Επίσημη Εφημερίδα
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

EL
Σειρά C

C/2026/5131

2.10.2026

Δημοσίευση αίτησης καταχώρισης γεωγραφικής ένδειξης σύμφωνα με το άρθρο 15 παράγραφος 4 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου

(C/2026/5131)

Εντός τριών μηνών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης, μπορεί να υποβληθεί ένσταση στην Επιτροπή είτε από τις αρχές κράτους μέλους ή τρίτης χώρας είτε από φυσικό ή νομικό πρόσωπο που έχει έννομο συμφέρον και είναι εγκατεστημένο ή διαμένει σε τρίτη χώρα, σύμφωνα με το άρθρο 17 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ([1]).

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

Ονομασίες προέλευσης και γεωγραφικές ενδείξεις των γεωργικών προϊόντων

«Bere Sadu»

Αριθ. ΕΕ: PGI-RO-03386 — 24.12.2024

1. **Ονομασία/-ες ΠΓΕ**

«Bere Sadu»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

ΠΟΠ ☐ ΠΓΕ ☒

3. **Χώρα στην οποία ανήκει η οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Ρουμανία

4. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος**

4.1. *Κατάταξη του γεωργικού προϊόντος σύμφωνα με την κλάση και τον κωδικό της Συνδυασμένης Ονοματολογίας, όπως αναφέρεται στο άρθρο 6 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143*

22 — ΠΟΤΑ, ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΑ ΥΓΡΑ ΚΑΙ ΞΙΔΙ

2203 — Μπύρα από βύνη

4.2. *Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος για το οποίο ισχύει η καταχωρισμένη ονομασία*

Το προϊόν «Bere Sadu» είναι μπίρα lager που παράγεται με αλκοολική ζύμωση του ζυθογλεύκους βύνης και παρασκευάζεται από νερό, βύνη κριθαριού, λυκίσκο και μαγιά μπίρας.

Η αλκοόλη προέρχεται αποκλειστικά από τη φυσική ζύμωση του ζυθογλεύκους βύνης, χωρίς προσθήκη αλκοόλης ή άλλων ζυμώσιμων προϊόντων στο τέλος της ζύμωσης. Η μπίρα παράγεται σε δύο ποικιλίες: *παραδοσιακή ξανθιά και καστανή*.

Η μπίρα «Bere Sadu» είναι μη παστεριωμένη και αφιλτράριστη μπίρα, η οποία χαρακτηρίζεται από ελεγχόμενη ζύμωση και ωρίμαση, με αποτέλεσμα να διατηρούνται τα λεπτά σωματίδια ζύμης που προκύπτουν από τη φυσική διαδικασία παραγωγής.

Το προϊόν έχει ισορροπημένο οργανοληπτικό προφίλ χαρακτηριστικό της παραδοσιακής μπίρας τύπου lager, με ισορροπία μεταξύ αρωμάτων βύνης και λυκίσκου, μέτρια πικράδα, δροσερή οσμή και φυσική ενανθράκωση που προκύπτει από τη διαδικασία ζύμωσης και ωρίμασης και την παρουσία αιωρούμενων λεπτών σωματιδίων ζύμης, διαδικασία που προσδίδει στο προϊόν ελαφρώς ιριδίζουσα όψη και δροσερή γεύση, η οποία παραδοσιακά συνδέεται με την μπίρα που παράγεται στην εν λόγω τοποθεσία.

([1]) Κανονισμός (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 11ης Απριλίου 2024, σχετικά με τις γεωγραφικές ενδείξεις για τον οίνο, τα αλκοολούχα ποτά και τα γεωργικά προϊόντα, καθώς και σχετικά με τα εγγυημένα παραδοσιακά ιδιότυπα προϊόντα και τις προαιρετικές ενδείξεις ποιότητας για τα γεωργικά προϊόντα, ο οποίος τροποποιεί τους κανονισμούς (ΕΕ) αριθ. 1308/2013, (ΕΕ) 2019/787 και (ΕΕ) 2019/1753 και καταργεί τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 (ΕΕ L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

4.2.1. Η μπίρα «Bere Sadu» —*παραδοσιακή ποικιλία ξανθιάς μπίρας*— είναι μη παστεριωμένη και αφιλτράριστη μπίρα, με τις ακόλουθες ιδιότητες:

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

— Χρώμα: λαμπερό χρυσοκίτρινο, με ελαφρά μαργαριταρένια λάμψη στο ποτήρι·

— Άρωμα: ελαφρύ, δροσερό και φρουτώδες·

— Γεύση: ελαφριά, βύνης και λυκίσκου, μετρίως πικρή, ισορροπημένη γεύση βύνης, ελαφρώς γλυκιά·

— Αφρός: πυκνός και κρεμώδης, ιδιαίτερα ανοιχτόχρωμος

Φυσικοχημικά χαρακτηριστικά:

— Αρχική περιεκτικότητα σε γλεύκος: 11,0-12,5 °P

— Αλκοολικός τίτλος: 4,5-5,2 % vol.

— Χρώμα: 7-14 EBC

— Πικράδα: 20-26 IBU

4.2.2. Η μπίρα «Bere Sadu» —*ποικιλία καστανής μπίρας*— είναι μη παστεριωμένη και αφιλτράριστη μπίρα, με τις ακόλουθες ιδιότητες:

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

— Χρώμα: καφεχάλκινο, σχεδόν καστανό στο ποτήρι·

— Άρωμα: καραμέλα, με απαλό άρωμα βύνης, φρουτώδες·

— Γεύση: συμπυκνωμένη, καβουρδισμένης βύνης, ελαφρώς γλυκιά, μετρίως πικάντικη με έντονη γεύση λυκίσκου, μέτρια πικράδα·

— Αφρός: παχύς με μικρές φυσαλίδες, υπόλευκο χρώμα.

Φυσικοχημικά χαρακτηριστικά:

— Αρχική περιεκτικότητα σε γλεύκος: 11,0-12,5 °P

— Αλκοολικός τίτλος: 4,5-5,2 % vol.

— Χρώμα: 22-30 EBC

— Πικράδα: 22-28 IBU

4.3. *Παρεκκλίσεις σχετικά με την προέλευση των ζωοτροφών (μόνο για τα προϊόντα ζωικής προέλευσης που φέρουν προστατευόμενη ονομασία προέλευσης) και περιορισμοί όσον αφορά την προέλευση των πρώτων υλών (μόνο για τα μεταποιημένα προϊόντα που φέρουν προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη)*

Οι πρώτες ύλες που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή της μπίρας «Bere Sadu» είναι οι εξής: νερό, βύνη κριθαριού, λυκίσκος, μαγιά μπίρας.

Το στοιχείο που παραδοσιακά συνδέεται με την παραγωγή μπίρας στην πόλη Sadu είναι το νερό. Το νερό που χρησιμοποιείται για την παραγωγή της μπίρας «Bere Sadu» προέρχεται αποκλειστικά από την οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή και αντλείται από ορεινές πηγές που βρίσκονται στη διοικητική επικράτεια του δήμου Sadu του νομού Sibiu και ανήκουν στη λεκάνη απορροής του ποταμού Sadu.

Η διαθεσιμότητα υδάτινων πόρων στην ορεινή περιοχή της κοιλάδας Sadu έχει ευνοήσει διαχρονικά την ανάπτυξη της ζυθοποιίας στην πόλη. Η εν λόγω βιομηχανική παράδοση βοήθησε ώστε το κοινό να συνδέσει την ονομασία «Bere Sadu» με την ομώνυμη πόλη.

Το νερό που χρησιμοποιείται για την παραγωγή της μπίρας «Bere Sadu» είναι «μαλακό», με χαμηλή περιεκτικότητα σε ανόργανα άλατα και χαρακτηριστικά κατάλληλα για ζυθοποιία. Όπως αναφέρεται σε ιστορικές πηγές και αρχεία τεκμηρίωσης σχετικά με την ανάπτυξη της τοπικής βιομηχανίας, από τις αρχές του 20ού αιώνα ο συγκεκριμένος τύπος νερού ευνόησε την εγκατάσταση δραστηριοτήτων ζυθοποιίας στην πόλη Sadu.

Κατά τη διάρκεια της διαδικασίας παρασκευής δεν επιτρέπεται η σκόπιμη αλλοίωση της μεταλλικής σύνθεσης του νερού με σκοπό την τεχνητή αναπαραγωγή των χαρακτηριστικών του νερού από την οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή.

Η βύνη, ο λυκίσκος και η μαγιά που χρησιμοποιούνται συμμορφώνονται με τις τρέχουσες πρακτικές ζυθοποιίας και μπορούν να προέρχονται από περιοχές εκτός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής.

Το νερό που χρησιμοποιείται στη ζυθοποιητική διαδικασία προέρχεται από πηγή ανάντη του ποταμού Sadu, στον νομό Sibiu.

Η πηγή δεν ανήκει αποκλειστικά στην ένωση για την προώθηση της μπίρας Sadu, αλλά είναι δημόσια προσβάσιμη σε όλα τα ενδιαφερόμενα μέρη που χρειάζονται νερό, συμπεριλαμβανομένων πιθανών μελλοντικών παραγωγών που θα μπορούσαν να επωφεληθούν από τη γεωγραφική ένδειξη, υπό την προϋπόθεση ότι συμμορφώνονται με τις προδιαγραφές προϊόντος.

4.4. *Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής*

Όλα τα βασικά στάδια της διαδικασίας παραγωγής της μπίρας «Bere Sadu», για τις παραδοσιακές ποικιλίες ξανθιάς και καστανής μπίρας, εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής και περιλαμβάνουν:

— διαλογή και ζύγιση των διαφόρων τύπων βύνης και λυκίσκου,

— άλεση του μείγματος βύνης,

— ζυθοποίηση,

— ανάμειξη,

— διήθηση και έκπλυση του γλεύκους,

— βρασμό του ζυθογλεύκους, με προσθήκη του λυκίσκου,

— ψύξη του ζυθογλεύκους,

— προσθήκη της μαγιάς,

— αλκοολική ζύμωση σε ειδικές θερμοκρασίες για τον τύπο lager, ακολουθούμενη από ωρίμαση της μπίρας.

Η εκτέλεση των σταδίων αυτών εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής διασφαλίζει τη διατήρηση των τοπικών πρακτικών παραγωγής και τη συνέχεια της ζυθοποιητικής παράδοσης που συνδέεται με την πόλη Sadu.

4.5. *Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ. του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Οι παραδοσιακές ποικιλίες ξανθιάς ή καστανής μπίρας «Bere Sadu» διατίθενται στο εμπόριο σε γυάλινους περιέκτες καφέ ή πράσινου χρώματος (0,5 l) και σε βαρέλια από ανοξείδωτο χάλυβα με δρύινη επένδυση (5 l, 10 l, 30 l, 50 l) κατάλληλα για το σερβίρισμα μπίρας τύπου draught.

Η μπίρα εμφιαλώνεται με πλήρωση με αντίθλιψη (ισοβαρομετρική πλήρωση), υπό πίεση. Οι περιέκτες αποστειρώνονται με πλύσιμο και, κατόπιν, με τη χρήση υψηλής πίεσης CO_2· στη συνέχεια η μπίρα μεταφέρεται από τη δεξαμενή σε γυάλινες φιάλες ή σε βαρέλια από ανοξείδωτο χάλυβα με δρύινη επένδυση, σε θερμοκρασία μεταξύ 0 και 5 °C, ώστε να αποφεύγεται ο σχηματισμός αφρού.

Η συσκευασία εκτελείται αποκλειστικά εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής, μόλις ολοκληρωθεί η διαδικασία ωρίμασης. Η εμφιάλωση συνδέεται στενά με την ποιότητα του τελικού προϊόντος και, ως εκ τούτου, το στάδιο αυτό πρέπει να εκτελείται πριν από τη μεταφορά του εκτός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής. Η απαίτηση αυτή δικαιολογείται από τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του προϊόντος «Bere Sadu», συγκεκριμένα πρόκειται για μη παστεριωμένη και αφιλτράριστη μπίρα η οποία περιέχει ενεργούς ζυμομύκητες που προκύπτουν από τη φυσική διαδικασία ζύμωσης.

Η μεταφορά του προϊόντος εκτός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής πριν από τη συσκευασία θα μπορούσε να οδηγήσει σε αλλαγές στα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του λόγω:

— της ανεξέλεγκτης επανεκκίνησης της δραστηριότητας ζυμομυκήτων,

— των διακυμάνσεων της θερμοκρασίας κατά τη μεταφορά,

— της οξείδωσης της μπίρας,

— της απώλειας της φυσικής σταθερότητας του αφρού και του αρωματικού προφίλ.

Η συσκευασία απευθείας στον τόπο παραγωγής καθιστά δυνατό τον έλεγχο των παραμέτρων θερμοκρασίας, πίεσης και υγιεινής που χαρακτηρίζουν την ισοβαρομετρική διαδικασία εμφιάλωσης, συμβάλλοντας στη διατήρηση των χαρακτηριστικών του προϊόντος που συνδέονται με τη φήμη της ονομασίας «Bere Sadu».

Ως εκ τούτου, η συσκευασία εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής είναι απαραίτητη για τη διατήρηση των χαρακτηριστικών του προϊόντος και τη διασφάλιση του δεσμού μεταξύ της φήμης του και της γεωγραφικής του προέλευσης.

4.6. *Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του γεωργικού προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Η επισήμανση του προϊόντος που διατίθεται στο εμπόριο με την ονομασία «Bere Sadu» πρέπει να περιλαμβάνει:

— την ονομασία «Bere Sadu»,

— τις λέξεις «Indicație Geografică Protejată» [Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη] ή τη συντομογραφία «IGP» [ΠΓΕ],

— το γραφικό σύμβολο της Ευρωπαϊκής Ένωσης για τις προστατευόμενες γεωγραφικές ενδείξεις που εφαρμόζεται σύμφωνα με τη νομοθεσία της Ευρωπαϊκής Ένωσης.

Η ονομασία «Bere Sadu» πρέπει να αναγράφεται στην ετικέτα σε μορφή που να προσδιορίζει σαφώς τη γεωγραφική προέλευση του προϊόντος και δεν μπορεί να χρησιμοποιείται ως ατομικό σήμα. Η χρήση της ονομασίας επιτρέπεται αποκλειστικά σε επιχειρήσεις που παράγουν μπίρα στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή και συμμορφώνονται με τις απαιτήσεις των προδιαγραφών προϊόντος.

5. **Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής**

Η οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή παραγωγής της μπίρας «Bere Sadu» είναι η διοικητική επικράτεια του δήμου Sadu, στον νομό Sibiu της Ρουμανίας.

Ο δήμος Sadu βρίσκεται στο νότιο τμήμα του νομού Sibiu, στην ορεινή περιοχή της κοιλάδας Sadu, περίπου 18 χλμ. νότια της πόλης Sibiu, μεταξύ των ορέων Cindrel και Lotru.

Η οριοθετημένη περιοχή περιλαμβάνει τις τοποθεσίες στις οποίες βρίσκονται τα σημεία υδροληψίας από τα οποία λαμβάνεται το νερό που χρησιμοποιείται στη διαδικασία παραγωγής, στην υδρολογική λεκάνη του ποταμού Sadu, εντός της διοικητικής επικράτειας του δήμου.

6. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

Η αίτηση καταχώρισης του προϊόντος «Bere Sadu» βασίζεται αποκλειστικά στη φήμη του προϊόντος.

Σύμφωνα με ιστορικά στοιχεία, η παραγωγή μπίρας στην πόλη Sadu ξεκινά μεταξύ του 1912 και του 1913, με την ίδρυση μονάδας παραγωγής για την αξιοποίηση των τοπικών ορεινών υδάτινων πόρων. Η δραστηριότητα της διάσημης ζυθοποιίας που ιδρύθηκε από τον Thomas Binder, η οποία μετά το 1945 λειτουργούσε με την επωνυμία Bere Sadu (Ζυθοποιία), οδήγησε στη σύνδεση της ονομασίας «Bere Sadu» με την μπίρα που παραγόταν εκεί.

Έγγραφα από τα δημοτικά αρχεία της πόλης Sadu, που χρονολογούνται το 1913 και αφορούν την περιφερειακή βιομηχανική κληρονομιά, καθώς και ιστορικές δημοσιεύσεις, επιβεβαιώνουν τη χρήση της ονομασίας «Bere Sadu» σε διάφορες ιστορικές περιόδους, συμπεριλαμβανομένων του μεσοπολέμου, της μεταπολεμικής περιόδου και των μεταγενέστερων βιομηχανικών περιόδων.

Στη σελίδα 280 του βιβλίου *Sadu Repere istorice și itinerarii cultural-turistice* [Sadu — Ιστορικά μνημεία και πολιτιστικές και τουριστικές διαδρομές], που δημοσιεύθηκε το 2015 από το μουσείο Astra του νομού Sibiu, η μπίρα «Bere Sadu» αναφέρεται μεταξύ των τύπων μπίρας που παράγει η ζυθοποιία Sadu.

Με την πάροδο του χρόνου, η ονομασία χρησιμοποιήθηκε για τον προσδιορισμό της μπίρας από την πόλη Sadu, ανεξάρτητα από τυχόν αλλαγές στην οργάνωση ή την ιδιοκτησία των εγκαταστάσεων παραγωγής.

Ο Volker Wollmann, στο βιβλίο του *Patrimoniu Preindustrial și Industrial în Romania* [Προβιομηχανική και βιομηχανική αρχιτεκτονική κληρονομιά στη Ρουμανία], τόμος III, που δημοσιεύθηκε από τον εκδοτικό οίκο Honterus, αναφέρει στη σελίδα 332 ότι, μετά τον Δεύτερο Παγκόσμιο Πόλεμο, η δραστηριότητα συνεχίστηκε με την επωνυμία Fabrica de Bere Sadu S.A.· η εν λόγω ζυθοποιία εθνικοποιήθηκε το 1948 και στη συνέχεια λειτούργησε με την επωνυμία Bere Sadu (Ζυθοποιία). Από το 1979 και έπειτα, μετά από μια σειρά επενδύσεων για τον εκσυγχρονισμό της ζυθοποιίας, η παραγωγή αυξήθηκε.

Μετά την παύση λειτουργίας της παλαιάς μονάδας παραγωγής το 2007, αναφορές της ονομασίας «Bere Sadu» εξακολούθησαν να εμφανίζονται σε τοπικές δημοσιεύσεις, πολιτιστικό υλικό και δημοσιογραφικά κείμενα σχετικά με τη βιομηχανική παράδοση της πόλης· έτσι, η μπίρα παρέμεινε στη συνείδηση του κοινού ως ιδιότυπο προϊόν της περιοχής Sadu.

Η επανέναρξη της παραγωγής το 2017 επιτεύχθηκε με την αξιοποίηση της ιστορικής φήμης που συνδέεται με την ονομασία «Bere Sadu», η οποία διατηρήθηκε για τον προσδιορισμό της μπίρας που παράγεται στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή.

Ιστορικά τεκμήρια σχετικά με το προϊόν «Bere Sadu» απαντώνται τόσο στα αρχεία της ζυθοποιίας Bere Sadu S.A. όσο και σε έργα που έχουν δημοσιευθεί κατά καιρούς από διάφορους συγγραφείς, καθώς και στα αρχεία πολιτιστικών ιδρυμάτων ή τοπικών δημόσιων αρχών.

Η φήμη της μπίρας «Bere Sadu» συνδέεται με την τοπική παράδοση ζυθοποιίας στον δήμο Sadu και με την τεχνογνωσία που μεταδίδεται από γενιά σε γενιά εντός της τοπικής κοινότητας.

Τα χαρακτηριστικά του νερού της περιοχής αυτής ανέκαθεν ευνοούσαν την ανάπτυξη της ζυθοποιίας, συμβάλλοντας στη σύνδεση του προϊόντος με τον τόπο προέλευσής του.

Η ονομασία προσδιορίζει σφαιρικά τη μπίρα που παράγεται στην πόλη αυτή και δεν συνδέεται με συγκεκριμένο οικονομικό φορέα, αλλά με τη ζυθοποιητική παράδοση στην περιοχή Sadu.

Η σημερινή φήμη της μπίρας «Bere Sadu» αντικατοπτρίζεται στις αναφορές του προϊόντος στον τοπικό Τύπο, στη συμμετοχή του σε γαστρονομικές εκδηλώσεις και στην παρουσία του στο διαδίκτυο, όπου η ονομασία συνδέεται σταθερά με την πόλη Sadu και την τοπική ζυθοποιητική παράδοση.

Για να καταδειχθεί η σημερινή φήμη της ονομασίας «Bere Sadu», παρατίθενται κατωτέρω αναφορές σε εξωτερικές, επαληθεύσιμες και χρονολογημένες πηγές (άρθρα στον Τύπο, δημοσιεύσεις στα μέσα ενημέρωσης, εκδηλώσεις και διαδικτυακές πλατφόρμες) όπου η ονομασία «Bere Sadu» χρησιμοποιείται ρητά για τον χαρακτηρισμό του προϊόντος και συνδέεται με την πόλη Sadu.

Αριθ.	Πηγή	Ημερομηνία	Σύνδεσμος και σύντομη περιγραφή του περιεχομένου
1	*Turnul Sfatului* — ştiri online din Sibiu (*Turnul Sfatului* — ειδήσεις του Sibiu στο διαδίκτυο)	1980· 1994	Άρθρα της *Tribuna Sibiului*, τοπικής εφημερίδας, στα οποία αναφέρεται η μπίρα που παράγεται στην πόλη Sadu https://www.turnulsfatului.ro/uploads/media/2025/9/17/1975-tribunasibiului-08-1634948094-pages39-39-v6vn.pdf· Έτος XXVII αριθ. 5829 — «Η ζυθοποιία της πόλης Sadu σπάει όλα τα ρεκόρ — Η σκληρά εργαζόμενη ομάδα στη ζυθοποιία της πόλης Sadu γιόρτασε την εργατική πρωτομαγιά καταγράφοντας εντυπωσιακές επιδόσεις». https://www.turnulsfatului.ro/wp-content/uploads/2025/09/1949-luptasibiliui-07-1634593333-pages79-79-ozyv.pdf; Έτος 1 (VS) — αριθ. S3 (1279) Σάββατο 16 Ιουλίου 1949 — Σχετικά με τους αγώνες σοσιαλιστικής άμιλλας στα δύο εργοστάσια «Η ζυθοποιία του Sadu, μαζί με τη ζυθοποιία του Sibiu, προμηθεύουν μια ολόκληρη περιοχή με αυτό το φθηνό και ποιοτικό προϊόν [...]»
2	*Monitorul de Sibiu* — οικονομική έκδοση	1999· 2005	Άρθρο σχετικά με τη σύνδεση της ονομασίας με την πόλη και την ποιότητα του νερού της πόλης Sadu· www.turnulsfatului.ro/uploads/media/2025/9/17/1999-monitoruldesibiu-04-1684928182-pages59-59-flae.pdf *Monitorul de Sibiu* — Δευτέρα 5 Απριλίου 1999 «Χθες, η εταιρεία Bere Sadu έθεσε επίσημα σε κυκλοφορία ένα νέο είδος μπίρας [...], παραγόμενης βάσει αδείας της γερμανικής εταιρείας Schaller Brau GmbH, από τη Βαυαρία [...]. Ένα από τα πλεονεκτήματα της εταιρείας Sibiu είναι το νερό του Sadu [...], γνωστό για τις ιδιότητές του ακόμη και στη Γερμανία: «Είναι το καλύτερο νερό για τη ζυθοποιία, [...] Για την παραγωγή της μπίρας μας, εμείς παρέχουμε το νερό και οι Γερμανοί παρέχουν την τεχνολογία και τη συνταγή.»

Αρι-θ.	Πηγή	Ημερομηνία	Σύνδεσμος και σύντομη περιγραφή του περιεχομένου
3	*Turnul Sfatului* — ştiri online din Sibiu (*Turnul Sfatului* — ειδήσεις του Sibiu στο διαδίκτυο)	26.1.2020	Άρθρο σχετικά με την επανέναρξη της παραγωγής μπίρας Sadu από τοπικό παραγωγό και το ενδιαφέρον της τοπικής κοινότητας για επαναφορά στην αγορά μιας παραδοσιακής μπίρας που συνδέεται με την περιοχή 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/ Η μπίρα Sadu αναβίωσε στο Tocile [...] «Δεν θέλω να φύγω από το Sibiu»
4	*Mesagerul de Sibiu*	24.10.2022	Άρθρο που αναδεικνύει την τοπική ζυθοποιητική παράδοση, περιγράφοντας την ιστορία της ζυθοποιίας Sadu και τον ρόλο της στη βιομηχανική ανάπτυξη της πόλης https://mesageruldesibiu.ro/glorie-si-decadere-fabrica-de-bere-sadu-foto-video/ «Άνθιση και παρακμή. Το εργοστάσιο Bere Sadu (φωτογραφίες-βίντεο)»
5	*Sibiul Azi*	6.8.2023	Ρεπορτάζ σχετικά με την επανέναρξη της παραγωγής μπίρας Sadu και τη βιοτεχνική διαδικασία ζυθοποίησης στην πόλη στο πλαίσιο του έργου «Tastes and Colours — Stories of Local Producers» [Γεύσεις και χρώματα — Ιστορίες τοπικών παραγωγών], το οποίο δρομολογήθηκε από την ένωση 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/ ΒΙΝΤΕΟ | Η ιστορία της μπίρας Sadu, μια παράδοση που αναβιώνει με αγάπη και πάθος: «Με τη βοήθεια του Θεού θα αναπτύξουμε αυτή την επιχείρηση»
6	*Sibiu Independent*	20.5.2025	Άρθρο σχετικά με τη συμμετοχή τοπικών προϊόντων από την πόλη Sadu, συμπεριλαμβανομένης της μπίρας Sadu, σε εκδήλωση που διοργανώθηκε στο Landshut της Γερμανίας https://sibiuindependent.ro/2025/05/20/sadu-cucereste-inimile-din-landshut-berea-locală-tradiţiile-şi-ospitalitatea-au-făcut-senzaţie-in-germania/ «Η Sadu κατακτά καρδιές στο Landshut. Η τοπική μπίρα, οι παραδόσεις και η φιλοξενία έχουν προκαλέσει αίσθηση στους Γερμανούς»
7	*Sibiul în Imagini*	20.5.2025	Άρθρο που περιγράφει την παρουσίαση της μπίρας Sadu σε γαστρονομική εκδήλωση στη Βαυαρία (Landshut, Γερμανία). https://sibiulinimagini.ro/bere-sadu-cucereste-inimile-bavarezilor-la-landshut/ «Η μπίρα Sadu κατακτά τις βαυαρικές καρδιές στο Landshut»
8	*Tribuna Sibiu*	2023	Υλικό σχετικά με το φεστιβάλ των φθινοπωρινών παραδόσεων στο Sadu, όπου παρουσιάζονται τοπικά προϊόντα, συμπεριλαμβανομένης της μπίρας που παράγεται στην πόλη 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/ «Όσοι δεν έχετε δοκιμάσει ακόμα μπίρα Sadu, σπεύσατε! Το νερό της περιοχής Sadu είναι το απόλυτο μυστικό συστατικό της μπίρας, η οποία έχει όλα τα φόντα για να γίνει το ποτό των κατοίκων του Sibiu.»

Αριθ.	Πηγή	Ημερομηνία	Σύνδεσμος και σύντομη περιγραφή του περιεχομένου
9	*Tribuna Sibiu*	7.10.2024	Άρθρο σχετικά με τη διοργάνωση του φεστιβάλ Oktoberfest στην περιοχή Sibiu όπου παρουσιάστηκε στο κοινό η μπίρα Sadu https://www.tribuna.ro/un-altfel-de-oktoberfest-in-natura-fara-inghesuiala-cu-preparate-rafinate-si-bere-sadu/ «Ένα διαφορετικό Oktoberfest: στο ύπαιθρο, χωρίς το τσουχτερό κρύο, με εκλεκτά εδέσματα και μπίρα Sadu» «Χαλαρώστε! Η ομάδα Bere Sadu θα σας φροντίσει, προσφέροντάς σας ένα παγωμένο ποτήρι μπίρα μέσα στη φύση· ποτά: “Bere Sadu”, ...»
10	*Ora de Sibiu*	13.10.2024	Ρεπορτάζ σχετικά με το φεστιβάλ «Sibiu Oktoberfest», όπου η μπίρα Sadu συγκαταλέγεται μεταξύ των ποτών που σερβίρονται στους συμμετέχοντες 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/ Το Σάββατο, η αγορά Obor Market κατακλύστηκε από εκατοντάδες κατοίκους του Sibiu που επέλεξαν να διασκεδάσουν στο Oktoberfest. «Η φετινή διοργάνωση είναι εξαιρετική» (απόσπασμα βίντεο) «Υπήρχε μεγάλη ποικιλία ποτών, αλλά η μπίρα παρέμεινε το αστέρι του φεστιβάλ [...] Για παράδειγμα, η μπίρα Sadu κοστίζει 20 RON.»
11	*Adevărul*	9.9.2018, επικαιροποιήθηκε στις 4.8.2022	Άρθρο σχετικά με την παράδοση της ζυθοποιίας στο Sibiu και τοπικά παραδείγματα παραγωγής, συμπεριλαμβανομένων αναφορών στη μπίρα Sadu https://adevarul.ro/stiri-locale/sibiu/prima-fabrica-de-bere-artizanala-din-sibiu-un-1889565.html «Προσπαθούμε γενικά να προσεγγίσουμε στο μέτρο του δυνατού τις φημισμένες μπίρες του Sibiu όπως οι “Trei Stejari”, “Bere Sadu”, κ.λπ. Το Sibiu φημίζεται για την παραγωγή μπίρας κι εμείς στοχεύουμε στη συνέχιση αυτής της παράδοσης»
12	Untappd	Ιαν. — Μαρ. 2026 τρέχουσα δραστηριότητα	Διεθνής πλατφόρμα γευσιγνωσίας όπου οι καταναλωτές καταχωρίζουν και αξιολογούν τα προϊόντα ζύθου Sadu https://untappd.com/w/bere-sadu-s-r-l/457048 *... απολαμβάνει μια ξανθιά Sadu από την Bere Sadu S.R.L.* *... απολαμβάνει μια καστανή Sadu από την Bere Sadu S.R.L. στο Sadu*
13	Instagram — Bere Sadu	τρέχουσα δραστηριότητα 2026	Επίσημος λογαριασμός που αναδεικνύει το προϊόν, τη συμμετοχή σε εκδηλώσεις και την αλληλεπίδραση με τους καταναλωτές. https://www.instagram.com/beresadu/
14	Facebook — Bere Sadu	τρέχουσα δραστηριότητα 2026	Αναρτήσεις για την προώθηση της μπίρας Sadu και τη συμμετοχή της σε τοπικές εκδηλώσεις και γαστρονομικά φεστιβάλ https://www.facebook.com/share/p/1AumoNLVFg/?mibextid=wwXIfr

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών του προϊόντος

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