Amtsblatt
der Europäischen Union

DE
Reihe C

C/2026/5131

2.10.2026

Veröffentlichung eines Antrags auf Eintragung einer geografischen Angabe gemäß Artikel 15 Absatz 4 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates

(C/2026/5131)

Gemäß Artikel 17 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates ([1]) können die Behörden eines Mitgliedstaats oder eines Drittlands oder eine natürliche oder juristische Person mit einem berechtigten Interesse, die in einem Drittland niedergelassen oder ansässig ist, innerhalb von drei Monaten ab dieser Veröffentlichung bei der Kommission Einspruch erheben.

EINZIGES DOKUMENT

Ursprungsbezeichnungen und geografische Angaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse

„Bere Sadu“

EU-Nr.: PGI-RO-03386 — 24.12.2024

1. **Name(n) der g.g.A.**

„Bere Sadu“

2. **Art der geografischen Angabe**

g.U. ☐ g.g.A. ☒

3. **Land, zu dem das abgegrenzte geografische Gebiet gehört**

Rumänien

4. **Beschreibung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses**

4.1. *Klassifizierung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit Position und Code der Kombinierten Nomenklatur gemäß Artikel 6 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2024/1143*

22 — GETRÄNKE, ALKOHOLHALTIGE FLÜSSIGKEITEN UND ESSIG

2203 — Bier aus Malz

4.2. *Beschreibung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses, für das der eingetragene Name gilt*

„Bere Sadu“ ist ein Lagerbier, das durch die alkoholische Gärung einer aus Wasser, Gerstenmalz, Hopfen und Bierhefe hergestellten Malzwürze gewonnen wird.

Der Alkohol stammt ausschließlich aus der natürlichen Gärung der Malzwürze, ohne Zugabe von Alkohol oder anderen gärungsfähigen Erzeugnissen am Gärungsende. Das Bier wird in zwei Sorten hergestellt: *traditionelles helles Lagerbier und dunkles Lagerbier.*

„Bere Sadu“ ist ein nicht pasteurisiertes und ungefiltertes Bier, das sich durch eine kontrollierte Gärung und Reifung auszeichnet, wodurch die aus dem natürlichen Erzeugungsverfahren stammenden Feinhefen erhalten bleiben.

Das Erzeugnis weist ein ausgewogenes sensorisches Profil auf, das für traditionelle Lagerbiere typisch ist, mit einem ausgewogenen Verhältnis zwischen Malz- und Hopfenaromen, mäßiger Bitterkeit, einem frischen Geruch und einer natürlichen Kohlensäure, die aus dem Gärungs- und Reifungsprozess sowie dem Vorhandensein von Feinhefen in Suspension resultiert, was dem Erzeugnis ein leicht opalisierendes Aussehen und einen frischen Geschmack verleiht — Eigenschaften, die traditionell mit dem in dieser Gegend hergestellten Bier verbunden werden.

([1]) Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 11. April 2024 über geografische Angaben für Wein, Spirituosen und landwirtschaftliche Erzeugnisse und über garantiert traditionelle Spezialitäten und fakultative Qualitätsangaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse sowie zur Änderung der Verordnungen (EU) Nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 und (EU) 2019/1753 und zur Aufhebung der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 (ABl. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

4.2.1. *„Bere Sadu“ — eine traditionelle helle Biersorte* — ist ein nicht pasteurisiertes und ungefiltertes Bier mit folgenden Eigenschaften:

Organoleptische Eigenschaften:

— Farbe: leuchtend goldgelb mit leichtem Perlglanz im Glas

— Geruch: leicht, frisch und fruchtig

— Geschmack: leicht, nach Malz und Hopfen, mäßig bitter, ausgewogener Malzgeschmack, leicht süß

— Schaum: dicht und cremig, sehr helle Farbe

Physikalisch-chemische Eigenschaften:

— Stammwürze: 11,0-12,5 °P

— Alkoholgehalt: 4,5-5,2 % vol

— Farbe: 7-14 EBC

— Bitterkeit: 20-26 IBU

4.2.2. *„Bere Sadu“ — eine dunkle Biersorte* — ist ein nicht pasteurisiertes und ungefiltertes Bier mit folgenden Eigenschaften:

Organoleptische Eigenschaften

— Farbe: kupferbraun, im Glas fast kastanienbraun

— Geruch: karamellig, mit einem leichten Malzaroma, fruchtig

— Geschmack: konzentriert, nach geröstetem Malz, leicht süß, mittlere Schärfe mit intensivem Hopfengeschmack, mittlere Bitterkeit

— Schaum: kräftig, feinporig, cremefarben

Physikalisch-chemische Eigenschaften:

— Stammwürze: 11,0-12,5 °P

— Alkoholgehalt: 4,5-5,2 % vol

— Farbe: 22-30 EBC

— Bitterkeit: 22-28 IBU

4.3. *Ausnahmeregelungen bezüglich der Beschaffung von Futtermitteln (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs mit einer geschützten Ursprungsbezeichnung) und Ausnahmeregelungen bezüglich der Beschaffung von Rohstoffen (nur für Verarbeitungserzeugnisse mit einer geschützten geografischen Angabe)*

Für die Erzeugung von „Bere Sadu“ werden folgende Rohstoffe verwendet: Wasser; Gerstenmalz; Hopfen; Bierhefe.

Das Element, das traditionell mit der Bierherstellung in der Stadt Sadu in Verbindung gebracht wird, ist das Wasser. Das zur Herstellung von „Bere Sadu“ verwendete Wasser stammt ausschließlich aus dem abgegrenzten geografischen Gebiet und wird aus Bergquellen gewonnen, die sich im Verwaltungsgebiet der Gemeinde Sadu im Kreis Sibiu befinden und zum Einzugsgebiet des Flusses Sadu gehören.

Die Verfügbarkeit von Wasserressourcen im Berggebiet des Sadu-Tals hat die Entwicklung des Brauwesens in der Stadt historisch begünstigt. Diese Brautradition hat dazu beigetragen, dass der Name „Bere Sadu“ in der öffentlichen Wahrnehmung eng mit der Stadt Sadu verbunden ist.

Das für die Herstellung von „Bere Sadu“ verwendete Wasser ist „weich“, hat einen geringen Mineralgehalt und weist Eigenschaften auf, die zum Brauen geeignet sind; dies hat seit Beginn des 20. Jahrhunderts die Ansiedlung von Brauereien in der Stadt Sadu begünstigt, wie aus historischen und dokumentarischen Quellen zur Entwicklung des lokalen Brauwesens hervorgeht.

Während des Herstellungsprozesses ist es nicht zulässig, die Mineralstoffzusammensetzung des Wassers absichtlich zu verändern, um die Eigenschaften des Wassers aus dem abgegrenzten geografischen Gebiet künstlich nachzubilden.

Das verwendete Malz, der Hopfen und die Hefe entsprechen den gängigen Brauverfahren und können auch von außerhalb des abgegrenzten geografischen Gebiets stammen.

Das für das Brauverfahren verwendete Wasser stammt aus einer Quelle oberhalb von Sadu im Kreis Sibiu.

Die Quelle befindet sich nicht im alleinigen Besitz des Verbands zur Förderung des Sadu-Bieres, sondern ist für alle Interessierten, die eine Wasserversorgung benötigen, öffentlich zugänglich — einschließlich möglicher künftiger Erzeuger, die von der geografischen Angabe profitieren könnten, sofern sie die Produktspezifikation einhalten.

4.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Alle wesentlichen Schritte des Herstellungsprozesses von „Bere Sadu“ — sowohl für die traditionellen hellen als auch für die dunklen Biersorten — finden in dem abgegrenzten geografischen Gebiet statt und umfassen:

— Sortieren und Wiegen der verschiedenen Malz- und Hopfenarten;

— Schroten der Malzmischung;

— Brauen;

— Einmaischen;

— Filtrieren und Waschen der Maische;

— Kochen der Malzwürze, Zugabe des Hopfens;

— Abkühlen der Würze;

— Zugabe der Hefe;

— alkoholische Gärung bei lagertypischen Temperaturen, anschließend Reifung des Bieres.

Die Durchführung dieser Schritte in dem abgegrenzten geografischen Gebiet gewährleistet die Aufrechterhaltung der örtlichen Herstellungsverfahren und die Kontinuität der mit der Stadt Sadu verbundenen Brautradition.

4.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Verpacken, Schneiden, Reiben usw. des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Die traditionellen hellen oder dunklen Biersorten von „Bere Sadu“ werden in braunen oder grünen Glasflaschen (0,5 l) sowie in mit Eichenfurnier versehenen Edelstahlfässern (5 l, 10 l, 30 l, 50 l) vermarktet, die für den Ausschank von Fassbier geeignet sind.

Das Bier wird unter Druck im Gegendruckverfahren (isobarisch) abgefüllt. Die Behältnisse werden zunächst gereinigt und anschließend mit CO_2 unter hohem Druck sterilisiert. Das Bier wird danach bei 0 bis 5 °C aus dem Tank in Glasflaschen oder in mit Eichenfurnier versehene Edelstahlfässer abgefüllt, um eine Schaumbildung zu vermeiden.

Die Abfüllung erfolgt ausschließlich im abgegrenzten geografischen Gebiet, sobald der Reifungsprozess abgeschlossen ist. Die Abfüllung ist eng mit der Qualität des Enderzeugnisses verknüpft, weshalb dieser Schritt erfolgen muss, bevor das Erzeugnis außerhalb des abgegrenzten geografischen Gebiets transportiert wird. Diese Anforderung ist durch die besonderen Merkmale des Erzeugnisses gerechtfertigt, d. h. dadurch, dass es sich bei „Bere Sadu“ um ein nicht pasteurisiertes und ungefiltertes Bier handelt, das aktive Hefen enthält, die aus dem natürlichen Gärvorgang stammen.

Ein Transport des Erzeugnisses außerhalb des festgelegten geografischen Gebiets vor der Abfüllung könnte zu Veränderungen seiner organoleptischen Eigenschaften führen, bedingt durch:

— die unkontrollierte Wiederaufnahme der Hefeaktivität;

— Temperaturschwankungen während des Transports;

— Oxidation des Bieres;

— Verlust der natürlichen Stabilität des Schaums und des Aromaprofils.

Die Abfüllung direkt am Erzeugungsort ermöglicht die Kontrolle der für den isobarischen Abfüllvorgang spezifischen Temperatur-, Druck- und Hygieneparameter und trägt so dazu bei, die mit dem Ansehen der Bezeichnung „Bere Sadu“ verbundenen Eigenschaften des Erzeugnisses zu erhalten.

Die Abfüllung innerhalb des abgegrenzten geografischen Gebiets ist daher notwendig, um die charakteristischen Eigenschaften des Erzeugnisses zu bewahren und damit sicherzustellen, dass der Zusammenhang zwischen seinem Ansehen und seinem geografischen Ursprung erhalten bleibt.

4.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Die Kennzeichnung des unter der Bezeichnung „Bere Sadu“ vermarkteten Erzeugnisses muss folgende Angaben enthalten:

— den Namen „Bere Sadu“;

— die Angabe „Indicație Geografică Protejată“ (geschützte geografische Angabe) oder die Abkürzung „IGP“ (g.g.A.);

— das gemäß den Rechtsvorschriften der Europäischen Union verwendete grafische Zeichen der Europäischen Union für geschützte geografische Angaben.

Der Name „Bere Sadu“ muss auf dem Etikett in einer Form erscheinen, die den geografischen Ursprung des Erzeugnisses klar erkennen lässt und darf nicht als Einzelmarke verwendet werden. Die Verwendung des Namens ist ausschließlich den Unternehmen gestattet, die Bier in dem abgegrenzten geografischen Gebiet herstellen und die Anforderungen der Produktspezifikation erfüllen.

5. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Das abgegrenzte geografische Gebiet für die Erzeugung von „Bere Sadu“ ist das Verwaltungsgebiet der Gemeinde Sadu im Kreis Sibiu, Rumänien.

Die Gemeinde Sadu liegt im südlichen Teil des Kreises Sibiu, im Berggebiet des Sadu-Tals, etwa 18 km südlich der Stadt Sibiu, zwischen dem Cindrel- und dem Lotru-Gebirge.

Das abgegrenzte Gebiet umfasst die Gebiete, in denen sich die für den Herstellungsprozess genutzten Wasserentnahmestellen befinden, und zwar im Wassereinzugsgebiet des Flusses Sadu innerhalb des Verwaltungsgebiets der Gemeinde.

6. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Der Antrag auf Eintragung von „Bere Sadu“ stützt sich ausschließlich auf das Ansehen des Erzeugnisses.

Die Biererzeugung in der Stadt Sadu ist seit 1912 bis 1913 dokumentiert, als eine Produktionsstätte errichtet wurde, um die örtlichen Wasservorkommen in den Berggebieten zu nutzen. Die Geschäftstätigkeit der berühmten, von Thomas Binder gegründeten Brauerei, die nach 1945 unter dem Namen „Bere Sadu“ (Brauerei) firmierte, führte dazu, dass der Name „Bere Sadu“ mit dem dort hergestellten Bier in Verbindung gebracht wurde.

Dokumente aus dem Gemeindearchiv von Sadu aus dem Jahr 1913, die sich mit dem regionalen industriellen Erbe befassen, sowie historische Veröffentlichungen bestätigen die Verwendung des Namens „Bere Sadu“ in verschiedenen historischen Epochen, darunter in der Zwischenkriegszeit, der Nachkriegszeit und den darauf folgenden industriellen Epochen.

Auf Seite 280 des 2015 vom Astra-Museum in Sibiu veröffentlichten Buches „Sadu Repere istorice și itinerarii cultural-turistice“ (Sadu — historische Sehenswürdigkeiten und kulturelle sowie touristische Routen) wird „Bere Sadu“ unter den von der Brauerei in Sadu hergestellten Biersorten erwähnt.

Im Laufe der Zeit wurde der Name zur Bezeichnung für Bier aus der Stadt Sadu verwendet, unabhängig von Änderungen in der Organisation oder den Eigentumsverhältnissen der Braustätten.

Volker Wollmann erwähnt in seinem bei Honterus erschienenen Buch „Patrimoniu Preindustrial și Industrial în Romania“ (Vorindustrielles und industrielles architektonisches Erbe in Rumänien), Band III, auf Seite 332, dass der Betrieb nach dem Zweiten Weltkrieg unter dem Namen „Fabrica de Bere Sadu S.A.“ fortgeführt, 1948 verstaatlicht und anschließend nur noch unter dem Namen „Bere Sadu“ (Brauerei) betrieben wurde. Ab 1979 stieg die Produktion nach einer Reihe von Investitionen zur Modernisierung der Brauerei an.

Obgleich die alte Produktionsstätte ihren Betrieb im Jahr 2007 einstellte, tauchte der Name „Bere Sadu“ weiterhin in lokalen Veröffentlichungen, kulturellen Materialien und journalistischen Berichten über die industrielle Tradition der Stadt auf und blieb in der öffentlichen Wahrnehmung als ein für die Region Sadu typisches Bier präsent.

Die Wiederaufnahme der Produktion im Jahr 2017 gelang durch die Nutzung des historischen Ansehens, das mit dem Namen „Bere Sadu“ verbunden ist; dieser wurde beibehalten, um das in dem abgegrenzten geografischen Gebiet hergestellte Bier zu kennzeichnen.

Historische Belege für das Erzeugnis „Bere Sadu“ finden sich sowohl in den Aufzeichnungen der Brauerei „Bere Sadu S.A.“ als auch in Werken, die im Laufe der Zeit von verschiedenen Autoren veröffentlicht wurden, aber auch in denen von Kulturinstitutionen oder lokalen Behörden.

Das Ansehen von „Bere Sadu“ ist mit der lokalen Brautradition in der Gemeinde Sadu und dem innerhalb der örtlichen Gemeinschaft weitergegebenen Know-how verbunden.

Historisch gesehen haben die Eigenschaften des örtlichen Wassers die Entwicklung des Brauwesens in diesem Gebiet begünstigt und dazu beigetragen, dass das Erzeugnis mit seinem Ursprungsort in Verbindung gebracht wird.

Der Name bezeichnet allgemein das in dieser Stadt hergestellte Bier und ist nicht an einen bestimmten Wirtschaftsbeteiligten gebunden, sondern an die Brautradition im Gebiet Sadu.

Das heutige Ansehen von „Bere Sadu“ spiegelt sich in Erwähnungen in der regionalen Presse, in der Teilnahme an gastronomischen Veranstaltungen und in seiner Online-Präsenz wider, wo der Name durchweg mit der Stadt Sadu und der lokalen Brautradition in Verbindung gebracht wird.

Um das derzeitige Ansehen des Namens „Bere Sadu“ zu belegen, werden im Folgenden Verweise auf externe, überprüfbare und datierte Quellen (Presseartikel, Medienmaterial, Veranstaltungen und Online-Plattformen) aufgeführt, in denen der Name „Bere Sadu“ ausdrücklich zur Bezeichnung des Erzeugnisses verwendet und mit der Stadt Sadu in Verbindung gebracht wird.

Nr.	Quelle	Datum	Link und Kurzbeschreibung des Inhalts
1	„Turnul Sfatului“ — știri online din Sibiu („Turnul Sfatului“ — Online-Nachrichten in Sibiu)	1980; 1994	Artikel aus der Regionalzeitung „Tribuna Sibiului“, in denen in Sadu erzeugtes Bier erwähnt wird; https://www.turnulsfatului.ro/uploads/media/2025/9/17/1975-tribunasibiului-08-1634948094-pages39-39-v6vn.pdf; Jahrgang XXVII Nr. 5829 — „In der Brauerei Sadu: Tage der Rekordleistungen — Das fleißige Team der Brauerei Sadu feierte den großen Feiertag der arbeitenden Bevölkerung mit einer Reihe bemerkenswerter Ergebnisse.“; https://www.turnulsfatului.ro/wp-content/uploads/2025/09/1949-luptasibiliui-07-1634593333-pages79-79-ozyv.pdf; Jahrgang 1 (VS) — Nr. S3 (1279) Samstag, 16. Juli 1949 — Zu den sozialistischen Produktivitätswettbewerben in den beiden Fabriken: „Die Brauerei in Sadu versorgt zusammen mit der in Sibiu eine ganze Region mit diesem preiswerten und guten Produkt …“
2	„Monitorul de Sibiu“ — Wirtschaftszeitung	1999; 2005	Artikel über die Verbindung des Namens mit der Stadt und die Wertschätzung des Wassers von Sadu; www.turnulsfatului.ro/uploads/media/2025/9/17/1999-monitoruldesibiu-04-1684928182-pages59-59-flae.pdf „Monitorul de Sibiu“ — Montag, 5. April 1999 „Gestern hat das Unternehmen Bere Sadu offiziell eine neue Biersorte auf den Markt gebracht ..., die unter Lizenz der deutschen Firma Schaller Brau GmbH aus Bayern hergestellt wird... Eine der Stärken des Unternehmens aus Sibiu ist das Wasser aus Sadu, ..., das sogar in Deutschland für seine Qualität bekannt ist: „Es ist das beste Wasser zum Brauen von Bier, ... Für die Herstellung unseres Bieres liefern wir das Wasser, und die Deutschen liefern die Technologie und das Rezept.“

Nr.	Quelle	Datum	Link und Kurzbeschreibung des Inhalts
3	„Turnul Sfatului“ — știri online din Sibiu („Turnul Sfatului“ — Online-Nachrichten in Sibiu)	26.1.2020	Artikel über die Wiederaufnahme der Biererzeugung in Sadu durch einen örtlichen Hersteller und das Interesse der örtlichen Gemeinschaft, ein traditionelles Bier, das mit dem Gebiet Sibiu verbunden ist, wieder auf den Markt zu bringen; 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/ Sadu-Bier wurde in Tocile wieder zum Leben erweckt ... „Ich möchte Sibiu nicht verlassen.“
4	*Mesagerul de Sibiu*	24.10.2022	Artikel über die Geschichte der Brauerei Sadu und ihre Rolle in der industriellen Entwicklung der Stadt, mit Schwerpunkt auf der örtlichen Brautradition; https://mesageruldesibiu.ro/glorie-si-decadere-fabrica-de-bere-sadu-foto-video/ „Ruhm und Verfall. Die Brauerei Bere Sadu (Foto-Video)“
5	*Sibiul Azi*	6.8.2023	Videobericht über die Wiederaufnahme der Bierproduktion in Sadu und das handwerkliche Brauverfahren in der Stadt im Rahmen des Projekts „Geschmäcker und Farben — Geschichten örtlichen Erzeuger“, initiiert vom Verein 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 | Die Geschichte des Bieres aus Sadu — eine Tradition, die mit Liebe und Leidenschaft wieder zum Leben erweckt wurde: „Mit Gottes Hilfe werden wir dieser Brauerei zum Erfolg verhelfen.“
6	*Sibiu Independent*	20.5.2025	Artikel über die Teilnahme einheimischer Erzeugnisse aus Sadu, darunter auch Sadu-Bier, an einer Veranstaltung in Landshut, Deutschland; https://sibiuindependent.ro/2025/05/20/sadu-cucereste-inimile-din-landshut-berea-locală-tradițiile-și-ospitalitatea-au-făcut-senzație-in-germania/ „Sadu erobert die Herzen in Landshut. Lokales Bier, Traditionen und Gastfreundschaft haben in Deutschland für Aufsehen gesorgt.“
7	*Sibiul în Imagini*	20.5.2025	Artikel über die Präsentation von Sadu-Bier bei einer gastronomischen Veranstaltung in Bayern (Landshut, Deutschland) https://sibiulinimagini.ro/bere-sadu-cucereste-inimile-bavarezilor-la-landshut/ „Sadu-Bier erobert in Landshut die Herzen der Bayern“
8	*„Tribuna Sibiu“*	2023	Bericht über das Festival der Herbsttraditionen in Sadu, bei dem örtliche Erzeugnisse präsentiert werden, darunter auch das in der Stadt gebraute 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/ „Und alle, die noch kein Sadu-Bier getrunken haben, laden wir herzlich dazu ein, denn das Wasser aus Sadu ist das gut gehütete Geheimnis dieses Bieres, das zum Lieblingsgetränk der Menschen in Sibiu werden soll.“

Nr.	Quelle	Datum	Link und Kurzbeschreibung des Inhalts
9	*„Tribuna Sibiu“*	7.10.2024	Artikel über die Organisation einer Oktoberfest-Veranstaltung im Gebiet von Sibiu, bei der das Bier aus Sadu der Öffentlichkeit vorgestellt wurde; https://www.tribuna.ro/un-altfel-de-oktoberfest-in-natura-fara-inghesuiala-cu-preparate-rafinate-si-bere-sadu/ „Ein Oktoberfest der etwas anderen Art: im Freien, nicht frostig, mit raffinierten Gerichten und Sadu-Bier“ „Entspannung geht Hand in Hand mit einem Glas kaltem Bier mitten in der Natur; dafür sorgt das Team von Bere Sadu ... Getränke: ‚Bere Sadu‘, ...“
10	*Ora de Sibiu*	13.10.2024	Bericht über das Oktoberfest in Sibiu, in dem Sadu-Bier unter den Getränken genannt wird, die den Teilnehmern angeboten wurden; 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/ Hunderte Menschen aus Sibiu hatten am Samstag beim Oktoberfest auf dem Obor-Markt viel Spaß. „Dieses Jahr ist es großartig“ (Video — Foto) „Auch die Auswahl an Getränken war vielfältig, doch das Bier blieb der Star des Festivals ... Das Sadu-Bier kostet beispielsweise 20 RON.“
11	*Adevărul*	9.9.2018, aktualisiert am 4.8.2022	Artikel über die Biertradition in Sibiu und örtliche Produktionsbeispiele, einschließlich Verweisen auf Sadu-Bier; https://adevarul.ro/stiri-locale/sibiu/prima-fabrica-de-bere-artizanala-din-sibiu-un-1889565.html „Generell versuchen wir, es so nah wie möglich an die bekannten Biere aus Sibiu wie ‚Trei Stejari‘, ‚Bere Sadu‘ usw. heranzubringen.“ „Sibiu hat eine lange Tradition in der Biererzeugung und genau darauf wollen wir abzielen.“
12	Untappd	Jan.-März 2026 aktuell	Internationale Verkostungsplattform, auf der Verbraucher sich registrieren und Sadu-Biererzeugnisse bewerten können https://untappd.com/w/bere-sadu-s-r-l/457048 *... trinkt ein Sadu Blonde von Bere Sadu S.R.L.* *... trinkt ein Sadu Brună von Bere Sadu S.R.L. bei Sadu*
13	Instagram — Bere Sadu	aktuell im Jahr 2026	Offizieller Account, der das Erzeugnis vorstellt, über seine Präsenz auf Veranstaltungen informiert und die Interaktion mit den Verbrauchern ermöglicht; https://www.instagram.com/beresadu/
14	Facebook — Bere Sadu	aktuell im Jahr 2026	Beiträge zur Bewerbung von Sadu-Bier und seiner Präsenz auf lokalen Veranstaltungen und gastronomischen Festivals; https://www.facebook.com/share/p/1AumoNLVFg/?mibextid=wwXIfr

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

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