

## 1. Aromenherkunft von Spirituosen

Spirituosen sind alkoholische Getränke, die aus landwirtschaftlichen Erzeugnissen durch deren alkoholische Vergärung und anschließende Destillation hergestellt werden. Gegebenenfalls können weitere Zutaten (insbesondere zur Aromatisierung, zur Süßung oder zur Färbung) und Verarbeitungsschritte (etwa Aromatisierung, Filtration, Reifung, Blending) hinzukommen.

Ein von den landwirtschaftlichen Ausgangsstoffen einer Spirituose stammendes Aroma ist ihr Primäraroma, das bei der Gärung entstehende sowie durch die Destillation erhaltene Aroma das Sekundäraroma und das bei einer Reifung entstehende Aroma ist das Tertiäraroma.

## 2. Rum und andere Spirituosen mit Zuckerrohr

### 2.1 Ausgangsstoff Zuckerrohr – Primäraroma

Rum ist eine aus Zuckerrohr (*Saccharum officinarum*) hergestellte Spirituose. Konkret können aus dem Zuckerrohr gepresster Zuckerrohrsaft, eingedickter Sirup und Melasse als Ausgangsstoff(e) verwendet werden. Andere Ausgangsstoffe wie Zuckerrübe (Zuckerrübensaft, Zuckerrübensirup, Zuckerrübenmelasse), Zucker-Ahorn oder Zuckerpalm wurden historisch nicht zur Herstellung von Rum verwendet und dürfen rechtlich nicht zu seiner Herstellung verwendet werden (Anhang I, Kategorie 1, lit. a der EU-Spirituosenverordnung; Titel 27, Kapitel I, Unterkapitel A, Teil 5, Unterteil I, § 5.147, lit. a des US-Code of Federal Regulations). Aus frischem Ahornsaftholz hergestellter Ahornsaftholzbrand ist in der Europäischen Union seit Mai 2024 sogar eine – zusammen mit Birkensaftbrand – eigenständige Kategorie von Spirituose (Anhang I, Kategorie 13b der EU-Spirituosenverordnung). Für die aus Asien stammende und u.a. aus Palmsaft hergestellte Spirituose Arrak gibt es keine eigene lebensmittelrechtliche Definition. In den zollrechtlichen Erläuterungen zur Kombinierten Nomenklatur der Europäischen Union wird er als Spirituose beschrieben, die unter Verwendung einer besonderen Hefe aus Zuckerrohrmelasse oder zuckerhaltigen Pflanzensäften und Reis hergestellt wird; in der Encyclopædia Britannica wird Arrak von Sri Lanka als Spirituose aus gemälztem Reis und Melasse erwähnt („arrack [...] an alcoholic beverage distilled from malted rice mash and molasses“, Artikel „Kalutara“, Fassung vom 05.12.2017). Der bekannte „Palms Arrak“ wird laut Importeur nur aus Palmsaft hergestellt. Die Verwendung anderer Ausgangsstoffe als Zuckerrohr führt dazu, dass solcher Arrak nicht der lebensmittelrechtlichen Kategorie Rum unterfällt. Cachaça ist eine Zuckerrohrspirituose, die ihre Wurzeln in der portugiesischen Kolonie Brasilien hat und entstehungsgeschichtlich eng mit Rum verwandt ist. Er wird auch als brasilianischer Rum angesehen und kann unter die unionsrechtliche Definition von Rum fallen. Nach US-amerikanischem Recht gilt Cachaça als Unterkategorie von Rum (Titel 27, Kapitel I, Unterkapitel A, Teil 5, Unterteil I, § 5.147, lit. b, Tabelle, Nr. 1 des Code of Federal Regulations); zugleich wird auf die brasilianischen Bestimmungen für Cachaça verwiesen. Sofern neben Zuckerrohr weitere Ausgangsstoffe zur Herstellung verwendet werden, unterfällt solcher Cachaça jedenfalls nicht der unionsrechtlichen Kategorie Rum. Der in Zollvorschriften und Handelsabkommen häufig neben Rum (und Arrak) erwähnte Taffia wird von der Europäischen Union weder lebensmittelrechtlich noch zollrechtlich oder in Handelsabkommen definiert oder erläutert. Im französischen Recht wurde Taffia noch 1988 ohne Unterscheidung zu Rum definiert („La dénomination «rhum» ou «tafia» est réservée à l'eau-de-vie provenant exclusivement de la fermentation alcoolique et de la distillation du jus de canne ou des mélasses ou des sirops provenant de la fabrication du sucre de canne.“, Art. 1 Abs. 1 des Dekrets Nr. 88-416 vom 22.04.1988, Journal Officiel de la République Française Nr. 97 vom 24.04.1988, S. 5462); nach der Encyclopædia Britannica ist Taffia eine aus unreiner Melasse oder anderen Zuckerrohrrückständen hergestellte Spirituose minderer Qualität, die nicht als echter Rum angesehen und selten exportiert wird („A low-quality spirit, called tafia, is made from impure molasses or other sugarcane residue, but it is not considered a true rum and is seldom exported.“, Artikel „rum“, Fassung vom 12.11.2024). Dennoch wird Taffia z.B. im Partnerschaftsabkommen zwischen den AKP-Staaten einerseits und der EU und ihren Mitgliedstaaten andererseits von 2000 und selbst im Wirtschaftspartnerschaftsabkommen zwischen den Staaten des CARIFORUM einerseits und der EU und ihren Mitgliedstaaten andererseits (WPA CARIFORUM-EU) von 2008 erwähnt. Nicht erwähnt wird Taffia hingegen im von der Caribbean Export Development Agency (CEDA) im August 2019 für das 4. CARIFORUM-EU Business Forum im September 2019 erstellten Leitfaden „Rum. Exporting to the EU“ (<https://www.ceintelligence.com/files/documents/EU-Export-Guide-for-Rum.pdf>).

Innerhalb der Pflanzenart Zuckerrohr gibt es keine Beschränkung auf bestimmte Unterarten, (Con-) Varietäten oder Kultursorten – tatsächlich ist *Saccharum officinarum* selbst eine Hybride von *Saccharum robustum* und *Saccharum spontaneum* sowie weiteren Arten der Gattung *Saccharum*, die heute noch eingekreuzt werden, um beispielsweise Resistenzen zu stärken.<sup>1</sup> Bekannt sind etwa die aus Barbados stammenden und u.a. auf den französischen Antillen zur Rumherstellung verwendeten Varietäten „canne bleue“ („blue cane“, „blaues Zuckerrohr“) und „canne rouge“ („red cane“, „rotes Zuckerrohr“) sowie die von Réunion stammende Varietät „canne d'or“ („goldenes Zuckerrohr“). Solche Unterarten oder Varietäten sind allerdings vorrangig für den Zuckergehalt der Pflanzen in der jeweiligen

1 In den Spezifikationen für die Rum-AOC „Martinique“ (siehe unten) war erwähnt, dass die verwendeten Zuckerrohrvarietäten zu den Arten *Saccharum officinarum*, *Saccharum spontaneum* oder deren Hybriden gehören: „Les variétés de canne à sucre appartiennent aux espèces *Saccharum officinarum* et *Saccharum spontaneum* ou issues de leur hybridation.“ (Dekret Nr. 2009-1350 vom 29.10.2009, JORF Nr. 254 vom 01.11.2009, Text Nr. 9, 1. Anhang, Kapitel I, Abschnitt D). Diese Beschreibung findet sich heute wortgleich in den Produktspezifikationen der sieben geografischen Angaben französischer Rums (siehe unten). In der Produktspezifikation der geografischen Angabe „Rum da Madeira“ wird nur erwähnt, dass Zuckerrohr ein Süßgras der Gattung und Art *Saccharum officinarum* ist.

Umgebung und unter den jeweiligen klimatischen Bedingungen wichtig und damit für deren Alkoholertrag; der Einfluss auf das (Primär-) Aroma ist nachrangig und wird nur bei ungereiften oder sehr leicht gereiften Rums überhaupt im Aroma des Endproduktes wahrnehmbar bleiben. Dementsprechend ist z.B. neben den auf der französischen Karibikinsel Martinique hergestellten ungereiften Rums „Clément Rhum ‚Canne Bleue‘ Blanc“ und „Dillon ‚Canne Rouge‘ Rhum Blanc“ der „Clément Rhum ‚Canne Bleue‘ Vieux Anniversaire“ ein Blend aus 3- bis 11-jährigen Rums, bei dem der Anteil kurz gereifter Rums deutlich überwiegen dürfte. Auch bei Verwendung solchen un- oder nur leicht gereiften Rums in Ti'-Punch werden der Saft der Limette und der Zucker (gegebenenfalls zusammen mit dem durch die Reifung entstandenen Tertiäraroma) das Primäraroma der als Ausgangsstoff verwendeten Varietät überdecken.

## 2.2 Vergärung – Sekundäraroma

Alkoholische Gärung kann durch Zuckerhefen (Schlauchpilze der Gattung *Saccharomyces*), andere Pilze, Bakterien oder andere Mikroorganismen bewirkt werden. Nicht alle Mikroorganismen sind jedoch für die Herstellung von Spirituosen geeignet. Bei Rum wird nur vorausgesetzt, dass eine alkoholische Gärung stattfindet, aber nicht wie.<sup>2</sup> Üblich ist die Vergärung mithilfe von (Zucker-) Hefe. Dabei kommt sowohl Reingärung durch kultivierte Hefen (Zuchthefen) als auch Spontangärung mithilfe nichtkultivierter Hefen (Wildhefen) in Betracht; allerdings lässt sich die Gärung bei Einsatz von Zuchthefen besser steuern und liefert zuverlässigere Ergebnisse. Da verschiedene Hefestämme nicht nur verschiedene Alkoholtoleranzen haben, sondern auch verschiedene Gärungsnebenprodukte hervorbringen, die das Sekundäraroma prägen, hängt auch das jeweilige (Sekundär-) Aroma von ihnen ab; der Einsatz bestimmter Hefestämme liefert also bestimmte Aromen und ermöglicht zudem gleichbleibende Ergebnisse. Die Herstellung von Rum mithilfe von Wildhefen ist u.a. in Haiti verbreitet, einem der ärmsten Staaten der Erde. Durch die Armut bedingt sind die Destillieren dort meist sehr klein und bestehen aus einer einfachen Brennblase. Als Ausgangsstoff dient Zuckerrohrsaft, da Melasse ein Nebenprodukt der Zuckerherstellung ist, die wiederum mehr Produktionsanlagen und mehr Energie erfordern würde. Wildhefen sind das kostenlose Pendant zu Zuchthefen. Und auch eine Reifung findet in aller Regel nicht statt. Der so hergestellte Rum ist dort als Clairin – wohl von frz. „clair“ für „klar“, „hell“ abgeleitet – bekannt und wird erst seit wenigen Jahren exportiert, wobei der Umfang der Exporte durch die Herstellungsweise sehr begrenzt ist. Die mitunter praktizierte Zugabe von Gewürzen führt dazu, dass solcher Clairin nach Unionsrecht nicht mehr der Kategorie Rum unterfällt (Anhang I, Kategorie 1, lit. d der EU-Spirituosenverordnung) und in der Union nicht unter dieser Bezeichnung vermarktet werden darf. Das gilt auch für anderen aromatisierten Rum („spiced rum“, „flavored rum“), der hingegen nach US-amerikanischem Recht als Rum vermarktet werden darf.

## 2.3 Destillation – Sekundäraroma

Durch die Destillation wird die Alkoholkonzentration weiter erhöht und bei der Destillation weitere unerwünschte Stoffe vom Destillat getrennt. Unter Normaldruck geht Alkohol ab einer Temperatur von ca. 78 °C vom flüssigen in den gasförmigen Aggregatzustand über und wird an anderer Stelle durch Abkühlung wieder in den flüssigen Zustand überführt. Die so gewonnene Flüssigkeit ist das Destillat. Wasser hingegen würde bei Normaldruck erst ab 100 °C verdunsten, gelangt also bei Destillationstemperaturen von unter 100 °C nicht in das Destillat, wodurch dessen Alkoholgehalt höher ist als derjenige der Ursprungsflüssigkeit. Dieser Destillationsvorgang kann in einer einfachen Brennblase erfolgen (Pot-Still-Verfahren) und wiederholt werden, bis die gewünschte Alkoholkonzentration erreicht ist, oder in Brennsäulen (Column-Still-Verfahren), mit denen kontinuierlich destilliert werden kann (daher auch Continuous-Still-Verfahren), bis die gewünschte Alkoholkonzentration erreicht ist. Neben dem Verfahren der Normaldruckdestillation gibt es noch die Vakuumdestillation, die sich den Umstand zu Nutze macht, dass bei erniedrigtem Druck schneller die Siedetemperatur erreicht wird bzw. der Siedepunkt von Stoffen geringer ist. Durch die Vakuumdestillation können Stoffe wie bestimmte Aromen destilliert werden, die sich unter den bei Normaldruck nötigen Siedetemperaturen zersetzen würden. Für die Herstellung von Rum wurde ursprünglich das Pot-Still-Verfahren unter Normaldruck und später das Column-Still-Verfahren unter Normaldruck genutzt – beide Verfahren sind insofern traditionell. Vorgaben für das Destillationsverfahren gibt es nicht, so dass auch die Vakuumdestillation zulässig ist. Vorgegeben ist nur, dass das Destillat im Ergebnis einen Alkoholgehalt von weniger als 96 % vol und in wahrnehmbarem Maße die besonderen sensorischen Eigenschaften von Rum aufweisen muss (Anhang I, Kategorie 1, lit. a der EU-Spirituosenverordnung). Ganz ähnlich bestimmt das US-amerikanische Recht, dass die Destillation zu weniger als 95 % vol erfolgen muss und das Destillat den Geschmack, den Geruch und die Charakteristiken aufweisen muss, die Rum üblicherweise zugeschrieben werden (Titel 27, Kapitel I, Unterkapitel A, Teil 5, Unterteil I, § 5.147, lit. a CFR). Grund für diese Maximalalkoholkonzentration ist, dass Destillate ab einer Alkoholkonzentration von etwa 96 % vol keinen feststellbaren Fremdgeschmack mehr aufweisen und als Neutralalkohol gelten; im US-amerikanischen Recht gilt 95 % vol als Grenze zum Neutralalkohol (Titel 27, Kapitel I, Unterkapitel A, Teil 5, Unterteil I, § 5.142, lit. a CFR). Bei Rum soll das Destillat aber noch einen Geschmack und einen Geruch aufweisen, die sich von den Ausgangsstoffen bzw. deren vergorener Maische ableiten. Das durch die Destillation im Destillat erhaltene Aroma zählt zum Sekundäraroma.

2 In den Spezifikationen für die Rum-AOC „Martinique“ (siehe unten) war weitergehend vorgegeben, dass als Gärmittel nur Hefen der Gattung *Saccharomyces* zum Einsatz kommen: „L'apport d'agent fermentaire est limité aux seules levures appartenant au genre *Saccharomyces*.“ (Art. 7 des Dekrets vom 05.11.1996, JORF Nr. 261 vom 08.11.1996, S. 16359). In den Produktspezifikationen der geografischen Angaben „Demerara Rum“ und „Ron de Guatemala“ (siehe unten) wird speziell die Hefeart *Saccharomyces cerevisiae* (Bierhefe, Backhefe) erwähnt.

## 2.4 Sonstige Zutaten, insbesondere Süßung

Als Mindestalkoholgehalt im Endprodukt (Trinkstärke) sieht das Unionsrecht für Rum 37,5 % vol vor (Kategorie 1, lit. b EU-Spirituosenverordnung), das US-amerikanische Recht 40 % vol (Titel 27, Kapitel I, Unterkapitel A, Teil 5, Unterteil I, § 5.147, lit. a CFR). Der Zusatz von Alkohol zu Rum ist nicht zulässig (Kategorie 1, lit. c EU-Spirituosenverordnung; Titel 27, Kapitel I, Unterkapitel A, Teil 5, Unterteil I, § 5.152, lit. a, Ziff. 5 CFR). Das Unionsrecht sieht darüber hinaus vor, dass Rum nicht aromatisiert werden darf (siehe bereits oben), Rum nur zur Abrundung des endgültigen Geschmacks des Erzeugnisses gesüßt werden darf, wobei das Fertigerzeugnis jedoch nicht mehr als 20 g süßende Erzeugnisse je Liter, ausgedrückt als Invertzucker, enthalten darf (Kategorie 1, lit. f EU-Spirituosenverordnung) und Rum nicht gefärbt werden darf, mit Ausnahme von Zuckerkulör, das Rum zur Anpassung der Farbe zugesetzt werden darf (Art. 7 Abs. 2 lit. d und Kategorie 1, lit. e EU-Spirituosenverordnung). Der Höchstgehalt an süßenden Erzeugnissen wurde für Rum und einige andere Spirituosen erst mit der EU-Spirituosenverordnung von 2019 eingeführt; zuvor galt lediglich die Beschränkung, dass er nur gesüßt werden durfte, um den endgültigen Geschmack des Erzeugnisses abzurunden (Art. 5 Abs. 1 lit. e EG-Spirituosenverordnung). Rum, der den Höchstgehalt an süßenden Erzeugnissen überschreitet, darf in der EU nun nicht mehr als „Rum“ vermarktet werden; falls er die Voraussetzungen für Likör (Kategorie 33 EU-Spirituosenverordnung) erfüllt – z.B. einen Mindestgehalt an süßenden Erzeugnissen von 100 g je Liter –, darf er aber beispielsweise als „Rum-Likör“ oder als „Punch au rhum“ bezeichnet werden, gegebenenfalls auch als „solbærrom“ oder „Blackcurrent Rum“, andernfalls – insbesondere bei einem Gehalt an süßenden Erzeugnissen zwischen dem Höchstgehalt für Rum und dem Mindestgehalt für Likör – handelt es sich um eine sonstige Spirituose, die als „Spirituose“ zu bezeichnen ist (Art. 10 Abs. 3 EU-Spirituosenverordnung). Als „Punch au Rhum“ (Etikettierung des Importeurs: „Rum-Likör“) vermarktet wird etwa der „Legendario ,Elixir de Cuba“.

## 2.5 (Fass-) Reifung – Tertiäraroma

Beim Verfahren der Reifung (Alterung) wird eine Spirituose für einen gewissen Zeitraum in einem geeigneten Behälter gelagert, um sie natürlichen Vorgängen zu unterziehen, die ihr besondere Merkmale verleihen (Art. 4 Abs. 11 EU-Spirituosenverordnung). Die Reifung kann in Stahltanks erfolgen, traditionell findet die Reifung aber in Holzfässern statt (Fassreifung), was zu umfassenderen aromatischen und farblichen Änderungen führt (Tertiäraroma), insbesondere bei einer Reifungsdauer von mehreren Jahren. Durch eine Fassreifung können unterschiedliche Spirituosen wie Rum, Whisky oder Arrak ein ähnliches Aromenprofil bekommen. Da die Aromatisierung (Art. 4 Abs. 12 EU-Spirituosenverordnung) und die Reifung als jeweils eigenständige Verfahren festgelegt sind, steht das Aromatisierungsverbot von Rum (siehe oben) einer Reifung von Rum nicht entgegen. Mitunter wird Rum einer zusätzlichen kürzeren und abschließenden Reifung in einem Holzfass unterzogen, in dem zuvor eine andere Spirituose (z.B. Whisky) oder ein Wein (z.B. Portwein) gelagert wurde (Veredelung, Finish). Dabei erhält der Rum ein auch von der vorherigen Füllung beeinflusstes (Tertiär-) Aroma. Ein solcher Rum, der aufgrund einer über die Höchstmenge von 20 g süßender Erzeugnisse je Liter hinausgehenden Süßung nicht mehr als Rum, sondern nur noch als Spirituose vermarktet werden darf, ist der „XO Reserve Port Cask“ von A. H. Riise.

Die Angabe einer Reifungsdauer setzt in der EU insbesondere voraus, dass sich die Angabe auf den jüngsten alkoholischen Bestandteil der Spirituose bezieht (Art. 13 Abs. 6 S. 1 EU-Spirituosenverordnung). Dies betrifft auch Blends (Zusammenstellungen, siehe unten). Die Angabe „7“ beim „Legendario ,Elixir de Cuba“ bezieht sich bewusst nicht auf die Reifungsdauer, da er aus Rums mit einer Alterungsdauer nicht von mindestens, sondern von bis zu sieben Jahren („diferentes rones con un añejamiento de hasta 7 años“) hergestellt wird. Bei Reifung im Solera-Verfahren, das zugleich ein Blending-Verfahren ist, kann bislang mangels entsprechender (Ausnahme-) Regelungen keine unionsrechtskonforme Reifungsdauer angegeben werden. Das dynamische Reifungsverfahren stammt aus Spanien, wo es traditionell zur Reifung einiger Weine (z.B. Sherry bzw. Jerez) und Weinbrände (Brandy de Jerez) angewandt wird. Von dort fand das Solera-Verfahren seinen Weg in die spanischsprachigen Länder Amerikas, wo es manchmal bei der Rumherstellung angewandt wird. Beispiele für Hersteller bzw. Marken, zu denen auch im Solera-Verfahren gereifte Rums gehören, sind Matusalem (früher Kuba, jetzt Dominikanische Republik), Cubaney (Dominikanische Republik), Santa Teresa (Venezuela), Dictador (Kolumbien), Millonario (Peru), Centenario (Costa Rica), Botran und Zacapa (beide Guatemala). In den englisch- und französischsprachigen Ländern ist das Solera-Verfahren hingegen kaum verbreitet.

## 2.6 Blending – Kombination verschiedener Aromen

Beim Blending (Zusammenstellen; nicht: Mischen) werden zwei oder mehrere Spirituosen derselben Kategorie miteinander kombiniert, 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 Verbot des Zusatzes von Alkohol bei Rum (siehe oben) steht dem Blending nicht entgegen, da sich das Verbot seinem Zweck nach weder gegen die Kombination von Spirituosen derselben Kategorie (das Zusammenstellen) noch gegen die Kombination von Spirituosen verschiedener Kategorien oder mit anderen alkoholischen Destillaten (das Mischen, Art. 3 Abs. 9 EU-Spirituosenverordnung) als solches richtet. Bezweckt wird vielmehr der Schutz des Vertrauens der Verbraucher in die der Bezeichnung einer Spirituose entsprechende Herkunft ihres Alkohols. Durch das Blending werden auch Rums mit verschiedenen Aromenprofilen miteinander kombiniert, z.B. um im Ergebnis über verschiedene Chargen und einen langen Zeitraum hinweg ein möglichst gleichbleibendes Endprodukt anbieten zu können.

### 3. Rumstile

Aus den Variationsmöglichkeiten der traditionellen Rumherstellung – den Ausgangsstoffen und den Destillationsverfahren – haben sich zwei grundlegende Charakteristiken und drei große Rumstile herausgebildet.

Ausgangsstoff der Rumherstellung war ursprünglich Zuckerrohrmelasse, die als Nebenprodukt der Zuckerherstellung anfiel. Erst als mit der Rumherstellung mehr Gewinn erzielt werden konnte als mit der Zuckerherstellung, wurde Zuckerrohrsaft als Ausgangsstoff verwendet. Die Verwendung beider Ausgangsstoffe kann als traditionell gelten. Bei den Destillationsverfahren ist das Pot-Still-Verfahren älter als das Column-Still-/Continuous-Still-Verfahren; beide können als Normaldruckdestillationsverfahren aber als in der Rumherstellung traditionell gelten.

#### 3.1 Dichotomie schwer/leicht

|                                              |                                                       | Ausgangsstoff                         |                                               |
|----------------------------------------------|-------------------------------------------------------|---------------------------------------|-----------------------------------------------|
|                                              |                                                       | älter traditionell:<br><b>Melasse</b> | jünger traditionell:<br><b>Zuckerrohrsaft</b> |
| <b>(Normaldruck-) Destillationsverfahren</b> | älter traditionell:<br><b>Pot-Still-Verfahren</b>     | schwer                                |                                               |
|                                              | jünger traditionell:<br><b>Column-Still-Verfahren</b> |                                       |                                               |
|                                              |                                                       |                                       | leicht                                        |

Die Charakterisierung als „schwer“ („heavy“) bezieht sich beim Ausgangsstoff auf die dunkleren, kräftigeren Aromen von aus Melasse hergestelltem Rum und beim Destillationsverfahren auf das vollere Aroma von in Pot-Stills destilliertem Rum; die Charakterisierung als „leicht“ („light“) beim Ausgangsstoff auf die helleren, subtileren Aromen von aus Zuckerrohrsaft hergestelltem Rum und beim Destillationsverfahren auf das schlankere Aroma von in Column-Stills destilliertem Rum. Die Kombination aus dem älteren traditionellen Ausgangsstoff und dem älteren traditionellen Destillationsverfahren ist der älteste Typ Rum. (Encyclopædia Britannica, Artikel „rum“, Fassung vom 12.11.2024: „The heavy, dark, and full-bodied rums are the oldest type and have strong molasses flavour.“) Das Begriffspaar hat keinen Niederschlag im Spirituosenrecht gefunden; außerhalb des Lebensmittelrechts findet sich die Gegenüberstellung von „leichtem“ Rum (engl. „light“, frz. „léger“, span. „ligero“) und „traditionellem“ Rum (engl. „traditional“, frz. „traditionnel“, span. „tradicional“), siehe z.B. die Verordnung (EG) Nr. 2599/95. Zur im Spirituosenrecht definierten Unterkategorie des traditionellen Rums siehe unten.

#### 3.2 Trichotomie englischer Stil / spanischer Stil / französischer Stil

|                                              |                                                       | Ausgangsstoff                         |                                               |
|----------------------------------------------|-------------------------------------------------------|---------------------------------------|-----------------------------------------------|
|                                              |                                                       | älter traditionell:<br><b>Melasse</b> | jünger traditionell:<br><b>Zuckerrohrsaft</b> |
| <b>(Normaldruck-) Destillationsverfahren</b> | älter traditionell:<br><b>Pot-Still-Verfahren</b>     | englischer Stil                       | französischer Stil                            |
|                                              | jünger traditionell:<br><b>Column-Still-Verfahren</b> | spanischer Stil                       |                                               |

Die Einteilung in englischen, spanischen und französischen Stil geht auf die Kolonialgeschichte der Karibik zurück. Die Spanier waren mit und nach Kolumbus zwar die erste Kolonialmacht in der Karibik und im Verhältnis zu Portugal waren die Machtbereiche in Amerika durch den Vertrag von Tordesillas so aufgeteilt, dass Portugal in der Karibik keine Kolonien gründen durfte, sondern sich auf Brasilien beschränken musste. Auf der Suche nach Edelmetallen konzentrierten sich die Spanier jedoch bald auf das amerikanische Festland und vernachlässigten die Karibik. In der Folge konnten die Engländer und die Franzosen (sowie andere europäische Nationen) in der Karibik Fuß fassen. Auch Zuckerrohrstecklinge waren bereits durch Kolumbus in die Karibik gebracht worden. Die von portugiesischen Kolonisten in Brasilien praktizierte Anpflanzung von Zuckerrohr in Plantagen wurde in der Karibik aber erstmals von englischen Kolonisten auf Barbados übernommen und breitete sich dann in den englischen und französischen Kolonien auf den Kleinen Antillen, auf der von England eingenommenen Insel Jamaika sowie auf dem französisch kolonisierten Westteil der Insel Hispaniola aus. Erst später förderte auch Spanien auf den unter seiner Kolonialherrschaft verbliebenen Inseln der Großen Antillen (Kuba, Puerto Rico und dem Ostteil Hispaniolas) die Plantagenwirtschaft. Ebenso wurde auch die mit der Rohrzuckerproduktion verbundene Rumproduktion zunächst in den englischen und französischen Kolonien und erst später in den spanischen Kolonien praktiziert. Während in den englischen Kolonien auch nach der Erfindung des Column-Still-Verfahrens überwiegend das dort bereits etablierte Pot-Still-Verfahren beibehalten wurde – so beispielsweise beim Jamaika-Rum –, hielt in den spanischen Kolonien das produktivere Column-Still-Verfahren Einzug. Insofern kann zwischen dem englischen Typ Rum als schwer und dem spanischen Typ Rum als leicht differenziert werden. (Encyclopædia Britannica, Artikel „rum“, Fassung vom 12.11.2024: „...the light-bodied rums, typified by those of Cuba and Puerto Rico, and the heavier and fuller-flavoured rums of Jamaica.“) Mit der schließlich in den französischen Kolonien verbreiteten Verwendung von Zuckerrohrsaft zur Rumherstellung – möglicherweise wegen des Preisverfalls von Zucker im 19. Jahrhundert infolge der Marktkonkurrenz von Rohr- und Rübenzucker, durch die die Zuckerproduktion unrentabel wurde, so dass weniger Melasse als deren Nebenprodukt anfiel und Rum eher direkt aus Zuckerrohrsaft hergestellt wurde – war die dichotome Charakteristik als schwer oder leicht nicht mehr ausreichend, um die Marktrealität der drei großen Rumstile zu beschreiben. In den Kolonien der anderen europäischen Nationen fand keine stilprägende Rumherstellung statt.

### 3.3 Gültigkeit der Einteilungen

Allerdings galten und gelten die Grenzen dieser Einteilungen in der Realität nicht absolut. Hinzu kommt, dass sowohl das dichotome Schema schwer/leicht als auch das trichotome Schema englischer/spanischer/französischer Stil nur das Primär- und das Sekundäraroma berücksichtigen. Das durch Reifung entstehende Tertiäraroma ist traditionell dasjenige der Fassreifung. Sie war ursprünglich ein Nebeneffekt der Lagerung und des Transports der Spirituosen in Holzfässern, die dann zum Selbstzweck wurde und auch vorgenommen wurde, nachdem im 19. Jahrhundert die Abfüllung in Glasflaschen rentabel geworden war. Rum, der in Holzfässern „gealtert“ oder „gereift“ wird (engl. „aged“/„matured“, frz. „vieilli“/„mûri“, span. „añejo“/„maduro“), kann schwere Holzaromen annehmen, wie man sie typischerweise in Jamaika-Rums findet, aber auch leichte Vanillearomen, zudem Aromen von Karamell, Schokolade, Tabak, Gewürzen oder Früchten, malziges und rauchiges Aroma. (Während Raucharomen in der Regel von der Verwendung von Holzfässern stammen, die innen ausgekohlt wurden, sind die anderen Aromen von solchen zusätzlichen Verfahrensschritten unabhängig.) Bei Reifung in Holzfässern, die zuvor für andere Spirituosen, Wein oder andere Lebensmittel genutzt wurden, kann Rum auch deren Aromen annehmen. Rum französischen Stils wird häufig nicht oder nur leicht gereift. Gereifter Rum wird mitunter als „dark“ (dunkel), „amber“/„ámbar“/„ambré“ (bernsteinfarben) oder „reserve“/„reserva“/„réserve“ (Reserve) bezeichnet; vor allem bei zweiteiligen Produktlinien werden ungereifte und gereifte Rums oft als weißer und brauner oder als silberner und goldener Rum bezeichnet.

Außerdem können auch durch das Blending verschiedener Rums die Stilgrenzen verwischt werden. Kombiniert werden können etwa Rums aus unterschiedlichen Ausgangsstoffen (Melasse und Zuckerrohrsaft), mit unterschiedlichen Destillationsverfahren (Pot-Still-Verfahren und Column-Still-Verfahren) hergestellte Rums, Rums anderweitig unterschiedlicher Herstellungsverfahren (z.B. ungereifte und gereifte Rums, unterschiedlich stark gereifte Rums oder in verschiedenen Arten von Holzfässern gereifte Rums) oder Rums verschiedener Herkunftsgebiete.

Und schließlich ist die Relativierung der Stilgrenzen auch dadurch möglich, dass statt Rum nur aus Melasse oder nur aus Zuckerrohrsaft herzustellen Rum aus Melasse und Zuckerrohrsaft hergestellt werden kann (obwohl dies – im Gegensatz zu Blends von Melasse-Rums und Rums aus Zuckerrohrsaft – kaum vorkommen wird).

## 4. Wirtschaftliche Kategorien und Kennzeichnungen von Rum

Neben den Einteilungen von Rum, die sich unmittelbar an Aromen orientieren oder an der kolonialgeschichtlichen Herstellungsweise und damit mittelbar auch an Aromen, gibt es Kategorien und Kennzeichnungen von Rum, die auf die Absatzförderung gerichtet sind und nur wenige oder gar keine Aussagen zu Aromen beinhalten.

### 4.1 Kategorien traditioneller und landwirtschaftlicher Rum

Lediglich der Absatzförderung dienen die in der EU-Spirituosenverordnung definierten Unterkategorien des traditionellen und des landwirtschaftlichen Rums. Ursprünglich (gemäß EWG-Spirituosenverordnung von 1989) gab es nur die Unterkategorie des landwirtschaftlichen Rums, der die Absatzförderung allein von in den Überseedepartements Frankreichs aus Zuckerrohrsaft hergestelltem (jünger traditioneller Ausgangsstoff; französischer Stil) und unter Verwendung des Pot-Still-Verfahrens (älteres traditionelles Destillationsverfahren) destilliertem Rum bezweckte. Dieser „landwirtschaftliche“ Rum ist vor allem unter der französischen Bezeichnung „Rhum agricole“ bekannt. Später (mit der EG-Spirituosenverordnung von 2008) wurde diese Kategorie Rum auf die zu Portugal gehörende Autonome Region Madeira erweitert, die wegen ihrer Randlage ebenfalls der Wirtschaftsförderung bedurfte. Solcher „Rum agrícola da Madeira“ ist nicht ganz so bekannt wie sein Pendant aus den französischen Überseedepartements. Obwohl auch die in unmittelbarer Nachbarschaft zu Madeira gelegene und zu Spanien gehörende Autonome Gemeinschaft der Kanaren einer Wirtschaftsförderung bedurfte, wurde die Kategorie des landwirtschaftlichen Rums nicht auch auf dort hergestellten Rum erweitert. (Auf den Kanaren gibt es mehrere Destillerien, die noch oder wieder Rum herstellen: Etwa die Destilerías Aldea auf La Palma, die Destilería San Bartolomé de Tejina und die Destilería Santa Cruz de Tenerife auf Teneriffa oder die Destilerías Arehucas auf Gran Canaria.)

Daneben wurde 2008 im Spirituosenrecht die Unterkategorie des traditionellen Rums eingeführt. Diese Kategorie Rum konnte zwar potenziell überall hergestellt werden, durfte aber widersinniger Weise nur auf Französisch als „traditionnel“ bezeichnet werden. Er durfte aus allen für Rum zulässigen Ausgangsstoffen hergestellt werden, also aus Zuckerrohrsaft wie aus Melasse; als Destillationsverfahren wurde indirekt das Pot-Still-Verfahren vorausgesetzt. Materiell lebensmittelrechtlich unterschied sich diese Unterkategorie vom landwirtschaftlichen Rum außer durch die zulässigen Ausgangsstoffe nur noch dadurch, dass der Rum nicht gesüßt sein durfte. Die Bezeichnung als traditionell rechtfertigte das nicht: Die Süßung von Rum wird schon lange praktiziert; sowohl gesüßter als auch nicht gesüßter Rum können als traditionell gelten. Da durch Süßung von Destillaten Fehlverhalten minderwertiger Destillate verdeckt wurden, waren gesüßte Spirituosen zeitweise verpönt. Die Lebensmittelsicherheit von Spirituosen kann mittlerweile allerdings unabhängig vom Gehalt süßender Erzeugnisse sichergestellt werden und es gibt auch qualitativ einwandfreie Rums, die gesüßt werden. Zudem hätte auch dieser Aspekt der Süßung keinen Bezug zu einer Tradition.

Inzwischen (seit der EU-Spirituosenverordnung von 2019) darf zum einen der traditionelle Rum auch auf Portugiesisch und Spanisch als „tradicional“ bezeichnet werden und ist zum anderen der landwirtschaftliche Rum als Unterkategorie des traditionellen Rums definiert, mit der (beabsichtigten?) Folge, dass nun auch für landwirtschaftlichen Rum die unterbliebene Süßung Voraussetzung ist. Die beiden Kategorien bilden folglich kein gegensätzliches Begriffspaar.

|                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Ausgangsstoff                                                 |                                                               |                                                                                                                                          |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Melasse                                                       | Zuckerrohrsaft                                                |                                                                                                                                          |
| Voraussetzung u.a.:<br>- Destillation führt zu einem Destillat mit einem Höchstgehalt an Alkohol von weniger als 90 % vol und<br>- der Mindestgehalt an flüchtigen Bestandteilen dieses Destillats beträgt 225 g/hl reinen Alkohols<br>→ entspricht einer <b>Pot-Still-Destillation</b> | in Verbindung mit irgendeiner geografischen Angabe (Herkunft) | in Verbindung mit irgendeiner geografischen Angabe (Herkunft) | in Verbindung mit der geografische Angabe (Herkunft)<br>- eines französischen Überseedepartements oder<br>- der Autonomen Region Madeira |
| <b>Werbekategorie</b>                                                                                                                                                                                                                                                                   | ▼<br>traditioneller Rum                                       | ▼<br>traditioneller Rum                                       | ▼<br>landwirtschaftlicher Rum                                                                                                            |

Die Unterkategorien des traditionellen und des landwirtschaftlichen Rums gehören zu den missverständlichsten und am häufigsten missverstandenen Kategorien von Rum. Beispielsweise wird „Rhum agricole“ oft fälschlich als Synonym für Rum französischen Stils gebraucht oder verstanden, obwohl es auch Rum französischen Stils außerhalb dieser Unterkategorie gibt. Landwirtschaftlicher Rum wird nicht selten für qualitativ besonders hochwertig gehalten. Und den Bezeichnungen beider Kategorien wird gedanklich meist der negativ konnotierte Begriff „industriell“ gegenübergestellt, in Kontrast zu dem die Werbekategorien – sicherlich nicht ungewollt – besonders positiv wirken.

#### 4.2 Geografische Angaben

Ebenfalls dem Wettbewerbsvorteil dienen geografische Angaben für Spirituosen, also unionsrechtlich eingetragene und geschützte Bezeichnungen, mit denen eine Spirituose als aus einem abgegrenzten geografischen Gebiet – einem Land, einer Region oder einem Ort – stammend gekennzeichnet wird, wobei eine bestimmte Qualität, das Ansehen oder ein sonstiges Merkmal der Spirituose im Wesentlichen auf diesen geografischen Ursprung zurückzuführen sein muss. Zu den ältesten geografischen Angaben für Rums (eingetragen seit Bestehen der EWG-Spirituosenverordnung von 1989) gehören die der französischen Überseedepartements: „Rhum de la Martinique“, „Rhum de la Guadeloupe“, „Rhum de la Guyane“ und „Rhum de la Réunion“, zu denen 2008 die geografischen Angaben „Rhum des départements français d'outre-mer“, „Rhum des Antilles françaises“ sowie „Rhum de sucrerie de la Baie du Galion“ hinzukamen. Seit 1989 eingetragen ist auch die Angabe „Rum da Madeira“ (Portugal). Betreffend Rum aus Gebieten außerhalb der Europäischen Union ist seit 2014 die Angabe „Ron de Guatemala“ (Guatemala) und seit 2021 die Angabe „Demerara Rum“ (Guyana) eingetragen; die Eintragung der Angabe „Ron de Venezuela“ (Venezuela) ist beantragt. Für alle seit 2008 neu eingetragenen und mittlerweile auch für die bis 2008 eingetragenen geografischen Angaben gibt es eine Produktspezifikation, die u.a. eine Beschreibung des Herstellungsverfahrens sowie gegebenenfalls der zur Herstellung verwendeten Ausgangsstoffe enthält und aus der die über die Vorgaben des Spirituosenrechts hinausgehenden Besonderheiten des jeweiligen Rums hervorgehen.

#### 4.3 Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)

Demselben Zweck wie die geografischen Angaben auf Ebene des Unionsrechts diene die französische Kennzeichnung der geprüften Herkunft „Appellation d'Origine Contrôlée“ (AOC), die sich auch heute noch auf einigen französischen Rums findet, obwohl sie ihre ursprüngliche Bedeutung verloren hat.

Auch für Rum – konkret in Bezug auf „rhum traditionnel“ und „rhum agricole“ – gab es im französischen Recht schon vor Erlass der EWG-Spirituosenverordnung AOCs (Art. 2 i.V.m. Art. 3 des Dekrets Nr. 88-416 vom 22.04.1988, Journal Officiel de la République Française Nr. 97 vom 24.04.1988, S. 5462). Im Jahr 1996 wurden ein allgemeines Dekret betreffend AOC-Rums (Dekret vom 05.11.1996, JORF Nr. 261 vom 08.11.1996, S. 16359) sowie das Dekret vom 05.11.1996 betreffend die Rum-AOC „Martinique“ erlassen (JORF Nr. 261 vom 08.11.1996, S. 16360). Das Dekret betreffend die AOC „Martinique“ wurde 2009 aufgehoben, die AOC „Martinique“ aber – nunmehr spezifiziert in einem von mehreren Anhängen eines neuen Dekrets – fortgeführt (Art. 2 und 1 des Dekrets Nr. 2009-1350 vom 29.10.2009, JORF Nr. 254 vom 01.11.2009, Text Nr. 9). Im Jahr 2014 wurden diese Regelungen zur AOC „Martinique“ aufgehoben und an ihre Stelle trat die AOC „Rhum agricole Martinique“ (Art. 2 und 1 des Dekrets Nr. 2014-1542 vom 18.12.2014, JORF Nr. 294 vom 20.11.2014, Text Nr. 51). Dieses Dekret zur französischen AOC „Rhum agricole Martinique“ schließlich wurde im Jahr 2020 zugunsten der unionsrechtlichen AOC bzw. geografischen Angabe „Rhum de la Martinique“ aufgehoben (Art. 2 und 1 des Erlasses vom 29.12.2020, JORF Nr. 316 vom 31.12.2020, Text Nr. 165).

(Von vornherein nur die unionsrechtlichen geografischen Angaben betraf eine Reihe von Erlassen vom 10.09.2021, die im JORF Nr. 222 vom 23.09.2021 publiziert wurden: Text Nr. 20 betraf „Rhum de sucrerie de la Baie du Galion“, Text Nr. 21 betraf „Rhum de la Guadeloupe“, Text Nr. 22 betraf „Rhum de la Guyane“, Text Nr. 23 betraf „Rhum de la Réunion“, Text Nr. 24 betraf „Rhum des Antilles françaises“ und Text Nr. 25 betraf „Rhum des départements français d'outre-mer“.)



**Anhang: Rumherkunft Karibik und angrenzende Gebiete**

|              | unabhängiger Staat                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | nicht unabhängiges Gebiet                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|--------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>engl.</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bahamas</li> <li>• Jamaika</li> <li>• St. Kitts und Nevis</li> <li>• Antigua und Barbuda</li> <li>• Dominica</li> <li>• St. Lucia</li> <li>• St. Vincent und die Grenadinen (nur nördl. Grenadinen)</li> <li>• Grenada (einschließlich der südlichen Grenadinen)</li> <li>• Barbados</li> <li>• Trinidad und Tobago</li> <li>• Guyana (einschl. histor. Verwaltungsbezirk Demerara)</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• britische Überseegebiete</li> <li>• Turks- und Caicosinseln</li> <li>• Kaimaninseln</li> <li>• britische Jungferninseln (Tortola, Jost Van Dyke, Virgin Gorda, Anegada), bis 1672 niederländisch kolonisiert</li> <li>• Anguilla</li> <li>• Montserrat</li> <li>• Bermuda (bestehend aus den Bermudainseln)</li> <li>• Außengebiete der USA</li> <li>• US-amerikanische Jungferninseln (St. Thomas, St. John, St. Croix), bis 1917 dänische Kolonie</li> </ul> |
| <b>span.</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kuba</li> <li>• Dominikanische Republik (Ostteil der Insel Hispaniola)</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Puerto Rico (einschließlich der spanischen Jungferninseln Vieques und Culebra), bis 1898/1917 spanische Kolonie</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>frz.</b>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Haiti (Westteil der Insel Hispaniola)</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>• französische Überseegebiete</li> <li>• St. Martin (Nordteil der Insel St. Martin/Sint Maarten)</li> <li>• St. Barthélemy, von 1784 bis 1878 schwedische Kolonie</li> <li>• Guadeloupe (bestehend aus den Inseln Basse-Terre, Grande-Terre, Marie-Galante, La Désirade)</li> <li>• Martinique</li> <li>• Guyane (Französisch-Guayana)</li> </ul>                                                                                                                |
| <b>ndl.</b>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Surinam</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Königreich der Niederlande</li> <li>• Sint Maarten (Südteil der Insel St. Martin/Sint Maarten)</li> <li>• Curaçao</li> <li>• Aruba</li> <li>• Niederlande</li> <li>• Saba und Sint Eustatius</li> <li>• Bonaire</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                     |

Die aufgeführten britischen Überseegebiete waren auch während der EU-Mitgliedschaft des UK der EU nur assoziiert (Art. 355 Abs. 2 UAbs. 1 AEUV i.V.m. dessen Anhang II); mit dem Austritt aus der EU gilt das Austrittsabkommen. Die aufgeführten französischen Überseegebiete sind als Teile der Französischen Republik, die Mitgliedstaat der EU ist (Art. 52 Abs. 1 EUV), Teile der EU. Als Gebiete in äußerster Randlage sind für sie jedoch Sonderregelungen vorgesehen (Art. 355 Abs. 1 i.V.m. Art. 349 AEUV). Das Königreich der Niederlande ist Mitgliedstaat der EU (Art. 52 Abs. 1 EUV); drei seiner vier Länder sowie die drei in der Karibik gelegenen Teile des vierten Landes Niederlande sind der EU jedoch nur assoziiert (Art. 355 Abs. 2 UAbs. 1 AEUV i.V.m. dessen Anhang II).

Durch das Wirtschaftspartnerschaftsabkommen CARIFORUM-EU von 2008 (siehe oben) werden auf karibischer Seite die Mitgliedstaaten des CARIFORUM erfasst, also die aufgeführten unabhängigen Staaten der Karibik mit Ausnahme von Kuba sowie vom zentral- und südamerikanischen Festland die unabhängigen Staaten Belize, Guyana und Surinam.