C/2026/5131

2.10.2026.

Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes reģistrācijas pieteikuma publikācija saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) 2024/1143 15. panta 4. punktu

(C/2026/5131)

Trīs mēnešu laikā pēc šīs publikācijas dienas dalībvalsts vai trešās valsts iestādes, vai arī fiziska vai juridiska persona, kurai ir leģitīmas intereses un kura ir iedibināta vai ir rezidents trešā valstī, var iesniegt Komisijai iebildumu saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) 2024/1143 ([1]) 17. pantu.

VIENOTAIS DOKUMENTS

Lauksaimniecības produktu cilmes vietas nosaukumi un ģeogrāfiskās izcelsmes norādes

“Bere Sadu”

ES Nr.: PGI-RO-03386 – 24.12.2024.

1. **AĢIN nosaukums(-i)**

“Bere Sadu”

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

ACVN ☐ AĢIN ☒

3. **Valsts, pie kuras pieder noteiktais ģeogrāfiskais apgabals**

Rumānija

4. **Lauksaimniecības produkta apraksts**

4.1. *Lauksaimniecības produkta klasifikācija saskaņā ar kombinētās nomenklatūras pozīciju un kodu, minēta Regulas (ES) 2024/1143 6. panta 1. punktā*

22 – DZĒRIENI, ALKOHOLISKI ŠĶIDRUMI UN ETIĶIS

2203 – Iesala alus

4.2. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta apraksts*

“Bere Sadu” ir lāgera tipa alus, ko iegūst iesala misas spirta raudzēšanas procesā un gatavo no ūdens, miežu iesala, apiņiem un alus rauga.

Spirts rodas tikai iesala misas dabiskās raudzēšanas procesā, un raudzēšanas procesa beigās netiek pievienots ne spirts, ne citi raudzējami produkti. Tiek ražoti divi alus veidi – *tradicionālais gaišais alus un brūnais alus.*

“Bere Sadu” ir nepasterizēts un nefiltrēts alus, kuru kontrolēti raudzē un nogatavina, tādējādi saglabājot dabiskajā ražošanas procesā radušās smalkās rauga daļiņas.

Produktam ir tradicionālajiem lāgera tipa aliem raksturīgs līdzsvarots sensorais profils: līdzsvars starp iesala un apiņu aromātiem, mērens rūgtums, svaiga smarža un raudzēšanas un nogatavināšanas procesā radies dabisks piesātinājums ar oglekļa dioksīdu; suspensijā esošās smalkās rauga daļiņas piešķir produktam viegli opalescējošu izskatu un svaigu garšu, kas tradicionāli tiek saistīta ar šajā apvidū ražoto alu.

([1]) Eiropas Parlamenta un Padomes Regula (ES) 2024/1143 (2024. gada 11. aprīlis) par ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm vīnam, stiprajiem alkoholiskajiem dzērieniem un lauksaimniecības produktiem, kā arī garantētu tradicionālo īpatnību produktiem un lauksaimniecības produktu fakultatīviem kvalitātes apzīmējumiem un ar ko groza Regulas (ES) Nr. 1308/2013, (ES) 2019/787 un (ES) 2019/1753 un atceļ Regulu (ES) Nr. 1151/2012 (OV L, 2024/1143, 23.4.2024., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

4.2.1. "Bere Sadu" – *tradicionālā gaišā alus* šķirne – ir nepasterizēts un nefiltrēts alus ar tālāk norādītajām īpašībām.

Organoleptiskās īpašības:

— Krāsa – spilgti zeltaini dzeltena ar vieglu perlamutra mirdzumu glāzē

— Smarža – viegla, svaiga un augļaina

— Garša – viegla, iesala un apiņu, mēreni rūgta, ar līdzsvarotu iesala garšu, nedaudz saldena

— Putas – blīvas un krēmveida, ļoti gaišā krāsā

Fizikāli ķīmiskās īpašības

— Sākotnējais blīvums – 11,0–12,5 °P

— Spirta koncentrācija – 4,5–5,2 tilp. %

— Krāsa – 7-14 EBC

— Rūgtenums – 20-26 IBU

4.2.2. "Bere Sadu" – *brūnā alus šķirne* – ir nepasterizēts un nefiltrēts alus ar tālāk norādītajām īpašībām.

Organoleptiskās īpašības:

— Krāsa – vara brūna, glāzē gandrīz kastaņbrūna

— Smarža – karameļu, ar vieglām iesala un augļu niansēm

— Garša – piesātināta, ar grauzdēta iesala niansēm, nedaudz saldena un mēreni asa, ar intensīvu apiņu garšu un vidēju rūgtumu

— Putas – biezas, ar nelieliem burbulīšiem, krēmkrāsā

Fizikāli ķīmiskās īpašības

— Sākotnējais blīvums – 11,0–12,5 °P

— Spirta koncentrācija – 4,5–5,2 tilp. %

— Krāsa – 22-30 EBC

— Rūgtenums – 22-28 IBU

4.3. *Atkāpes attiecībā uz barības iegūšanu (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem, kas apzīmēti ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu) un izejvielu iegūšanas ierobežojumi (tikai pārstrādātiem produktiem, kas apzīmēti ar aizsargātu ģeogrāfiskās izcelsmes norādi)*

"Bere Sadu" ražošanā izmantotās izejvielas ir šādas: ūdens; miežu iesals; apiņi; alus raugi.

Ūdens ir elements, kas tradicionāli saistīts ar alus ražošanu Sadu pilsētā. Ūdeni, ko izmanto "Bere Sadu" ražošanai, iegūst tikai noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā no kalnu avotiem, kas atrodas Sadu pašvaldības administratīvajā teritorijā Sibiu apgabalā un pieder pie Sadu upes baseina.

Ūdens resursu pieejamība Sadu ielejas kalnainajā apgabalā vēsturiski ir veicinājusi alus darīšanas attīstību pilsētā. Šī rūpnieciskā tradīcija ir veicinājusi to, ka sabiedrības apziņā nosaukums "Bere Sadu" tiek saistīts ar Sadu pilsētu.

"Bere Sadu" ražošanā izmantotais ūdens ir mīksts, ar zemu minerālvielu saturu un alus darīšanai piemērotām īpašībām. Tas kopš 20. gadsimta sākuma ir veicinājis alus darīšanu Sadu pilsētā, kā minēts vēsturiskajos un dokumentālajos avotos par vietējās rūpniecības attīstību.

Ražošanas procesā nav atļauts apzināti mainīt ūdens minerālvielu sastāvu, lai mākslīgi reproducētu noteiktā ģeogrāfiskā apgabala ūdens īpašības.

Izmantotais iesals, apiņi un raugs atbilst pašreizējai alus darīšanas praksei, un to izcelsme var būt ārpus noteiktā ģeogrāfiskā apgabala.

Alus darīšanas procesā izmantotais ūdens tiek piegādāts no avota, kas atrodas augšup pa straumi no Sadu, Sibiu apgabalā.

Avots nepieder tikai Sadu alus noieta veicināšanas biedrībai, bet ir publiski pieejams visām ieinteresētajām personām, kurām vajadzīgs ūdens, tostarp iespējamiem nākotnes ražotājiem, kuri varētu izmantot ģeogrāfiskās izcelsmes norādi, ja tie ievēro ražojuma specifikāciju.

4.4. *Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā*

Visi būtiskie tradicionālā gaišā un brūnā "Bere Sadu" alus ražošanas procesa posmi notiek noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā un ir šādi:

— dažādu iesala un apiņu veidu šķirošana un svēršana;

— iesala maisījuma smalcināšana;

— alus brūvēšana;

— misas sagatavošana;

— misas filtrēšana un mazgāšana;

— iesala misas vārīšana, pievienojot apiņus;

— misas atdzesēšana;

— rauga pievienošana;

— spirta rūgšana lāgeram atbilstošā temperatūrā, kam seko alus izturēšana.

Šo posmu veikšana noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā nodrošina vietējās ražošanas prakses saglabāšanu un ar Sadu pilsētu saistīto alus darīšanas tradīciju nepārtrauktību.

4.5. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā lauksaimniecības produkta iepakošanas, griešanas, rīvēšanas u. c. īpašie noteikumi*

Tradicionālo gaišo vai brūno "Bere Sadu" alu laiž tirgū 0,5 l brūna vai zaļa stikla traukos un izlejamā alus pasniegšanai piemērotās nerūsējošā tērauda mucās ar ozolkoka finiera apdari (5 l, 10 l, 30 l un 50 l).

Alu pilda pudelēs zem spiediena, izmantojot pretspiediena (izobārisko) pildīšanas metodi. Traukus sterilizē, tos mazgājot un pēc tam apstrādājot ar augstspiediena CO_2, un tad alu 0–5 °C temperatūrā no tvertnes iepilda stikla pudelēs vai nerūsējošā tērauda mucās ar ozolkoka finiera apdari, tādējādi izvairoties no putu veidošanās.

Iepildīšanu veic tikai noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā uz reiz pēc nogatavināšanas procesa pabeigšanas. Pildīšana pudelēs ir cieši saistīta ar gatavā produkta kvalitāti, un tāpēc šis posms ir jāveic, pirms alu transportē ārpus noteiktā ģeogrāfiskā apgabala. Šo prasību pamato produkta specifiskās īpašības, t. i. tas, ka "Bere Sadu" ir nepasterizēts un nefiltrēts alus, kas satur aktīvo raugu, kurš iegūts dabiskās raudzēšanas procesā.

Produkta pārvietošana ārpus noteiktā ģeogrāfiskā apgabala pirms iepildīšanas varētu mainīt tā organoleptiskās īpašības šādu iemeslu dēļ:

— nekontrolēta rauga aktivitātes atsākšanās;

— temperatūras svārstības pārvadāšanas laikā;

— alus oksidēšanās;

— putu dabiskās stabilitātes un aromāta profila zudums.

Iepildīšana tieši ražošanas vietā ļauj kontrolēt izobāriskajam iepildīšanas procesam raksturīgos temperatūras, spiediena un higiēnas parametrus, tādējādi palīdzot saglabāt produkta īpašības, kas saistītas ar nosaukuma "Bere Sadu" reputāciju.

Tāpēc iepildīšana noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā ir nepieciešama, lai saglabātu produkta īpašības un saikni starp tā reputāciju un ģeogrāfisko izcelsmi.

4.6. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā lauksaimniecības produkta marķēšanas īpašie noteikumi*

Ar nosaukumu "Bere Sadu" tirgotā produkta marķējumā iekļauj:

— nosaukumu "Bere Sadu";

— vārdus "Indicație Geografică Protejată" [aizsargāta ģeogrāfiskās izcelsmes norāde] vai akronīmu "IGP";

— Eiropas Savienības grafisko simbolu, ar ko apzīmē aizsargātas ģeogrāfiskās izcelsmes norādes un ko izmanto saskaņā ar Eiropas Savienības tiesību aktiem.

Nosaukumam "Bere Sadu" uz etiķetes jābūt tādā veidā, kas skaidri identificē produkta ģeogrāfisko izcelsmi, un to nedrīkst izmantot kā individuālu zīmi. Nosaukumu atļauts izmantot tikai tiem uzņēmējiem, kuri ražo alu noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā un atbilst produkta specifikācijas prasībām.

5. **Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija**

Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals "Bere Sadu" ražošanai ir Sadu pašvaldības administratīvā teritorija, Sibiu apgabals, Rumānija.

Sadu pašvaldība atrodas Sibiu apgabala dienvidu daļā, Sadu ielejas kalnainajā apgabalā, aptuveni 18 km uz dienvidiem no Sibiu pilsētas starp *Cindrel* un *Lotru* kalniem.

Noteiktais apgabals ietver pašvaldības administratīvajā teritorijā esošā Sadu upes sateces baseina teritorijas, kurās atrodas ražošanas procesā izmantotās ūdens ieguves vietas.

6. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

"Bere Sadu" reģistrācijas pieteikums ir balstīts tikai uz produkta reputāciju.

Alus ražošana Sadu pilsētā ir dokumentēta kopš 1912.–1913. gada, kad tika izveidota ražotne, lai izmantotu vietējos kalnu ūdens resursus. *Thomas Binder* dibinātās slavenās alus darītavas darbības rezultātā nosaukumu "Bere Sadu" sāka saistīt ar tajā ražoto alu; pēc 1945. gada alus darītava darbojās ar nosaukumu "Bere Sadu".

Nosaukuma "Bere Sadu" lietojumu dažādos vēstures posmos, tostarp starpkaru, pēckara un turpmākajos rūpniecības attīstības posmos, apliecina 1913. gada dokumenti no Sadu pašvaldības arhīva, kas attiecas uz reģiona rūpniecisko mantojumu, kā arī vēsturiski izdevumi.

Muzeja "Astra" 2015. gadā Sibiu izdotās grāmatas *Sadu Repere istorice și itinerarii cultural-turistice* [Sadu vēstures pieminekļi un kultūras un tūrisma maršruti] 280. lappusē "Bere Sadu" ir minēts kā viens no alus veidiem, ko ražoja Sadu alus darītava.

Laika gaitā nosaukums ir izmantots, lai identificētu alu no Sadu pilsētas neatkarīgi no jebkādām izmaiņām ražošanas iekārtu organizācijā vai īpašumtiesībās.

Volker Wollmann izdevniecības "Honterus" izdotās grāmatas *Patrimoniu Preindustrial și Industrial în Romania* [Rumānijas pirmsindustriālais un industriālais arhitektūras mantojums] III sējuma 332. lappusē norāda, ka pēc Otrā pasaules kara uzņēmums turpināja darbību ar nosaukumu "Fabrica de Bere Sadu S.A.", 1948. gadā tika nacionalizēts un pēc tam darbojās tikai ar nosaukumu "Bere Sadu" (alus darītava). Sākot no 1979. gada, pēc vairākiem ieguldījumiem alus darītavas modernizācijā ražošanas apjoms palielinājās.

Pēc vecās ražotnes darbības pārtraukšanas 2007. gadā nosaukums "Bere Sadu" joprojām tika minēts vietējās publikācijās, kultūras un preses materiālos par pilsētas rūpniecības tradīciju, un sabiedrības apziņā "Bere Sadu" saglabājās kā Sadu apvidum raksturīgs alus.

Ražošanu 2017. gadā atsāka, izmantojot ar nosaukumu "Bere Sadu" saistīto vēsturisko reputāciju, un šo nosaukumu saglabāja, lai apzīmētu noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā ražoto alu.

Vēsturiskas liecības par ražojumu "Bere Sadu" ir atrodamas gan alus darītavas "Bere Sadu S.A." dokumentos, gan dažādu autoru laika gaitā publicētajos darbos, kā arī kultūras iestāžu vai vietējo publiskās pārvaldes iestāžu izdevumos.

"Bere Sadu" reputācija ir saistīta ar vietējo alus darīšanas tradīciju Sadu pašvaldībā un vietējā kopienā tālāk nodoto zinātību.

Vietējā ūdens īpašības vēsturiski ir veicinājušas alus darīšanas attīstību šajā apgabalā, palīdzot saistīt produktu ar tā izcelsmes vietu.

Šis nosaukums kopumā apzīmē šajā pilsētā ražoto alu un ir saistīts nevis ar konkrētu uzņēmēju, bet gan ar alus darīšanas tradīciju Sadu apvidū.

Par "Bere Sadu" pašreizējo reputāciju liecina tā pieminēšana reģionālajā presē, dalība gastronomijas pasākumos un klātbūtne tiešsaistē, kur nosaukums "Bere Sadu" tiek konsekventi saistīts ar Sadu pilsētu un vietējo alus darīšanas tradīciju.

Lai apliecinātu nosaukuma "Bere Sadu" pašreizējo reputāciju, turpmāk sniegtas atsauces uz ārējiem, pārbaudāmiem un datētiem avotiem (preses rakstiem, mediju materiāliem, pasākumiem un tiešsaistes platformām), kuros nosaukums "Bere Sadu" tiek nepārprotami produkta apzīmēšanai un saistīts ar Sadu pilsētu.

Nr.	Avots	Datums	Saite un īss satura apraksts
1.	*Turnul Sfatului – știri online din Sibiu (Turnul Sfatului* – tiešsaistes ziņas Sibiu)	1980; 1994	Reģionālā laikraksta *Tribuna Sibiului* raksti, kuros minēts Sadu ražotais alus https://www.turnulsfatului.ro/uploads/media/2025/9/17/1975-tribunasibiului-08-1634948094-pages39-39-v6vn.pdf; XXVII gads, Nr. 5829 – "Sadu alus darītavā – ražošanas rekordapjoma dienas. Sadu alus darītavas čaklais kolektīvs darbaļaužu lielos svētkus atzīmēja ar virkni ievērojamu sasniegumu". https://www.turnulsfatului.ro/wp-content/uploads/2025/09/1949-luptasibiliui-07-1634593333-pages79-79-ozyv.pdf; 1. gads (VS) – Nr. S3 (1279), sestdiena, 1949. gada 16. jūlijs – par sociālistiskā ražīguma konkursiem divās rūpnīcās "Sadu alus darītava kopā ar Sibiu alus darītavu apgādā visu reģionu ar šo lēto un labo produktu ..."
2.	*Monitorul de Sibiu* – ekonomikas izdevums	1999; 2005	Raksts par nosaukuma saistību ar pilsētu un Sadu ūdens novērtējumu; www.turnulsfatului.ro/uploads/media/2025/9/17/1999-monitoruldesibiu-04-1684928182-pages59-59-flae.pdf *Monitorul de Sibiu* – pirmdiena, 1999. gada 5. aprīlis "Vakar uzņēmums "Bere Sadu" oficiāli laida tirgū jaunu alus veidu [..], kas ražots saskaņā ar Vācijas sabiedrības "Schaller Brau GmbH", kas atrodas Bavārijā, licenci [..]. Viena no uzņēmuma "Sibiu" stiprajām pusēm ir Sadu ūdens [..], kas savu īpašību dēļ ir labi zināms pat Vācijā: "Tas ir labākais ūdens alus darīšanai [..]. Lai ražotu alu, mēs nodrošinām ūdeni, un vācieši nodrošina tehnoloģiju un recepti."

Nr.	Avots	Datums	Saite un īss satura apraksts
3.	*Turnul Sfatului – ştiri online din Sibiu (Turnul Sfatului* – tiešsaistes ziņas Sibiu)	26.1.2020.	Raksts par to, ka vietējais ražotājs ir atsācis Sadu alus ražošanu, un par vietējās kopienas ieinteresētību laist tirgū tradicionālu alu, kas saistīts ar Sibiu apgabalu. 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/ *Tocile* ciemā atdzimst Sadu alus ... "ES nevēlos pamest Sibiu"
4.	*Mesagerul de Sibiu*	24.10.2022.	Raksts, kurā izklāstīta Sadu alus darītavas vēsture un tās loma pilsētas rūpnieciskajā attīstībā, uzsverot vietējās alus darīšanas tradīcijas. https://mesageruldesibiu.ro/glorie-si-decadere-fabrica-de-bere-sadu-foto-video/ "Uzplaukums un pagrimums. "Bere Sadu" rūpnīca (foto un video)"
5.	*Sibiul Azi*	6.8.2023.	Video ziņojums par Sadu alus ražošanas atsākšanu un amatnieciskās alus darīšanas procesu pilsētā, kas tapusi biedrības "ACT-Sibiu" 2023. gadā sāktā projekta "Garšas un krāsas – vietējo ražotāju stāsti" ietvaros. 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 | Stāsts par Sadu alu – tradīciju, kas atdzimusi ar mīlestību un aizrautību: "Ar Dieva palīdzību mēs attīstīsim šo uzņēmumu"
6.	*Sibiu Independent*	20.5.2025.	Raksts par Sadu vietējo produktu, tostarp Sadu alus, popularizēšanu pasākumā Landshūtā, Vācijā https://sibiuindependent.ro/2025/05/20/sadu-cucereste-inimile-din-landshut-berea-locală-tradițiile-și-ospitalitatea-au-făcut-senzație-in-germania/ "Sadu iekaro sirdis Landshūtā. Vietējais alus, tradīcijas un viesmīlība ir radījuši sensāciju Vācijā"
7.	*Sibiul în Imagini*	20.5.2025.	Raksts, kurā aprakstīta Sadu alus prezentēšana gastronomijas pasākumā Bavārijā (Landshūta, Vācija). https://sibiulinimagini.ro/bere-sadu-cucereste-inimile-bavarezilor-la-landshut/ "Sadu alus iekaro bavāriešu sirdis Landshūtā"
8.	*Tribuna Sibiu*	2023	Materiāls par rudens tradīciju svētkiem Sadu, kuros tiek prezentēti vietējie produkti, tostarp pilsētā ražotais alus. 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/ "Savukārt tos, kuri vēl nav dzēruši Sadu alu, aicinām to nogaršot, jo Sadu ūdens ir šā alus īpašais noslēpums, un tas pretendē kļūt par Sibiu iedzīvotāju iecienīto dzērienu."

Nr.	Avots	Datums	Saite un īss satura apraksts
9.	*Tribuna Sibiu*	7.10.2024.	Raksts par *Oktoberfest* pasākuma organizēšanu Sibiu apgabalā, kurā sabiedrība tika iepazīstināta ar Sadu alu. https://www.tribuna.ro/un-altfel-de-oktoberfest-in-natura-fara-inghesuiala-cu-preparate-rafinate-si-bere-sadu/ "Cita veida *Oktoberfest*: ārpusē, bez sala, ar izsmalcinātiem ēdieniem un Sadu alu" "Atpūta iet roku rokā ar dabas vidū baudītu glāzi auksta alus; par to parūpējas "Bere Sadu" komanda... Dzērieni: "Bere Sadu", ..."
10.	*Ora de Sibiu*	13.10.2024.	Ziņojums par Sibiu *Oktoberfest* svētkiem, kuros kā viens no dalībniekiem piedāvātajiem dzērieniem ir minēts Sadu alus. 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/ Simtiem cilvēku no Sibiu sestdien baudīja *Oktoberfest* svētkus Oboras tirgū. "Šis gads ir lielisks" (video, fotoattēls) "Dzērienu izvēle bija daudzveidīga, bet alus joprojām bija svētku zvaigzne [..]. Piemēram, Sadu alus maksā 20 RON."
11.	*Adevărul*	9.9.2018., atjaunināts 4.8.2022.	Raksts par alus tradīcijām Sibiu un vietējās ražošanas piemēri, tostarp atsauces uz Sadu alu https://adevarul.ro/stiri-locale/sibiu/prima-fabrica-de-bere-artizanala-din-sibiu-un-1889565.html "Kopumā mēs cenšamies to pēc iespējas tuvināt tādiem labi zināmiem Sibiu aliem kā "Trei Stejari", "Bere Sadu" u. c. Sibiu ir alus ražošanas tradīcijas, kuras mēs cenšamies turpināt."
12.	*NefasētsUntappd*	2026. gada janvāris–marts pašreizējā darbība	Starptautiska degustācijas platforma, kurā patērētāji reģistrē un novērtē "Sadu" alus produktus https://untappd.com/w/bere-sadu-s-r-l/457048 *... dzer Sadu gaišo alu, ko ražo Bere Sadu S.R.L.* *... dzer Sadu brunā alu, ko ražo Bere Sadu S.R.L. Sadu*
13.	*Instagram* – "Bere Sadu"	2026. gads, pašreizēja darbība	Oficiāls konts, kurā tiek demonstrēts produkts, tiek atspoguļota dalība pasākumos un saziņa ar patērētājiem. https://www.instagram.com/beresadu/
14.	*Facebook* – "Bere Sadu"	2026. gadas, pašreizējā darbība	Ieraksti, kas popularizē Sadu alu un atspoguļota tā prezentēšana vietējos pasākumos un gastronomijas svētkos. https://www.facebook.com/share/p/1AumoNLVFg/?mibextid=wwXIfr

Atsauce uz specifikācijas publikāciju

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