Europeiska unionens
officiella tidning

SV
C-serien

C/2026/5131

2.10.2026

Offentliggörande av en ansökan om registrering av en geografisk beteckning i enlighet med artikel 15.4 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143

(C/2026/5131)

I enlighet med artikel 17 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 ([1]) får myndigheterna i en medlemsstat eller ett tredjeland eller en fysisk eller juridisk person med ett berättigat intresse och som är etablerad eller bosatt i ett tredjeland lämna in en invändning till kommissionen inom tre månader från dagen för detta offentliggörande.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

Ursprungsbeteckningar och geografiska beteckningar för jordbruksprodukter

”Bere Sadu”

Referensnummer: PGI-RO-03386 – 24.12.2024

1. **Namn på SGB**

”Bere Sadu”

2. **Typ av geografisk beteckning**

SUB ☐ SGB ☒

3. **Land till vilket det avgränsade geografiska området hör**

Rumänien

4. **Beskrivning av jordbruksprodukten**

4.1 *Klassificering av jordbruksprodukten med KN-nummer, i enlighet med artikel 6.1 i förordning (EU) 2024/1143*

22 – DRYCKER, SPRIT OCH ÄTTIKA

2203 – Öl, tillverkat av malt

4.2 *Beskrivning av den jordbruksprodukt för vilken det registrerade namnet är tillämpligt*

”Bere Sadu” är ett lageröl som framställs av vatten, kornmalt, humle och bryggerijäst genom alkoholjäsning av maltvört.

Alkoholen kommer uteslutande från den naturliga jäsningen av maltvörten, utan att alkohol eller andra jäsbara produkter tillsätts i slutet av jäsningen. Följande två sorter av ölet framställs: *traditionellt ljust och mörkt öl.*

”Bere Sadu” är ett opastöriserat och ofiltrerat öl som kännetecknas av en kontrollerad jäsning och lagring som gör det möjligt att bevara den lätta bottensatsen från den naturliga produktionsprocessen.

Produkten har en balanserad sensorisk profil som är specifik för traditionella lageröl, med balanserade malt- och humlearomer, måttlig beska, frisk doft och naturlig kolsyra till följd av jäsnings- och mognadsprocessen och förekomsten av suspenderad fin bottensats, vilken ger produkten ett något grumligt utseende och en frisk smak som traditionellt förknippas med det öl som framställs på denna ort.

([1]) Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 av den 11 april 2024 om geografiska beteckningar för vin, spritdrycker och jordbruksprodukter samt garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp för jordbruksprodukter, om ändring av förordningarna (EU) nr 1308/2013, (EU) 2019/787 och (EU) 2019/1753 samt om upphävande av förordning (EU) nr 1151/2012 (EUT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

4.2.1 ”Bere Sadu” – sorten *traditionellt ljust öl* – är ett opastöriserat och ofiltrerat öl med följande egenskaper:

Organoleptiska egenskaper:

— Färg: ljust gyllengul, med en svag pärlemorskimrande lyster i glaset

— Doft: lätt, frisk och fruktig

— Smak: lätt, toner av malt och humle, måttligt besk, balanserad maltprofil, något söt

— Skum: tjockt och krämigt, mycket ljust till färgen

Fysikalisk-kemiska egenskaper:

— Stamvörtsstyrka: 11,0–12,5 °P

— Alkoholhalt: 4,5–5,2 volymprocent

— Färg: 7–14 EBC

— Beska: 20–26 IBU

4.2.2 ”Bere Sadu” – sorten *mörkt öl* – är ett opastöriserat och ofiltrerat öl med följande egenskaper:

Organoleptiska egenskaper:

— Färg: kopparbrun, nästan kastanjefärgad i glaset

— Doft: kola, med en svag maltdoft, fruktig

— Smak: koncentrerad smak av rostad malt, något söt, medelskarp med intensiv humlesmak, genomsnittlig beska

— Skum: tjockt med små bubblor, gräddfärgat

Fysikalisk-kemiska egenskaper:

— Stamvörtsstyrka: 11,0–12,5 °P

— Alkoholhalt: 4,5–5,2 volymprocent

— Färg: 22–30 EBC

— Beska: 22–28 IBU

4.3 *Undantag avseende fodrets ursprung (endast för produkter av animaliskt ursprung med skyddad ursprungsbeteckning) och begränsningar av råvarornas ursprung (endast för bearbetade produkter med skyddad geografisk beteckning)*

Följande råvaror används för att framställa ”Bere Sadu”: vatten, malt av korn, humle och bryggerijäst.

Den ingrediens som av tradition är förknippad med ölproduktionen i staden Sadu är vattnet. Det vatten som används för att framställa ”Bere Sadu” kommer uteslutande från det avgränsade geografiska området och tas från bergskällor i kommunen Sadu i Sibiu län, som är en del av Saduflodens avrinningsområde.

Tillgången till vattenresurser i det bergiga området i Sadudalen har genom historien gynnat bryggningens utveckling i staden. Denna industriella tradition har bidragit till att allmänheten förknippar namnet ”Bere Sadu” med staden Sadu.

Det vatten som används för att framställa ”Bere Sadu” är ”mjukt”, med en låg mineralhalt och egenskaper som lämpar sig för bryggning. Detta har gynnat bryggeriverksamheten i staden Sadu sedan början av 1900-talet, vilket nämns i historiska och skriftliga källor om den lokala industrins utveckling.

Under framställningsprocessen är det förbjudet att avsiktligt ändra vattnets mineralsammansättning för att på konstgjord väg reproducera egenskaperna hos vattnet i det avgränsade geografiska området.

Den malt, humle och jäst som används överensstämmer med nutida bryggningsmetoder och kan köpas in från platser utanför det avgränsade geografiska området.

Det vatten som används i bryggprocessen kommer från en källa som ligger ovanför Sadu i distriktet Sibiu.

Källan ägs inte uteslutande av föreningen för främjande av Sadu-öl, utan den är tillgänglig för allmänheten och för vem som helst med behov av vatten, även eventuella framtida producenter som skulle kunna dra nytta av den geografiska beteckningen, förutsatt att de uppfyller kraven i produktspecifikationen.

4.4 *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

Alla viktiga steg i produktionsprocessen för ”Bere Sadu”, när det gäller den traditionella ljusa ölsorten och den mörka ölsorten, äger rum i det avgränsade geografiska området och inbegriper följande:

— Sortering och vägning av de olika malt- och humletyperna.

— Krossning av maltblandningen.

— Bryggning.

— Inmäskning.

— Filtrering och sköljning av mäsken.

— Kokning av maltvörten och tillsats av humlen.

— Kylning av vörten.

— Tillsatts av jästen.

— Alkoholjäsning vid specifika temperaturer för lager, följt av öllagring.

Genom att utföra dessa steg i det avgränsade geografiska området upprätthålls de lokala produktionsmetoderna, och den bryggeritradition som förknippas med staden Sadu kan leva vidare.

4.5 *Särskilda regler för förpackning, skivning, rivning osv. av den jordbruksprodukt som det registrerade namnet avser*

Den traditionella ljusa ölsorten och den mörka ölsorten av ”Bere Sadu” saluförs i bruna eller gröna glasbehållare (0,5 liter) och i ekfat med rostfria stålband (5, 10, 30 eller 50 liter) som lämpar sig för att servera fatöl.

Ölet tappas på flaska med hjälp av mottrycksfyllning (isobarisk fyllning). Först steriliseras behållarna genom rengöring och därefter kolsyresätts ölet under högt tryck. Sedan överförs ölet från tanken till glasflaskor eller ekfat med rostfria stålband vid en temperatur på 0–5 °C, för att undvika skumbildning.

Förpackningen sker uteslutande i det avgränsade geografiska området så snart lagringsprocessen har slutförts. Tappningen har en nära koppling till slutproduktens kvalitet, och därför måste detta steg utföras innan ölet transporteras utanför det avgränsade geografiska området. Detta krav motiveras av att ”Bere Sadu” är ett opastöriserat och ofiltrerat öl som innehåller aktiv jäst till följd av den naturliga jäsningsprocessen.

Om produkten transporteras bort från det avgränsade geografiska området innan den förpackas kan dess organoleptiska egenskaper förändras på grund av att

— jästaktiviteten återupptas okontrollerat,

— temperaturen varierar under transporten,

— ölet oxiderar eller

— skummets naturliga stabilitet och den aromatiska profilen skadas.

Genom att förpacka produkten direkt på produktionsplatsen kan man kontrollera de temperatur-, tryck- och hygienparametrar som är specifika för den isobariska tappningsprocessen, vilket bidrar till att bevara de produktegenskaper som ”Bere Sadu” är känd för.

För att bevara produktens egenskaper och upprätthålla sambandet mellan anseende och geografiskt ursprung är det därför nödvändigt att förpacka produkten i det avgränsade geografiska området.

4.6 *Särskilda regler för märkning av den jordbruksprodukt som det registrerade namnet avser*

Märkningen av den produkt som saluförs under beteckningen ”Bere Sadu” måste inkludera följande:

— Namnet ”Bere Sadu”.

— Orden *Indicație Geografică Protejată* (skyddad geografisk beteckning) eller förkortningen IGP (SGB).

— Europeiska unionens grafiska symbol för skyddade geografiska beteckningar som ska påföras i enlighet med EU-lagstiftningen.

Namnet ”Bere Sadu” ska anges på etiketten i en form som tydligt anger produktens geografiska ursprung och får inte användas som ett individuellt märke. Namnet får endast användas av aktörer som framställer öl i det avgränsade geografiska området och som uppfyller kraven i produktspecifikationen.

5. Kort beskrivning av det geografiska området

Det avgränsade geografiska området för framställningen av ”Bere Sadu” är kommunen Sadu i Sibiu län i Rumänien.

Kommunen Sadu ligger i södra delen av distriktet Sibiu, i den bergiga delen av Sadudalen, ungefär 18 km söder om staden Sibiu, mellan bergen Cindrel och Lotru.

Det avgränsade området omfattar de områden där de vattenuttagspunkter som används i produktionsprocessen ligger, i Saduflodens avrinningsområde, inom kommunen.

6. Samband med det geografiska området

Ansökan om registrering av ”Bere Sadu” bygger enbart på produktens anseende.

Ölproduktionen i staden Sadu har dokumenterats sedan 1912–1913, då en produktionsanläggning uppfördes för att dra nytta av de lokala vattenresurserna i bergen. Den verksamhet som bedrevs av det berömda bryggeri som grundades av Thomas Binder, som drevs under namnet Bere Sadu (Brewery) efter 1945, medförde att namnet ”Bere Sadu” började förknippas med den öl som framställdes där.

Dokument från Sadus kommunarkiv från 1913, som rör det regionala industriarvet och historiska publikationer, bekräftar att namnet ”Bere Sadu” har använts under olika historiska perioder, även mellankrigstiden, efterkrigstiden och de efterföljande industriella perioderna.

På sidan 280 i boken *Sadu Repere istorice și itinerarii cultural-turistice* (Sadu – Historiska landmärken och kultur- och turistvägar), som gavs ut av Astra Museum i Sibiu 2015, nämns ”Bere Sadu” bland de öltyper som framställs av bryggeriet i Sadu.

Namnet har under åren använts för att beteckna öl från staden Sadu, oavsett de förändringar av organisationen eller i ägandet av produktionsanläggningarna som har inträffat.

I boken *Patrimoniu Preindustrial și Industrial în Romania* (Förindustriella och industriella arkitektoniska kulturarv i Rumänien), vol. III, utgiven av Honterus, nämner författaren Volker Wollmann på sidan 332 att verksamheten fortsatte under namnet Fabrica de Bere Sadu S.A. efter andra världskriget, varefter bryggeriet förstatligades 1948 och därefter verkade under namnet Bere Sadu (Brewery). Från och med 1979 ökade produktionen efter en rad investeringar för att modernisera bryggeriet.

När den gamla produktionsanläggningen lade ner sin verksamhet 2007 fortsatte namnet ”Bere Sadu” att nämnas i lokala publikationer, kulturella material och artiklar i pressen om stadens industritradition, och det är i folkmun fortfarande ett öl som är specifikt för Saduområdet.

Produktionen återupptogs 2017 genom att dra nytta av det historiska anseende som förknippades med namnet ”Bere Sadu”, som behölls för att identifiera öl som framställdes i det avgränsade geografiska området.

De historiska beläggen för produkten ”Bere Sadu” nämns både i Bere Sadu S.A.-bryggeriets register och i verk av olika författare under åren samt även i olika kulturinstitutioners och lokala offentliga myndigheters register.

Anseendet hos ”Bere Sadu” är kopplat till den lokala bryggeritraditionen i kommunen Sadu och till den kunskap som gått i arv inom lokalsamhället.

Det lokala vattnets egenskaper har historiskt sett gynnat utvecklingen av bryggningen i detta område och bidragit till att koppla samman produkten med dess ursprungsort.

Namnet betecknar i sin helhet det öl som framställs i denna stad och är inte kopplat till någon särskild ekonomisk aktör, utan till bryggeritraditionen i Saduområdet.

Anseendet hos ”Bere Sadu” i dag framgår av hänvisningar till detta öl i den regionala pressen, av gastronomiska evenemang där ölet ställts ut och av dess digitala närvaro, där namnet konsekvent förknippas med staden Sadu och den lokala bryggeritraditionen.

Genom hänvisningarna nedan, som anges för att påvisa det anseende som namnet ”Bere Sadu” bär i dag, i form av externa, verifierbara och daterade källor (artiklar i pressen, mediematerial, evenemang och onlineplattformar), visas att namnet ”Bere Sadu” uttryckligen används för att beteckna produkten och förknippas med staden Sadu.

Nr	Källa	Datum	Länk och kort beskrivning av innehållet
1	*Turnul Sfatului* – ştiri online din Sibiu (*Turnul Sfatului* – onlinenyheter i Sibiu)	1980, 1994	Artiklar i *Tribuna Sibiului*, en regional tidning, som nämner det öl som framställs i Sadu https://www.turnulsfatului.ro/uploads/media/2025/9/17/1975-tribunasibiului-08-1634948094-pages39-39-v6vn.pdf År XXVII nr 5829 – ”Hos bryggeriet i Sadu, rekordförsäljning – Den hårt arbetande gruppen på bryggeriet firade den stora arbetarsemestern med en rad anmärkningsvärda resultat.” https://www.turnulsfatului.ro/wp-content/uploads/2025/09/1949-luptasibiliui-07-1634593333-pages79-79-ozyv.pdf; År 1 (VS) – nr S3 (1279) Lördagen den 16 juli 1949 – När det gäller socialistiska produktivitetstävlingar i de två fabrikerna ”Bryggeriet i Sadu, tillsammans med bryggeriet i Sibiu, förser en hel region med denna billiga och fina produkt ...”
2	*Monitorul de Sibiu* – ekonomisk publikation	1999, 2005	Artikel om att namnet förknippas med staden och hur vattnet i Sadu uppskattas. www.turnulsfatului.ro/uploads/media/2025/9/17/1999-monitoruldesibiu-04-1684928182-pages59-59-flae.pdf *Monitorul de Sibiu* – måndagen den 5 april 1999 ”Igår lanserade Bere Sadu officiellt en ny typ av öl [...] som framställs på licens från det tyska företaget Schaller Brau GmbH från Bayern [...]. En av Sibius styrkor är vattnet i Sadu, [...] som är känt för sin kvalitet även i Tyskland: ”Det är det bästa vattnet för att brygga öl [...] För att producera vårt öl levererar vi vattnet och tyskarna står för tekniken och receptet.”

Nr	Källa	Datum	Länk och kort beskrivning av innehållet
3	*Turnul Sfatului* – ştiri online din Sibiu (*Turnul Sfatului* – onlinenyheter i Sibiu)	26.1.2020	Artikel om att en lokal producent har återupptagit ölproduktionen i Sadu och om lokalsamhällets intresse av att återigen lansera en traditionell öl med anknytning till Sibiuområdet på marknaden 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/ Ölet Sadu har återupplivats i Tocile [...] ”Jag vill inte lämna Sibiu”
4	*Mesagerul de Sibiu*	24.10.2022	Artikel om Sadu-bryggeriets historia och dess roll i stadens industriella utveckling, där den lokala bryggeritraditionen framhålls https://mesageruldesibiu.ro/glorie-si-decadere-fabrica-de-bere-sadu-foto-video/ ”Ära och förfall. Bere Sadu-fabriken (bild-video)”.
5	*Sibiul Azi*	6.8.2023	Videoinslag om att ölproduktionen i Sadu och den hantverksmässiga bryggeriprocessen i staden har återupptagits, i projektet ”Smaker och färger – Berättelser om lokala producenter”, som initierades av sammanslutningen 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: Sadus ölhistoria, en tradition som har återupplivats med kärlek och passion: ”Med Guds hjälp kommer denna verksamhet att växa”
6	*Sibiu Independent*	20.5.2025	Artikel om att lokala produkter från Sadu, inklusive Sadu-öl, deltagit vid ett evenemang som anordnades i Landshut, Tyskland https://sibiuindependent.ro/2025/05/20/sadu-cucereste-inimile-din-landshut-berea-locală-tradițiile-și-ospitalitatea-au-făcut-senzație-in-germania/ ”Sadu vinner hjärtan i Landshut. Lokalt öl, lokala traditioner och lokal gästfrihet har väckt sensation i Tyskland”
7	*Sibiul în Imagini*	20.5.2025	Artikel där det beskrivs att Sadu-öl har presenterats vid ett gastronomiskt evenemang i Bayern (Landshut, Tyskland). https://sibiulinimagini.ro/bere-sadu-cucereste-inimile-bavarezilor-la-landshut/ ”Saduöl vinner bayerska hjärtan i Landshut”
8	*Tribuna Sibiu*	2023	Material om hösttraditionsfestivalen i Sadu, där lokala produkter presenteras, inklusive det öl som framställs i staden 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/ ”Och för dem som inte har druckit Sadu-öl uppmanar vi er att göra det, eftersom Sadu-vattnet är den verkliga hemligheten bakom det öl som strävar efter att bli Sibius folkdryck.”

Nr	Källa	Datum	Länk och kort beskrivning av innehållet
9	*Tribuna Sibiu*	7.10.2024	Artikel om anordnande av ett Oktoberfestevenemang i Sibiuområdet där Sadu-öl presenterades för allmänheten https://www.tribuna.ro/un-altfel-de-oktoberfest-in-natura-fara-inghesuiala-cu-preparate-rafinate-si-bere-sadu/ ”En annan slags Oktoberfest: utomhus, inte kall, med raffinerade rätter och Sadu-öl” ”Avslappning och ett glas kallt öl som dricks ute i naturen. Detta tar Bere Sadu-teamet hand om [...] Drycker: ’Bere Sadu’, [...]”
10	*Ora de Sibiu*	13.10.2024	Rapport om Sibius Oktoberfest, där Sadu-öl nämns bland de drycker som serveras gästerna https://www.oradesibiu.ro/2024/10/13/sute-de-sibieni-s-au-distrat-sambata-la-oktoberfest-la-târgul-obor-anul-acesta-este-foarte-fain-video-foto/ Hundratals människor från Sibiu hade kul på Oktoberfesten på Obor-marknaden på lördag. ”Detta år är fantastiskt” (videofoto) ”Utbudet av drycker varierade också, men det var öl som förblev stjärnan på festivalen [...]. Till exempel kostar Sadu-öl 20 rumänska leu.”
11	*Adevărul*	9.9.2018, uppdaterad den 4.8.2022	Artikel om öltraditionen i Sibiu och lokala exempel på produktionen, inklusive hänvisningar till Sadu-öl https://adevarul.ro/stiri-locale/sibiu/prima-fabrica-de-bere-artizanala-din-sibiu-un-1889565.html ”I allmänhet försöker vi föra det så nära Sibius välkända öl som möjligt, till exempel ’Trei Stejari’, ’Bere Sadu’ osv. Sibiu har en tradition av att framställa öl och det är just detta som vi försöker inrikta oss på.”
12	Untappd	Januari–mars 2026 pågående aktivitet	Internationell avsmakningsplattform där konsumenterna registrerar och utvärderar olika Sadu-öl https://untappd.com/w/bere-sadu-s-r-l/457048 *[...] dricker en ljus Sadu från Bere Sadu S.R.L.* *[...] dricker en mörk Sadu från Bere Sadu S.R.L. i Sadu.*
13	Instagram – Bere Sadu	2026 pågående aktivitet	Officiellt konto som visar produkten, dess deltagande i evenemang och interaktion med konsumenterna. https://www.instagram.com/beresadu/
14	Facebook – Bere Sadu	2026 pågående aktivitet	Inlägg som marknadsför Sadu-öl och deltagandet av detta vid lokala evenemang och gastronomiska festivaler https://www.facebook.com/share/p/1AumoNLVFg/?mibextid=wwXIfr

Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

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