C/2026/5131

2.10.2026

Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni għar-reġistrazzjoni ta' indikazzjoni ġeografika skont l-Artikolu 15(4) tar-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill

(C/2026/5131)

Fi żmien 3 xhur mid-data ta' din il-pubblikazzjoni, l-awtoritajiet ta' Stat Membru jew ta' pajjiż terz, jew persuna fiżika jew ġuridika li jkollha interess leġittimu u tkun stabbilita jew residenti f'pajjiż terz, tista' tippreżenta oppożizzjoni lill-Kummissjoni f'konformità mal-Artikolu 17 tar-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill ([1]).

DOKUMENT UNIKU

Denominazzjonijiet ta' oriġini u indikazzjonijiet ġeografiċi ta' prodotti agrikoli

"Bere Sadu"

Numru tal-UE: PGI-RO-03386 — 24.12.2024

1. **Isem/Ismijiet**

"Bere Sadu"

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

DOP ☐ IĠP ☒

3. **Pajjiż li għalih tappartjeni ż-żona ġeografika definita**

Ir-Rumanija

4. **Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu**

4.1. *Klassifikazzjoni tal-prodott agrikolu f'konformità mal-intestatura u l-kodiċi tan-Nomenklatura Magħquda, kif imsemmi fl-Artikolu 6(1) tar-Regolament (UE) 2024/1143*

22 — XARBIET, SPIRTI U ĦALL

2203 — birra magħmula mill-malt

4.2. *Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu li għalih japplika l-isem reġistrat*

Il-"Bere Sadu" hija birra lager prodotta mill-fermentazzjoni alkoħolika tal-estratt tal-malt, magħmul mill-ilma, malt tax-xgħir, ħops u ħmira tal-birrerija.

L-alkoħol jiġi esklużivament mill-fermentazzjoni naturali tal-estratt tal-malt, mingħajr iż-żieda tal-alkoħol jew ta' prodotti fermentabbli oħrajn fi tmiem il-fermentazzjoni. Il-birra tiġi prodotta f'żewġ varjetajiet: *birra tradizzjonali ċara u birra kannella*.

Il-"Bere Sadu" hija birra mhux pastorizzata u mhux iffiltrata, ikkaratterizzata minn fermentazzjoni u maturazzjoni kkontrollati, li jippermettu li jinżammu l-ħmejjer fini li jirriżultaw mill-proċess ta' produzzjoni naturali.

Il-prodott għandu profil sensorju bbilanċjat speċifiku għall-birer lager tradizzjonali, b'bilanċ bejn l-aromi tal-malt u tal-ħop, imrar moderat, riħa friska u karbonizzazzjoni naturali li tirriżulta mill-proċess ta' fermentazzjoni u maturazzjoni u mill-preżenza ta' ħmejjer fini f'sospensjoni, li jagħtu lill-prodott dehra kemxejn opalixxenti u togħma friska, tradizzjonalment marbuta mal-birra prodotta f'din il-lokalità.

([1]) Ir-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill tal-11 ta' April 2024 dwar indikazzjonijiet ġeografiċi għall-inbid, ix-xorb spirituż u l-prodotti agrikoli, kif ukoll l-ispeċjalitajiet tradizzjonali garantiti u t-termini tal-kwalità mhux obbligatorji għall-prodotti agrikoli, li jemenda r-Regolamenti (UE) Nru 1308/2013, (UE) 2019/787 u (UE) 2019/1753 u li jħassar ir-Regolament (UE) Nru 1151/2012 (ĠU L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

4.2.1. Il-"Bere Sadu" – varjetà ta' *birra ċara tradizzjonali* – hija birra mhux pastorizzata u mhux iffiltrata, bil-proprjetajiet li ġejjin:

Karatteristiċi organolettiċi:

— Kulur: isfar dehbi jixgħel, b'leqqa kemxejn lewn il-madriperla fit-tazza

— Aroma: ħafifa, friska u tal-frott

— Togħma: ħafifa, tal-malt u l-ħops, moderatament morra, benna tal-malt ibbilanċjata, kemxejn ħelwa

— Ragħwa: densa u kremuża, ċara ferm fil-kulur

Karatteristiċi fiżiċi u kimiċi

— Gravità oriġinali: 11,0-12,5 °P

— Qawwa alkoħolika: 4,5-5,2 % vol.

— Kulur: 7-14 EBC

— Imrar: 20-26 IBU

4.2.2. Il-"Bere Sadu" – varjetà ta' *birra kannella* – hija birra mhux pastorizzata u mhux iffiltrata, bil-proprjetajiet li ġejjin:

Karatteristiċi organolettiċi:

— Kulur: kannella jagħti fir-ram, kważi ta' lewn qastni fit-tazza

— Aroma: karamella, b'aroma ħafifa ta' malt, tal-frott

— Togħma: ikkonċentrata, ta' malt mixwi, kemxejn ħelwa, moderatament punġenti b'benna intensa tal-ħop, imrar medju

— Ragħwa: ħoxna bi bżieżaq żgħar, kulur il-krema

Karatteristiċi fiżiċi u kimiċi

— Gravità oriġinali: 11,0-12,5 °P

— Qawwa alkoħolika: 4,5-5,2 % vol.

— Kulur: 22-30 EBC

— Imrar: 22-28 IBU

4.3. *Derogi dwar l-akkwist ta' għalf (għal prodotti li joriġinaw mill-annimali ddeżinjati b'Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta biss) u restrizzjonijiet fuq l-akkwist ta' materja prima (għal prodotti proċessati ddeżinjati minn Indikazzjoni Ġeografika Protetta biss)*

Il-materja prima ewlenija użata biex issir il-"Bere Sadu" hija: ilma; estratt tal-malt; ħops; ħmira tal-birrerija.

L-element tradizzjonali assoċjat mal-produzzjoni tal-birra fil-belt ta' Sadu huwa l-ilma. L-ilma użat fil-produzzjoni tal-"Bere Sadu" jiġi esklużivament miż-żona ġeografika definita, estratt min-nixxigħat tal-muntanja li jinsabu fit-territorju amministrattiv tal-muniċipalità ta' Sadu, fil-Kontea ta' Sibiu, li tappartjeni għall-baċir idrografiku ta' Sadu.

Id-disponibbiltà tar-riżorsi tal-ilma fiż-żona muntanjuża tal-Wied ta' Sadu storikament iffavoriet l-iżvilupp tal-produzzjoni tal-birra fil-belt. Din it-tradizzjoni industrijali għenet fl-assoċjazzjoni tal-isem "Bere Sadu" mal-belt ta' Sadu f'moħħ il-pubbliku.

L-ilma użat fil-produzzjoni tal-"Bere Sadu" huwa "artab", b'kontenut minerali baxx u b'karatteristiċi xierqa għall-produzzjoni tal-birra; dan iffavorixxa l-lokazzjoni ta' attivitajiet marbutin mal-produzzjoni tal-birra fil-belt ta' Sadu sa mill-bidu tas-seklu 20, kif imsemmi f'sorsi storiċi u dokumentarji marbutin mal-iżvilupp tal-industrija lokali.

Matul il-proċess tal-manifattura ma huwiex permess li tinbidel intenzjonalment il-kompożizzjoni minerali tal-ilma sabiex jiġu riprodotti artifiċjalment l-karatteristiċi tal-ilma miż-żona ġeografika definita.

Il-malt, il-ħops u l-ħmira użati huma konformi mal-prattiki kurrenti tal-produzzjoni tal-birra u jistgħu jiġu minn barra ż-żona ġeografika definita.

Il-provvista tal-ilma użata fil-proċess tal-produzzjoni tal-birra tiġi minn nixxiegħa qabel Sadu, fil-Kontea ta' Sibiu.

Is-sors ma huwiex il-proprjetà esklużiva tal-Assoċjazzjoni tal-Promozzjoni tal-Birra ta' Sadu, iżda huwa aċċessibbli pubblikament għal kwalunkwe parti interessata li teħtieġ provvista tal-ilma, inklużi produtturi futuri possibbli li jistgħu jibbenefikaw mill-indikazzjoni ġeografika, sakemm dawn ikunu konformi mal-ispeċifikazzjoni tal-prodott.

4.4. *Passi speċifiċi fil-produzzjoni li jridu jsiru fiż-żona ġeografika definita*

Il-passi essenzjali kollha fil-proċess tal-produzzjoni tal-"Bere Sadu", għall-varjetajiet tal-birra ċara tradizzjonali u tal-birra kannella, iseħħu fiż-żona ġeografika definita u jinkludu:

— l-għarbil u l-użin tat-tipi differenti ta' malt u ħops;

— it-tisħiq tat-taħlita tal-malt;

— il-produzzjoni tal-birra;

— l-immaxxjar;

— l-iffiltrar u l-ħasil tal-maxx;

— it-togħlija tal-estratt tal-malt, biż-żieda tal-ħops;

— it-tkessiħ tal-estratt;

— iż-żieda tal-ħmira;

— il-fermentazzjoni alkoħolika f'temperaturi speċifiċi għal-lager, segwita mill-maturazzjoni tal-birra.

It-twettiq ta' dawn il-passi fiż-żona ġeografika definita tiżgura ż-żamma tal-prattiki tal-produzzjoni lokali u l-kontinwità tat-tradizzjoni tal-produzzjoni tal-birra assoċjata mal-belt ta' Sadu.

4.5. *Regoli speċifiċi dwar l-imballaġġ, it-tfettit, it-taħkik, eċċ. tal-prodott agrikolu li għalih jirreferi l-isem reġistrat*

Il-varjetajiet tal-birra ċara tradizzjonali u tal-birra kannella tal-"Bere Sadu" huma kkummerċjalizzati f'kontenituri (0,5 l) tal-ħġieġ kannella jew aħdar u fi btieti tal-azzar inossidabbli b'kisja tal-ballut (5 l, 10 l, 30 l, 50 l) adattati biex minnhom tisserva l-birra draft.

Il-birra hija bbottiljata bl-użu ta' mili b'kontropressjoni (isobariku), taħt pressjoni. Il-kontenituri huma sterilizzati bil-ħasil u mbagħad bl-użu tas-CO_2 taħt pressjoni għolja, imbagħad il-birra tiġi ttrasferita mit-tank għall-fliexken tal-ħġieġ jew għall-btieti tal-azzar inossidabbli b'kisja tal-ballut, f'temperatura ta' bejn 0 u 5 °C, biex b'hekk tiġi evitata l-formazzjoni tar-ragħwa.

L-imballaġġ iseħħ esklużivament fiż-żona ġeografika definita, malli l-proċess ta' maturazzjoni jkun tlesta. L-ibbottiljar huwa marbut mill-qrib mal-kwalità tal-prodott lest, raġuni għala dan l-istadju jkollu jitwettaq qabel ma jiġi ttrasportat 'il barra miż-żona ġeografika definita. Dan ir-rekwiżit huwa ġġustifikat mill-karatteristiċi speċifiċi tal-prodott, jiġifieri li l-"Bere Sadu" hija birra mhux pastorizzata u mhux iffiltrata li fiha ħmejjer attivi li jirriżultaw mill-proċessi ta' fermentazzjoni naturali.

It-trasferiment tal-prodott 'il barra miż-żona ġeografika definita qabel l-imballaġġ jista' jwassal għal bidliet fil-proprjetajiet organolettiċi tiegħu minħabba:

— l-issoktar mhux ikkontrollat tal-attività tal-ħmira;

— il-varjazzjonijiet fit-temperatura matul it-trasport;

— l-ossidazzjoni tal-birra;

— it-telf tal-istabbiltà naturali tar-raġħwa u tal-profil aromatiku.

L-imballaġġ direttament fil-post tal-produzzjoni jagħmilha possibbli li jiġu kkontrollati l-parametri tat-temperatura, tal-pressjoni u tal-iġjene li huma speċifiċi għall-proċess tal-ibbottiljar isobariku, li jgħin fil-preservazzjoni tal-karatteristiċi tal-prodott assoċjati mar-reputazzjoni tad-dežinjazzjoni tal-"Bere Sadu".

L-imballaġġ fiż-żona ġeografika definita huwa, għalhekk, neċessarju biex jiġu ppreservati l-karatteristiċi tal-prodott u tinżamm ir-rabta bejn ir-reputazzjoni tiegħu u l-oriġini ġeografika tiegħu.

4.6. *Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar tal-prodott agrikolu li għalih jirreferi l-isem reġistrat*

It-tikkettar tal-prodott ikkummerċjalizzat bl-isem "Bere Sadu" jrid jinkludi:

— l-isem "Bere Sadu";

— il-kliem "Indicație Geografică Protejată" [Indikazzjoni Ġeografika Protetta] jew l-abbrevjazzjoni IGP;

— is-simbolu grafiku tal-Unjoni Ewropea għall-indikazzjonijiet ġeografiċi protetti applikat f'konformità mal-leġiżlazzjoni tal-Unjoni Ewropea.

L-isem "Bere Sadu" jrid jidher fuq it-tikketta f'forma li tidentifika b'mod ċar l-oriġini ġeografika tal-prodott u ma jistax jintuża bħala marka individwali. L-użu tal-isem huwa permess esklużivament għall-operaturi li jipproduċu l-birra fiż-żona ġeografika definita u li huma konformi mar-rekwiżiti tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott.

5. Definizzjoni qasira taż-żona ġeografika

Iż-żona ġeografika definita għall-produzzjoni tal-"Bere Sadu" hija t-territorju amministrattiv tal-muniċipalità ta' Sadu, fil-Kontea ta' Sibiu, ir-Rumanija.

Il-muniċipalità ta' Sadu tinsab fil-parti tan-Nofsinhar tal-Kontea ta' Sibiu, fiż-żona muntanjuża tal-wied ta' Sadu, madwar 18 km lejn in-Nofsinhar tal-belt ta' Sibiu, bejn il-Muntanji Cindrel u Lotru.

Iż-żona definita tinkludi ż-żoni li fihom jinsabu l-punti tal-estrazzjoni tal-ilma użati fil-proċess tal-produzzjoni, fiż-żona tal-ġbir tal-ilma tax-Xmara Sadu, fit-territorju amministrattiv tal-muniċipalità.

6. Rabta maż-żona ġeografika

L-applikazzjoni għar-reġistrazzjoni tal-"Bere Sadu" hija bbażata biss fuq ir-reputazzjoni tal-prodott.

Il-produzzjoni tal-birra fil-belt ta' Sadu ilha ddokumentata sa minn bejn l-1912 u l-1913, meta ġiet stabbilita faċilità tal-produzzjoni biex tuża r-riżorsi lokali tal-ilma tal-muntanja. L-attività tal-birrerija famuża stabbilita minn Thomas Binder, li kienet topera bl-isem ta' Bere Sadu (Birrerija) wara l-1945, wasslet għall-assoċjazzjoni tal-isem "Bere Sadu" mal-birra prodotta hemmhekk.

Dokumenti tal-1913 li jinsabu fl-arkivju muniċipali ta' Sadu, li huma marbutin mal-wirt industrijali reġjonali u l-pubblikazzjonijiet storiċi, jikkonfermaw l-użu tal-isem "Bere Sadu" matul perjodi storiċi differenti, inklużi l-perjodi ta' bejn il-gwerer, ta' wara l-gwerra u l-perjodu industrijali sussegwenti.

Fil-paġna 280 tal-ktieb *Sadu Repere istorice și itinerarii cultural-turistice* [Sadu – Punti ta' referenza storiċi u itinerarji kulturali u turistiċi], ippubblikat mill-Mużew Astra ta' Sibiu fl-2015, il-"Bere Sadu" tissemma fost it-tipi ta' birer prodotti mill-birrerija ta' Sadu.

Maż-żmien, l-isem intuża biex tiġi indentifikata birra mill-belt ta' Sadu, irrispettivament minn kwalunkwe bidla fl-organizzazzjoni jew fis-sjieda tal-faċilitajiet tal-produzzjoni.

Volker Wollmann, fil-ktieb tiegħu *Patrimoniu Preindustrial și Industrial în Romania* [Wirt Arkitettoniku Preindustrijali u Industrijali fir-Rumanija], il-Vol. III, ippubblikat minn Honterus, semma fil-paġna 332 li, wara t-Tieni Gwerra Dinjija, l-attività kompliet bl-isem Fabrica de Bere Sadu S.A., u ġiet innazzjonalizzata fl-1948 u sussegwentement operat biss bl-isem Bere Sadu (Birrerija). Mill-1979 'il quddiem, wara serje ta' investimenti biex tiġi mmodernizzata l-birrerija, il-produzzjoni żdiedet.

Wara li l-faċilità tal-produzzjoni l-antika temmet l-operat tagħha fl-2007, l-isem "Bere Sadu" baqa' jissemma fil-pubblikazzjonijiet lokali, f'materjal kulturali u f'rakkonti ġurnalistiċi marbutin mat-tradizzjoni industrijali tal-belt, u baqa' f'moħħ il-pubbliku bħala birra speċifika għaż-żona ta' Sadu.

Kien possibbli li fl-2017 terġa' tibda l-produzzjoni għax ġiet sfruttata r-reputazzjoni storika assoċjata mal-isem "Bere Sadu", li nżamm biex tiġi identifikata l-birra prodotta fiż-żona ġeografika definita.

L-evidenza storika tal-prodott "Bere Sadu" hija msemmija kemm fir-rekords tal-birrerija Bere Sadu S.A. kif ukoll fix-xogħlijiet stampati maż-żmien minn diversi awturi, u anki f'dawk ta' istituzzjonijiet kulturali jew awtoritajiet pubbliċi lokali.

Ir-reputazzjoni tal-"Bere Sadu" hija marbuta mat-tradizzjoni lokali tal-produzzjoni fil-muniċipalità ta' Sadu u mal-għarfien prattiku mgħoddi fi ħdan il-komunità lokali.

Il-karatteristiċi tal-ilma lokali storikament iffavorixxew l-iżvilupp tal-produzzjoni tal-birra f'din iż-żona, filwaqt li għenu biex il-prodott jiġi assoċjat mal-post tal-oriġini tiegħu.

L-isem jiddenomina b'mod kollettiv il-birra prodotta f'din il-belt u ma huwiex marbut ma' operatur ekonomiku speċifiku, iżda mat-tradizzjoni tal-produzzjoni tal-birra fiż-żona ta' Sadu.

Ir-reputazzjoni kurrenti tal-"Bere Sadu" hija riflessa minn referenzi għaliha fl-istampa reġjonali, mill-parteċipazzjoni f'avvenimenti gastronomiċi u mill-preżenza tagħha online, fejn l-isem huwa assoċjat b'mod konsistenti mal-belt ta' Sadu u mat-tradizzjoni lokali tal-produzzjoni tal-birra.

Sabiex tintwera r-reputazzjoni kurrenti tal-isem "Bere Sadu", hawn taħt hawn referenzi għal sorsi esterni, verifikabbli u datati (artikli fl-istampa, materjal tal-midja, avvenimenti u pjattaformi online) fejn l-isem "Bere Sadu" jintuża b'mod espliċitu biex jiddenomina l-prodott u huwa assoċjat mal-belt ta' Sadu.

Nru	Sors	Data	Link u deskrizzjoni qasira tal-kontenut
1	*Turnul Sfatului* — ştiri online din Sibiu (*Turnul Sfatului* — aħbarijiet online f'Sibiu)	1980; 1994	Artikli mit-*Tribuna Sibiului*, gazzetta reġjonali, li ssemmi l-birra prodotta f'Sadu https://www.turnulsfatului.ro/uploads/media/2025/9/17/1975-tribunasibiului-08-1634948094-pages39-39-v6vn.pdf; Sena XXVII Nru 5829 — "Fil-birrerija ta' Sadu, jiem li jiksru r-rekord — It-tim li jaħdem qatigħ fil-birrerija ta' Sadu ċċelebra l-festa kbira tal-ħaddiema b'serje ta' riżultati notevoli." https://www.turnulsfatului.ro/wp-content/uploads/2025/09/1949-luptasibiliui-07-1634593333-pages79-79-ozyv.pdf; Sena 1 (VS) – Nru S3 (1279) Is-Sibt, 16 ta' Lulju 1949 — Rigward kompetizzjonijiet Soċjalisti dwar il-produttività fiż-żewġ fabbriki "Il-birrerija ta' Sadu, flimkien ma' dik ta' Sibiu, tforni reġjun sħiħ b'dan il-prodott irħis u tajjeb ..."
2	*Monitorul de Sibiu* — pubblikaz-zjoni ekonomika	1999; 2005	Artiklu dwar l-assoċjazzjoni tal-isem mal-belt u l-apprezzament tal-ilma ta' Sadu; www.turnulsfatului.ro/uploads/media/2025/9/17/1999-monitoruldesibiu-04-1684928182-pages59-59-flae.pdf *Monitorul de Sibiu* – It-Tnejn, il-5 ta' April 1999 "Ilbieraħ, il-kumpanija Bere Sadu nediet uffiċjalment tip ġdid ta' birra..., prodott taħt il-liċenzja tal-kumpanija Ġermaniża Schaller Brau GmbH, mill-Bavarja ... Wieħed mill-vantaġġi tal-kumpanija ta' Sibiu hija l-ilma ta' Sadu, ..., li hu magħruf għall-kwalitajiet tiegħu saħansitra fil-Ġermanja: "Huwa l-aqwa ilma għall-produzzjoni tal-birra, ... Sabiex nipproduċu l-birra tagħna aħna nipprovdu l-ilma u l-Ġermaniżi jipprovdu t-teknoloġija u r-riċetta."

Nru	Sors	Data	Link u deskrizzjoni qasira tal-kontenut
3	*Turnul Sfatului* — ştiri online din Sibiu (*Turnul Sfatului* — aħbarijiet online f'Sibiu)	26.1.2020	Artiklu dwar kif produttur lokali reġa' beda l-produzzjoni tal-birra ta' Sadu u dwar l-interess tal-komunità lokali f'li tingħieb lura fis-suq birra tradizzjonali assoċjata maż-żona ta' 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/ Il-birra ta' Sadu qed terġa' ssir f'Tocile ... "Ma rridx nitlaq minn Sibiu"
4	*Mesagerul de Sibiu*	24.10.2022	Artiklu li jippreżenta l-istorja tal-birrerija ta' Sadu u r-rwol tagħha fl-iżvilupp industrijali tal-belt, li jenfasizza t-tradizzjoni tal-produzzjoni tal-birra lokali https://mesageruldesibiu.ro/glorie-si-decadere-fabrica-de-bere-sadu-foto-video/ "Glorja u rovina. Il-Fabbrika tal-Bere Sadu (ritratt-filmat)"
5	*Sibiul Azi*	6.8.2023	Rapport permezz ta' filmat dwar il-fatt li reġgħet bdiet il-produzzjoni tal-birra Sadu u dwar il-proċess tal-produzzjoni tal-birra artiġjanali fil-belt bil-proġett "Togħmiet u Kuluri — Stejjer ta' Produtturi Lokali", mibdi mill-Assoċjazzjoni ACT-Sibiu (2023) https://sibiulazi.ro/2023/08/06/video-povestea-berii-sadu-o-traditie-rein viata-cu-dragoste-si-pasiune-daca-ne-ajuta-dumnezeu-o-sa-multiplicam-business-ul-acesta/ FILMAT L-istorja tal-birra Sadu, tradizzjoni mqajma mill-ġdid bi mħabba u b'passjoni: "Bl-għajnuna ta' Alla se nkabbru dan in-negozju"
6	*Sibiu Independent*	20.5.2025	Artiklu dwar il-parteċipazzjoni tal-prodotti lokali minn Sadu, inkluża l-birra Sadu, f'avveniment organizzat f'Landshut, il-Ġermanja https://sibiuindependent.ro/2025/05/20/sadu-cucereste-inimile-din-landshut-berea-locală-tradiţiile-şi-ospitalitatea-au-făcut-senzaţie-in-germania/ "Is-Sadu tirbaħ il-qlub f'Landshut. Il-birra, it-tradizzjonijiet u l-ospitalità lokali qajmu interess kbir fil-Ġermanja"
7	*Sibiul în Imagini*	20.5.2025	Artiklu li jiddeskrivi l-preżentazzjoni tal-birra Sadu f'avveniment gastronomiku fil-Bavarja (Landshut, il-Ġermanja). https://sibiulinimagini.ro/bere-sadu-cucereste-inimile-bavarezilor-la-landshut/ "Il-birra Sadu tirbaħ il-qlub Bavarjani f'Landshut"
8	*Tribuna Sibiu*	2023	Materjal dwar il-Festival tat-Tradizzjonijiet tal-Ħarifa f'Sadu, fejn jiġu ppreżentati prodotti lokali, inkluża l-birra prodotta fil-belt 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/ "U għal dawk li ma xorbux il-birra Sadu, nistednukom tagħmlu dan, peress li l-ilma ta' Sadu huwa s-sigriet assolut tal-birra li taspira li tkun ix-xarba tan-nies ta' Sibiu."

Nru	Sors	Data	Link u deskrizzjoni qasira tal-kontenut
9	*Tribuna Sibiu*	7.10.2024	Artiklu dwar l-organizzazzjoni ta' avveniment tal-Oktoberfest fiż-żona ta' Sibiu fejn il-birra Sadu ġiet ippreżentata lill-pubbliku https://www.tribuna.ro/un-altfel-de-oktoberfest-in-natura-fara-inghesuiala-cu-preparate-rafinate-si-bere-sadu/ "Tip ta' Oktoberfest differenti: għall-arja, bla ma tirżaħ, bi platti raffinati u l-birra Sadu" "Il-mistrieħ imur id f'id ma' tazza birra kiesħa li tinxtorob qalb in-natura; ħalli f'idejn it-tim tal-Bere Sadu ... Xarbiet: 'Bere Sadu', ..."
10	*Ora de Sibiu*	13.10.2024	Rapport dwar il-festival tal-Oktoberfest ta' Sibiu, fejn il-birra Sadu tissemma fost ix-xarbiet servuti lill-parteċipanti 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/ Mijiet ta' nies minn Sibiu ħadu pjaċir nhar is-Sibt fl-Oktoberfest, fis-Suq Obor. "Dis-sena hija fantastika" (filmat ritratt) "Anki l-għażla tax-xorb kienet varjata, iżda l-birra tibqa' l-protagonista tal-festival... Pereżempju, il-birra Sadu tiswa RON 20."
11	*Adevărul*	9.9.2018, aġġornat fl-4.8.2022	Artiklu dwar it-tradizzjoni tal-birra f'Sibiu u eżempji lokali tal-produzzjoni, inklużi referenzi għall-birra Sadu https://adevarul.ro/stiri-locale/sibiu/prima-fabrica-de-bere-artizanala-din-sibiu-un-1889565.html "B'mod ġenerali, nippruvaw inressquha kemm jista' jkun qrib tal-birer magħrufin ta' Sibiu bħat-'Trei Stejari', il-'Bere Sadu', eċċ. Sibiu għandha tradizzjoni tal-produzzjoni tal-birra u dan huwa lejn xiex nippruvaw nimmiraw"
12	Untappd	Jan.-Mar. 2026 attività kurrenti	Pjattaforma internazzjonali ddedikata għad-dewqan fejn il-konsumaturi jirreġistraw u jivvalutaw il-prodotti tal-birra Sadu https://untappd.com/w/bere-sadu-s-r-l/457048 *... qed j/tixrob Sadu ċara magħmula minn Bere Sadu S.R.L.* *... qed j/tixrob Sadu Brună magħmula minn Bere Sadu S.R.L. f'Sadu*
13	Instagram — Bere Sadu	Attività kurrenti fl-2026	Kont uffiċjali li juri l-prodott, il-parteċipazzjoni fl-avvenimenti u l-interazzjoni mal-konsumaturi. https://www.instagram.com/beresadu/
14	Facebook — Bere Sadu	Attività kurrenti fl-2026	Pubblikazzjonijiet li jippromwovu l-birra Sadu u l-parteċipazzjoni tagħha f'avvenimenti lokali u f'festivals gastronomiċi https://www.facebook.com/share/p/1AumoNLVFg/?mibextid=wwXIfr

Referenza għall-pubblikazzjoni tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott

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