

Mention obligatoire	Mention complémentaire selon AOC (s'apparente aux dénominations du BNIC*)	Signification	Autres dénominations complémentaires	Conditions		Remarques
Rhum (terme générique)	-	Selon l'Union Européenne	Rhum blanc	Boisson spiritueuse obtenue exclusivement par fermentation alcoolique et distillation soit des mélasses ou des sirops provenant de la fabrication du sucre de canne, soit du jus de la canne à sucre lui-même, distillée à moins de 96% vol. de telle sorte que le produit de la distillation présente, d'une manière perceptible, les caractères organoleptiques spécifiques du rhum. [...] Le titre alcoométrique volumique minimal du rhum est de 37,5%. [...] Il n'y a aucune adjonction d'alcool, dilué ou non. [...] Le rhum ne doit pas être aromatisé [...]		Pas d'indication de TNA**, distillation > 90% vol. alc. Convient aussi pour décrire les rhums industriels dits «légers», aussi bien que pour les rhums de coulage issus de mélasses, dédiés pour le vieillissement
Rhum traditionnel	-	Selon l'Union Européenne	Rhum traditionnel des (indication géographique)	Le terme «traditionnel» peut compléter l'une des indications géographiques lorsque le rhum est produit par distillation < 90% vol. après fermentation alcoolique de produits alcooligènes exclusivement originaires du lieu de production considéré. La teneur de ce rhum en TNA** doit être égale ou supérieure à 225 g/HAP***, et il ne doit pas être édulcoré		Doit être compatible avec la définition «Rhum» ci-dessus. Indication claire du TNA** minimum, distillation < 90% de volume d'alcool, ajout d'édulcorants (sucres) interdit
Rhum agricole	-	Selon l'INAO	Rhum agricole blanc, Coeur de chauffe, Coeur de canne, etc	Boisson spiritueuse obtenue exclusivement par fermentation alcoolique et distillation du jus de la canne à sucre fraîchement pressé. Rhum de coulage transparent et incolore titrant < 90% alc. (entre 65 et max 75% alc. pour l'AOC), conservé dans des grandes cuves en inox, aéré et brassé pendant au moins 6 semaines et jusqu'à 6 mois (Damoiseau) voire 9 mois (Longueteau). TNA** = ou > à 225g/HAP. Réduction à max. 37,5% alc. (norme européenne) ou 40% (AOC), le plus souvent à 50%, 55% ou 62% (Longueteau ou St-James), voire 70% («L'Esprit de Neisson» à l'occasion des 70 ans de la distillerie)		Demeure compatible avec les définitions ci-dessus, agrémenté des spécifications du rhum agricole. Les rhums mis en vieillissement qui ont été issus pourront aussi se nommer «agricole»
Rhum paille	-	-	Rhum doté	Rhum blanc élevé jusqu'à 14 mois dans des foudres de chêne (5000 à 30'000 l)		Le nom «rhum Paille» a depuis été déposé par Saint-James
Rhum élevé-sous-bois (ESB) ou rhum ambré	-	-	Rhum coloré, rhum brun	Rhum blanc élevé de 12 à 18 mois dans des foudres de chêne (5'000 à 30'000 l)		Le % d'alcool du rhum élevé est inférieur d'env. 5% alc. au rhum paille
-	(VS)	(Very Special)	Rhum brun	2 ans	Elevé dans des bariques de chêne d'une contenance de 180 à 350 l, max. 650 l. Le plus jeune rhum de l'assemblage est âgé d'au minimum à compter de sa mise en fût. L'éventuelle durée passée antérieurement en foudre ne peut être prise en compte	En France, il faut un minimum de 3 ans pour être considéré comme rhum vieux. Est parfois utilisé pour les rhums agricoles élaborés dans d'autres pays
Rhum vieux	VO	Very Old	Rhum vieux	3 ans		Rhum d'assemblage. Le but est que la signature du produit soit constante au fil du temps
Rhum vieux	VSOP	Very Superior Old Pale	Réserve Spéciale, Cuvée Spéciale, Très Vieux, etc	4 ans		
Rhum vieux	XO	Extra Old	Extra Vieux, Grande Réserve, Hors d'Âge, etc	6 ans		
Rhum vieux	Millésimé	Le rhum de coulage doit provenir d'une seule et même récolte, mais aussi d'une seule et même distillation	Très Vieux [année], Extra Vieux [année] Grande Réserve [année], etc	Le rhum doit être âgé de 6 ans minimum		Rhum à signature particulière et unique. L'étiquette décrit le type de fût et son N°, les dates de mise en fût puis en bouteille, et dans certains cas le N° de la bouteille
Rhum vieux «Fût Unique» ou «Single Cask»	Millésimé	Fût particulier sélectionné par le maître de chai. Coullage (d'un rhum du même millésime) et filtration possibles	Single Cask [année], Fût Unique [année], etc			
Rhum vieux «Brut de Fût» ou «Cask Strength»	Millésimé	Fût particulier et identifié. Aucune intervention (réduction, ouillage, filtration) n'est effectuée avant la mise en bouteille	Cask Strength [année], Brut de Fût [année], etc			
Rhum vieux	Assemblage de millésimes	-	Cuvée Spéciale, Prestige, Quintessence, Excellence, etc	En règle générale, le plus jeune rhum millésimé résidant dans cet assemblage est âgé de 4 ans au minimum		Souvent en série limitée et conditionné en carafe ou en emballages particuliers (commémoration)