Europos Sąjungos
oficialusis leidinys

LT
C serija

C/2026/5131

2026 10 2

Paraiškos įregistruoti geografinę nuorodą paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2024/1143 15 straipsnio 4 dalį

(C/2026/5131)

Per tris mėnesius nuo šio paskelbimo dienos valstybės narės ar trečiosios valstybės institucijos arba teisėtą interesą turintis ir trečiojoje valstybėje įsisteigęs ar gyvenantis fizinis ar juridinis asmuo Komisijai gali pateikti prieštaravimą pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2024/1143 ([1]) 17 straipsnį.

BENDRASIS DOKUMENTAS

Žemės ūkio produktų kilmės vietos nuorodos ir geografinės nuorodos

„Bere Sadu“

ES Nr.: PGI-RO-03386 — 2024 12 24

1. **SGN pavadinimas (-ai)**

„Bere Sadu“

2. **Geografinės nuorodos tipas**

SKVN ☐ SGN ☒

3. **Valstybė, kuriai priklauso nustatyta geografinė vietovė**

Rumunija

4. **Žemės ūkio produkto aprašymas**

4.1. *Žemės ūkio produkto klasifikacija remiantis Kombinuotosios nomenklatūros pozicija ir kodu, kaip nurodyta Reglamento (ES) 2024/1143 6 straipsnio 1 dalyje*

22 – NEALKOHOLINIAI IR ALKOHOLINIAI GĖRIMAI BEI ACTAS

2203 – salyklinis alus

4.2. *Žemės ūkio produkto registruotu pavadinimu aprašymas*

„Bere Sadu“ – lageras, gaminamas fermentuojant salyklo misą, kuri gaminama iš vandens, miežių salyklo, apynių ir alaus mielių.

Alkoholis susidaro tik natūraliai fermentuojant salyklo misą, fermentacijos pabaigoje nepridedant alkoholio ar kitų fermentuojamų medžiagų. Gaminamas dviejų rūšių alus: *tradicinis šviesusis ir tamsusis alus*.

Alus „Bere Sadu“ yra nepasterizuotas ir nefiltruotas, jam būdinga kontroliuojama fermentacija ir brandinimas, dėl kurių išsaugojamos natūralaus gamybos proceso metu susidarančios smulkiosios mielės.

Šis produktas pasižymi subalansuotomis juslinėmis savybėmis, būdingomis tradiciniams lagerams, – subalansuotais salyklo ir apynių aromatais, vidutiniu kartumu, gaiviu kvapu ir natūralia karbonizacija, susidarančia fermentacijos bei brandinimo proceso metu, taip pat smulkiosiomis mielėmis suspensijoje, suteikiančiomis produktui šiek tiek opalinę išvaizdą ir gaivų skonį, tradiciškai siejamą su šioje vietovėje gaminamu alumi.

([1]) 2024 m. balandžio 11 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) 2024/1143 dėl vyno, spiritinių gėrimų ir žemės ūkio produktų geografinių nuorodų, taip pat dėl garantuotų tradicinių gaminių ir žemės ūkio produktų neprivalomų kokybės terminų, kuriuo iš dalies keičiami reglamentai (ES) Nr. 1308/2013, (ES) 2019/787 ir (ES) 2019/1753 ir panaikinamas Reglamentas (ES) Nr. 1151/2012, (OL L, 2024/1143, 2024 4 23, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

4.2.1. *Tradicinis šviesusis alus* „Bere Sadu“ – nepasterizuotas ir nefiltruotas alus, pasižymintis toliau nurodytomis savybėmis.

Juslinės savybės

— Spalva – ryški aukso geltonumo, stiklinėje matomas švelnus perlamutrinis blizgesys

— Kvapas – lengvas, gaivus ir vaisiškas

— Skonis – lengvas, salyklo ir apynių, vidutiniškai kartus, subalansuoto salyklo aromato, salstelėjęs

— Puta – tiršta ir kreminė, labai šviesi

Fizinės ir cheminės savybės

— Pradinė misa – 11,0–12,5 °P

— Alkoholio koncentracija – 4,5–5,2 tūrio %

— Spalva – 7–14 EBC

— Kartumas – 20–26 IBU

4.2.2. *Tamsusis alus* „Bere Sadu“ – nepasterizuotas ir nefiltruotas alus, pasižymintis toliau nurodytomis savybėmis.

Juslinės savybės

— Spalva – vario ruda, stiklinėje beveik kaštoninė

— Kvapas – karamelės, su silpnu salyklo aromatu, vaisiškas

— Skonis – koncentruotas, skrudinto salyklo, salstelėjęs, vidutiniškai aitrus, su intensyviu apynių aromatu, vidutinio kartumo

— Puta – tiršta, su mažais burbuliukais, kreminės spalvos

Fizinės ir cheminės savybės

— Pradinė misa – 11,0–12,5 °P

— Alkoholio koncentracija – 4,5–5,2 tūrio %

— Spalva – 22–30 EBC

— Kartumas – 22–28 IBU

4.3. *Su pašarų šaltiniais susijusios nukrypti leidžiančios nuostatos (taikoma tik saugoma kilmės vietos nuoroda žymimiems gyvūniniams produktams) ir apribojimai žaliavų šaltiniams (taikoma tik saugoma geografinė nuoroda žymimiems perdirbtiems produktams)*

Alui „Bere Sadu“ gaminti naudojamos šios žaliavos: vanduo; miežių salyklas; apyniai; alaus mielės.

Su alaus gamyba Sadu mieste tradiciškai siejamas elementas – vanduo. Alui „Bere Sadu“ gaminti naudojamas tik nustatytos geografinės vietovės vanduo – jis gaunamas iš kalnų šaltinių, esančių Sibiu apskrities Sadu komunos administracinėje teritorijoje ir priklausančių Sadu upės baseinui.

Vandens išteklių gausa kalnuotoje Sadu slėnio vietovėje nuo seno sudarė palankias sąlygas aludarystės plėtrai šiame mieste. Ši pramonės tradicija pavadinimą „Bere Sadu“ padėjo visuomenės sąmonėje susieti su Sadu miestu.

Alui „Bere Sadu“ gaminti naudojamas minkštas vanduo – jame mažai mineralų ir jo savybės tinka alui gaminti. Tai lėmė, kad alus Sadu mieste gaminamas nuo XX a. pradžios, kaip nurodyta istoriniuose ir dokumentiniuose šaltiniuose, susijusiuose su vietos pramonės plėtra.

Gamybos proceso metu draudžiama sąmoningai keisti vandens mineralinę sudėtį siekiant dirbtinai atkurti vandens iš nustatytos geografinės vietovės savybes.

Naudojamas salyklas, apyniai ir mielės atitinka dabartinę aludarystės praktiką ir gali būti gaunami už nustatytos geografinės vietovės ribų.

Alui gaminti naudojamas vanduo gaunamas iš šaltinio, esančio Sadu aukštupyje, Sibiu apskrityje.

Šis šaltinis nėra išskirtinė Sadu alaus populiarinimo asociacijos nuosavybė – jis yra viešai prieinamas visiems suinteresuotiems subjektams, kuriems reikia vandens, įskaitant galimus būsimus gamintojus, kurie galėtų pasinaudoti geografine nuoroda, su sąlyga, kad laikytųsi produkto specifikacijos reikalavimų.

4.4. *Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje*

Visi esminiai tradicinio šviesiojo ir tamsiojo alaus „Bere Sadu“ gamybos proceso etapai vyksta nustatytoje geografinėje vietovėje ir apima šiuos veiksmus:

— įvairių rūšių salyklo ir apynių rūšiavimą ir svėrimą,

— salyklo mišinio malimą,

— užpylimą karštu vandeniu,

— mentalo maišymą,

— misos filtravimą ir plovimą,

— salyklo misos virimą, apynių įdėjimą,

— misos vėsinimą,

— mielių įdėjimą,

— alkoholinę fermentaciją lagerui gaminti skirtoje temperatūroje, po kurios vyksta alaus brandinimas.

Vykdant šiuos veiksmus nustatytoje geografinėje vietovėje užtikrinamas vietos gamybos metodų išsaugojimas ir su Sadu miestu susijusios aludarystės tradicijos tęstinumas.

4.5. *Specialios žemės ūkio produkto registruotu pavadinimu pakavimo, pjaustymo, trynimo ir kt. taisyklės*

Tradicinis šviesusis arba tamsusis alus „Bere Sadu“ parduodamas rudos arba žalios spalvos stiklinėje taroje (0,5 l) ir ąžuolo mediena dengtose nerūdijančio plieno statinėse (5 l, 10 l, 30 l, 50 l), pritaikytose pilstomam alui.

Alus išpilstomas į butelius taikant priešslėginį (izobarinį) pildymo metodą, esant slėgiui. Talpyklos sterilizuojamos jas išplaunant ir panaudojant aukšto slėgio CO_2, po to alus iš kubilo perpilamas į stiklinius butelius arba ąžuolo mediena dengtas nerūdijančio plieno statines esant 0–5 °C temperatūrai, nes taip išvengiama putojimo.

Išpilstymas vyksta tik nustatytoje geografinėje vietovėje, vos tik pasibaigus brandinimo procesui. Išpilstymas į butelius yra glaudžiai susijęs su galutinio produkto kokybe, todėl šis etapas turi būti atliktas prieš išvežant produktą už nustatytos geografinės vietovės ribų. Šis reikalavimas grindžiamas konkrečiomis produkto savybėmis, t. y. tuo, kad alus „Bere Sadu“ yra nepasterizuotas ir nefiltruotas, jame yra aktyvių mielių, susidariusių natūralios fermentacijos proceso metu.

Produkto perkėlimas už nustatytos geografinės vietovės ribų prieš išpilstymą į butelius gali lemti jo juslinių savybių pokyčius dėl šių priežasčių:

— nekontroliuojamo mielių aktyvumo atsinaujinimo,

— temperatūros svyravimų vežant,

— alaus oksidacijos,

— putų natūralaus stabilumo ir aromatinių savybių praradimo.

Išpilstant alų tiesiogiai gamybos vietoje galima kontroliuoti temperatūros, slėgio ir higienos parametrus, būdingus izobariniam išpilstymo procesui, o tai padeda išsaugoti produkto savybes, susijusias su SGN „Bere Sadu“ reputacija.

Todėl alų būtina išpilstyti nustatytoje geografinėje vietovėje siekiant išsaugoti produkto savybes ir išlaikyti ryšį tarp jo reputacijos ir geografinės kilmės.

4.6. *Specialios žemės ūkio produkto registruotu pavadinimu ženklinimo taisyklės*

Produkto, parduodamo pavadinimu „Bere Sadu“, etiketėje turi būti nurodyta:

— pavadinimas „Bere Sadu“,

— žodžiai „Indicație Geografică Protejată“ (liet. saugoma geografinė nuoroda) arba santrumpa IGP,

— Europos Sąjungos grafinis simbolis, kuriuo žymimos saugomos geografinės nuorodos, naudojamas laikantis Europos Sąjungos teisės aktų.

Pavadinimas „Bere Sadu“ etiketėje turi būti pateiktas taip, kad aiškiai nurodytų produkto geografinę kilmę, ir negali būti naudojamas kaip atskiras prekės ženklas. Šį pavadinimą leidžiama naudoti tik tiems gamintojams, kurie gamina alų nustatytoje geografinėje vietovėje ir laikosi produkto specifikacijos reikalavimų.

5. **Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas**

Nustatyta alaus „Bere Sadu“ gamybos geografinė vietovė apima Sadu komunos administracinę teritoriją, esančią Sibiu apskrityje, Rumunijoje.

Sadu komuna yra Sibiu apskrities pietinėje dalyje, kalnuotoje Sadu upės slėnio teritorijoje, maždaug 18 km į pietus nuo Sibiu miesto, tarp Čindrelio ir Lotru kalnagūbrių.

Nustatyta vietovė apima vietoves, kuriose yra gamybos procese naudojamo vandens ėmimo taškai, esantys Sadu upės baseine, komunos administracinėje teritorijoje.

6. **Ryšys su geografine vietove**

Paraiška dėl SGN „Bere Sadu“ registracijos grindžiama vien tik produkto reputacija.

Šaltiniuose alaus gamyba Sadu mieste minima nuo 1912–1913 m., kai buvo įkurta gamybos įmonė vietos kalnų vandens ištekliams išnaudoti. Thomo Binderio įkurta garsioji alaus darykla po 1945 m. veikė pavadinimu „Bere Sadu“ (Alaus darykla), todėl šis pavadinimas buvo susietas su ten gaminamu alumi.

1913 m. Sadu komunos archyvo dokumentai, skirti regiono pramonės paveldui, ir istorinės publikacijos patvirtina, kad pavadinimas „Bere Sadu“ vartotas įvairiais istoriniais laikotarpiais, įskaitant tarpukario, pokario ir vėlesnius pramonės laikotarpius.

2015 m. knygos „Sadu Repere istorice și itinerarii cultural-turistice“ („Sadu. Istoriniai traukos objektai ir kultūriniai bei turistiniai maršrutai“) (Sibiu, išleido leidykla „Astra Museum“) 280 puslapyje tarp Sadu alaus daryklos gaminamų alaus rūšių paminėtas alus „Bere Sadu“.

Ilgainiui šis pavadinimas pradėtas vartoti Sadu mieste pagamintam alui apibūdinti, neatsižvelgiant į daryklos organizacinės struktūros ar nuosavybės pasikeitimus.

Volkeris Wollmannas savo knygos „Patrimoniu Preindustrial și Industrial în Romania“ („Priešindustrinis ir pramoninis architektūros paveldas Rumunijoje“) (III tomas, išleido leidykla „Honterus“) 332 puslapyje nurodė, kad po Antrojo pasaulinio karo darykla toliau tęsė veiklą pavadinimu „Fabrica de Bere Sadu S.A.“, o 1948 m. ji buvo nacionalizuota ir vėliau veikė tik pavadinimu „Bere Sadu“ (Alaus darykla). Nuo 1979 m., po įvairių investicijų alaus daryklai modernizuoti gamybos mastai išaugo.

2007 m. nutraukus senosios daryklos veiklą, pavadinimas „Bere Sadu“ ir toliau buvo minimas vietos leidiniuose, kultūrinėje medžiagoje bei žurnalistiniuose straipsniuose apie miesto pramonės tradicijas, o visuomenės atmintyje jis išliko kaip Sadu vietovei būdingas alus.

2017 m. gamybą pavyko atnaujinti pasinaudojus pavadinimo „Bere Sadu“ istorine reputacija – pavadinimas buvo išlaikytas, kad būtų galima identifikuoti nustatytoje geografinėje vietovėje gaminamą alų.

Istoriniai duomenys apie produktą „Bere Sadu“ minimi ne tik alaus daryklos „Bere Sadu S.A.“ dokumentuose, bet ir bėgant metams įvairių autorių išleistuose darbuose, taip pat kultūros įstaigų ar vietos valdžios institucijų leidiniuose.

SGN „Bere Sadu“ reputacija siejama su vietos aludarystės tradicija Sadu komunoje ir su vietos bendruomenėje perduodama praktine patirtimi.

Istoriškai vietos vandens savybės sudarė palankias sąlygas aludarystės plėtrai šioje vietovėje, o tai padėjo susieti šį produktą su jo kilmės vieta.

Šiuo pavadinimu bendrai apibūdinamas šiame mieste gaminamas alus ir jis susijęs ne su konkrečiu ekonominės veiklos vykdytoju, o su alaus gamybos tradicija Sadu vietovėje.

Dabartinę SGN „Bere Sadu“ reputaciją liudija jos paminėjimai regioninėje spaudoje, dalyvavimas gastronomijos renginiuose ir matomumas internete, kur šis pavadinimas nuolat siejamas su Sadu miestu ir vietos aludarystės tradicijomis.

Siekiant parodyti dabartinę pavadinimo „Bere Sadu“ reputaciją, toliau pateikiamos nuorodos į išorinius, patikrinamus šaltinius su datomis (spaudos straipsnius, žiniasklaidos medžiagą, renginius ir internetines platformas), kuriuose pavadinimas „Bere Sadu“ aiškiai vartojamas produktui nurodyti ir siejamas su Sadu miestu.

Nr.	Šaltinis	Data	Nuoroda ir trumpas turinio aprašymas
1	*Turnul Sfatului* – ştiri online din Sibiu („*Turnul Sfatului*“ – Sibiu naujienos internetu)	1980; 1994	Regioninio laikraščio „Tribuna Sibiului“ straipsniai, kuriuose minimas Sadu mieste gaminamas alus https://www.turnulsfatului.ro/uploads/media/2025/9/17/1975-tribunasibiului-08-1634948094-pages39-39-v6vn.pdf; XXVII metai, Nr. 5829 – „*Sadu* alaus darykloje – rekordinės dienos. Darbšti Sadu alaus daryklos komanda įspūdingais rezultatais pasitiko didžiąją dirbančiųjų šventę.“ https://www.turnulsfatului.ro/wp-content/uploads/2025/09/1949-luptasibiliui-07-1634593333-pages79-79-ozyv.pdf; 1-ieji metai (VS) – Nr. S3 (1279) 1949 m. liepos 16 d., šeštadienis – Apie socialistinį lenktyniavimą dviejose gamyklose „Sadu alaus darykla kartu su Sibiu alaus darykla aprūpina visą regioną šiuo pigiu ir geru produktu [...]“
2	*Monitorul de Sibiu* – ekonomikos leidinys	1999; 2005	Straipsnis apie pavadinimo sąsają su miestu ir Sadu vandens vertę; www.turnulsfatului.ro/uploads/media/2025/9/17/1999-monitoruldesibiu-04-1684928182-pages59-59-flae.pdf *Monitorul de Sibiu* – 1999 m. balandžio 5 d., pirmadienis „Vakar bendrovė „Bere Sadu“ oficialiai pristatė naujos rūšies alų [...], gaminamą pagal Bavarijoje įsikūrusios Vokietijos bendrovės „Schaller Brau GmbH“ suteiktą licenciją [...] Vienas iš Sibiu bendrovės privalumų – vanduo iš Sadu, [...], žinomas dėl savo savybių net Vokietijoje: „Tai geriausias vanduo alui gaminti, [...] Savo alui gaminti mes tiekiame vandenį, o vokiečiai – technologiją ir receptūrą.“

Nr.	Šaltinis	Data	Nuoroda ir trumpas turinio aprašymas
3	*Turnul Sfatului* – ştiri online din Sibiu („*Turnul Sfatului*“ – Sibiu naujienos internetu)	2020 1 26	Straipsnis apie vietos aludario atnaujintą alaus „Bere Sadu“ gamybą ir vietos bendruomenės siekį į rinką grąžinti su Sibiu regionu siejamą tradicinį alų 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/ Točilėje atgaivinta alaus „Bere Sadu“ gamyba [...] „Nenoriu palikti Sibiu“
4	*Mesagerul de Sibiu*	2022 10 24	Straipsnis, kuriame pristatoma Sadu alaus daryklos istorija ir jos vaidmuo miesto pramonės plėtroje, pabrėžiant vietos aludarystės tradicijas https://mesageruldesibiu.ro/glorie-si-decadere-fabrica-de-bere-sadu-foto-video/ „Šlovė ir nuosmukis. „Bere Sadu“ gamykla (nuotraukos ir vaizdo įrašai)“
5	*Sibiul Azi*	2023 8 6	Vaizdo reportažas apie vėl pradėtą alaus „Bere Sadu“ gamybą ir tradicinį alaus darymo procesą mieste, parengtas pagal asociacijos „ACT-Sibiu“ inicijuotą projektą „Skoniai ir spalvos. Vietos aludarių istorijos“ (2023 m.) 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/ VAIZDO ĮRAŠAS Alaus „Bere Sadu“ istorija – tradicija, atgaivinta su meile ir aistra: „Su Dievo pagalba plėsime šį verslą“
6	*Sibiu Independent*	2025 5 20	Straipsnis apie Sadu vietos produktų, įskaitant alų „Bere Sadu“, dalyvavimą renginyje, surengtame Landshute, Vokietijoje https://sibiuindependent.ro/2025/05/20/sadu-cucereste-inimile-din-landshut-berea-locală-tradițiile-și-ospitalitatea-au-făcut-senzație-in-germania/ „Sadu Landshute pavergė širdis. Vietos alus, tradicijos ir svetingumas sukėlė sensaciją Vokietijoje“
7	*Sibiul în Imagini*	2025 5 20	Straipsnis apie alaus „Bere Sadu“ pristatymą gastronominiame renginyje Bavarijoje (Landshutas, Vokietija) https://sibiulinimagini.ro/bere-sadu-cucereste-inimile-bavarezilor-la-landshut/ „Alus „Bere Sadu“ pavergė bavarų širdis Landshute“
8	*Tribuna Sibiu*	2023	Medžiaga apie Rudens tradicijų šventę Sadu mieste, kurioje pristatomi vietos produktai, įskaitant mieste gaminamą alų 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/ „O tuos, kurie dar nėra ragavę alaus „Bere Sadu“, kviečiame išbandyti: tikroji šio alaus, pretenduojančio tapti Sibiu gyventojų gėrimu, paslaptis – Sadu vanduo.“

Nr.	Šaltinis	Data	Nuoroda ir trumpas turinio aprašymas
9	*Tribuna Sibiu*	2024 10 7	Straipsnis apie „Oktoberfesto“ organizavimą Sibiu regione, kur visuomenei pristatytas alus „Bere Sadu“ https://www.tribuna.ro/un-altfel-de-oktoberfest-in-natura-fara-inghesuiala-cu-preparate-rafinate-si-bere-sadu/ „Šis „Oktoberfestas“ kitoks – lauke, be šaltuko, su išskirtiniais patiekalais ir alumi „Bere Sadu“ „Poilsis be šalto alaus bokalo gamtos apsuptyje – ne poilsis. Tokiu poilsiu pasirūpina „Bere Sadu“ komanda [...] Gėrimai: „Bere Sadu“*, [...]*“
10	*Ora de Sibiu*	2024 10 13	Reportažas apie Sibiu „Oktoberfesto“ festivalį, kuriame tarp dalyviams siūlomų gėrimų paminėtas alus „Bere Sadu“ https://www.oradesibiu.ro/2024/10/13/sute-de-sibieni-s-au-distrat-sam bata-la-oktoberfest-la-targul-obor-anul-acesta-este-foarte-fain-video-foto/ Šeštadienį Oboro turguje vykusiame „Oktoberfeste“ linksminosi šimtai Sibiu gyventojų. „Šiemet viskas puiku“ (vaizdo įrašo nuotrauka) „Gėrimų pasirinkimas taip pat buvo įvairus, tačiau festivalio pažiba išliko alus [...] Pavyzdžiui, alus „Bere Sadu“ kainuoja 20 RON.“
11	*Adevărul*	2018 9 9, atnaujinta 2022 8 4	Straipsnis apie alaus tradicijas Sibiu ir vietos aludarystės pavyzdžius, įskaitant alaus „Bere Sadu“ paminėjimą https://adevarul.ro/stiri-locale/sibiu/prima-fabrica-de-bere-artizanala-din-sibiu-un-1889565.html „Apskritai, stengiamės, kad mūsų alus kuo labiau primintų gerai žinomas Sibiu alaus rūšis, pavyzdžiui, „Trei Stejari“, „Bere Sadu“ ir kt. Sibiu turi gilias aludarystės tradicijas – būtent to mes ir siekiame.“
12	Untappd	2026 m. sausio–kovo mėn. dabartinė veikla	Tarptautinė degustacijų platforma, kurioje registruoti vartotojai vertina produktus „Bere Sadu“ https://untappd.com/w/bere-sadu-s-r-l/457048 *[...] geria „Bere Sadu S.R.L.“ alų „Sadu Blondă“* *[...] geria „Bere Sadu S.R.L.“ alų „Sadu Brună“, Sadu mieste*
13	„Instagram“ – *Bere Sadu*	2026 m. veikla	Oficiali paskyra, kurioje pateikiama informacija apie produktą, dalyvavimą renginiuose ir bendravimą su vartotojais. https://www.instagram.com/beresadu/
14	„Facebook“ – *Bere Sadu*	2026 m. veikla	Įrašai, kuriuose reklamuojamas alus „Bere Sadu“ ir jo dalyvavimas vietiniuose renginiuose bei gastronomijos festivaliuose https://www.facebook.com/share/p/1AumoNLVFg/?mibextid=wwXIfr

Nuoroda į paskelbtą produkto specifikaciją

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