea tradiției de fabricare a berii asociate localității Sadu.

4.5. *Norme specifice privind ambalarea, felierea, răzuirea etc. ale produsului agricol la care se referă denumirea înregistrată*

Sortimentele de bere blondă tradițională sau de bere brună ale „Bere Sadu" sunt comercializate în recipiente din sticlă (0,5L) de culoare maro sau verde și în butoaie din inox îmbrăcate în stejar (5L, 10L, 30L, 50L), destinate servirii berii la draft.

Procesul de îmbuteliere este unul de tip izobaric, sub presiune. Recipientele sunt sterilizate prin spălare și presare mecanică cu CO_2 apoi berea este transferată din tancul de fermentare în sticlele și/sau butoaiele de inox îmbrăcate în lemn de stejar, la o temperatură cuprinsă între 0-5 °C, evitându-se formarea de spumă.

Operațiunea de ambalare se realizează exclusiv în aria geografică delimitată, imediat după finalizarea procesului de maturare. Îmbutelierea este strâns legată de calitatea produsului finit, motiv pentru care este necesară efectuarea acestei etape fără un transport prealabil în afara ariei geografice delimitate. Această cerință este justificată de caracteristicile specifice ale produsului, respectiv faptul că „Bere Sadu" este o bere nepasteurizată și nefiltrată, care conține drojdii active rezultate în urma procesului natural de fermentație.

Transferul produsului în afara ariei geografice delimitate înainte de ambalare ar putea conduce la modificări ale proprietăților organoleptice prin:

— reluarea necontrolată a activității drojdiilor;

— variații de temperatură în timpul transportului;

— oxidarea produsului;

— pierderea stabilității naturale a spumei și a profilului aromatic.

Ambalarea realizată direct la locul de producție permite controlul parametrilor de temperatură, presiune și igienă specifici procesului de îmbuteliere izobarică, contribuind la menținerea caracteristicilor produsului asociate reputației denumirii „Bere Sadu”.

Prin urmare, efectuarea ambalării în aria geografică delimitată este necesară pentru păstrarea caracteristicilor produsului și pentru menținerea legăturii dintre reputația acestuia și originea geografică.

4.6. *Norme specifice privind etichetarea produsului agricol la care se referă denumirea înregistrată*

Etichetarea produsului comercializat sub denumirea „Bere Sadu” include în mod obligatoriu:

— denumirea „Bere Sadu”;

— mențiunea „Indicație Geografică Protejată” sau acronimul „IGP”;

— simbolul grafic al Uniunii Europene aferent indicațiilor geografice protejate, aplicat conform legislației Uniunii Europene.

Denumirea „Bere Sadu” trebuie prezentată pe etichetă într-o formă care să permită identificarea clară a originii geografice a produsului și nu poate fi utilizată ca marcă individuală. Utilizarea denumirii este permisă exclusiv operatorilor care produc în aria geografică delimitată și respectă cerințele caietului de sarcini.

5. Delimitarea concisă a ariei geografice

Aria geografică delimitată pentru producerea produsului „Bere Sadu” este reprezentată de teritoriul administrativ al comunei Sadu, județul Sibiu, România.

Comuna Sadu este situată în partea sudică a județului Sibiu, în zona montană a Văii Sadului, la aproximativ 18 km sud de municipiul Sibiu, la contactul dintre Munții Cindrel și Munții Lotrului.

Aria delimitată include zonele în care sunt amplasate captările de apă utilizate în procesul de producție, situate în bazinul hidrografic al râului Sadu, pe teritoriul administrativ al comunei.

6. Legătura cu aria geografică

Solicitarea de înregistrare a „Bere Sadu” se bazează exclusiv pe reputația produsului.

Producerea berii în localitatea Sadu este documentată încă din perioada 1912–1913, când a fost înființată o unitate de producție care valorifica resursele locale de apă montană. Activitatea renumitei fabrici înființată de Thomas Binder și care a funcționat sub titulatura (Fabrica de) Bere Sadu după anul 1945, a condus la asocierea denumirii „Bere Sadu” cu berea produsă în această localitate.

Documente din Arhiva Comunei Sadu/1913, lucrări dedicate patrimoniului industrial regional și publicații istorice confirmă utilizarea denumirii „Bere Sadu” pe parcursul diferitelor perioade istorice, inclusiv în perioada interbelică, perioada postbelică și perioada industrială ulterioară.

În lucrarea „Sadu Repere istorice și itinerarii cultural-turistice”, Editura Astra Museum, Sibiu, 2015, pag. 280, Bere Sadu este menționată în rândul sortimentelor de bere realizate în fabrica de bere de la Sadu.

De-a lungul timpului, denumirea a fost utilizată pentru identificarea berii provenite din localitatea Sadu, independent de modificările intervenite în organizarea sau proprietatea unităților de producție.

V. Wollmann, în publicația „Patrimoniu Preindustrial și Industrial în România”, Vol. III, editura Honterus, pag. 332, menționează că după cel de-al doilea Război Mondial activitatea a continuat sub numele Fabrica de Bere Sadu S.A., în anul 1948 a fost naționalizată și a funcționat numai sub titulatura (Fabrica de) Bere Sadu, ajungând ca după anul 1979 prin investiții succesive de modernizare să aibă o producție în creștere.

După încetarea activității vechii unități de producție în anul 2007, denumirea „Bere Sadu” a continuat să fie menționată în publicații locale, materiale culturale și relatări jurnalistice referitoare la tradiția industrială a localității, menținându-se în percepția publicului ca bere specifică zonei Sadu.

Reluarea producției în anul 2017 s-a realizat prin valorificarea reputației istorice asociate denumirii „Bere Sadu”, care a fost păstrată pentru identificarea berii produse în aria geografică delimitată.

Dovezile istorice ale produsului „Bere Sadu” sunt menționate atât în documentele de arhivă ale fabricii de Bere Sadu S.A., cât și în lucrări tipărite de-a lungul timpului de diverși autori dar și în cele ale unor instituții de cultură sau autorități publice locale.

Reputația produsului „Bere Sadu” este asociată tradiției locale de producere a berii în comuna Sadu și know-how-ului transmis în cadrul comunității locale.

Caracteristicile apei locale au favorizat istoric dezvoltarea activității de fabricare a berii în această zonă, contribuind la asocierea produsului cu localitatea de origine.

Denumirea desemnează, în mod colectiv, berea produsă în această localitate și nu este legată de un anumit operator economic, ci de tradiția de producere a berii din zona Sadu.

Reputația actuală a produsului „Bere Sadu” este reflectată prin mențiuni în presa regională, participarea la evenimente gastronomice și prezența în mediul online, unde denumirea este asociată constant cu localitatea Sadu și cu tradiția locală de producere a berii.

Pentru a demonstra reputația actuală a denumirii „Bere Sadu”, sunt prezentate în continuare trimiteri la surse externe, verificabile și datate (articole de presă, materiale media, evenimente și platforme online), în care denumirea „Bere Sadu” este utilizată în mod explicit pentru a desemna produsul și este asociată cu localitatea Sadu.

Nr.	Sursa	Data	Link si Descriere succintă a conținutului
1	Turnul Sfatului – știri online din Sibiu	1980; 1994	Articole din Tribuna Sibiului, presa regională, în care apar mențiuni privind berea produsa la Sadu https://www.turnulsfatului.ro/uploads/media/2025/9/17/1975-tribunasibiului-08-1634948094-pages39-39-v6vn.pdf; Anul XXVII nr. 5829- *„La Fabrica de bere Sadu, zile record- Harnicul colectiv de muncă de la Fabrica de bere Sadu a întîmpinat marea sărbătoare a oamenilor muncii cu o serie de rezultate remarcabile”* https://www.turnulsfatului.ro/wp-content/uploads/2025/09/1949-luptasibiliui-07-1634593333-pages79-79-ozyv.pdf; Anul 1 (VS) – Nr. S3 (1279) Sâmbătă, 16 Iulie 1949- DESPRE ÎNTRECERILE SOCIALISTE DIN CELE DOUA FABRICI „Fabrica de bere din Sadu împreună cu cea de la Sibiu, aprovizionează o întreagă regiune, cu acest produs ieftin și bun, …”
2	Monitorul de Sibiu – publicație economică	1999; 2005	Articol în care se vorbește despre asocierea denumirii cu localitatea si despre aprecierea apei de Sadu; www.turnulsfatului.ro/uploads/media/2025/9/17/1999-monitoruldesibiu-04-1684928182-pages59-59-flae.pdf *Monitorul de Sibiu* – luni, 5 aprilie 1999 *„Societatea Bere Sadu a lansat oficial, ieri, un nou sortiment de bere [...], produs sub licența firmei germane Schaller Brau GmbH, din Landul Bavaria .... un punct forte al societății sibiene este apa de Sadu, ... cunoscută pentru calitățile ei chiar și în Germania: „Este cea mai bună apă pentru fabricarea berii ... Pentru producerea berii noi dăm apa, iar tehnologia și rețeta sînt germane”.*

Nr.	Sursa	Data	Link si Descriere succintă a conținutului
3	Turnul Sfatului – ştiri online din Sibiu	26.1.2020	Articol despre reluarea producției berii Sadu de către un producător local și interesul comunității pentru readucerea pe piață a unei beri tradiționale asociate zonei 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/ Berea Sadu a reînviat la Tocile .... „Nu vreau să ieșim din Sibiu”
4	*Mesagerul de Sibiu*	24.10.2022	Articol care prezintă istoria fabricii de bere din Sadu și rolul acesteia în dezvoltarea industrială a localității, evidențiind tradiția locală a producției de bere https://mesageruldesibiu.ro/glorie-si-decadere-fabrica-de-bere-sadu-foto-video/ „Glorie și decădere. Fabrica de Bere Sadu (FOTO-VIDEO)”
5	*Sibiul Azi*	6.8.2023	Reportaj video despre reluarea producției berii Sadu și procesul de fabricare artizanală a berii în localitate în Proiectul „Gusturi și Culori – Povestea Producătorului Local”, inițiat de Asociația 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 | Povestea Berii Sadu, o tradiție reînviată cu dragoste și pasiune: „Dacă ne ajută Dumnezeu, o să multiplicăm business-ul acesta”
6	*Sibiu independent*	20.5.2025	Articol despre participarea produselor locale din Sadu, inclusiv berea Sadu, la un eveniment organizat în Landshut, Germania https://sibiuindependent.ro/2025/05/20/sadu-cucereste-inimile-din-landshut-berea-locală-tradițiile-și-ospitalitatea-au-făcut-senzație-in-germania/ „Sadu cucerește inimile din Landshut. Berea locală, tradițiile și ospitalitatea au făcut senzație în Germania”
7	*Sibiul în Imagini*	20.5.2025	Articol care descrie prezentarea berii Sadu în cadrul unui eveniment gastronomic organizat în Bavaria (Landshut, Germania). https://sibiulinimagini.ro/bere-sadu-cucereste-inimile-bavarezilor-la-landshut/ „Bere Sadu cucerește inimile bavarezilor la Landshut”
8	*Tribuna Sibiu*	2023	Material despre Festivalul Tradițiilor de Toamnă din Sadu, unde sunt prezentate produse locale, inclusiv berea produsă în localitate 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/ „Iar pentru cine nu a băut bere de Sadu, vă invităm s-o faceți, apa de Sadu fiind secretul absolut al berii ce aspiră a fi băutura sibienilor.”

Nr.	Sursa	Data	Link si Descriere succintă a conținutului
9	*Tribuna Sibiu*	7.10.2024	Articol despre organizarea unui eveniment Oktoberfest în zona Sibiu unde berea Sadu este prezentată publicului https://www.tribuna.ro/un-altfel-de-oktoberfest-in-natura-fara-inghesuiala-cu-preparate-rafinate-si-bere-sadu/ „Un altfel de Oktoberfest: în natură, fără înghesuială, cu preparate rafinate și bere Sadu" „Relaxarea merge mână-n mână cu un pahar de bere rece băut în mijlocul naturii, de acest lucru se ocupă cei de Bere Sadu ... Băuturi: bere Sadu, ..."
10	*Ora de Sibiu*	13.10.2024	Reportaj despre festivalul Oktoberfest Sibiu unde berea Sadu este menționată printre băuturile servite participanților 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/ Sute de sibieni s-au distrat sâmbătă la Oktoberfest, la Târgul Obor. „Anul acesta este foarte fain" (video foto) „Selecția de băuturi a fost de asemenea variată, însă berea rămas vedeta festivalului... De exemplu, berea Sadu costă 20 de lei."
11	*Adevărul*	9.9.2018, actualizare 4.8.2022	Articol despre tradiția berii din Sibiu și exemple locale de producție, inclusiv referințe la berea din Sadu https://adevarul.ro/stiri-locale/sibiu/prima-fabrica-de-bere-artizanala-din-sibiu-un-1889565.html „În general, încercăm să o aducem cât mai aproape de arhicunoscutele beri din Sibiu – gen «Trei Stejari», «Bere Sadu» etc. Sibiul are o tradiție în producția de bere și asta încercăm să targetăm"
12	Untappd	Ian–Mar 2026 activitate curentă	Platformă internațională de degustare unde consumatori înregistrează și evaluează produsele berăriei Sadu https://untappd.com/w/bere-sadu-s-r-l/457048 *... is drinking a Sadu Blondă by Bere Sadu S.R.L.* *... is drinking a Sadu Blondă by Bere Sadu S.R.L.*
13	Instagram – Bere Sadu	activitate curentă 2026	Cont oficial care prezintă produsul, participarea la evenimente și interacțiunea cu consumatorii. https://www.instagram.com/beresadu/
14	Facebook – Bere Sadu	activitate curentă 2026	Postări care promovează berea Sadu și participarea acesteia la evenimente locale și festivaluri gastronomice https://www.facebook.com/share/p/1AumoNLVFg/?mibextid=wwXIfr

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

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