

Geschichte

Rum ist ein Zuckerrohrdestillat, dessen Ursprünge im 16. und 17. Jahrhundert liegen und eng mit dem Anbau von Zuckerrohr verbunden sind.

Zuckerrohr (*Saccharum officinarum*) ist ein aus Südostasien stammendes Süßgras. Der aus der Pflanze gewonnene Zucker war im Mittelalter ebenso wie die Gewürze aus dem fernen Osten ein kostbares Handelsgut.

Im Zeitalter des Kolonialismus begannen Spanien und Portugal (das sich schon im 12. Jahrhundert von Kastilien abgespalten hatte) und bald auch Frankreich, England, Dänemark und die Niederlande (die sich im 16. Jahrhundert von Spanien abgespalten hatten), in ihren in wärmeren Breiten gelegenen Kolonien Zuckerrohr anzubauen. Zu diesen gehörten nach der europäischen (Wieder-) Entdeckung Amerikas durch Christoph Kolumbus Ende des 15. Jahrhunderts insbesondere auch die Kolonien in der Karibik, wo allerdings Portugal aufgrund des Vertrags von Tordesillas keine Kolonien besaß. Kolumbus war es auch, der auf seiner zweiten Reise in die neue Welt von den Kanarischen Inseln, die im 15. Jahrhundert nach und nach von den Spaniern erobert worden waren und wo bereits – wie auch auf der im selben Jahrhundert portugiesisch besiedelten Insel Madeira – Zuckerrohr für den bzw. die europäischen Märkte angebaut wurde, Zuckerrohrstecklinge mitnahm und in der Karibik einführte.

Nachdem die dortigen Ureinwohner teils ausgerottet waren und sich im Übrigen als nicht ausreichende Arbeitskräfte erwiesen hatten, wurden für die Arbeit auf den kolonialen Zuckerrohrplantagen afrikanische Sklaven eingesetzt. Im 16. Jahrhundert entwickelte sich ein atlantischer Dreieckshandel, bei dem in der alten Welt aus Europa stammende Waren in Afrika gegen Sklaven eingetauscht wurden, die dann etwa von Madeira, den Kanaren oder den Kapverdischen Inseln aus unter Ausnutzung der Passatwinde in die neue Welt verschifft wurden, von wo mit ihrer Hilfe billig produzierte Güter wie Baumwolle, Kaffee, Tabak oder eben Zucker unter Ausnutzung der Westwindströmung und des Golfstroms schließlich zurück nach Europa verschifft wurden.

Auf den Plantagen in der neuen Welt kamen im 16. Jahrhundert Spirituosen auf Basis von Zuckerrohr auf, die anfangs aufgrund ihrer minderen Qualität wohl nur von den Sklaven konsumiert wurden. Überliefert sind sowohl Zuckerrohrbrände aus Zuckerrohrsaft, einer Vorstufe der Zuckergewinnung, als auch Brände auf Basis von Melasse, dem zuckerhaltigen Rückstand der Zuckergewinnung. Erst als im 17. Jahrhundert die fortgeschrittene Destillationstechnik in der Karibik Einzug hielt, wurde Rum in höherer Qualität produziert – mit dieser Verwertung von Melasse, die ansonsten ein bloßes Abfallprodukt der Zuckergewinnung gewesen wäre, konnte zusätzlicher Gewinn erwirtschaftet werden; Rum wurde im Rahmen des Dreieckshandels nun auch nach Europa verschifft und erlebte im 18. Jahrhundert auch dort einen Durchbruch.

Erst mit der Etablierung eines Absatzmarktes für Rum und der Möglichkeit, mit Rum mehr oder zumindest ebenso viel Gewinn zu erzielen wie mit Zucker, wurde es wirtschaftlich, für die Rumproduktion anstelle des Zuckernebenprodukts Melasse und zulasten der Zuckerproduktion Zuckerrohrsaft oder Zuckersirup zu verwenden. Diese Umstellung war jedoch nicht zwingend, zumal die Verwendung von Zuckerrohrsaft oder Zuckersirup zu anderen Geschmacksnuancen führt als die Verwendung von Melasse.

Neben diese Variationsmöglichkeit der Ausgangsstoffe traten mit dem Fortschritt der Technik weitere Variationsmöglichkeiten bei den Verfahren der Rumherstellung. Fand die Destillation anfangs in (kupfernen) Brennblasen statt (Pot-Still-Verfahren), wurde im 19. Jahrhundert durch die Kombination von Brennsäulen das Säulenbrennverfahren (Column-Still-Verfahren) entwickelt. Während das Pot-Still-Verfahren nur einzelne Destillationen zulässt und dann eine erneute Befüllung erforderlich macht, ermöglicht das Column-Still-Verfahren eine kontinuierliche Befüllung und Destillation. Auch geschmackliche Schwankungen traten so nicht mehr zwischen den Destillaten der Brenndurchgänge auf, sondern die Schwankungen schlugen sich nach und nach während des Brennens im Destillat nieder. Zudem ermöglichte das Column-Still-Verfahren höhere Alkoholkonzentrationen in den Destillaten, was sich ebenfalls geschmacklich auswirkt.

Weitere Variationsmöglichkeiten bestanden bei der Reifung des Rums. Lagerung und Transport der Destillate in Holzfässern, die zuvor meist für andere alkoholische Getränke verwendet worden waren, führten zu geschmacklichen und optischen Veränderungen. Diese werden anfangs nur Nebeneffekt gewesen sein, wurden aber bald gezielt zum Zweck der Reifung eingesetzt, welche in tropischem Klima (ganzjährig hohe Temperaturen und hohe Luftfeuchtigkeit) mit höherem Tempo abläuft als in anderen Klimaten, etwa im gemäßigten Klima Schottlands. Eine Fassreifung wurde allerdings keine Voraussetzung für die Herstellung von Rum.

Das Ende der Sklaverei im 19. und die Zuckerkrise(n) ab dem 19. Jahrhundert führten zum Niedergang vieler Zuckerrohrplantagen und Rumdestillereien. Der Rum als Genussmittel und Luxusgut hat jedoch bis heute Bestand.

In der britischen Royal Navy ersetzte Rum bereits in der zweiten Hälfte des 17. Jahrhunderts nach und nach den an die Mannschaften ausgegebenen Brandy. Für lange Seefahrten wurde der Rum mit Wasser vermischt, um dieses haltbarer zu machen. Innerhalb der Royal Navy wurde das Mischungsverhältnis der ausgegebenen Rumrationen erstmals 1740 und 1756 dann für die gesamte Royal Navy auf 1:4 (1 Teil Rum auf 4 Teile Wasser) festgelegt, um Alkoholprobleme zu vermeiden. Das in diesem Verhältnis gemischte Getränk wurde als Grog bezeichnet.

Im 20. Jahrhundert fanden Mischgetränke wie der aus Kuba stammende Cuba Libre (Rum und Cola), die Piña Colada (Rum, Ananassaft und Kokosnusscreme) aus Puerto Rico und andere Rumcocktails weite Verbreitung. Ein Mischgetränk aus Rum, Ananassaft und Kokoswasser ähnlich dem Grog dürfte es in der Karibik aber schon lange zuvor gegeben haben.

Cachaça ist ebenfalls ein Zuckerrohrdestillat, dessen Ursprünge mit dem Anbau von Zuckerrohr in der neuen Welt verbunden sind und bis in das 16. Jahrhundert zurückgehen. Als Basis des Brands wird nicht Zuckerrohrsaft oder Melasse, sondern ausschließlich Zuckerrohrsaft verwendet. Dieses Zuckerrohrdestillat hat unter diesem Namen in der portugiesischen Kolonie Brasilien und dem heutigen Brasilien Verbreitung gefunden. Der Herkunft und Entstehungsgeschichte nach nicht ganz zu unrecht wird Cachaça auch als brasilianischer Rum angesehen und außerhalb Brasiliens teilweise unter dieser Bezeichnung vertrieben.

Inkurs: Karibik

Die Karibik ist ein kulturgeographischer Raum, der die Inselgruppe der sogenannten Westindischen Inseln umfasst. Zu diesen gehören die Bahamas, die Turks- und Caicosinseln, die Großen Antillen, zu denen neben Kuba, Hispaniola, Puerto Rico und Jamaika u.a. die Kaimaninseln zählen, sowie die Kleinen Antillen einschließlich Bonaire, Curaçao und Aruba sowie Barbados, Trinidad und Tobago. Ureinwohner dieser Inseln waren zur Zeit der Ankunft Christoph Kolumbus' die Arawak (Bahamas, Große und Kleine Antillen) sowie die Kariben (Kleine Antillen), die vom nördlichen Südamerika herkommend die Inseln besiedelt hatten. Von der Bezeichnung der Kariben wurden auch die Bezeichnungen „Karibik“ und „Karibisches Meer“ abgeleitet.

Das Karibische Meer ist ein Randmeer des Atlantischen Ozeans. Vom offenen Atlantik wird es im Norden durch die Großen Antillen und im Osten durch die Kleinen Antillen abgegrenzt. Die Bahamas sowie die Turks- und Caicosinseln liegen also nicht mehr im oder am Karibischen Meer.

Zur Karibik werden teilweise auch die an das Karibische Meer angrenzenden Küsten des mittel- und südamerikanischen Festlands gerechnet. Die mittelamerikanische Landbrücke wird weitestgehend von Bergketten durchzogen, die als Klima- und Wetterscheide fungieren, indem sie die vom Nordostpassat angetriebenen feuchtwarmen Luftmassen zum Aufsteigen und damit zum Abregnen zwingen und so dafür sorgen, dass klimageographisch zwischen der immerfeuchten Karibikküste im Nordosten und der wechselfeuchten Pazifikküste im Südwesten unterschieden werden kann. Auch der Tidenhub ist an der Pazifikküste stärker ausgeprägt als an der Karibikküste Mittelamerikas. Darüber hinaus werden in kulturgeographischer Hinsicht – jedenfalls mit Blick auf die Rumherstellung – teilweise sogar Guyana, Surinam und Französisch-Guyana mit einbezogen, obwohl diese nicht an das Karibische Meer angrenzen. Guyana und Surinam sind auch Mitgliedstaaten der CARICOM sowie des CARIFORUM, während Französisch-Guyana kein selbstständiger Staat ist, sondern zu Frankreich gehört.

In geologischer Hinsicht gibt es schließlich die nach der Karibik benannte Karibische Platte. Sie umfasst fast das gesamte Karibische Meer und einen Teil von Mittelamerika. Nicht auf der Karibischen Platte, sondern auf der Nordamerikanischen Platte liegt insbesondere Kuba, da die Plattengrenze hier südlich von Kuba entlang des Kaimangrabens verläuft; Jamaika, Hispaniola und Puerto Rico liegen hingegen auf der Karibischen Platte. Nördlich von Puerto Rico verläuft der Puerto-Rico-Graben, in dem sich die tiefste Stelle des Atlantiks befindet. Die östliche Grenze der Karibischen Platte zur Südamerikanischen Platte wird von den Kleinen Antillen markiert; die südliche Grenze verläuft zwischen dem auf der Südamerikanischen Platte gelegenen Trinidad im Süden und dem auf der Karibischen Platte gelegenen Tobago im Norden sowie entlang der südamerikanischen Küste. Die Plattenaktivitäten führen an den Rändern der Karibischen Platte zu Erdbeben und Vulkanismus; die Antillen sind selbst größtenteils vulkanischen Ursprungs. Nicht vulkanischen Ursprungs sind Trinidad und Barbados, die Turks- und Caicosinseln sowie die Bahamas.

Die nicht auf der Karibischen Platte gelegenen Inseln oder die Inseln nichtvulkanischen Ursprungs – wie zum Teil vertreten – allein wegen dieser geologischen Umstände nicht zu den karibischen Inseln zählen zu wollen, erscheint abwegig, zumal die Karibik nicht geologisch, sondern kulturgeographisch definiert ist.

Nicht zu den Westindischen Inseln und der Karibik gerechnet werden die im offenen Atlantik gelegenen Bermudainseln, obwohl auf ihnen ebenfalls feuchtwarmes Klima vorherrscht, sie Anfang des 16. Jahrhunderts von dem Spanier Juan de Bermúdez, der schon auf dessen ersten Entdeckungsreisen zur Mannschaft Christoph Kolumbus' gehört hatte, auf dem Rückweg von der neuen in die alte Welt entdeckt wurden und sie im 17. Jahrhundert britisch kolonisiert wurden. Denn trotz dieser Parallelen liegen die Bermudas wegen ihrer großen Entfernung von den Karibikinseln und mangels verbindender Elemente wie dazwischenliegender weiterer Inseln außerhalb des insoweit abgeschlossenen kulturgeographischen Raums der Karibik.

Herkunft und Stile

Die Herrschaft über die Westindischen Inseln wechselte teils mehrfach zwischen den Kolonialmächten. Auch nachdem das auf dem westlichen Teil der Insel Hispaniola gelegene Haiti 1804 seine Unabhängigkeit von Frankreich erlangen konnte, die Sklaverei von den Kolonialmächten im 19. Jahrhundert nacheinander abgeschafft wurde und schließlich viele der Kolonien in die Unabhängigkeit entlassen wurden, haben sich die Sprache und Kultur der Kolonialmächte häufig bis heute erhalten, wenngleich in vielen Bereichen auch Einflüsse der Sklaven und mitunter der Ureinwohner vorhanden sind.

- Zu den englischsprachigen Inseln gehören die Bahamas, die Turks- und Caicosinseln, die Kaimaninseln, Jamaika, die US-amerikanischen Jungferninseln bestehend insbesondere aus St. Thomas, St. John und St. Croix – die

amerikanischen Jungferninseln waren zwar eine dänische Kolonie und wurden erst 1917 an die USA verkauft und abgetreten, die dänische Sprache hatte sich dort jedoch nicht etabliert –, die britischen Jungferninseln bestehend insbesondere aus Tortola, Jost Van Dyke, Virgin Gorda und Anegada, Anguilla, St. Kitts und Nevis, Antigua und Barbuda, Montserrat, Dominica, St. Lucia, St. Vincent und die Grenadinen, Grenada, Barbados, Trinidad und Tobago.

- Zu den spanischsprachigen Inseln gehören Kuba samt weiteren kleinen Inseln, Hispaniola mit der auf ihrem östlichen Teil gelegenen Dominikanischen Republik, Puerto Rico sowie die spanischen Jungferninseln Vieques und Culebra. Spanischsprachig sind zwar relativ wenige der Westindischen Inseln, doch gehören zu ihnen einige der größten Inseln; etwa zwei Drittel der Bevölkerung der Westindischen Inseln sprechen Spanisch als Muttersprache.
- Zu den französischsprachigen Inseln gehören Hispaniola mit dem auf ihrem Westteil gelegenen Haiti, St. Martin (Sint Maarten) mit ihrem Nordteil, St. Barthélemy – die zwar von 1784 bis 1878 eine schwedische Kolonie war, was sich jedoch sprachlich nicht niedergeschlagen hat –, die zu Guadeloupe gehörenden Inseln Basse-Terre, Grande-Terre, Marie-Galante, La Désirade und weitere kleine Inseln sowie Martinique. Die französischsprachigen Inseln mit Ausnahme von Hispaniola/Haiti gehören als Überseegebiete zu Frankreich und werden auch als französische Antillen zusammengefasst.
- Zu den niederländischsprachigen Inseln gehören Sint Maarten (St. Martin) mit ihrem Südteil, Saba und Sint Eustatius sowie Bonaire, Curaçao und Aruba.

Bezeichnungen von Rum
engl. rum
span. ron
frz. rhum
port. rum
ndl. rum
dän. rom
schwed. rom

Hinzu kommen auf dem Festland die am Karibischen Meer gelegenen mittelamerikanischen Staaten Belize (englischsprachig), Guatemala, Honduras, Nicaragua, Costa Rica und Panama (alle spanischsprachig), die am Karibischen Meer gelegenen südamerikanischen Staaten Kolumbien und Venezuela (beide spanischsprachig) sowie die nicht am Karibischen Meer gelegenen südamerikanischen Staaten Guyana (englischsprachig), Surinam (niederländischsprachig) und das französische Überseedepartement Französisch-Guyana (französischsprachig).

Innerhalb der Karibik unterschied sich in den Bereichen der Kolonialmächte neben der Sprache und anderer Alltagskultur auch die gängige Art der Rumherstellung, wodurch sich zwischen dem 17. und dem 20. Jahrhundert verschiedene Rumstile herausbildeten. In den britischen und spanischen Kolonien verwendete man meist Melasse, in den französischen Kolonien hingegen Zuckerrohrsaft zur Rumherstellung. Während man für die Destillation in den britischen Kolonien das Pot-Still-Verfahren beibehielt, fand in den spanischen Kolonien das Column-Still-Verfahren weite Verbreitung. Die geschmacklich in typischer Weise verschiedenen Ergebnisse werden als englischer, spanischer und französischer Stil bezeichnet. Keine stilprägende Rumherstellung fand in den Kolonien der Niederlande, Dänemarks und Schwedens statt.

Durch die umfangreiche Emigration von den Kanaren nach Lateinamerika und die Remigration (sowie sonstige Immigration) aus Lateinamerika auf die Kanaren fand ein kultureller Austausch statt, der außer etwa der Zigarrenherstellung auch die Rumherstellung auf den Kanaren zur Folge hatte, wo bereits zuvor Zuckerrohr angebaut worden war (siehe oben). Auch auf Madeira kam es zur Rumherstellung.

Weitere außerhalb der Karibik gelegene ehemalige Kolonien, in denen wegen des feuchtwarmen Klimas Zuckerrohr angebaut werden konnte, sind im Indischen Ozean Madagaskar (vom Ende des 19. Jahrhunderts bis 1960 französische Kolonie), Réunion (im 17. Jahrhundert französisch kolonisiert und heute französisches Überseedepartement), Mauritius (im 18. Jahrhundert französische und vom Anfang des 19. Jahrhunderts bis 1968 britische Kolonie) sowie die Seychellen (vom Ende des 18. Jahrhunderts bis 1976 britisch kolonisiert) und im Pazifischen Ozean die Philippinen (vom 16. bis Ende des 19. Jahrhunderts spanische Kolonie, vom Anfang des 20. Jahrhunderts bis 1946 US-amerikanische Kolonie).

Zusätzliche Stile vergleichbar denen aus der Karibik haben sich nicht mehr herausgebildet. Mit den vielen heutigen Variationsmöglichkeiten bei der Rumherstellung kommt es allenfalls zu Mikrotrends, deren zeitliche Beständigkeit nicht an die der bisherigen Stile heranreicht. Schon immer gab es aber Rums, deren Geschmack nicht den großen Stilen entsprach. Auch durch das Zusammenstellen (blending), also die Kombination verschiedener Rums, wurde die Bedeutung der Stile relativiert. Die Stil Kategorien eignen sich jedoch weiterhin, um einen großen Teil der Rums geschmacklich zu charakterisieren.

Rumherstellung		
...auf Basis von Melasse		...auf Basis von Zuckerrohrsaft
...Destillation im Pot-Still-Verfahren → englischer Stil	...Destillation im Column-Still-Verfahren → spanischer Stil	→ französischer Stil
gegebenenfalls (Fass-) Reifung		
gegebenenfalls Zusammenstellen (blending) verschiedener Rums		

Lebensmittelrechtliche Kategorien

Im Europarecht wurden einheitliche Regelungen für Rum und andere Spirituosen getroffen durch die Verordnung (EWG) Nr. 1576/89 vom 29.05.1989, die abgelöst wurde durch die Verordnung (EG) Nr. 110/2008 vom 15.01.2008, die ihrerseits abgelöst wurde durch die Verordnung (EU) 2019/787 vom 17.04.2019. Rum war und ist dort jeweils als eigenständige Kategorie von Spirituose definiert (Art. 1 Abs. 4, lit. a der EWG-Spirituosenverordnung; Anhang II Nr. 1 der EG-Spirituosenverordnung; Anhang I Nr. 1 der EU-Spirituosenverordnung), wobei die traditionelle Herstellung berücksichtigt wurde, aber auch dem Verbraucherschutz, der Verhinderung betrügerischer Praktiken und dem lauterem Wettbewerb Rechnung getragen wird (vgl. Erwägungsgrund 2 der EU-Spirituosenverordnung).

Nach der aktuellen Definition ist Rum eine Spirituose, die ausschließlich durch die Destillation des Produkts der alkoholischen Gärung von Melasse oder Sirup, die aus der Rohrzuckerproduktion stammen, oder von Zuckerrohrsaft selbst gewonnen und zu weniger als 96 % vol so destilliert wird, dass das Destillat in wahrnehmbarem Maße die besonderen sensorischen Eigenschaften von Rum aufweist. (Der selbstreferenzielle Teil der Definition ist dem Umstand geschuldet, dass sich die sensorischen Eigenschaften von Rum nicht hinreichend beschreiben lassen; die rechtliche Kategorie stützt sich insoweit auf die historische Kategorie.) Der Mindestalkoholgehalt von Rum beträgt 37,5 % vol; der Zusatz von Alkohol ist nicht zulässig (Anhang I Nr. 1, lit. a, b und c EU-Spirituosenverordnung). Rum darf und muss als solcher bezeichnet werden (Art. 10 Abs. 2 EU-Spirituosenverordnung).

In den tropischen Herkunftsländern war und ist es verbreitet, den Rum nach dem Einkauf mit Früchten und/oder Gewürzen zu aromatisieren. Dies betrifft jedoch eher den Eigenverbrauch oder die lokale Abgabe an den Endverbraucher in Bars. Europarechtlich wurde festgelegt, dass Rum nicht aromatisiert werden darf (Anhang I Nr. 1, lit. d EU-Spirituosenverordnung). Herstellerseitig aromatisierter Rum darf in der EU daher nicht als „Rum“ bezeichnet werden, sondern muss – sofern er auch nicht den Anforderungen einer anderen in Anhang I der EU-Spirituosenverordnung aufgeführten Spirituosenkategorie genügt – grundsätzlich als „Spirituose“ bezeichnet werden (Art. 10 Abs. 3 EU-Spirituosenverordnung). So wird beispielsweise der „Kraken black spiced rum“ des US-amerikanischen Unternehmens Proximo Spirits in der EU nur als Spirituose mit der Bezeichnung „Kraken black spiced“ vermarktet. Rum darf jedoch zur Abrundung des endgültigen Geschmacks des Erzeugnisses gesüßt werden, wobei das Fertigerzeugnis allerdings nicht mehr als 20 g süßende Erzeugnisse je Liter, ausgedrückt als Invertzucker, enthalten darf (Anhang I Nr. 1, lit. f EU-Spirituosenverordnung). Diese Begrenzung wurde erst 2019 europarechtlich normiert (siehe Art. 7 Abs. 2, lit. e i.V.m. Anhang I Nr. 1, lit. f EU-Spirituosenverordnung gegenüber Art. 5 Abs. 1, lit. e und Anhang II Nr. 1 EG-Spirituosenverordnung). Sie war weder aus historischen Gründen, noch zum Zwecke des Verbraucherschutzes zwingend; auch eine Abgrenzung zur Spirituosenkategorie „Likör“ war nicht erforderlich, da sich Spirituosenkategorien überschneiden können bzw. Spirituosen gleichzeitig in mehrere Kategorien fallen können, vgl. Art. 10 Abs. 4 EU-Spirituosenverordnung. Während einige Hersteller ihre Produkte zumindest für den europäischen Markt angepasst haben, damit diese weiterhin den Anforderungen der Spirituosenkategorie „Rum“ genügen, haben andere in Kauf genommen, dass sie ihre Produkte innerhalb der EU nicht mehr als Rum vermarkten können. Zu Letzteren gehört etwa das dänische Unternehmen A. H. Riise Spirits ApS, das seine betroffenen Produkte nunmehr als „Spirituose“ („spirit drink made from ... rum“) vermarktet. Keine Rums, sondern Liköre – die beiden Spirituosenkategorien schließen einander nun per definitionem aus, siehe Anhang I Nr. 1, lit. f gegenüber Nr. 33, lit. a, Ziffer i EU-Spirituosenverordnung – sind „Punch au rhum“ (französisch für Rum-Punch), dessen Alkoholgehalt ausschließlich auf zugesetzten Rum zurückgeht (Anhang I Nr. 33, lit. d, Spiegelstrich 3 EU-Spirituosenverordnung) sowie „solbærrum“ oder „blackcurrant rum“ (dänisch bzw. englisch für Schwarzer-Johannisbeer-Rum), der ein Hinweis auf etablierte Herstellungsverfahren ist (Anhang I Nr. 33, lit. e, Spiegelstrich 5 EU-Spirituosenverordnung).

Unklar ist, ob zur Süßung von Rum außer Zucker auch Karamell, Bienenhonig oder Melasse verwendet werden dürfen (Art. 4 Abs. 8 i.V.m. Abs. 9, lit. c, d und f EU-Spirituosenverordnung), oder ob diese süßenden Erzeugnisse als zugleich geschmackgebende Lebensmittel durch das Aromatisierungsverbot ausgeschlossen sind bzw. wann diese geschmackgebenden Lebensmittel „hauptsächlich“ dazu verwendet werden, die Spirituose zu aromatisieren (Art. 4 Abs. 12 i.V.m. Abs. 18 EU-Spirituosenverordnung).

Zur Anpassung der Farbe darf Rum Zuckerulör zugesetzt werden (Anhang I Nr. 1, lit. e i.V.m. Art. 4 Abs. 21 EU-Spirituosenverordnung). Die goldgelbe bis dunkelbraune Einfärbung von Rum durch Fasslagerung fällt hingegen unter die Reifung (siehe unten).

Die frühere Destillation im Pot-Still-Verfahren, mit der noch nicht so hohe Alkoholkonzentrationen erreicht wurden wie mit dem späteren Column-Still-Verfahren, ist europarechtlich besonders berücksichtigt: Rum, der nach alkoholischer Gärung der Ausgangsstoffe, die ausschließlich aus dem betreffenden Herstellungsort stammen, zu weniger als 90 % vol destilliert wurde, einen Gehalt an flüchtigen Bestandteilen von mindestens 225 g/hl reinen Alkohols aufweist und nicht gesüßt ist, darf ergänzend als „traditionnel“ oder „tradicional“ bezeichnet werden (Anhang I Nr. 1, lit. g, Ziffer i EU-Spirituosenverordnung). Rum, der den vorgenannten Anforderungen entspricht und ausschließlich durch Destillation nach der alkoholischen Gärung von Zuckerrohrsaft hergestellt worden ist, darf ergänzend als „landwirtschaftlicher“ Rum bezeichnet werden, wenn zugleich (in rechtmäßiger Weise) die geografische Angabe eines französischen überseeischen Departements oder der autonomen Region Madeira (zu den geografischen Angaben siehe unten) erfolgt (Anhang I Nr. 1, lit. g, Ziffer ii EU-Spirituosenverordnung). Diese Unterkategorie von Rum ist der Sache nach abwegig: Als Gegenbegriff zu „industriell“ könnte sich „landwirtschaftlich“ bei der Rumherstellung allenfalls auf das Pot-Still-Verfahren im Gegensatz zum kontinuierlichen Column-Still-Verfahren beziehen. Diesem wird aber bereits durch die Ergänzungsbezeichnung „traditionnel“/„tradicional“ Rechnung getragen. Die Herstellung auf Basis von Zuckerrohrsaft anstelle von Melasse oder Sirup aus der Rohrzuckerproduktion rechtfertigt eine Bezugnahme auf die Landwirtschaft ebenfalls nicht, da beide Varianten seit den Ursprüngen der Rumher-

stellung im 16. Jahrhundert überliefert sind und damit lange vor der Industrialisierung zur Anwendung kamen. Selbst als falscher Gegenbegriff zu einer großbetrieblichen Herstellungsweise käme die Bezeichnung „landwirtschaftlich“ in Bezug auf die eine nicht mehr als auf die andere Variante in Betracht. Zudem stellt sich die Frage, warum die definitionsgemäße „landwirtschaftliche“ Herstellung von Rum nur in den französischen überseeischen Departements oder der autonomen Region Madeira stattfinden können sollte bzw. warum die definitionsgemäß landwirtschaftliche Rumherstellung nur als solche bezeichnet dürfen werden sollte, wenn sie in den französischen überseeischen Departements oder der autonomen Region Madeira stattgefunden hat. Die fehlende sachliche Rechtfertigung dieser Unterkategorie von Rum bestand schon unter der EWG-Spirituosenverordnung von 1989, die außer der Ergänzungsbezeichnung „landwirtschaftlich“ noch keine weitere Unterkategorie mit Ergänzungsbezeichnung definierte, ist aber seit der Unterteilung in die beiden heutigen Unterkategorien, die mit der EG-Spirituosenverordnung von 2008 eingeführt wurde, offensichtlicher. Während die Unterkategorie „landwirtschaftlicher Rum“ also weder aus Gründen traditioneller Herstellung gerechtfertigt ist, noch dem Verbraucherschutz, der Verhinderung betrügerischer Praktiken oder dem lauterem Wettbewerb zugute kommt, sondern im Gegenteil durch Ausnutzung einer positiven Konnotation geeignet ist, die Verbraucher zu täuschen und den Wettbewerb unlauter zu verzerren, deutet die Verknüpfung mit bestimmten geografischen Angaben auf den eigentlichen Zweck dieser Unterkategorie hin: Offenbar sollte den französischen Überseedepartements ein Marktvorteil eingeräumt werden oder erhalten bleiben. Dass die frühere Verknüpfung allein mit französischen überseeischen Departements (unter der EWG-Spirituosenverordnung von 1989) zwischenzeitlich auf die portugiesische autonome Region Madeira erweitert wurde (seit der EG-Spirituosenverordnung von 2008), mindert das Maß der Wettbewerbsverzerrung zwar minimal, führt aber nicht zur Rechtfertigung der Unterkategorie des „landwirtschaftlichen“ Rums. Überdies wurde trotz der Unterteilung in die beiden Unterkategorien durch die EG-Spirituosenverordnung eine Bevorteilung französischsprachiger Hersteller durch die traditionelle Kategorie eingeführt bzw. beibehalten, da die französischsprachige Angabe „traditionnel“ nicht übersetzt werden durfte (Art. 14 Abs. 2 EG-Spirituosenverordnung). Dass für die traditionelle Kategorie unter der EU-Spirituosenverordnung nun wahlweise die Angabe auf Französisch als „traditionnel“ oder auf zugleich Portugiesisch und Spanisch als „tradicional“ erfolgen darf, aber nicht wenigstens auch die historisch naheliegende englischsprachige Angabe „traditional“ zulässig ist (Art. 15 Abs. 1 EU-Spirituosenverordnung), erweitert den Kreis der bevorzugten Wettbewerber, rechtfertigt die Wettbewerbsverzerrung aber nicht.

Die Reifung (oder Alterung) ist die Lagerung von Rum in einem geeigneten Behälter für einen bestimmten Zeitraum, die darauf abzielt, den Rum natürlichen Vorgängen zu unterziehen, die ihm besondere Merkmale verleihen (Art. 4 Abs. 11 EU-Spirituosenverordnung), nämlich die Lagerung in Holzfässern zur Erzielung geschmacklicher und optischer Veränderungen. Die Reifung ist kein zwingender Schritt der Rumherstellung, jedoch üblich. Am häufigsten wird bei Rum französischen Stils auf eine Reifung verzichtet. Zudem kann bei Rum zum Backen und für das Mixen von Cocktails meist auf die besonderen geschmacklichen Nuancen und die goldgelbe bis dunkelbraune Einfärbung verzichtet werden; während es bei einem Cuba Libre in optischer Hinsicht egal ist, ob man ihn mit weißem oder braunem Rum mixt, erfordern andere Cocktails sogar die Verwendung von weißem Rum.

Traditionell zur Reifung von Brandy oder Sherry, mittlerweile aber auch zur Reifung von Rum eingesetzt wird das „criaderas y solera“-Verfahren (europarechtlich nur geregelt für Brandy, siehe Anhang III der EU-Spirituosenverordnung). Bei ihm sind mehrere Fassreihen übereinander gestapelt, wobei die jüngste Reifungsstufe in der obersten Reihe und die älteste Reifungsstufe in der untersten Reihe lagert. Sobald der Rum in der untersten Reihe den gewünschten Reifegrad erreicht hat, wird er zum Teil entnommen und abgefüllt. Die nach Entnahme fehlende Teilmenge wird aus der nächsthöheren Reifungsstufe aufgefüllt und die dann dort fehlende Teilmenge wiederum aus der nächsthöheren Reifungsstufe. Die oberste Reifungsstufe wird mit ungereiftem Rum wiederaufgefüllt. Im Solera-Verfahren treten geschmackliche und optische Veränderungen nicht mehr zwischen einzelnen Fässern auf, sondern verteilen sich auf mehrere Fässer, so dass sich Veränderungen nicht so stark in den einzelnen Abfüllungen des gereiften Rums niederschlagen.

Für gereiften Rum gilt Art. 13 Abs. 6 EU-Spirituosenverordnung, wonach in der Bezeichnung, Aufmachung oder Kennzeichnung einer Spirituose die Reifezeit (Alterungsdauer) nur angegeben werden darf, wenn sich diese auf den jüngsten alkoholischen Bestandteil der Spirituose bezieht und sämtliche mit der Reifung im Zusammenhang stehende Verfahren der Spirituose unter Steuerkontrolle eines Mitgliedstaats der EU oder unter einer gleichwertigen Garantien bietenden Kontrolle stattgefunden haben. Auf im Solera-Verfahren gereiften Rum bislang keine Anwendung findet die in Anhang III der EU-Spirituosenverordnung vorgesehene Berechnung der durchschnittlichen Reifungsdauer von im Solera-Verfahren gereiftem Brandy. Bisher keine Berücksichtigung findet der Umstand, dass die Reifungsgeschwindigkeit auch vom jeweiligen Klima abhängig ist, eine Reifezeit in tropischer oder subtropischer Umgebung also zu stärkeren Veränderungen führt als dieselbe Reifezeit in gemäßigter Umgebung.

Das Zusammenstellen (blending) von Rum ist die Kombination zweier oder mehrerer Rums, die in ihrer Zusammensetzung nur geringfügige Abweichungen aufweisen, welche durch das Herstellungsverfahren und/oder die verwendeten Destillationsgeräte und/oder die Reifungsdauer und/oder das geografische Erzeugungsgebiet unterscheidbar sind (Art. 3 Abs. 11 EU-Spirituosenverordnung). Das Solera-Verfahren ist demnach nicht nur ein Reifungsverfahren, sondern zugleich ein Zusammenstellungsverfahren. Zusammenstellungen dürfen, müssen aber nicht ergänzend als solche bezeichnet werden (Art. 10 Abs. 6, lit. d EU-Spirituosenverordnung). Auch für Zusammenstellungen, die gereiften Rum beinhalten, darf gemäß Art. 13 Abs. 6 EU-Spirituosenverordnung die Reifungsdauer nur angegeben werden, wenn sich diese auf den jüngsten Bestandteil bezieht und die sonstigen Voraussetzungen gegeben sind.

Besondere Vorschriften enthält Anhang II Nr. 1 der EU-Spirituosenverordnung für Rum-Verschnitt: Dieser wird in Deutschland hergestellt und durch den Verschnitt von Rum mit Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs – hierdurch fällt er gemäß Anhang I Nr. 1, lit. c EU-Spirituosenverordnung nicht mehr unter die Spirituosenkategorie „Rum“ – in der Weise gewonnen, dass mindestens 5 % des Alkohols im Fertigerzeugnis vom Rum stammen muss. Der Mindestalkoholgehalt von Rum-Verschnitt beträgt 37,5 % vol. In der Bezeichnung, Aufmachung und Kennzeichnung ist das Wort „Verschnitt“ in derselben Schriftart, Größe und Farbe wie das Wort „Rum“ zu halten; es muss zusammen mit diesem auf derselben Zeile erscheinen und ist bei Flaschen auf dem Frontetikett anzubringen. Der Begriff „Rum-Verschnitt“ wird weder auf dem Etikett noch in der Bezeichnung und Aufmachung der Spirituose übersetzt (Art. 15 Abs. 1 EU-Spirituosenverordnung). Die rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung dieses Erzeugnisses ist „Spirituose“. Wird Rum-Verschnitt außerhalb Deutschlands in Verkehr gebracht, so muss auf dem Etikett die Zusammensetzung des Alkohols angegeben sein. Rum-Verschnitt wurde bereits in Anhang II, unnummerierte Kategorie Nr. 47, Ziffer 1 der EG-Spirituosenverordnung sowie in Art. 9 Abs. 2, Art. 7 Abs. 5 und Art. 3 Abs. 1 der EWG-Spirituosenverordnung geregelt.

Keine besonderen Vorschriften enthält die EU-Spirituosenverordnung für Inländerrum. Bei ihm handelt es sich um eine sonstige Spirituose, da er den Anforderungen keiner der benannten Spirituosenkategorien genügt. Die Angabe „Inländerrum“ ist eine geschützte geografische Angabe für die aus Österreich stammende Spirituose. Während die EG-Spirituosenverordnung die geschützten geografischen Angaben noch in ihrem Anhang III aufführte, ergeben sich die Angabe sowie die weiteren Einzelheiten unter der EU-Spirituosenverordnung aus einem von der Kommission geführten Register (zu den geografischen Angaben siehe unten). Nach der Eintragung für Inländerrum beträgt der Mindestalkoholgehalt 38 % vol, welcher (mittlerweile) ausschließlich von Rum stammt. Zur Herstellung wird Rum eine Essenz beigegeben, die der Spirituose ihren charakteristischen Geschmack verleiht. Entwickelt wurde Inländerrum in Österreich im 19. Jahrhundert, da der Import von Rum unsicher, zeitaufwändig und kostenintensiv war. Verdünntem Alkohol wurden Essenzen beigegeben, um Farbe, Geruchs- und Geschmacksrichtung von Rum nachzuempfinden.

Das slowenische Pendant zum österreichischen „Inländerrum“ ist der „Domači rum“. Diese geschützte geografische Angabe für eine sonstige Spirituose bedeutet übersetzt etwa „einheimischer Rum“, „inländischer Rum“ oder „Inlandsrum“. Er wurde aus denselben Gründen wie Inländerrum und ebenfalls im 19. Jahrhundert entwickelt, als Slowenien noch Teil des Kaisertums Österreich war. Nach der Eintragung beträgt der mittlerweile von Rum stammende Mindestalkoholgehalt 37,5 % vol; zugefügt werden Aroma und Farbe.

Ähnlich verhält es sich mit Ronmiel (spanisch für Honigrum). Die Spirituose stammt aus Spanien von den Kanaren und ist unter der geografischen Angabe „Ronmiel de Canarias“ geschützt. Nach den Einzelheiten der Registereintragung betragen der Alkoholgehalt zwischen 20 und 30 % vol und der Zuckergehalt maximal 350 g je Liter. Zur Herstellung wird einem Sirup aus Wasser und Honig, dem Zucker und Aromen zugesetzt werden können, Rum hinzugefügt, bis der Zielalkoholgehalt erreicht ist. Diesen Einzelheiten zufolge dürfte Ronmiel regelmäßig den Anforderungen der Spirituosenkategorie „Likör“ genügen, was jedoch mangels eines vorgeschriebenen Mindestzuckergehaltes nicht zwingend ist, weshalb er als sonstige Spirituose eingetragen ist.

Für Cachaça gibt es im Europarecht keine eigene Spirituosenkategorie. Die Spirituose dürfte jedoch den Anforderungen der Kategorie „Rum“ genügen; ansonsten handelt es sich um eine sonstige Spirituose. Im erstgenannten Fall wäre sie als „Rum“ zu bezeichnen, andernfalls als „Spirituose“ (Art. 10 Abs. 2 und 3 EU-SpirituosenVO).

Spirituosenkategorie Rum		Spirituosenkategorie Likör	sonstige Spirituose
Basis: Melasse, Sirup oder Zuckerrohrsaft	Basis: Zuckerrohrsaft	- punch au rhum - solbærrom / blackcurrant rum	- Cachaça (falls nicht Rum) - Ronmiel (falls nicht Likör) - Rum-Verschnitt - Inländerrum - Domači rum
Destillation: zu weniger als 96 % vol	Destillation: zu weniger als 90 % vol		
ggf. Färbung			
ggf. Süßung			
Rum			
	Rum traditionnel / tradicional		
		landwirtschaftlicher Rum	

Ergänzend zu den Spirituosenkategorien können gegebenenfalls geografische Angaben gemacht werden. Eine Liste geschützter geografischer Angaben war unter der EWG-Spirituosenverordnung von 1989 in deren Anhang II aufgeführt, unter der EG-Spirituosenverordnung von 2008 in deren Anhang III und unter der EU-Spirituosenverordnung von 2019 war ein von der Kommission zu führendes Register geografischer Angaben von Spirituosen vorge-

sehen (Art. 33 EU-Spirituosenverordnung). Durch die Verordnung (EU) 2024/1143 vom 11.04.2024 wurde es durch ein von der Kommission zu führendes Register geografischer Angaben ersetzt, in das auch geografische Angaben für Wein und andere landwirtschaftliche Erzeugnisse eingetragen werden. Der Schutz geografischer Angaben bezweckt u.a. einen Beitrag zu fairem Wettbewerb (Art. 4 lit. b Verordnung (EU) 2024/1143). Die geografischen Angaben werden weder auf dem Etikett noch in der Bezeichnung und Aufmachung der Spirituosen übersetzt (Art. 15 Abs. 1 EU-Spirituosenverordnung).

Unter der EWG-Spirituosenverordnung eingetragene geografische Angaben wurden unter der EG-Spirituosenverordnung fortgeführt (Art. 28 Abs. 1, lit. a EG-Spirituosenverordnung). Beginnend mit der EG-Spirituosenverordnung mussten Anträge zur Eintragung geografischer Angaben auch eine technische Unterlage mit den Spezifikationen enthalten, denen die betreffende Spirituose entsprechen muss (Art. 17 Abs. 1 S. 2 und Abs. 4 EG-Spirituosenverordnung; Art. 3 Abs. 5 und Art. 22 EU-Spirituosenverordnung). Die unter der EG-Spirituosenverordnung eingetragenen geografischen Angaben wurden unter der EU-Spirituosenverordnung wiederum automatisch als geschützte geografische Angaben fortgeführt und in das Register aufgenommen (Art. 49 Abs. 2, lit. c und Art. 37 EU-Spirituosenverordnung); entsprechendes galt für die technischen Unterlagen zur Produktspezifikation (Art. 22 Abs. 2 EU-Spirituosenverordnung). Die dortigen Registereintragungen wurden ihrerseits in das aktuelle Unionsregister der geografischen Angaben übernommen (Art. 93 Abs. 1 Verordnung (EU) 2024/1143).

In Bezug auf Rums und andere Spirituosen, die begrifflich eine Bezeichnung für Rum beinhalten oder entstehungsgeschichtlich mit Rum zu tun haben, bestehen folgende Eintragungen geografischer Angaben: Seit 1989 eingetragen sind „Rhum de la Guadeloupe“, „Rhum de la Guyane“, „Rhum de la Martinique“, „Rhum de la Réunion“ (alle Frankreich) und „Rum da Madeira“ (Portugal). Seit 2008 eingetragen sind „Rhum des Antilles françaises“, „Rhum des départements français d'outre-mer“, „Rhum de sucrerie de la Baie du Galion“ (alle Frankreich), „Ronmiel de Canarias“ (Spanien), „Inländerrum“ (Österreich) und „Domači rum“ (Slowenien). Seit 2014 eingetragen ist „Ron de Guatemala“ (Guatemala) und seit 2021 „Demerara Rum“ (Guyana). Die über Frankreich erfolgten Eintragungen beziehen sich auf die zu Frankreich gehörigen Überseedepartements Guadeloupe (bestehend insbesondere aus den Inseln Basse-Terre, Grande-Terre und Marie-Galante), Martinique, Französisch-Guyana und Réunion. Auch die geografische Angabe „Rhum des départements français d'outre-mer“ bezieht sich nicht auf alle Überseedepartements Frankreichs, sondern nur auf die vier vorgenannten. Ähnlich bezieht sich die Angabe „Rhum des Antilles françaises“ nicht auf alle französischen Antillen, sondern nur auf die Departements Guadeloupe und Martinique. Die Angabe „Rhum de sucrerie de la Baie du Galion“ schließlich bezieht sich auf das Departement Martinique, in dem sich – gelegen an der Mündung des Galionflusses in die Bucht von Galion – die Zuckerfabrik Galion befindetet, in der neben Zucker auch Rum hergestellt wird. Die über Portugal und Spanien erfolgten Eintragungen „Rum da Madeira“ und „Ronmiel de Canarias“ beziehen sich auf die portugiesische Autonome Region Madeira, die den Archipel Madeira umfasst, sowie den Archipel der Kanaren, der die spanische Autonome Gemeinschaft der Kanaren ausmacht. Die geografische Angabe „Demerara Rum“ beschränkt sich auf denjenigen Teil Guyanas, der zum historischen Verwaltungsbezirk Demerara gehörte. Er lag zwischen den beiden anderen historischen Verwaltungsbezirken Essequibo im Westen und Berbice im Osten. Alle drei Bezirke waren nach den Hauptflüssen benannt, an denen sie lagen, und wurden 1958 im Rahmen einer Verwaltungsneugliederung durch Regionen ersetzt. Das Gebiet des ehemaligen Bezirks Demerara verteilt sich auf die heutigen Regionen Essequibo Islands-West Demerara, Demerara-Mahaica und Upper Demerara-Berbice. Eintragungsantrag und Registereintrag betonen die Rumherstellung in den tief gelegenen Küstenebenen von Demerara (ABl. EU 2021, Nr. C 120/05 vom 08.04.2021, S. 7). Eine der bekanntesten Destillierereien dieses Gebiets ist Demerara Distillers Limited an der Mündung des Demeraraflusses in Georgetown, der Hauptstadt Guyanas.

Noch nicht eingetragen, sondern nur beantragt ist die Eintragung „Ron de Venezuela“ (Venezuela). Nicht mehr eingetragen, sondern zwischenzeitlich gelöscht sind „Ron de Málaga“ und „Ron de Granada“ (beide Spanien) sowie „Ronmiel“ ohne Zusatz (ebenfalls Spanien), die noch 2008 in Anhang III der EG-Spirituosenverordnung aufgeführt waren.



Anhang: Synopse der europarechtlichen Spirituosenverordnungen

EWG-Spirituosenverordnung Verordnung (EWG) Nr. 1576/89 vom 29.05.1989 (Ursprungsfassung)	EG-Spirituosenverordnung Verordnung (EG) Nr. 110/2008 vom 15.01.2008 (Ursprungsfassung)	EU-Spirituosenverordnung Verordnung (EU) 2019/787 vom 17.04.2019 (konsolidierte Fassung 04/2024)
[Art. 7 Abs. 5 UAbs. 1]	[Art. 14 Abs. 2]	[Art. 15 Abs. 1]
Die geographischen Bezeichnungen nach Anhang II, die kursiv gedruckten Bezeichnungen in Artikel 1 Absatz 4 sowie die Bezeichnung <i>Rum-Verschnitt</i> dürfen nicht übersetzt werden.	Die in Anhang II kursiv gedruckten Begriffe und die in Anhang III eingetragenen geografischen Angaben werden weder auf dem Etikett noch in der Aufmachung der Spirituose übersetzt.	Die in den Anhängen I und II kursiv gedruckten Begriffe und geografische Angaben werden weder auf dem Etikett noch in der Bezeichnung und Aufmachung der Spirituosen übersetzt.
[Art. 1 Abs. 4]	[Anhang II] [Kategorien von Spirituosen]	[Anhang I] [Kategorien von Spirituosen]
a) Rum: 1. Die Spirituose, die ausschließlich durch alkoholische Gärung und Destillation von aus der Herstellung von Rohrzucker stammender Melasse oder Sirup oder aber von dem Saft des Zuckerrohrs selbst gewonnen und auf weniger als 96 % vol destilliert wird, so daß das Destillationserzeugnis in wahrnehmbarem Maße die besonderen organoleptischen Merkmale von Rum aufweist. 2. Die ausschließlich aus der alkoholischen Gärung und der Destillation von Saft aus Zuckerrohr gewonnene Spirituose, die die besonderen Aromamerkmale von Rum sowie einen Gehalt an flüchtigen Stoffen von mindestens 225 g/hl r. A. aufweist. Diese Spirituose darf mit der Bezeichnung „landwirtschaftlich“ als Ergänzung der Bezeichnung „Rum“ zusammen mit einer der geographischen Bezeichnungen der französischen überseeischen Departements gemäß Anhang II vermarktet werden.	1. Rum a) Rum ist i) eine Spirituose, die ausschließlich durch alkoholische Gärung und Destillation von aus der Herstellung von Rohrzucker stammender Melasse oder Sirup oder vom Saft des Zuckerrohrs selbst gewonnen und zu weniger als 96 % vol so destilliert wird, dass das Destillat in wahrnehmbarem Maße die besonderen sensorischen Eigenschaften von Rum aufweist, oder ii) eine Spirituose, die ausschließlich durch alkoholische Gärung und Destillation von Saft aus Zuckerrohr gewonnen wird und die aromatischen Merkmale von Rum sowie einen Gehalt an flüchtigen Bestandteilen von mindestens 225 g/hl r. A. aufweist. Diese Spirituose kann mit dem Zusatz „landwirtschaftlicher“ zu der Verkehrsbezeichnung „Rum“ in Verbindung mit den in Anhang III eingetragenen geografischen Angaben der französischen überseeischen Departements und der Autonomen Region Madeira in Verkehr gebracht werden. b) Der Mindestalkoholgehalt von Rum beträgt 37,5 % vol. c) Der Zusatz von Alkohol, ob verdünnt oder unverdünnt, gemäß der Begriffsbestimmung in Anhang I Nummer 5 ist nicht zulässig. d) Rum darf nicht aromatisiert werden. e) Rum darf nur zugesetzte Zuckerkulör zur Anpassung der Farbe enthalten. f) Die Angabe „ <i>traditionnel</i> “ kann jede der geografischen Angaben gemäß Anhang III Kategorie 1 ergänzen, wenn der Rum nach alkoholischer Gärung von Ausgangsstoffen, die ausschließlich aus dem betreffenden Herstellungsort stammen, zu weniger als 90 % vol destilliert wird. Der Rum muss einen Gehalt an flüchtigen Bestandteilen von mindestens 225 g/hl r. A. aufweisen und darf nicht gesüßt sein. Die Verwendung der Angabe „ <i>traditionnel</i> “ schließt die Verwendung der Begriffe „aus der Zuckerherstellung“ oder „landwirtschaftlich“, mit denen die Verkehrsbezeichnung „Rum“ und die geografischen Angaben ebenfalls ergänzt werden kön-	1. Rum a) Rum ist eine Spirituose, die ausschließlich durch die Destillation des Produkts der alkoholischen Gärung von Melasse oder Sirup, die aus der Rohrzuckerproduktion stammen, oder von Zuckerrohrsaft selbst gewonnen und zu weniger als 96 % vol so destilliert wird, dass das Destillat in wahrnehmbarem Maße die besonderen sensorischen Eigenschaften von Rum aufweist. b) Der Mindestalkoholgehalt von Rum beträgt 37,5 % vol. c) Der Zusatz von Alkohol, ob verdünnt oder unverdünnt, ist nicht zulässig. d) Rum darf nicht aromatisiert werden. e) Zuckerkulör darf Rum nur zur Anpassung der Farbe zugesetzt werden. f) Rum darf zur Abrundung des endgültigen Geschmacks des Erzeugnisses gesüßt werden. Das Fertigerzeugnis darf jedoch nicht mehr als 20 g süßende Erzeugnisse je Liter, ausgedrückt als Invertzucker, enthalten. g) Bei gemäß dieser Verordnung eingetragenen geografischen Angaben darf die rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung von Rum ergänzt werden durch i) den Begriff „ <i>traditionnel</i> “ oder „ <i>tradicional</i> “ sofern der betreffende Rum – nach alkoholischer Gärung von Ausgangsstoffen, die ausschließlich aus dem betreffenden Herstellungsort stammen, zu weniger als 90 % vol destilliert wurde, und – einen Gehalt an flüchtigen Bestandteilen von mindestens 225 g/hl r. A. aufweist und – nicht gesüßt ist; ii) den Begriff „landwirtschaftlicher“, sofern der betreffende Rum den Anforderungen gemäß Ziffer i) entspricht und ausschließlich durch Destillation nach der alkoholischen Gärung von Zuckerrohrsaft hergestellt worden ist. Der Begriff „landwirtschaftlicher“ darf nur bei einer geografischen Angabe eines französischen überseeischen Departements oder der autonomen Region Madeira verwendet
[Art. 3 Abs. 1]		
Mit Ausnahme der Spirituose mit Wacholder im Sinne des Artikels 1 Absatz 4 Buchstabe m) Nummer 1 müssen für die Zulassung zur Abgabe an den Endverbraucher in der Gemeinschaft unter einer in Artikel 1 Absatz 4 genannten Bezeichnung die nachstehend aufgeführten alkoholischen Getränke mit Ausnahme bestimmter Erzeugnisse, deren Alkoholgehalt in Anhang III angegeben ist, folgenden Mindestalkoholgehalt aufweisen: – [...] – 37,5 % Rum <i>Rum-Verschnitt</i> ...		

	<p>nen, nicht aus.</p> <p>Diese Bestimmung lässt die Verwendung der Angabe „<i>traditionnel</i>“ für alle Erzeugnisse, die nicht unter diese Bestimmung fallen, nach den für diese Erzeugnisse geltenden Kriterien unberührt.</p>	<p>werden.</p> <p>Diese Ziffer lässt die Verwendung der Begriffe „landwirtschaftlicher“, „<i>traditionnel</i>“ oder „<i>tradicional</i>“ in Verbindung mit allen Erzeugnissen, die nicht unter diese Kategorie fallen, nach den für diese Erzeugnisse geltenden spezifischen Kriterien unberührt.</p>
<p>[Art. 9]</p> <p>(1) Die Spirituosen</p> <ul style="list-style-type: none"> – Rum – [...] <p>dürfen in der Aufmachung in keinerlei Form den den genannten Spirituosen vorbehaltenen Gattungsbegriff führen, wenn ihnen Äthylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs zugesetzt wurde.</p> <p>(2) Absatz 1 steht jedoch der Vermarktung eines in Deutschland durch den Verschnitt von Rum und Alkohol hergestellten Erzeugnisses, das zur Abgabe an den Endverbraucher in der Gemeinschaft bestimmt ist, nicht entgegen. Der Anteil an Alkohol aus Rum in diesem als <i>Rum-Verschnitt</i> bezeichneten Erzeugnis muß mindestens 5% des Gesamtalkohols des Fertigerzeugnisses betragen. Beim Verkauf außerhalb des deutschen Marktes muß die alkoholische Zusammensetzung in der Etikettierung angegeben sein.</p> <p>Bei der Etikettierung und Aufmachung des als <i>Rum-Verschnitt</i> bezeichneten Erzeugnisses ist das Wort <i>Verschnitt</i> in der Ausstattung (auf der Flasche, Verpackung oder Umhüllung) in der gleichen Schriftart und in der gleichen Größe und Farbe wie das Wort <i>Rum</i> zu halten; es muß sich zusammen mit diesem auf derselben Zeile befinden und ist bei Flaschen auf dem Frontetikett anzubringen.</p>	<p>[Anhang II] [Kategorien von Spirituosen]</p> <p><i>Sonstige Spirituosen</i></p> <p>1. <i>Rum-Verschnitt</i> wird in Deutschland hergestellt und durch den Verschnitt von Rum mit Alkohol gewonnen, wobei mindestens 5 % des Alkohols im Fertigerzeugnis aus Rum stammen muss. Der Mindestalkoholgehalt von <i>Rum-Verschnitt</i> beträgt 37,5 % vol. Bei der Etikettierung und Aufmachung des als <i>Rum-Verschnitt</i> bezeichneten Erzeugnisses ist das Wort Verschnitt in der Bezeichnung, auf der Aufmachung und auf dem Etikett in derselben Schriftart, Größe und Farbe wie das Wort „Rum“ zu halten; es muss zusammen mit diesem auf derselben Zeile erscheinen und ist bei Flaschen auf dem Frontetikett anzubringen. Wird das Erzeugnis außerhalb des deutschen Marktes verkauft, so muss auf dem Etikett die Zusammensetzung des Alkohols angegeben sein.</p> <p>2. [...]</p>	<p>[Anhang II] [Sondervorschriften für bestimmte Spirituosen]</p> <p>1. <i>Rum-Verschnitt</i> wird in Deutschland hergestellt und durch den Verschnitt von Rum mit Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs in der Weise gewonnen, dass mindestens 5 % des Alkohols im Fertigerzeugnis vom Rum stammen muss. Der Mindestalkoholgehalt von <i>Rum-Verschnitt</i> beträgt 37,5 % vol. In der Bezeichnung, Aufmachung und Kennzeichnung ist das ist das [sic!] Wort „<i>Verschnitt</i>“ in derselben Schriftart, Größe und Farbe wie das Wort „<i>Rum</i>“ zu halten; es muss zusammen mit diesem auf derselben Zeile erscheinen und ist bei Flaschen auf dem Frontetikett anzubringen. Die rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung dieses Erzeugnisses ist „Spirituose“. Wird <i>Rum-Verschnitt</i> außerhalb Deutschlands in Verkehr gebracht, so muss auf dem Etikett die Zusammensetzung des Alkohols angegeben sein.</p> <p>2. [...]</p>
<p>[Art. 1 Abs. 4]</p> <p>r) Likör:</p> <p>1. Die Spirituose,</p> <ul style="list-style-type: none"> – die einen Mindestzuckergehalt, ausgedrückt als Invertzucker, von 100 g/l aufweist, sofern nach dem Verfahren des Artikels 15 nichts anderes beschlossen wird, – die durch Aromatisieren von Äthylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs oder eines Destillats landwirtschaftlichen Ursprungs oder einer oder mehrerer Spirituosen im Sinne dieser Verordnung oder einer Mischung der genannten gesüßten Erzeugnisse, denen gegebenenfalls Erzeugnisse landwirtschaftlichen Ursprungs wie Rahm, Milch oder andere Milcherzeugnisse, Obst, Wein sowie aromatisierter Wein beigegeben werden, gewonnen wird. <p>2. [...]</p>	<p>[Anhang II] [Kategorien von Spirituosen]</p> <p>32. Likör</p> <p>a) Likör ist eine Spirituose,</p> <ul style="list-style-type: none"> i) die folgenden Mindestzuckergehalt, ausgedrückt als Invertzucker, aufweist: <ul style="list-style-type: none"> – [...] – 100 g je Liter in allen anderen Fällen; ii) [...] <p>b) Der Mindestalkoholgehalt von Likör beträgt 15 % vol.</p> <p>c) [...]</p> <p>d) Zur Aufmachung von in der Gemeinschaft hergestellten Likören können bei der Verwendung von Ethylalkohol folgende zusammengesetzte Begriffe als Hinweis auf etablierte Herstellungsverfahren verwendet werden:</p>	<p>[Anhang I] [Kategorien von Spirituosen]</p> <p>33. Likör</p> <p>a) Likör ist eine Spirituose, die folgende Bedingungen erfüllt:</p> <ul style="list-style-type: none"> i) Sie weist folgenden Mindestgehalt an süßenden Erzeugnissen, ausgedrückt als Invertzucker, auf: <ul style="list-style-type: none"> – [...] – 100 g je Liter in allen anderen Fällen; ii) sie wird unter Verwendung von Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs oder eines Destillats landwirtschaftlichen Ursprungs oder einer oder mehrerer Spirituosen oder einer Kombination davon, unter Zusatz von süßenden Erzeugnissen und einem oder mehreren Aromen, Erzeugnissen landwirtschaftlichen Ursprungs oder Lebensmitteln hergestellt.

	<p>– [...] – <i>solbaerrom</i> [dänischsprachige Fassung: <i>solbærrum</i>], auch Blackcurrant Rum [englischsprachige Fassung: blackcurrant rum] genannt. [...]</p>	<p>b) Der Mindestalkoholgehalt von Likör beträgt 15 % vol. c) Bei der Herstellung von Likör dürfen Aromastoffe und Aromaextrakte verwendet werden. [...] d) Die rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung „<i>Liqueur</i>“ darf in allen Mitgliedstaaten verwendet werden und: – [...] – für Liköre, deren Alkoholgehalt ausschließlich auf den zugesetzten Rum zurückgeht, darf die rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung – allein oder in Verbindung mit dem Begriff „Likör“ – „<i>Punch au rhum</i>“ lauten; – [...] e) In der Bezeichnung, Aufmachung und Kennzeichnung von in der Union hergestellten Likören dürfen bei der Verwendung von Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs oder eines Destillats landwirtschaftlichen Ursprungs als Hinweis auf etablierte Herstellungsverfahren folgende zusammengesetzte Begriffe verwendet werden: – [...] – <i>solbaerrom</i> [dänischsprachige Fassung: <i>solbærrum</i>] oder Blackcurrant Rum [englischsprachige Fassung: blackcurrant rum]. [...]</p>
<p>[Anhang II] [Geographische Angaben]</p> <p>1 . Rum Rhum de la Martinique Rhum de la Guadeloupe Rhum de la Reunion [französischsprachige Fassung: Rhum de la Réunion] Rhum de la Guyane (Diese Angaben können durch den Zusatz „traditionnel“ ergänzt werden) Ron de Malaga [spanischsprachige Fassung: Ron de Málaga] Ron de Granada Rum da Madeira</p>	<p>[Anhang III] [Geografische Angaben]</p> <p>1. Rum <i>Rhum de la Martinique</i> (Frankreich) <i>Rhum de la Guadeloupe</i> (Frankreich) <i>Rhum de la Réunion</i> (Frankreich) <i>Rhum de la Guyane</i> (Frankreich) <i>Rhum de sucrerie de la Baie du Galion</i> (Frankreich) <i>Rhum des Antilles françaises</i> (Frankreich) <i>Rhum des départements français d'outre-mer</i> (Frankreich) <i>Ron de Málaga</i> (Spanien) <i>Ron de Granada</i> (Spanien) <i>Rum da Madeira</i> (Portugal)</p> <p>Sonstige Spirituosen [...] <i>Inländerrum</i> (Österreich) [...] <i>Ronmiel</i> (Spanien) <i>Ronmiel de Canarias</i> (Spanien) [...] <i>Domači rum</i> (Slowenien) [...]</p>	<p>[ausgelagert in das Unionsregister der geografischen Angaben]</p>