

### Authentischer karibischer Rum

In Bezug auf Rum gibt es neben den geografischen Angaben der Europäischen Union seit 2008 die geschützte Marke „Authentic Caribbean Rum“ (span. „Auténtico Ron Caribeño“, frz. „Rhum Authentique des Caraïbes“). Markeninhaberin ist die West Indies Rum & Spirits Producers' Association, Inc. (WIRSPA) mit Sitz in Barbados. Als Markeninhaberin kann die WIRSPA bestimmen, wer für welche Produkte von der Marke Gebrauch machen darf. Anders als bei den geografischen Angaben der EU, deren Nutzungsbedingungen öffentlich sind, hat die WIRSPA die Nutzungsbedingungen der ACR-Marke nicht veröffentlicht; auf den Internetpräsenzen [wirspa.com](http://wirspa.com) und [acr-rum.com](http://acr-rum.com) finden sich zwar einzelne Informationen, die aber kein vollständiges Bild ergeben.<sup>1</sup>



Das englischsprachige  
ACR-Markenzeichen

Unklar ist insbesondere, welche Unternehmen für welche Produkte als Markenlizenznehmer in Betracht kommen; auszugehen ist zumindest von Unternehmen, die Rum produzieren und konkreten Rums. Offen bleibt, ob und gegebenenfalls welche Bedingung den Bezug zur Karibik garantiert sowie ob und gegebenenfalls welche Bedingungen den Unterschied zwischen authentischem und nicht authentischem karibischem Rum ausmachen. Dabei ist zu berücksichtigen, dass Marken eigentlich nur der Unterscheidung am Markt dienen, nicht aber der Garantie bestimmter Qualitäten eines Produkts gegenüber den Verbrauchern. In der EU sind insofern lediglich solche Marken von der Eintragung ausgeschlossen, die geeignet sind, das Publikum zum Beispiel über die Art, die Beschaffenheit oder die geografische Herkunft der Ware zu täuschen (§ 8 Abs. 2 Nr. 4 dt. MarkenG/Art. 4 Abs. 1 lit. g Richtlinie (EU) 2015/2436 und Art. 7 Abs. 1 lit. g Verordnung (EU) 2017/1001).

Der geografische Bezug zur Karibik könnte durch die Voraussetzung der CARICOM-Mitgliedschaft des Herkunftslandes des Rums und dessen Authentizität durch die Voraussetzung der Einhaltung des CARICOM-Rumstandards sichergestellt werden.<sup>2</sup> Zu den auf der ACR-Internetpräsenz aufgelisteten Rums gehören jedoch auch Rums von Brugal und Barceló, die in der Dominikanischen Republik hergestellt werden, welche nicht Mitglied der CARICOM ist und die ihren eigenen, nicht auf dem CARICOM-Rumstandard aufbauenden Rumstandard hat.<sup>3</sup> Der kleinste gemeinsame Nenner der aufgelisteten Rums in geografischer Hinsicht liegt in der Herkunft aus einem Mitgliedstaat des CARIFORUM, zu dem neben den 14 CARICOM-Staaten (also allen CARICOM-Mitgliedern außer Montserrat, das kein Staat, sondern ein britisches Überseegebiet ist) die Dominikanische Republik gehört.<sup>4</sup> Allerdings gehören zu den Mitgliedsländern der CARICOM und damit des CARIFORUM auch die Staaten Belize, Guyana und Surinam, die auf dem mittel- bzw. südamerikanischen Festland liegen und nicht zu den karibischen Inseln bzw. Westindischen Inseln (West Indies) gehören; umgekehrt ist der Staat Kuba, der die größte Karibikinsel ausmacht, nicht Mitglied der CARICOM oder des CARIFORUM, ebenfalls keine Mitglieder des CARIFORUM sind die in der Karibik gelegenen Außengebiete der USA (Puerto Rico, US-amerikanische Jungferninseln), die britischen Überseegebiete (britische Jungferninseln, Anguilla, Montserrat, Kaimaninseln, Turks- und Caicosinseln), die französischen Überseegebiete (St. Martin, St. Barthélemy, Guadeloupe, Martinique) sowie die zum Königreich der Niederlande gehörenden Gebiete (Sint Maarten, Curaçao, Aruba, Bonaire, Saba und Sint Eustatius).<sup>5</sup> Der Bezug zur Karibik würde also auch über eine Herkunft aus einem Mitgliedstaat des CARIFORUM nur bedingt hergestellt. Vor allem aber bliebe zu klären, ob nur das produzierende Unternehmen oder nur die zur Herstellung verwendeten landwirtschaftlichen Ausgangsstoffe (vom Zuckerrohr) oder beide im Gebiet des CARIFORUM ansässig sein bzw. aus dessen Gebiet stammen müssen; zu klären wäre auch, was in geografischer Hinsicht für optionale Verarbeitungsschritte gilt, namentlich die (Fass-) Reifung und das Blending. Den Angaben im ACR-Explorers Guide zufolge müssen jedenfalls die landwirtschaftlichen Ausgangsstoffe aus dem Gebiet der Mitgliedstaaten des CARIFORUM stammen.<sup>6</sup> Die von ACR-Rum in Bezug genommene Authentizität scheint zumindest die Herstellung des Rums aus Zuckerrohr zu umfassen.<sup>7</sup> Den beiden Minimalanforderungen nach wäre allerdings auch für Rum, der in (Kontinental-) Europa aus dem Gebiet des CARIFORUM stammender Zuckerrohrmelasse hergestellt wird, eine ACR-Markenlizenz zu erteilen. Für die Verbraucher sind selbst diese Anhaltspunkte jedoch nur schwer ersichtlich; eine entsprechende Garantie ihnen gegenüber folgt aus dem Markenrecht nicht. Insofern bleibt die ACR-Marke hinter dem informativischen und rechtlichen Gehalt der geografischen Angaben der EU zurück.

- 1 Auf eine Anfrage zu Details vom 07.06.2025 an [wirspa@wirspa.com](mailto:wirspa@wirspa.com) hat die WIRSPA leider nicht reagiert.
- 2 Die Caribbean Community (CARICOM) ist eine Internationale Organisation und ihr Rumstandard ein von der CARICOM Regional Organisation for Standards and Quality (CROSQ) verwalteter Standard. Nach dem Standards Catalogue der CROSQ auf dem Stand von Juli 2025 ist noch immer der CARICOM Regional Standard for Rum von 2008 (CRS 25: 2008) aktuell.
- 3 Zu den verschiedenen Rumstandards siehe die Stellungnahme der WIRSPA zur Rumregulation und zur Entwicklung des CARICOM-Rumstandards vom Juli 2019, abrufbar unter <https://www.wirspa.com/wp-content/uploads/2019/09/final-Statement-on-Rum-Regulations.pdf>, S. 1.
- 4 Zum völkerrechtlichen Status der karibischen Staaten und Gebiete siehe den Anhang zu C. Löser, Hintergrundpapier zur Rumverkostung vom Mai 2025, abrufbar unter [https://www.cloeser.org/ext/Rumverkostung\\_2025-05.pdf](https://www.cloeser.org/ext/Rumverkostung_2025-05.pdf), S. 7.
- 5 Zum kulturgeographisch definierten Raum der Karibik siehe C. Löser, Hintergrundpapier zur Rumverkostung vom August 2024, abrufbar unter [https://www.cloeser.org/ext/Rumverkostung\\_2024-08.pdf](https://www.cloeser.org/ext/Rumverkostung_2024-08.pdf), S. 2.
- 6 WIRSPA, The Explorers Guide to true Rum. A complete guide to Authentic Caribbean Rum, 2015, abrufbar unter <https://acr-rum.com/wp-content/uploads/pdf/education/theexplorersguidetorum-en.pdf>, S. 8.
- 7 WIRSPA, The Explorers Guide to true Rum (siehe oben), S. 8; Stellungnahme der WIRSPA zur Rumregulation (siehe oben), S. 1.

Dabei scheint die ACR-Marke gerade auch eine Reaktion auf die geografischen Angaben der EU für Rum aus den karibischen und karibiknahen Überseegebieten Frankreichs gewesen zu sein (seit 1989 „Rhum de la Martinique“, „Rhum de la Guadeloupe“ und „Rhum de la Guyane“, seit 2008 zusätzlich „Rhum de sucrerie de la Baie du Galion“, „Rhum des Antilles françaises“ und „Rhum des départements français d’outre-mer“), deren Rumproduzenten nicht Mitglieder der WIRSPA sind. Allerdings wurde die Eintragung von geografischen Angaben in der EU 2008 auch für Spirituosen von außerhalb der EU geöffnet, was den potenziellen Bedarf für eine Marke wie ACR geschmälert und in Bezug auf Rum 2014 zur Eintragung der Angabe „Ron de Guatemala“ (Guatemala) und 2021 der Angabe „Demerara Rum“ (Guyana) geführt hat; bislang nur beantragt ist die Eintragung der Angaben „Ron de Venezuela“ (Venezuela, 2020) und „Cuba“ (Kuba, 2021). Mit dem „El Dorado“ Rum der Demerara Distillers Ltd. aus Guyana gibt es erstmals einen Rum, der sowohl ACR-lizenziert ist, als auch die Anforderungen einer geografischen Angabe der EU erfüllt, wobei die Flaschen jedoch keines der beiden Logos tragen und der Hersteller selbst auch sonst mit keiner der beiden Klassifizierungen zu werben scheint. Mit dem Unionszeichen für geschützte geografische Angaben<sup>8</sup> sowohl auf den Etiketten der Flaschen als auch auf deren etwaigen Verpackungen – zumindest wenn sie für den europäischen Markt bestimmt sind – hingegen wirbt beispielsweise der in Guadeloupe ansässige Hersteller Damoiseau.



*Deutschsprachige Version des Unionszeichens für (geschützte) geografische Angaben*

### Rumhandel Karibik-EU und Kompatibilität der Rumstandards

Wegen der wachsenden Handelsbeziehungen zwischen der Karibik und Europa, konkret den Mitgliedstaaten des CARIFORUM einerseits und den Mitgliedstaaten der EU (sowie dem Vereinigten Königreich) andererseits,<sup>9</sup> ist die Kompatibilität der Anforderungen an Rum der Herkunfts- und Zielstaaten in den Fokus gerückt. So erfolgte die letzte Überarbeitung des CARICOM-Rumstandards (vom CCS 0025: 1992 zum CRS 25: 2008) laut dem Vorwort zum überarbeiteten Standard zu dem Zweck, die Kompatibilität mit den Handelspartnern sicherzustellen. Die Anforderungen an Rum, die nach dem CARICOM-Standard gelten, sind – abgesehen von der historisch überlieferten Herstellungsweise als der gemeinsamen Grundlage – erkennbar vom US-amerikanischen und vom EU-Recht beeinflusst, das seinerseits auf die Rumdefinition der Französischen Republik zurückgeht, die zur Zeit des Entwurfes der EWG-Spirituosenverordnung aufgrund ihrer Überseegebiete der einzige Mitgliedstaat mit relevanter Rumproduktion war (wenngleich die EWG-Spirituosenverordnung erst 1989 erlassen wurde, war der Verordnungsentwurf zum Zeitpunkt des Beitritts des Königreichs Spanien und der Portugiesischen Republik 1986 bereits sehr weit fortgeschritten). Ein Vergleich der Definitionen (siehe Anhang 1) ergibt jedoch noch immer wichtige Unterschiede (wobei aber auch zu beachten ist, dass gegebenenfalls zusätzlich zu den Anforderungen des CARICOM-Standards strengere Anforderungen der einzelnen karibischen Herkunftsstaaten zu erfüllen sind):

- Bei den zulässigen landwirtschaftlichen Ausgangsstoffen ist der CARICOM-Rumstandard weiter gefasst als die Rumdefinition der EU, obwohl sich beide auf Zuckerrohr beziehen: Während nach letzterer die Herstellung aus Zuckerrohrsaft, die Herstellung aus Zuckerrohrsirup als einem Zwischenprodukt der Rohrzuckerproduktion sowie aus Zuckerrohrmelasse als Nebenprodukt der Rohrzuckerproduktion zulässig ist (EU-SpVO, Anhang I, Kat. 1, lit. a), ist nach ersterem zusätzlich die Herstellung aus dem Endprodukt Rohrzucker zulässig (CRS Punkt 3.1, lit. a). Die US-Definition nennt hier als gegenüber der EU-Definition zusätzliche Möglichkeit die Herstellung aus anderen Nebenprodukten der Zuckerrohrverarbeitung (CFR § 5.147, lit. a), wobei offen bleibt, welches andere für die alkoholische Gärung geeignete Nebenprodukt es außer der ausdrücklich genannten Zuckerrohrmelasse geben soll – bei Rohrzucker handelt es sich jedenfalls nicht um ein Nebenprodukt der Zucker- oder der Rumproduktion. Auch aus der Zulässigkeit einer Süßung von Rum mit Zucker nach EU-Recht (siehe unten) folgt nicht, dass (Rohr-) Zucker als Ausgangsstoff der Rumherstellung verwendet werden dürfte. Denn die Süßung erlaubt nach ihrem Zweck – der Süßung des Endprodukts – nur den Zusatz von Zucker nach der Destillation, nicht aber vor der alkoholischen Gärung.
- Nach der EU-Definition darf Rum nicht aromatisiert werden (SpVO, Anhang I, Kat. 1, lit. d). Demgegenüber ist nach dem CARICOM-Standard (wie auch dem US-Standard) eine Aromatisierung von Rum zulässig, doch muss aromatisierter Rum durch die Angabe des oder der vorherrschenden Aromas/Aromen gekennzeichnet werden (CRS Punkte 3.2 und 3.3; CFR § 5.151, lit. a).
- Rum darf nach EU-Recht nicht gefärbt werden, außer durch Zuckerkulör, das nur zur Anpassung der Farbe zugesetzt werden darf (Art. 7 Abs. 2 lit. d SpVO i.V.m. deren Anhang I, Kat. 1, lit. d). Ähnlich bestimmt der Rumstandard der CARICOM, dass Rum farblos sein muss, außer wenn die Färbung von Fassreifeung oder von zugesetztem Karamell (Zuckerkulör) herrührt, der durch die Karamellisierung von Zucker hergestellt wurde (CRS Punkt 3.5); eine Begrenzung der zulässigen Färbung auf eine bloße Anpassung der Farbe gibt es hingegen nicht. Als

<sup>8</sup> Auch nach der fortschreitenden Vereinheitlichung der Qualitätsregelungen durch die Verordnung (EU) 2024/1143 wird weiterhin zwischen geografischen Angaben für Spirituosen und geschützten geografischen Angaben für andere landwirtschaftliche Erzeugnisse unterschieden, obwohl sämtliche geografische Angaben mit ihrer Eintragung geschützt sind. Das gemeinsame Unionszeichen beider Angaben ist dann auch das für geschützte geografische Angaben (Art. 37 Abs. 2 lit. b Verordnung (EU) 2024/1143).

<sup>9</sup> Besonderer Handelsrahmen ist hier das Wirtschaftspartnerschaftsabkommen CARIFORUM-EU von 2008 bzw. das CARIFORUM-UK Economic Partnership Agreement von 2019.

weißer Rum („white rum“) gekennzeichnete Rum muss farblos sein (CRS Punkt 5.2.4) und darf folglich auch nicht durch Zuckerkulör gefärbt sein.

- Der CARICOM-Rumstandard macht keine Vorgaben zur Süßung von Rum. Hintergrund dürfte der Umstand sein, dass es auch in der Karibik teilweise eine Tradition der Süßung und teilweise eine Tradition fehlender Süßung gibt;<sup>10</sup> die WIRSPA weist zudem darauf hin, dass es auch heute noch Rumproduzenten gibt, die ihren Rum mit Zuckerkulör (Karamell) färben, den sie selbst durch Karamellisierung von Zucker herstellen und der noch nichtkaramellisierten Zucker enthält, so dass eine Süßung als Nebeneffekt der Färbung eintritt.<sup>11</sup> Für die EU wurden mit der EU-Spirituosenverordnung von 2019 für verschiedene Spirituosen erstmals Höchstgehalte an süßenden Erzeugnissen festgelegt. Danach darf bei Rum das Fertigerzeugnis nun nicht mehr als 20 g süßende Erzeugnisse je Liter, ausgedrückt als Invertzucker, enthalten (Art. 7 Abs. 2 lit. e EU-SpVO i.V.m. deren Anhang I, Kat. 1, lit. f, S. 2). Rum, der mehr süßende Erzeugnisse enthält, darf in der EU nicht mehr als Rum vermarktet werden. Bereits seit der EG-Spirituosenverordnung von 2008 gilt u.a. für Rum, dass er nur zur Abrundung des endgültigen Geschmacks gesüßt werden darf (Art. 5 Abs. 1 lit. e EG-SpVO; Art. 7 Abs. 2 lit. e EU-SpVO i.V.m. deren Anhang I, Kat. 1, lit. f, S. 1). Unklar ist, welche der grundsätzlich zur Süßung verwendbaren Erzeugnisse (Art. 4 Abs. 8 und 9 EU-SpVO) außer (Rohr-) Zucker zur Süßung von Rum verwendet werden dürfen.<sup>12</sup>
- Blending ist das Kombinieren zweier oder mehrerer unterschiedlicher Rums. Nach dem CARICOM-Standard (wie auch dem US-Standard) schließt die Definition von Rum auch die Kombinationen – Blends – von Rums ein (CRS Punkt 3.1, lit. d; CFR § 5.147, lit. a); zur Kennzeichnungsvorschrift für Reifungsdauer- bzw. Altersangaben bei Blends siehe unten. Eine Entsprechung im EU-Recht gibt es nur in Bezug auf Spirituosen allgemein (Art. 3 Abs. 11 S. 2 SpVO), nicht jedoch in Bezug auf Rum. Dennoch ist von der Zulässigkeit des Blendings von Rum auszugehen bzw. davon, dass Rumblends in der EU als Rum vermarktet werden dürfen.<sup>13</sup> Blending ist eine so weit verbreitete Praxis, dass sogar Gegenbegriffe aufgekommen sind, um Spirituosen zu kennzeichnen, die dem Verfahren des Blendings nicht unterzogen wurden. Allerdings haben nicht legaldefinierte Begriffe wie „single cask“, „single batch“, „single distillate“ und „single still“ keinen ein Blending eindeutig ausschließenden Bedeutungsgehalt, so dass sich Verbraucher nicht auf dieses Begriffsverständnis verlassen können. Eindeutig wäre dagegen die auch bei Kaffee, Tee oder Tabak anzutreffende Bezeichnung als „non-blend“ oder „non-blended“ Rum.
- Die eigentlichen Rumdefinitionen der CARICOM, der USA und der EU erwähnen keine Reifung. Die Bestimmung des CARICOM-Rumstandards, nach der Rum farblos sein muss, außer wenn die Färbung z.B. vom Holz während einer Reifung herrührt (CRS Punkt 3.5), zeigt jedoch, dass die Zulässigkeit der (Fass-) Reifung vorausgesetzt wird. Entsprechendes gilt für die Kennzeichnungsvorschriften, wonach eine Reifungsangabe eine Reifung in Holzfässern von mindestens einem Jahr erfordert (CRS Punkt 5.3.1, lit. b) und eine Altersangabe – die sich definitionsgemäß auf einem Zeitraum ununterbrochener Reifung in Holzfässern bezieht (CRS Punkt 2.1) – sich auf den jüngsten enthaltenen Rum des Produkts beziehen muss (CRS Punkt 5.3.1, lit. a). Auch für das Recht der EU ist von der Zulässigkeit der (Fass-) Reifung von Rum auszugehen.<sup>14</sup> Es gilt dann die allgemeine Kennzeichnungsvorschrift, dass eine Reifezeit oder Alterungsdauer nur angegeben werden darf, wenn sich diese auf den jüngsten alkoholischen Bestandteil der Spirituose bezieht (Art. 13 Abs. 6 S. 1 SpVO). Weder der CARICOM-Standard noch das EU-Recht sehen gesonderte Kennzeichnungsregelungen für Alterungsangaben bei Anwendung des Solera-Verfahrens zur dynamischen Reifung (und zugleich zum Blending) von Rum vor, wodurch Solera-gereifter Rum werblich benachteiligt ist. Das Solera-Verfahren ist ein in Spanien traditionell zur Reifung einiger Weine und Weinbrände angewandtes Verfahren, das in spanischsprachigen Ländern auch bei der Herstellung mancher Rums verwendet wird, während es in englisch- und französischsprachigen Ländern nur selten zur Anwendung kommt. Auch Rumproduzenten aus der Dominikanischen Republik und damit eines CARIFORUM-Mitgliedstaates verwenden bei einigen ihrer Rums das Solera-Verfahren. Da die Dominikanische Republik nicht Mitglied der CARICOM ist, gilt für sie nicht deren, sondern ihr eigener Rumstandard (siehe oben). Allerdings sind die Rumproduzenten der Dominikanischen Republik über die Asociación Dominicana de Productores de Ron (ADOPRON) auch in der WIRSPA vertreten, weshalb die abwertende Haltung der WIRSPA zum Solera-Verfahren<sup>15</sup> zunächst erstaunt, aber mit der innerhalb der WIRSPA bestehenden Dominanz der englischsprachigen bzw. der nicht spanischsprachigen Rumproduzenten zu erklären sein könnte. Aus der Gesamtschau der reifungs- und altersbezogenen Regelungen des CARICOM-Standards ergibt sich zudem, dass dort unter Reifung immer eine Reifung in Holzfässern verstanden wird. Demgegenüber kann eine Reifung nach der Definition des EU-Rechts auch die Lagerung in anderen als hölzernen Behältern sein (Art. 4 Abs. 11 SpVO). Beim Handel aus der Karibik in die EU ist das abweichende Begriffsverständnis kein Hindernis.

Es besteht nach alledem noch teils aufseiten der CARICOM bzw. der karibischen Herkunftsstaaten und teils aufseiten der EU weitergehender Regelungsbedarf. Im Übrigen geben die Unterschiede zumindest Anlass, die eigenen Regelungen kritisch zu hinterfragen und gegebenenfalls fortzuentwickeln.

10 Stellungnahme der WIRSPA zur Rumregulation (siehe oben), S. 3.

11 Stellungnahme der WIRSPA zur Rumregulation (siehe oben), S. 2 f.

12 C. Löser, Die EU-Spirituosenverordnung – eine Bestandsaufnahme, März 2025, abrufbar unter [https://www.cloeser.org/ext/Spirituosenverordnung\\_2025\\_B.pdf](https://www.cloeser.org/ext/Spirituosenverordnung_2025_B.pdf), Randnummer 27.

13 C. Löser, Die EU-Spirituosenverordnung – eine Bestandsaufnahme (siehe oben), Randnummer 46.

14 C. Löser, Die EU-Spirituosenverordnung – eine Bestandsaufnahme (siehe oben), Randnummer 39.

15 Siehe die Stellungnahme der WIRSPA zur Rumregulation (siehe oben), S. 2.

## Anhang 1: Synopse der Rumdefinitionen

Frankreich 1988	CARICOM	USA
<p>Dekret Nr. 88-416 vom 22.04.1988: Art. 1 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. Cette eau-de-vie doit contenir une quantité totale de substances volatiles autres que les alcools éthylique et méthylique supérieure ou égale à 60 g/hl d'alcool à 100 p. 100 vol., et présenter les caractéristiques organoleptiques spécifiques du rhum.</p>	<p>CARICOM Regional Standard for Rum vom November 2008 (CRS 25: 2008): 3 General requirements 3.1 Rum shall be a spirit drink: a) obtained exclusively by alcoholic fermentation and distillation of sugar cane molasses, sugar cane syrups, sugar cane juices or cane sugar produced during the processing of sugar cane; b) distilled at an alcohol content of less than 96.0 % alcohol by volume at 20 °C; c) produced in such a way that the product has the organoleptic characteristics derived from the natural volatile elements contained in the above raw materials or formed during the fermentation or distillation process of the named raw materials; and d) which includes mixtures solely of the above distillate.</p>	<p>US-Code of Federal Regulations, Titel 27, Kapitel I, Unterkapitel A, Teil 5, Unterteil I: § 5.147 Rum (a) The class rum: "Rum" is distilled spirits that is distilled from the fermented juice of sugar cane, sugar cane syrup, sugar cane molasses, or other sugar cane by-products at less than 95 percent alcohol by volume (190° proof) having the taste, aroma, and characteristics generally attributed to rum, and bottled at not less than 40 percent alcohol by volume (80° proof); and also includes mixtures solely of such spirits. All rum may be designated as "rum" on the label, even if it also meets the standards for a specific type of rum. (b) Types: [...]</p>
<p><b>Europäische Union (ähnlich bereits seit 1989)</b></p>	<p>3.2 Flavoured rum is rum to which has been added natural flavouring materials. Flavours may be added up to a maximum of 2.5 % by volume of the finished product, with or without the addition of sugar, and bottled in accordance with the excise laws of the country in which it is sold. 3.3 The name of the predominant flavour shall appear as part of the product designation. 3.4 Ethyl alcohol content shall not be less than 40 % by volume, but may vary according to the excise legislation of the country of sale and shall be determined according to the method prescribed in Annex A or any other method deemed suitable by CROSQ. The tolerance levels for ethyl alcohol shall be as prescribed by the excise legislation of the country of origin. 3.5 Rum shall be colourless except where the colour is derived from wood during maturation or from caramel produced from sugars. 3.6 [...] 3.7 Bottled rum shall be free from permanent sedimentation or suspended matter of any type. 3.8 [...] 3.9 Rum shall be reduced in strength only by the addition of potable water. 3.10 Rum shall be produced in accordance with the requirements of the distillation certificate specified under the excise legislation of the country of origin. 3.11 [...]</p>	<p>§ 5.151 Flavored spirits (a) The class flavored spirits: "Flavored spirits" are distilled spirits that are spirits conforming to one of the standards of identity set forth in §§ 5.142 through 5.148 to which have been added nonbeverage natural flavors, wine, or non-alcoholic natural flavoring materials, with or without the addition of sugar, and bottled at not less than 30 percent alcohol by volume (60° proof). The flavored spirits must be specifically designated by the single base spirit and one or more of the most predominant flavors (for example, "Pineapple Flavored Tequila" or "Cherry Vanilla Flavored Bourbon Whisky"). The base spirit must conform to the standard of identity for that spirit before the flavoring is added. Base spirits that are a distinctive product of a particular place must be manufactured in accordance with the laws and regulations of the country as designated in the base spirit's standard of identity. If the finished product contains more than 2.5 percent by volume of wine, the kinds and percentages by volume of wine must be stated as a part of the designation (whether the wine is added directly to the product or whether it is first mixed into an intermediate product), except that a flavored brandy may contain an additional 12.5 percent by volume of wine, without label disclosure, if the additional wine is derived from the particular fruit corresponding to the labeled flavor of the product. (b) [...]</p>
<p>Verordnung (EU) 2019/787 vom 17.04.2019, Anhang I: Kategorie 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. [frz.: "...que le distillat présente, d'une manière perceptible, les caractéristiques organoleptiques spécifiques du rhum"; engl.: "...so that the distillate has the discernible specific organoleptic characteristics of rum"] 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) [...]</p>		

## Anhang 2: Handelsbeziehungen



