

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja wniosku zgodnie z art. 17 ust. 6 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 110/2008 w sprawie definicji, opisu, prezentacji, etykietowania i ochrony oznaczeń geograficznych napojów spirytusowych oraz uchylającego rozporządzenie Rady (EWG) nr 1576/89**

(2021/C 120/05)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 27 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2019/787 <sup>(1)</sup>.

PODSTAWOWE SPECYFIKACJE DOKUMENTACJI TECHNICZNEJ

**„DEMERARA RUM”**

**Numer dokumentacji: PGI-GY-02423 – 28.6.2018**

**1. Oznaczenie geograficzne, którego dotyczy wnioski o rejestrację**

„DEMERARA RUM”

**2. Kategoria napoju spirytusowego**

Rum (kategoria 1 w załączniku II do rozporządzenia (WE) nr 110/2008)

**3. Opis napoju spirytusowego**

Napój spirytusowy o charakterystycznych właściwościach organoleptycznych wynikających z zawartości trzciny cukrowej, produkowany wyłącznie w procesie fermentacji i destylacji melasy lub substratów z trzciny cukrowej.

**Właściwości chemiczne**

Zawartość alkoholu nie mniejsza niż 40 % obj.

Całkowita suma poziomów kongenerów (w tym aldehydu octowego, octanu etylu, wyższych alkoholi) wyrażona w gramach na hektolitr bezwodnego alkoholu etylowego:

| DEMERARA RUM – LEKKI                              | DEMERARA RUM – ŚREDNI  | DEMERARA RUM – CIĘŻKI                              |
|---|--|--|
| Poniżej 30,0 g/hl<br>(i poniżej 10,0 g/hl estrów) | Powyżej 30,0 g/hl, ale<br>poniżej 300,0 g/hl<br>(i powyżej 10,0 g/hl, ale poniżej 50,0 g/hl<br>estrów) | Powyżej 300,0 g/hl<br>(i powyżej 50,0 g/hl estrów) |

Kwasowość ogólna, wyrażona w gramach kwasu octowego na hektolitr bezwodnego alkoholu etylowego:

| DEMERARA RUM – LEKKI | DEMERARA RUM – ŚREDNI LUB CIĘŻKI          |
|----------------------|---|
| Poniżej 20,0 g/hl    | Powyżej 20,0 g/hl i<br>poniżej 200,0 g/hl |

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 130 z 17.5.2019, s. 1.

### **Właściwości organoleptyczne**

**Wygląd:** przezroczysty o płynnej konsystencji, gęstość i lepkość zmieniające się w miarę dojrzewania.

**Barwa:** zmieniająca się w miarę dojrzewania – niedojrzały rum jest przezroczysty, na początku dojrzewania zyskuje jasny słomkowożółty odcień, natomiast rum bardziej dojrzały ma barwę bursztynową/złotą z głębokimi odcieniami miedzi/brązu/mahoniu.

**Aromat:** stanowi głównie efekt procesu fermentacji surowca uzyskanego z trzciny cukrowej o charakterystycznych dla „Demerara Rum” nutach słodczy trzciny cukrowej. W wyniku procesu destylacji aromat zostaje wzbogacony o subtelne nuty owocowe i kwiatowe, natomiast podczas procesu dojrzewania rum zyskuje dodatkowo aromaty słodki, aromatyczny, orzechowy, pikantny, drzewny, ziołowy, ziemisty lub inne poboczne aromaty w zależności od poziomu zawartości danych kongenerów w destylacie i stopnia dojrzałości.

**Smak:** poszczególne profile smakowe uzyskuje się w drodze określonych stylów destylacji – rum może być lekki/średni/ciężki, a w procesie jego produkcji wykorzystuje się różne konfiguracje drewnianych/miedzianych/stalowych aparatów destylacyjnych kotłowych i kolumnowych. Rumy „Demerara Rum” mają charakterystyczny łagodny, delikatny, specyficzny smak, od lekko słodkiego do wytrawnego, a wyczuwalne nuty smakowe stanowią uzupełnienie profilu zapachowego. Zawartość substancji smakowych nie może przekraczać 2,5 % objętości produktu końcowego i do rumu nie można dodawać żadnych substancji barwiących (chyba że rum zyskuje swoją barwę za sprawą drewna w procesie dojrzewania lub od karmelu pochodzącego z cukrów).

### **Cechy szczególne (w porównaniu z napojami spirytusowymi należącymi do tej samej kategorii)**

Bogata paleta aromatycznych smaków rumu „Demerara Rum” i jego pełny charakter to cechy, które odróżniają go od innych rumów. Złożoność smaku uzyskuje się dzięki zastosowaniu tradycyjnego procesu produkcji oraz w wyniku szczególnej zawartości minerałów w wodach w regionie Demerara w Gujanie.

#### **4. Obszar geograficzny, którego dotyczy wniosek**

Proces fermentacji i destylacji rumu „Demerara Rum” odbywa się na nadbrzeżnych nizinach regionu Gujany – Demerara, na obszarze, którego granice od zachodu wytycza rzeka Boearserie, a od wschodu – rzeka Abary. Region Demerara jest położony w Ameryce Południowej u wybrzeża Oceanu Atlantyckiego tuż nad równikiem (przybliżone współrzędne: 6° 48' N 58° 10' W).

#### **5. Metoda otrzymywania napoju spirytusowego**

Substrat z trzciny cukrowej pochodzi z obszaru geograficznego i wykorzystuje się go w opisanym poniżej wieloetapowym procesie produkcji rumów „Demerara Rum”.

**Propagacja drożdży:** propagacja drożdży szczepu *Saccharomyces cerevisiae* przebiega w melasie lub substracie z trzciny cukrowej rozcieńczonym wodą podziemną pobieraną ze studni artezyjskich w Demerarze, o odpowiedniej zawartości składników odżywczych i kwasu umożliwiającej uzyskanie optymalnego pH. Po uzyskaniu wystarczającej masy komórek drożdży w procesie propagacji kulturę przenosi się do kadzi fermentacyjnej, którą wypełnia się świeżym rozcieńczonym substratem wraz z dodatkiem środków odżywczych i korektora pH w celu uzyskania fermentującego zacieru.

**Fermentacja:** w kadzi fermentacyjnej drożdże przekształcają cukry zawarte w fermentującym zacierze w alkohol. Zacier przepuszcza się przez wymiennik ciepła w celu schłodzenia. W ten sposób otrzymuje się jednorodną mieszaninę o temperaturze około 32 °C, która jest optymalna dla maksymalnego przefermentowania cukrów w alkohol, którego zawartość zazwyczaj wynosi 6–8 % objętości.

**Destylacja:** po zakończeniu fermentacji sfermentowany zacier (o zawartości etanolu na poziomie 6–8 % objętości) przepompowuje się do zasilających zbiorników destylacyjnych, z których trafia on do aparatów destylacyjnych. Destylacja lekkich i średnich rumów „Demerara Rum” odbywa się w aparatach do destylacji ciągłej składających się z dwóch/trzech/czterech/pięciu kolumn, natomiast destylacja ciężkich rumów „Demerara Rum” odbywa się w aparatach destylacyjnych jedno- lub dwukotłowych. Kluczowym czynnikiem jest fakt, że aparaty te muszą być wykonane z amazońskiego gatunku drewna liściastego *greenheart* albo z miedzi lub stali nierdzewnej, co odzwierciedla niezmierną różnorodność unikatowych sposobów destylacji, formatów i typów sprzętu wykorzystywanych przy produkcji rumu „Demerara Rum”. Każdy destylat można rozpoznać dzięki specyficznemu dla niego profilowi smakowemu, w związku z czym każdy destylat określa się za pomocą unikalnej marki w zależności od aparatu i sposobu destylacji zastosowanych w procesie produkcji.

*Leżakowanie:* świeży destylat rumów „Demerara Rum” rozcieńcza się do poziomu 70–80 % przez dodanie dejonizowanej wody czerpanej ze studni artezyjskich w Demerarze. Następnie przelewa się go do beczek wykonanych zazwyczaj z białego dębu amerykańskiego lub w razie potrzeby do innego rodzaju beczek na różny okres leżakowania, które odbywa się w magazynach, w których panują tropikalne warunki klimatyczne (zazwyczaj temperatura wynosi 24–32 °C, a wilgotność – 70 %). Magazyny znajdują się na poziomie morza na wybrzeżu w regionie Demerara graniczącym z Oceanem Atlantyckim. Magazyny nie są szczelnie zamknięte, tak aby północno-wschodnie pasaty obniżały wysoką temperaturę i wilgotność oddziałujące na beczki, w których leżakuje rum „Demerara Rum”.

*Mieszanie:* destylaty pożądaných marek i roczników miesza się w odpowiednich proporcjach, aby uzyskać mieszany rum „Demerara Rum”. Nie dopuszcza się mieszania z rumami produkowanymi poza obszarem geograficznym. Marki do każdego mieszania dobiera się starannie tak, aby wzajemnie się uzupełniały i tworzyły złożony, lecz subtelny, wyjątkowy produkt dostępny na rynku dla konsumentów. Rum „Demerara Rum” nie jest aromatyzowany i dosładza się go jedynie w celu dopełnienia ostatecznego smaku produktu i maksymalnie w ilości 20 g/l.

Mieszany rum rozcieńcza się do pożądaney zawartości alkoholu dejonizowaną wodą czerpaną ze studni artezyjskich w Demerarze, a następnie odstawia się w metalowych zbiornikach lub drewnianych kadziach, aby umożliwić mu przeniknięcie się i ujednoczenie smaku oraz poddaje się kontroli jakości w celu zapewnienia równowagi i spójności w każdej partii.

*Butelkowanie:* rumy „Demerara Rum” typu Cask Aged, Special Reserve i Grand Special Reserve należy butelkować w miejscu ich pochodzenia geograficznego, gdyż wody użyte do rozcieńczenia i mieszania wpływają na profil mineralny właściwy dla rumu „Demerara Rum”, który nieodłącznie wiąże się ze szczególną jakością wody artezyjskiej w Demerarze.

Wymóg, zgodnie z którym w przypadku rumów „Demerara Rum” typu Cask Aged, Special Reserve i Grand Special Reserve w Demerarze musi odbywać się nie tylko fermentacja, destylacja i leżakowanie, ale również mieszanie i butelkowanie, ma zapewnić reputację i historyczną integralność jakości premium i super premium, co jest możliwe wyłącznie dzięki wiedzy i lokalnym technikom wykorzystanych w procesie produkcji.

Kolejną kwestia jest unikanie niedozwolonych praktyk. Ze względu na różnicę między rumami, które leżakują w Demerarze, i pozostałymi rumami butelkującymi z innych regionów mogą wykazywać skłonność do kompensowania braku jakości wynikającej z leżakowania w tropikalnych warunkach, stosując takie wprowadzające w błąd praktyki. Ma to szczególne znaczenie, biorąc pod uwagę fakt, że istotna ilość produkowanego nieleżakowanego rumu „Demerara Rum” przeznaczona jest na wywóz, co stwarza ryzyko, że jako rum dojrzały będzie butelkowany, sprzedawany i wprowadzany do obrotu rum dojrzały niezgodny z profilem leżakowania rumu „Demerara Rum”. Jakość premium, którą konsumenci przypisują rumom leżakującym w Demerarze, może zatem ulec obniżeniu w wyniku występowania produktów sfałszowanych, którym przypisuje się wysoką jakość właściwą dla oryginalnego rumu leżakującego w Demerarze.

Aby zapewnić jakość rumu „Demerara Rum”, mieszanie i butelkowanie tych kategorii rumu muszą odbywać się na obszarze geograficznym w celu zagwarantowania i ochrony szczególnych właściwości tych produktów.

*Higiena:* w butelkowanym rumie nie może występować żaden stały osad ani żadna zawiesina.

*Jakość wody:* jakość wody na obszarze geograficznym różni się od jakości wody na innych terytoriach na przykład ze względu na niski poziom twardości (zawartości wapnia) w porównaniu z wodą na wyspach na Karaibach, które zazwyczaj charakteryzują się wysoką twardością wody i średnią zawartością żelaza i sodu. Wynika to ze szczególnego uwarunkowania geograficznego podłoża, na które składa się rodzaj gleby i historia formowania gleb z holocenijskich i nieco wcześniejszych osadów morskich i rzecznomorskich, a także wysokie lustro wody i bliska odległość do wody słonej, dzięki czemu warstwa wodonośna wód podziemnych jest odpowiednio uzupełniania wodą o dużej zawartości minerałów.

## 6. **Związek ze środowiskiem geograficznym lub pochodzeniem geograficznym**

*Związek z obszarem geograficznym:* rum „Demerara Rum” zawdzięcza swoją specyfikę połączeniu wielu czynników wynikających z warunków agroekologicznych panujących zarówno na obszarze uprawy trzciny cukrowej, jak i na obszarze, na którym odbywa się leżakowanie, a także z autentycznego charakteru procesu produkcji łączącego w sobie elementy natury, tradycji, sztuki i nauki.

Związek jakości, właściwości, reputacji i dziedzictwa rumu „Demerara Rum” wiąże się z obszarem geograficznym ze względu na następujące czynniki:

*Warunki środowiskowe:* na lokalne warunki składają się gleby gliniaste uformowane z holocenijskich i nieco wcześniejszych osadów morskich i rzecznomorskich wzdłuż nadbrzeżnych nizin Demerary (pierwotnie gleby glejowe (ang. *hydraquent*), ale także częściowo gleby torfowe (ang. *medihemist*)). Wysoka zawartość minerałów i związków organicznych w tych glebach gliniastych przyczynia się do wysokich zbiorów lokalnych upraw trzciny cukrowej, co stanowi o wysokiej zawartości cukru w substracie poddawanym fermentacji.

Ponadto ten wilgotny typ gleby sprzyja rozwojowi różnych gatunków drobnoustrojów biorących udział w tworzeniu składników odżywczych w glebie. Dzięki stosowaniu ręcznej/częściowo mechanicznej metody zbioru trzciny cukrowej dochodzi do dużego kontaktu między sypułkami trzciny cukrowej a glebą, a część z nich dociera do fabryki i wchodzi w skład produktu ubocznego – melasy, która jest wykorzystywana głównie w procesie fermentacji przy produkcji rumu „Demerara Rum”. Taki poddawany fermentacji substrat charakteryzuje się dużą zawartością osadu i drobnoustrojów, które mają niepowtarzalny wpływ na proces fermentacji za sprawą wielu dodatkowych reakcji, w wyniku których powstają produkty uboczne nadające dodatkowej głębi i bogactwa sfermentowanemu zacierowi.

Na obszarach, na których uprawia się trzcinę cukrową, ze względu na panujący tam klimat występuje bogata mikroflora, w tym rodzime dzikie drożdże i grzyby, które mają kontakt z sypułkami trzciny cukrowej i dzięki temu wchodzi w skład melasy lub substratu z trzciny cukrowej. Dzikie drożdże i grzyby występują również w okolicy destylarni dzięki znajdującemu się w bliskiej odległości terenowi uprawy trzciny cukrowej i mogą wchodzić w interakcję także na etapie fermentacji, gdyż używane naczynia nie są w sposób hermetyczny odizolowane od środowiska. Naturalna fermentacja z udziałem tych gatunków rodzimych intensyfikuje kontrolowaną fermentację pod wpływem rozpropagowanej kultury drożdży *Saccharomyces cerevisiae*, co skutkuje dalszym wzbogaceniem sfermentowanego zacieru w drodze dodatkowych reakcji z udziałem rodzimej mikroflory.

W wyniku wszystkich tych czynników środowiskowych powstaje sfermentowany zacier zawierający wysokiej jakości alkohol i dużą ilość kongenerów, z których gorzelnicy mogą wydobywać różne profile smakowe poprzez wprawne wyizolowanie smaków w procesie destylacji. W rezultacie rumy „Demerara Rum” są znane ze swojego pełnego charakteru i łagodności oraz charakterystycznego słodkiego zapachu trzciny cukrowej.

**Warunki klimatyczne:** tropikalny/równikowy klimat w Demerarze ma istotne znaczenie ze względu na utrzymującą się w tym regionie w ciągu roku stałą temperaturę (24–32 °C) i wilgotność (średnio 70 %) i występujące tu na zmianę dwie pory roku – pora sucha i deszczowa (średnia ilość opadów wynosi 2 500 mm rocznie). Ma to wpływ na okres uprawy i zbiorów trzciny cukrowej (które zbiegają się z porą deszczową i porą suchą), gdyż rozkład opadów w porze deszczowej (100–300 mm dziennie z intensywnością opadów dochodzącą do 23 mm na godzinę w miesiącach kwiecień–lipiec i grudzień–luty) wyklucza możliwość prowadzenia zbiorów. Aby produkcja rumu mogła odbywać się w porze deszczowej, w której nie prowadzi się uprawy, melasę lub substrat z trzciny cukrowej przechowuje się luzem i wystawia na działanie czynników środowiskowych, które wpływają na jakość ostatecznego procesu fermentacji – dzięki obecności większej ilości bakterii uzyskuje się wyższe poziomy kongenerów w sfermentowanym zacierze podawanym destylacji.

Leżakowanie w tropikalnych warunkach klimatycznych otoczenia – charakteryzujących się utrzymującą się w ciągu roku stałą temperaturą i wilgotnością – w zasadniczy sposób przyczyniają się do przyspieszonego tempa dojrzewania, które jest szacunkowo 2–3 razy szybsze niż w warunkach klimatu umiarkowanego. Romy „Demerara Rum” są zatem przeważnie bardziej dojrzałe niż napoje spirytusowe poddane porównywalnemu leżakowaniu na obszarach o klimacie umiarkowanym. Dzięki temu rum „Demerara Rum” charakteryzuje się większą łagodnością, szerszą paletą smaków i bogatszym bukietem aromatycznym powstałymi w wyniku reakcji chemicznych zachodzących w procesie dojrzewania, w którym bukiet smakowy wydobywany jest za sprawą złożonych interakcji rumu z drewnem dębowym.

Region Demerara jest położony na poziomie morza lub nieznacznie poniżej poziomu morza wzdłuż wybrzeża Oceanu Atlantyckiego, dzięki czemu występują tam wyraźne bryzy morskie, szczególnie pasaty północno-wschodnie. Wiatry te nie tylko rozprzestrzeniają mikroflorę na nisko położonych terenach nadbrzeżnych, i tym samym pozwalają na utrzymanie wpływu czynników środowiskowych na fermentację, ale również zapewniają wentylację magazynów, w których znajdują się beczki, dzięki czemu nie ma potrzeby kontrolowania w nich temperatury ani wilgotności. W rezultacie zachodzi bardziej zaawansowany proces całorocznego leżakowania w warunkach tropikalnych, co ma istotny wpływ na charakter rumów „Demerara Rum”.

**Jakość wody:** woda używana do produkcji rumów „Demerara Rum” pochodzi wyłącznie ze studni artezyjskich położonych w wyższych piaskach w warstwie wodonośnej, przeważnie na głębokości 100–200 stóp i o szerokości 50–400 stóp, lub w piaskach typu „A”, które zwykle spotyka się na głębokości 200–300 stóp pod powierzchnią ziemi i których warstwa ma zwykle 50–200 stóp szerokości. Ze względu na bliskie położenie rzeki Demerara lustro wody jest przeważnie wysokie i dobrze uzupełniane, a woda charakteryzuje się niskim poziomem twardości (< 10 mg/L), ale średnią zawartością minerałów, szczególnie żelaza (> 5 mg/L), i średnim poziomem zasolenia (do 1 200 mg/L). Mając na uwadze, że wodę tę wykorzystuje się w procesie fermentacji, do wytwarzania pary na potrzeby destylacji oraz – po uzdatnieniu i dejonizacji – do rozcieńczenia rumu w procesie leżakowania, mieszania i butelkowania, profil mineralny właściwy dla rumu „Demerara Rum” nieodłącznie wiąże się ze szczególną jakością wody artezyjskiej w Demerarze.

Profil mineralny lokalnej wody ma szczególny wpływ na proces leżakowania. Na przykład kwas szczawiowy powstający podczas fermentacji stanowi czynnik chelatujący, który może się wiązać z minerałami. Szczawian wapnia powstały w ten sposób w procesie leżakowania wykazuje większą rozpuszczalność w obecności sodu lub magnezu występujących w wodzie. Minerale przyczyniają się zatem do utrzymania, a nawet zwiększenia, obecności elementów smakowych w procesie leżakowania.

*Czynnik ludzki i czynniki procesowe:* na przestrzeni wieków przekazywano sobie nabyte w Demerarze wiedzę fachową, umiejętności i doświadczenie związane z procesami produkcji, w tym podejście filozoficzne do procesu destylacji, w którym złożone profile smakowe uzyskuje się bezpośrednio za sprawą fermentacji i destylacji, a stosowane metody w dużej mierze odpowiadają pierwotnym metodom.

Ponadto do dzisiaj produkcją z użyciem ręcznie robionych aparatów zajmują się gorzelnicy-rzemieślnicy, którzy mają bogate doświadczenie w doskonaleniu jakości rumu „Demerara Rum” wytwarzanego w małych partiach. Te ręcznie robione aparaty pochodzą z czasów sięgających początku destylacji na wielu lokalnych plantacjach. Takim aparatem jest między innymi aparat destylacyjny *obudowany podwójnie drewnem*, który pierwotnie zainstalowano na plantacji Port Mourant w 1732 r., oraz *drewniany* aparat kolumnowy Confieya pochodzący z 1880 r. z plantacji Enmore. Oba aparaty są nadal wykorzystywane w Demerarze i są to jedyne tego typu zachowane aparaty na świecie.

*Tło historyczne:* historia produkcji rzemieślniczej rumu „Demerara Rum” z wykorzystaniem oryginalnego aparatu destylacyjnego obudowanego podwójnie drewnem i aparatu Confieya wynalezionych w Gujanie sięga już ponad 300 lat. Wywóz rumu z Demerary jest prowadzony już od ponad 200 lat. Napój ten wykorzystano między innymi do zapewnienia historycznych dziennych racji rumu przydzielanych marynarzom w brytyjskiej marynarce wojennej. Niektóre z tych oryginalnych aparatów zachowały się do dzisiaj i są nadal wykorzystywane.

Połączenie dziedzictwa, czynników naturalnych oraz sztuki i znajomości procesu destylacji z użyciem tradycyjnych metod, sprzętu i wiedzy fachowej w niepomierny sposób przyczyniło się do zachowania charakteru i jakości rumów „Demerara Rum” i ich reputacji.

*Reputacja:* w słowniku Oxford English Dictionary w definicji terminu „Demerara Rum” wskazano, że jest to rum produkowany w Gujanie. Do 1970 r. w marynarce wojennej Wielkiej Brytanii obowiązywała praktyka wydawania marynarzom racji rumu. W ramach tej praktyki wydawano właśnie rum „Demerara Rum”. Cło przywozowe od rumu „Demerara Rum” można znaleźć w zbiorach przepisów prawa brytyjskiego z 1816 r. Odniesienia do rumu „Demerara Rum” można znaleźć w sprawozdaniach brytyjskich izb parlamentu z lat 40. XIX w. O rumie „Demerara Rum” jest mowa we wszystkich rzetelnych opracowaniach historii rumu i produkcji rumu, w tym: w książce pt. „Historia rumu na świecie” [„Rum: a global history”] autorstwa Richarda Fossa z 2012 r. Rum ten widnieje również we francuskich i duńskich wykazach wysokiej jakości rumów. W książce Denisa A. Nicola pt. „Rum” z 2003 r. powołano się na wiele źródeł, z których wynika, że rum „Demerara Rum” był produkowany już w połowie XVII w.

## 7. Przepisy unijne lub krajowe/regionalne

–

## 8. Wnioskodawca:

### 8.1. Państwo członkowskie, państwo trzecie, osoba prawna lub fizyczna:

Demerara Distillers Limited, spółka z ograniczoną odpowiedzialnością

### 8.2. Pełny adres (ulica i numer domu, miejscowość i kod pocztowy, kraj):

Adres: Plantation Diamond, East Bank Demerara, Georgetown, Gujana

Tel. +592 2656142; 592 2652089; 592 2652076

Faks +592 2653367

E-mail: info@demrum.com

## 9. Dodatkowe informacje na temat oznaczenia geograficznego

–

## 10. Szczegółowe przepisy dotyczące etykietowania

Dostępne są następujące rodzaje „Demerara Rum”:

— Demerara Rum: niemieszany lub mieszany, ale nie z alkoholem produkowanym poza obszarem geograficznym,

- Old Demerara Rum: niemieszany lub mieszany rum leżakujący przez 2 lata, niemieszany z alkoholem produkowanym poza obszarem geograficznym,
- Cask Aged Demerara Rum: niemieszany lub mieszany rum leżakujący przez minimum 3 lata,
- Special Reserve Demerara Rum: niemieszany lub mieszany rum leżakujący przez minimum 12 lat,
- Grand Special Reserve Demerara Rum: niemieszany lub mieszany rum leżakujący przez minimum 25 lat.

Na etykiecie muszą być widoczne głównie następujące elementy:

- a) marka;
- b) nazwa produktu;
- c) zawartość alkoholu;
- d) zawartość netto;
- e) adres producenta;
- f) kraj pochodzenia;
- g) oświadczenie o wieku lub stopniu dojrzałości.

Każda butelka rumu jest opatrzona etykietą, na której widnieje zarejestrowany znak towarowy: „Demerara Rum” – ilustracja

