C/2026/5131

2.10.2026

Maantieteellisen merkinnän rekisteröintihakemuksen julkaiseminen Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 15 artiklan 4 kohdan nojalla

(C/2026/5131)

Jäsenvaltion tai kolmannen maan viranomaiset taikka luonnolliset henkilöt tai oikeushenkilöt, joiden oikeutettua etua asia koskee ja jotka ovat sijoittautuneet kolmanteen maahan tai asuvat siellä, voivat kolmen kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta esittää komissiolle vastaväitteen Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 ([1]) 17 artiklan mukaisesti.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

Maataloustuotteiden alkuperänimitykset ja maantieteelliset merkinnät

”Bere Sadu”

EU-nro: PGI-RO-03386 – 24.12.2024

1. **SMM:n nimi tai nimet**

”Bere Sadu”

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

SAN ☐ SMM ☒

3. **Maa, johon rajattu maantieteellinen alue kuuluu**

Romania

4. **Maataloustuotteen kuvaus**

4.1 *Maataloustuotteen luokitus asetuksen (EU) 2024/1143 6 artiklan 1 kohdassa tarkoitetun yhdistetyn nimikkeistön nimikkeen ja koodin mukaisesti*

22 – JUOMAT, ETYYLIALKOHOLI (ETANOLI) JA ETIKKA

2203 – mallasjuomat

4.2 *Kuvaus rekisteröidyllä nimellä nimetystä maataloustuotteesta*

”Bere Sadu” on vedestä, ohramaltaista, humalasta ja oluthiivasta valmistetusta mallasvierteestä alkoholikäymisellä tuotettu lagerolut.

Tuotteen sisältämä alkoholi on peräisin yksinomaan mallasvierteen luonnollisesta käymisestä, eikä siihen ole käymisen päätyttyä lisätty alkoholia tai muita käymiskelpoisia tuotteita. Olutta valmistetaan kahta eri laatua: *perinteinen vaalea olut ja ruskea olut*.

”Bere Sadu” on pastöroimaton ja suodattamaton olut, jolle ominaiset hallittu käyminen ja kypsyttäminen mahdollistavat luonnollisesta tuotantoprosessista peräisin olevien hienojakoisten hiivojen säilymisen.

Tuotteen aistinvarainen profiili on tasapainoinen ja perinteisille lageroluille tyypillinen: maltaiden ja humalan aromit ovat tasapainossa, ja olut on kohtalaisen karvasta ja sen tuoksu on raikas. Sen luontainen hiilihappopitoisuus syntyy käymis- ja kypsytysprosessin aikana, ja hienojakoiset hiivahiukkaset antavat sille hieman läpikuultavan ulkonäön ja raikkaan maun, jotka on perinteisesti liitetty kyseisellä alueella tuotettuun olueen.

([1]) Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) 2024/1143, annettu 11 päivänä huhtikuuta 2024, viinejä, tislattuja alkoholijuomia ja maataloustuotteita koskevista maantieteellisistä merkinnöistä sekä aidoista perinteisistä tuotteista ja maataloustuotteiden vapaaehtoisista laatumerkinnöistä, asetusten (EU) N:o 1308/2013, (EU) 2019/787 ja (EU) 2019/1753 muuttamisesta sekä asetuksen (EU) N:o 1151/2012 kumoamisesta (EUVL L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

4.2.1 ”Bere Sadu” – *perinteinen vaalea olut* on pastöroimaton ja suodattamaton olutlaatu, jolla on seuraavat ominaisuudet:

Aistinvaraiset ominaisuudet:

— Väri: kirkkaan kullankeltainen, lasiin kaadettuna hieman helmenhohtoinen

— Tuoksu: kevyt, raikas ja hedelmäinen

— Maku: kevyt, maltaiden ja humalan aromeja, kohtalaisen katkera, tasapainoisen maltainen, hieman makea

— Vaahto: tiivis ja kermainen, erittäin vaalea

Fysikaalis-kemialliset ominaisuudet:

— Kantavierreväkevyys: 11,0–12,5 °P

— Alkoholipitoisuus: 4,5–5,2 tilavuusprosenttia

— Väri: 7–14 EBC

— Karvaus: 20–26 IBU

4.2.2 ”Bere Sadu” – *ruskea olut* on pastöroimaton ja suodattamaton olutlaatu, jolla on seuraavat ominaisuudet:

Aistinvaraiset ominaisuudet:

— Väri: kuparinruskea, lasiin kaadettuna lähes kastanjanruskea

— Tuoksu: karamellinen, hento maltaiden aromi, hedelmäinen

— Maku: voimakas paahdettujen maltaiden maku, hieman makea ja kohtalaisen kirpeä, intensiivinen humalan aromi ja kohtalainen katkeruus

— Vaahto: kermanvärinen, paksu ja pienikuplainen

Fysikaalis-kemialliset ominaisuudet:

— Kantavierreväkevyys: 11,0–12,5 °P

— Alkoholipitoisuus: 4,5–5,2 tilavuusprosenttia

— Väri: 22–30 EBC

— Karvaus: 22–28 IBU

4.3 *Rehun hankintaa koskevat poikkeukset (ainoastaan suojatulla alkuperänimityksellä nimettyjen eläinperäisten tuotteiden osalta) ja raaka-aineiden hankintaa koskevat rajoitukset (ainoastaan suojatulla maantieteellisellä merkinnällä nimettyjen jalostettujen tuotteiden osalta)*

Bere Sadu -oluen raaka-aineita ovat vesi, ohramaltaat, humala ja oluthiiva.

Sadun kunnassa oluenvalmistukseen perinteisesti yhdistetty elementti on vesi. Bere Sadu -oluen valmistukseen käytettävä vesi on peräisin yksinomaan rajatulta maantieteelliseltä alueelta. Vesi saadaan Sadun kunnan hallinnollisella alueella Sibiun läänissä sijaitsevista vuoristolähteistä, jotka kuuluvat Sadun vesistöalueeseen.

Veden saatavuus Sadun laakson vuoristoalueella on perinteisesti suosinut panimoteollisuuden kehittymistä kunnassa. Tämä teollisuusperinne on auttanut liittämään suuren yleisön mielikuvissa Bere Sadu -nimen Sadun kuntaan.

Bere Sadu -oluen valmistuksessa käytetty vesi on pehmeää, sisältää vähän kivennäisaineita ja sopii ominaisuuksiltaan oluen valmistukseen. Tämä on edistänyt panimotoiminnan asettumista Sadun kuntaan 1900-luvun alusta lähtien, mistä kerrotaan paikallisen teollisuuden kehittymiseen liittyvissä historiallisissa lähteissä ja asiakirjalähteissä.

Valmistusprosessin aikana veden kivennäisainekoostumusta ei saa tarkoituksellisesti muuttaa, jotta voitaisiin keinotekoisesti imitoida rajatulta maantieteelliseltä alueelta peräisin olevan veden ominaisuuksia.

Käytettävät maltaat, humalat ja hiiva ovat nykyisten panimokäytäntöjen mukaisia, ja ne voivat olla peräisin rajatun maantieteellisen alueen ulkopuolelta.

Oluen valmistuksessa käytettävä vesi otetaan Sibiun läänissä Sadun kunnasta katsottuna joen yläjuoksulla olevasta lähteestä.

Kyseinen lähde ei ole yksinomaan Bere Sadu -oluen myyntiä edistävän Asociației pentru Promovarea Berii Sadu -yhdistyksen omistuksessa, vaan se on julkisesti kaikkien vettä tarvitsevien tahojen käytettävissä. Näihin kuuluvat mahdolliset tulevat tuottajat, jotka saattaisivat hyötyä maantieteellisestä merkinnästä edellyttäen, että ne noudattavat tuote-eritelmän vaatimuksia.

4.4 *Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava rajatulla maantieteellisellä alueella*

Kaikki Bere Sadu -oluen perinteisen vaalean laadun ja ruskean laadun tuotantoprosessin keskeiset vaiheet tapahtuvat rajatulla maantieteellisellä alueella. Näitä vaiheita ovat:

— eri mallas- ja humalatyyppien lajittelu ja punnitseminen

— mallassekoituksen jauhaminen

— hauduttaminen

— mäskäys

— vierteen erottaminen mäskistä

— mallasvierteen keittäminen ja humaloiden lisääminen

— vierteen jäähdyttäminen

— hiivan lisääminen

— alkoholikäyminen lageroluelle ominaisissa lämpötiloissa ja sen jälkeen oluen kypsyttäminen.

Näiden tuotantovaiheiden toteuttaminen rajatulla maantieteellisellä alueella varmistaa paikallisten tuotantokäytäntöjen säilymisen ja Sadun kuntaan liittyvän oluenvalmistusperinteen jatkuvuuden.

4.5 *Maataloustuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, pakkaamista, viipalointia, raastamista jne. koskevat erityissäännöt*

Bere Sadu -oluen perinteistä vaaleaa laatua ja ruskeaa laatua myydään ruskeissa tai vihreissä lasipulloissa (0,5 l) sekä tammiviilulla pinnoitetuissa ruostumattomasta teräksestä valmistetuissa tynnyreissä (5 l, 10 l, 30 l ja 50 l), jotka soveltuvat tynnyrioluen myyntiin.

Olut pakataan paineen alaisena käyttäen vastapainemenetelmää eli isobaarista menetelmää. Pullot ja tynnyrit steriloidaan pesemällä ja käsittelemällä ne paineistetulla hiilidioksidilla, minkä jälkeen olut siirretään säiliöstä lasipulloihin tai tammiviilulla pinnoitettuihin ruostumattomasta teräksestä valmistettuihin tynnyreihin 0–5 °C:n lämpötilassa, jolloin vältetään vaahdon muodostuminen.

Pakkaaminen tapahtuu yksinomaan rajatulla maantieteellisellä alueella heti, kun kypsytysprosessi on päättynyt. Pakkaamisella on tiivis yhteys valmiin tuotteen laatuun, minkä vuoksi tämä vaihe on suoritettava ennen kuin olut kuljetetaan rajatun maantieteellisen alueen ulkopuolelle. Tätä vaatimusta perustellaan tuotteen erityispiirteillä eli sillä, että ”Bere Sadu” on pastöroimaton ja suodattamaton olut, joka sisältää luonnollisesta käymisprosessista peräisin olevia aktiivisia hiivoja.

Tuotteen kuljettaminen rajatun maantieteellisen alueen ulkopuolelle ennen pakkaamista voi muuttaa sen aistinvaraisia ominaisuuksia seuraavista syistä:

— hiivan toiminnan hallitsematon uudelleenkäynnistyminen

— lämpötilan vaihtelu kuljetuksen aikana

— oluen hapettuminen

— vaahdon luonnollisen säilyvyyden ja aromaattisen profiilin häviäminen.

Oluen pakkaaminen tuotantopaikalla mahdollistaa isobaarisen pakkausprosessin erityisten lämpötila-, paine- ja hygieniaparametrien valvonnan, mikä auttaa säilyttämään Bere Sadu -nimityksen maineeseen yhdistetyt tuotteen ominaisuudet.

Pakkaaminen rajatulla maantieteellisellä alueella on sen vuoksi tarpeen tuotteen ominaisuuksien sekä sen maineen ja maantieteellisen alkuperän välisen yhteyden säilyttämiseksi.

4.6 *Maataloustuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkintöjä koskevat erityissäännöt*

Bere Sadu -nimellä markkinoitavan tuotteen merkinnöissä on oltava seuraavat tiedot:

— nimi ”Bere Sadu”

— maininta ”Indicație Geografică Protejată” (suojattu maantieteellinen merkintä) tai lyhenne ”IGP” (SMM)

— Euroopan unionin suojatun maantieteellisen merkinnän graafinen tunnus, jota käytetään Euroopan unionin lainsäädännön mukaisesti.

Nimen ”Bere Sadu” on oltava etiketissä muodossa, josta käy selvästi ilmi tuotteen maantieteellinen alkuperä, eikä sitä saa käyttää yksittäisenä merkintänä. Nimeä saavat käyttää ainoastaan tuottajat, jotka valmistavat olutta rajatulla maantieteellisellä alueella ja noudattavat tuote-eritelmän vaatimuksia.

5. Maantieteellisen alueen tarkka rajaus

Bere Sadu -oluen tuotannossa sovellettava rajattu maantieteellinen alue on Sadun kunnan hallinnollinen alue Sibiun läänissä Romaniassa.

Sadun kunta sijaitsee Sibiun läänin eteläosassa, Sadun laakson vuoristoalueella, joka sijaitsee noin 18 kilometriä etelään Sibiun kaupungista Cindrel- ja Lotru-vuorten välissä.

Rajattu alue kattaa Sadun kunnan hallinnolliseen alueeseen kuuluvat alueet, joilla tuotantoprosessissa käytettävät vedenottopaikat Sadu-joen valuma-alueella sijaitsevat.

6. Yhteys maantieteelliseen alueeseen

Nimen ”Bere Sadu” rekisteröintihakemus perustuu yksinomaan tuotteen maineeseen.

Oluen valmistus Sadun kunnassa voidaan jäljittää vuosiin 1912–1913, jolloin perustettiin tuotantolaitos hyödyntämään vuoristoalueen paikallisia vesivaroja. Thomas Binder perusti alueelle kuuluisan panimon, joka toimi vuodesta 1945 lähtien nimellä ”Fabrica de Bere Sadu”, minkä ansiosta nimi ”Bere Sadu” alettiin yhdistää alueella tuotettuun olueen.

Vuonna 1913 perustetun alueen teollisuusperinnön ja historiallisten julkaisujen säilyttämiseen keskittyvän Sadun kunnallisarkiston asiakirjoissa vahvistetaan, että nimeä ”Bere Sadu” on käytetty eri aikakausina, mukaan lukien sotien välisenä ja sodanjälkeisenä aikana ja niitä seuranneina teollistumisen vuosikymmeninä.

Sibiun kaupungissa sijaitsevan Astra-museon vuonna 2015 julkaiseman teoksen *Sadu Repere istorice și itinerarii cultural-turistice* (Sadun historiallisia maamerkkejä, kulttuuri- ja matkailureittejä) sivulla 280 ”Bere Sadu” mainitaan yhtenä Sadun panimon tuottamista oluttyypeistä.

Nimeä on ajan mittaan käytetty Sadun kunnassa valmistetusta oluesta riippumatta tuotantolaitosten organisaatiossa tai omistuksessa tapahtuneista muutoksista.

Volker Wollmann mainitsee Honterus-kustantamon julkaiseman kirjansa *Patrimoniu Preindustrial și Industrial în Romania* (Romanian esiteollisen ja teollisen ajan arkkitehtoninen perintö) osan III sivulla 332, että toisen maailmansodan jälkeen panimon toiminta jatkui nimellä Fabrica de Bere Sadu S.A. ja että se kansallistettiin vuonna 1948, minkä jälkeen sitä käytettiin pelkkää nimeä (Fabrica de) Bere Sadu. Vuodesta 1979 alkaen panimon nykyaikaistamiseksi tehtiin useita investointeja, ja tuotanto kasvoi.

Vanha panimo lopetti toimintansa vuonna 2007, mutta nimeä ”Bere Sadu” käytettiin edelleen paikallisissa julkaisuissa, kulttuuriaineistossa ja kunnan teollisuusperintöön liittyvissä artikkeleissa, ja se säilyi yleisön mielissä Sadun alueelle ominaisen oluen nimenä.

Tuotannon uudelleenkäynnistäminen vuonna 2017 onnistui hyödyntämällä Bere Sadu -nimen historiallista mainetta, ja nimi säilytettiin, jotta sitä voitaisiin edelleen käyttää rajatulla maantieteellisellä alueella tuotetusta oluesta.

Bere Sadu -olutta koskevia historiallisia todisteita on sekä Bere Sadu S.A. -panimon rekistereissä että eri kirjoittajien eri aikoina painetuissa teoksissa, mutta myös kulttuurilaitosten tai paikallisten viranomaisten julkaisuissa.

Bere Sadu -oluen maine liittyy Sadun kunnan paikalliseen oluenvalmistusperinteeseen ja paikallisyhteisössä säilyneeseen taitotietoon.

Alueen veden ominaisuudet ovat perinteisesti suosineet paikallisen panimoteollisuuden kehittymistä, mikä on auttanut yhdistämään tuotteen valmistuspaikkakuntaansa.

Nimi ”Bere Sadu” tarkoittaa yleisesti Sadun kunnassa valmistettua olutta, eikä se liity tiettyyn talouden toimijaan vaan Sadun alueen oluenvalmistusperinteeseen.

Bere Sadu -oluen nykyinen maine käy ilmi alueellisessa lehdistössä esiintyvistä maininnoista sekä tuotteen näkymisenä ruokakulttuuritapahtumissa ja verkossa. Verkossa nimi ”Bere Sadu” liitetään johdonmukaisesti Sadun kuntaan ja paikalliseen oluenvalmistusperinteeseen.

Nimen ”Bere Sadu” nykyisen maineen osoittamiseksi seuraavassa on esitetty viittauksia ulkopuolisiin, todennettavissa oleviin ja päivättyihin lähteisiin (lehtiartikkelit, mediamateriaali, tapahtumat ja verkkoalustat), joissa Bere Sadu -nimeä käytetään nimenomaisesti tietystä tuotteesta ja se yhdistetään Sadun kuntaan.

Nro	Lähde	Päivämäärä	Linkki ja lyhyt kuvaus sisällöstä
1	*Turnul Sfatului* – știri online din Sibiu (*Turnul Sfatului* – Sibiun verkkouutiset)	1980, 1994	Paikallisessa *Tribuna Sibiului* -sanomalehdessä ilmestyneissä artikkeleissa mainitaan Sadussa valmistettu olut. https://www.turnulsfatului.ro/uploads/media/2025/9/17/1975-tribunasibiului-08-1634948094-pages39-39-v6vn.pdf Vuosi XXVII, numero 5829 – ”Sadun panimossa tehtiin ennätyksiä – Sadun panimon ahkera joukkue saavutti työväen suuren juhlapäivän kunniaksi erinomaisia tuloksia”. https://www.turnulsfatului.ro/wp-content/uploads/2025/09/1949-luptasibiliui-07-1634593333-pages79-79-ozyv.pdf; Vuosi 1 (VS) – numero S3 (1279) lauantai 16. heinäkuuta 1949 – Sosialistiset tuottavuuskilpailut kahdessa tehtaassa ”Sadun panimo toimittaa yhdessä Sibiun panimon kanssa koko alueelle tätä hyvää ja halpaa tuotetta ...”
2	*Monitorul de Sibiu* – talousalan julkaisu	1999, 2005	Artikkelissa käsitellään nimen ja kunnan välistä yhteyttä ja Sadun veden arvostusta. www.turnulsfatului.ro/uploads/media/2025/9/17/1999-monitoruldesibiu-04-1684928182-pages59-59-flae.pdf *Monitorul de Sibiu* – maanantai 5. huhtikuuta 1999 ”Eilen Bere Sadu -yhtiö toi virallisesti markkinoille uudenlaisen oluen ... Sitä tuotetaan saksalaisen Baijerissa toimivan Schaller Brau GmbH -yhtiön myöntämällä lisenssillä ... Yksi Sibiussa toimivan yhtiön vahvuuksista on Sadun vesi ... jonka ominaisuudet tunnetaan Saksassa asti: ’Se on parasta vettä oluen panemiseen ... Oluen valmistuksessa meidän osuutemme on toimittaa vesi ja saksalaiset puolestaan tarjoavat tekniikan ja reseptin.”

Nro	Lähde	Päivämäärä	Linkki ja lyhyt kuvaus sisällöstä
3	*Turnul Sfatului* – ştiri online din Sibiu (*Turnul Sfatului* – Sibiun verkkouutiset)	26.1.2020	Artikkelissa kerrotaan paikallisen tuottajan aloittaneen uudelleen Bere Sadu -oluen valmistuksen ja paikallisyhteisön olevan kiinnostunut Sibiun alueeseen liittyvän perinteisen oluen markkinoille palauttamisesta. 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/ ”Bere Sadu -olut on herätetty henkiin Tocilessa ... ”En halua lähteä Sibiusta.””
4	*Mesagerul de Sibiu*	24.10.2022	Artikkelissa esitellään Sadun panimon historiaa ja sen roolia kunnan teollisessa kehityksessä ja nostetaan esiin paikallista oluenvalmistusperinnettä https://mesageruldesibiu.ro/glorie-si-decadere-fabrica-de-bere-sadu-foto-video/ ”Kunniaa ja rappiota. Bere Sadu -panimo (valokuvissa ja videoissa)”
5	*Sibiul Azi*	6.8.2023	Videoraportissa kuvataan Bere Sadu -oluen valmistuksen uudelleenkäynnistämistä ja käsityöläisoluen tuotantoa Sadun kunnassa. Se on laadittu osana Asociația ACT Sibiu -yhdistyksen (2023) käynnistämää paikallistuottajien tarinoita esittelevää Gusturi și Culori – Povestea Producătorului Local -hanketta. 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 | ”Bere Sadu -olut – tarina rakkaudella ja intohimolla elvytetystä perinteestä: ”Jumalan avulla saamme tämän yrityksen kasvuun””
6	*Sibiu Independent*	20.5.2025	Artikkelissa käsitellään Sadun alueen paikallisten tuotteiden, kuten Bere Sadu -oluen, näkymistä Saksan Landshutissa järjestetyssä tapahtumassa. https://sibiuindependent.ro/2025/05/20/sadu-cucereste-inimile-din-landshut-berea-locală-tradițiile-și-ospitalitatea-au-făcut-senzație-in-germania/ ”Sadu valloittaa sydämiä Landshutissa. Paikallinen olut, perinteet ja vieraanvaraisuus olivat sensaatio Saksassa”
7	*Sibiul în Imagini*	20.5.2025	Artikkelissa kuvataan Bere Sadu -oluen esittelyä Saksan Baijerissa (Landshutissa) järjestetyssä ruokakulttuuritapahtumassa. https://sibiulinimagini.ro/bere-sadu-cucereste-inimile-bavarezilor-la-landshut/ ”Bere Sadu -olut valloittaa baijerilaisten sydämet Landshutissa”
8	*Tribuna Sibiu*	2023	Sadussa syksyisin järjestettävän Festivalul Tradițiilor de Toamnă -perinnetapahtuman materiaaleissa esitellään paikallisia tuotteita, myös kunnassa valmistettavaa olutta. 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/ ”Ja jos ette ole vielä maistaneet Sadun olutta, suosittelemme kokeilemaan: tämän Sibiun asukkaiden suosikkijuomaksi pyrkivän oluen salaisuus on Sadun vedessä.”

Nro	Lähde	Päivämäärä	Linkki ja lyhyt kuvaus sisällöstä
9	*Tribuna Sibiu*	7.10.2024	Artikkelissa käsitellään Sibiun alueella järjestettyä Oktoberfest-tapahtumaa, jossa Sadun olutta esiteltiin yleisölle. https://www.tribuna.ro/un-altfel-de-oktoberfest-in-natura-fara-inghesuiala-cu-preparate-rafinate-si-bere-sadu/ ”Erilainen Oktoberfest: ulkona, ei pakkasta, hienostuneita ruokalajeja ja Sadun olutta” ”Rentoutuminen ja luonnon helmassa nautittu kylmä olut kulkevat käsi kädessä; siitä pitää huolen Bere Sadu -tiimi... Juomat: Bere Sadu -olut ...”
10	*Ora de Sibiu*	13.10.2024	Sibiun Oktoberfest-festivaalia käsittelevässä reportaasissa mainitaan Sadun olut yhtenä osanottajille tarjotuista juomista. 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/ ”Sadat Sibiun asukkaat pitivät lauantaina hauskaa Obor Marketin Oktoberfest-tapahtumassa. ”Tämä on mahtava vuosi”” (video ja valokuva) ”Juomavalikoima oli myös monipuolinen, mutta olut oli edelleen festivaalin tähti ... Esimerkiksi Sadun olut maksaa 20 Romanian leuta.”
11	*Adevărul*	9.9.2018, päivitetty 4.8.2022	Artikkelissa käsitellään Sibiun olutperinteitä ja esitellään esimerkkejä paikallisesta tuotannosta, myös Bere Sadu -olut mainitaan. https://adevarul.ro/stiri-locale/sibiu/prima-fabrica-de-bere-artizanala-din-sibiu-un-1889565.html ”Yleisesti ottaen pyrimme pääsemään mahdollisimman lähelle Sibiun tunnettuja oluita, kuten Trei Stejari, Bere Sadu jne. Oluenvalmistus on Sibiun alueella perinteikästä, ja nimenomaan se on meidänkin tähtäimessämme”
12	Untappd	Tammikuu–maaliskuu 2026 parhaillaan aktiivinen	Kansainvälinen maistelualusta, jossa kuluttajat rekisteröivät ja arvioivat Bere Sadu -panimon tuotteita. https://untappd.com/w/bere-sadu-s-r-l/457048 *... juo Bere Sadu S.R.L:n vaaleaa Sadu-olutta.* *... juo Bere Sadu S.R.L:n Sadu Brună -olutta.*
13	Instagram – Bere Sadu	aktiivinen vuonna 2026	Panimon virallinen tili, jolla esitellään tuotetta, tapahtumiin osallistumista ja vuorovaikutusta kuluttajien kanssa. https://www.instagram.com/beresadu/
14	Facebook – Bere Sadu	aktiivinen vuonna 2026	Julkaisuja Bere Sadu -oluesta ja sen osallistumisesta paikallisiin tapahtumiin ja ruokakulttuurifestivaaleille. https://www.facebook.com/share/p/1AumoNLVFg/?mibextid=wwXIfr

Tuote-eritelmän julkaisuviite

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