

A  
**CSOPAK/CSOPAKI**  
oltalom alatt álló eredetmegjelölés  
termékleírása

**2. változat,**

amely a 2024. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre  
alkalmazandó

**Tartalomjegyzék**

I. NÉV .....	2
II. A BOROK LEÍRÁSA .....	3
III. KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK.....	4
IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET .....	5
V. MAXIMÁLIS HOZAM .....	6
VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK.....	7
VII. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL.....	8
VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK .....	11
IX. ELLENŐRZÉS.....	13
X. A HEGYKÖZSÉGI FELADATOK ELLÁTÁSÁNAK RENDJE.....	14

**A termékleírás benyújtójának adatai**

név: Csopak és Környéke-Balatonaliga-Balatonfőkajár Hegyközség

cím: 8229 Paloznak, Fő utca 10.

e-mail cím: peter.csiszar@hnt.hu

## I. NÉV

Csopak/Csopaki  
Oltalom alatt álló eredetmegjelölés

## II. A BOROK LEÍRÁSA

Bortípusok:

1. Hegybor
2. Dűlős bor

### a) Analitikai előírások

	Bortípus	Minimális összes alkoholtartalom [%vol]	Minimális összes savtartalom [g/l]	A tényleges alkoholtartalom [%vol]	Maximális illósav- tartalom [g/l]	Maximális összes cukortartalom [g/l]
1.	Hegybor	<del>11,5</del> 11,0	4,84,6	11,05-154,0	1,2	4,0
2.	Dűlős bor	<del>12</del> 11,5	5,24,8	<del>12,0-14,0</del> 11,5- 14,5	1,2	4,0

Maximális összes kénessavtartalom a hatályos jogszabályok szerint.

### b) Érzékszervi jellemzők

	Bortípus	Érzékszervi jellemzők
1.	Hegybor	Szín: a halvány zöldessárgától a szalmasárgáig terjed. Illat: florális jegyek, citrusok, fehérhúsú gyümölcsök a jellemzők. Íz: üdítő savak. Harmonikus száraz fehérbor, melyben a savak és az alkohol egyensúlyra találnak.
2.	Dűlős bor	Szín: a halvány sárgától a szalmasárgáig terjed Illat: az összetett, de neutrálisnak mondható, florális, nedves-köves aromavilág. Íz: összetett, de neutrálisnak mondható, florális, nedves-köves ízvilág, rétegzett, hosszú lecsengésű zamatok. Harmonikus száraz fehérbor, melyben a savak és az alkohol egyensúlyra találnak.

### III. KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK

#### A. BORKÉSZÍTÉS

	Bortípus	Kötelezően alkalmazandó borászati eljárások	Nem engedélyezett borászati eljárások (a hatályos jogszabályokon túl)
1.	Hegybor	<ul style="list-style-type: none"> <li>– a Furmint fajta aránya legfeljebb 15% lehet</li> <li>– csak egészséges szőlő használható fel</li> <li>– legalább 4 hónap érlelés tartályban és/vagy hordóban</li> <li>– <del>legalább 1 hónap érlelés palackban</del></li> <li>– a mustot kizárólag olyan élesztővel szabad erjeszteni, mely nem változtatja meg az Olaszrizling vagy Furmint bor természetes illat- és zamatjegyeit</li> <li>– <del>maximális lékihozatal: 70%</del></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– édesítés</li> </ul>
2.	Dűlős bor	<ul style="list-style-type: none"> <li>– a Furmint fajta aránya legfeljebb 15% lehet</li> <li>– csak egészséges szőlő használható fel</li> <li>– <del>56</del> hónap érlelés tartályban és/vagy hordóban</li> <li>– <del>legalább 3 hónap érlelés palackban</del></li> <li>– a mustot kizárólag olyan élesztővel szabad erjeszteni, mely nem változtatja meg az Olaszrizling vagy Furmint bor természetes illat- és zamatjegyeit</li> <li>– <del>maximális lékihozatal: 65%</del></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– alkoholtartalom-növelés</li> <li>– <del>savtartalom-növelés</del></li> <li>– savtartalom-csökkentés</li> <li>– <del>pektinbontó-enzim-használata</del></li> <li>– édesítés</li> </ul>

#### B. A SZŐLŐTERMESZTÉS SZABÁLYAI

1. A szőlőültetvény művelésmódjára vonatkozó szabályok: Guyot, középmagas kordon, alacsony kordon, ernyő, fej- és bakművelés

~~2. A szőlőültetvény tőkesűrűségére vonatkozó szabályok:~~

~~a. 2016. augusztus 1-jén már létező ültetvény esetén:~~

~~i. tőkesűrűség: legalább 3300 tőke/ha,~~

~~ii. tőkehiány: legfeljebb 10%.~~

~~b. 2016. augusztus 1-jét követően létesített ültetvény esetén:~~

~~i. tőkesűrűség: legalább 4000 tőke/ha,~~

~~ii. tőkehiány: legfeljebb 10%.~~

~~iii. tőtávolság: legalább 0,6 m~~

~~3. Dűlős borok esetében a szőlőültetvény tőkének átlagéletkora minimum 10 év kell, hogy legyen.~~

~~4.2. A szüret módja: kézi és gépi~~

~~5.3. A szőlő minősége (minimális cukortartalom természetes alkoholtartalomban kifejezve):~~

	Bortípus	A szőlő minimális cukortartalma Magyar mustfokban ([MM°], 17,5 °C-on)	A szőlő potenciális alkohol tartalma ([%vol], 20 °C-on)
1.	Hegybor	17,0	10,6
2.	Dűlős bor	<del>18,9</del> 18,2	<del>12</del> 11,5

#### 2. változat,

a 2024. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

#### **IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET**

Csopak, Paloznak, Lovas, Alsóörs, Felsőörs, települések  
szőlő termőhelyi kataszter I. és II. osztályába tartozó területei.

## V. MAXIMÁLIS HOZAM

	<b>Bortípus</b>	<b>Maximális hozam</b>
1.	Hegybor	<del>63-70</del> hl/ha seprős újbor, vagy <del>9-10</del> t/ha ( <del>de tőkénként legfeljebb 2 kg</del> )-szőlő
2.	Dűlős bor	39 hl/ha seprős újbor, vagy 6 t/ha (de tőkénként legfeljebb 1,5 kg) szőlő

## VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK

Furmint, Olasz rizling

## VII. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL

### 1. A körülhatárolt terület bemutatása

#### a) Természeti és kulturális tényezők

A Balaton északi partjának keleti medencéjében, Csupaktól Alsóörsig terjedő partszakasz első hegyvonulata alkotja a Csupaki lehatárolt termőterületet. A szőlőtermesztés szempontjából fontos területeket lankás hegyláb felszín és mérsékelt meredek hegységperemi formák alkotják. A szőlőtermő dűlők alapját kétféle típusú kőzet alkotja. A hegységperemi formák rétegsorát az ún. Középhegységi-típusú felső perm – alsó triász kőzetek alkotják, negyedidőszaki törmelék takaróval. Az így képződött magas mésztartalmú altalajokat változó vastagságú agyagbemosódásos és löszös erdőtalajok borítják. A lankás hegyláb felszíni területek alapkőzetét a Csupakra jellemző, egyedülálló talajtani képződmény, a vörös permi homokkő alkotja, melyet a felszínen annak vörös málladáka borít. A borvidéken magas Ca, Mg és K-tartalom jellemző.

Csupak klímáját a Bakony-hegység völgyeiből lezúduló hideg levegő és a terület déli oldalán elnyúló Balaton határozza meg. Csupak szőlőhegyei erdőrengetegek és szűk, mély völgyek (pl.: Nosztori, Koloska) környezetébe ágyazottak. Ezért a nyári napok Balaton tó felől feláramló párás melegét estétől – a Balaton felé lengedező éjszakai szellő hatására – hűvös erdei levegő váltja fel a szőlősorok között.

Csupakon a napsütötte órák száma átlagosan 1950-2000 óra, az évi középhőmérséklet: 11-12 °C. Az átlagos éves csapadékmennyiség 650-700 mm (az utóbbi években 500 mm), melyből a tenyészidőszak alatt átlagosan 350 mm (az utóbbi években 200 mm) csapadék hullik. Csupak klímája szempontjából meghatározó, hogy az utolsó tavaszi fagy nap április 5-ére tehető, ami kiemelkedően korai értéknek számít.

#### b) Emberi tényezők

Több mint 2200 éve megszakítatlan, fontos helyet foglal el a szőlőművelés, a borkultúra Csupakon. A szőlőművelést meghonosító keltákat követően a Római Birodalomban is fejlett borkultúrával találkozunk a vidéken, melyet bizonyít a Balácán feltárt kúria falán talált szőlő motívumok, valamint Csupakon talált római kori pincemaradványok. Később a magyar királyi és egyházi birtokok, valamint főúri szőlők helyszíne: 1018-ban Szent István például környékbeli szőlőket adományozott a Veszprém-völgyi apácamonostornak, 1079-ben pedig a magyarországi írásbeliség második legöregebb, eredetiben fennmaradt oklevelének számító Guden végrendelet számol be Paloznaki szőlők egyházi birtokba való adásáról. A borvidék középkori fejlődése szempontjából meghatározó a tihanyi bencés apátság volt, mely a környező húsz falu legnagyobb szőlőbirtokosaként irányította a borvidék fejlődését. A szőlőtermesztés termőterületének kialakulása is a tudatos emberi munka következménye, hiszen az itt élő szőlőtermelők a fagyveszélyes és betegségek megjelenésének kedvező alacsony fekvésű, lápos területek helyett, a fagyvédett, gyorsan felmelegedő domboldalakon természetesen évezredek óta csak szőlőt. A tudatos emberi gondolkodást mutatja, hogy egyes dűlőket változatos állatfaunával rendelkező erdősávok választják el egymástól. Ezek az erdősávok a szőlőtermesztés szempontjából meghatározó predátorok, ragadozók természetes áttelelő helyszínei.

A csupaki szőlő- és bortermelő kultúra évszázados hagyatéka a szőlőhegyeken nagyarányban meghonosodott és döntő szereppel bíró olaszrizling fajta jelenléte. A csupaki termőterületek klimatikus és geológiai jellemzőiknél fogva kivételes adottságokkal rendelkeznek az olaszrizling termesztésére, mely fajta a Csupaki bor elsőszámú alapanyaga. A XIX. század vége

### 2. változat

a 2024. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó



óta Csopak az olaszrizling egyik legfontosabb termőhelye és a Csopaki bor, mint fogalom, egyet jelent az innen származó olaszrizlinggel.

Csopak az olaszrizling mellett a furmint egyik legfontosabb, egyben hagyományosnak számító balatoni termőhelye is, mely szőlőfajta az olaszrizling csopaki megjelenése előtt a helyi szőlők egyik fontos elemének számított. Az olaszrizling megjelenését követően a vele kis hányadban együtt telepített furmint a jobb savgyűjtő és savmegtartó képességénél fogva az olaszrizling számára melegebb, savszegényebb évszakok idején a Csopaki borok természetes savpótlását biztosította. Ez a hagyomány a jövőben várható éghajlati felmelegedés miatt napjainkban újra előtérbe kerül.

## **2. A borok leírása**

A Csopaki borok diszkrét illatúak, ugyanakkor zamat- és illatgazdagság jellemző rájuk, mely a Csopaki borok eleganciáját biztosítja. Illatukban és ízükben fontos közös vonás a nedves-köves íz dominanciája, és a fülledt aromaanyagoktól való mentesség. Ízükben az érett és komplex savstruktúra dominál, ami a Csopaki borok frissességét, üdeségét biztosítja.

## **3. Az okszerű kapcsolat bemutatása és bizonyítása**

A vegetációs időszakban lehulló csapadéknak, valamint a Csopaki termőtalaj víztartó képességének köszönhetően a meleg nyári napokban is megfelelő a szőlő növény vízellátása. Így a kritikus nyári időszakban a szőlő fejlődése folyamatos, stressz faktoroktól mentes, a borban tehát a fülledt illatok, valamint éretlen, nyers savak nem jelennek meg. Az érett, kifejező savstruktúra és a nedves-köves ízjegyek hangsúlyos megjelenése a Csopaki talaj magas ásványtartalmára vezethető vissza.

A sekély mélységű tó vízfelszínén visszatükröződő napsugarak tavasszal a hegyoldalak egyenletes felmelegedését okozzák, és a szőlőnek a rügyfakadás folyamán állandó körülményeket biztosít. Csopak korai utolsó tavaszi fagynapjának köszönhetően kisebb a tavaszi fagyok kialakulásának lehetősége, így minden évben egyenletes a hajtásnövekedés, megfelelő nagyságú lombfelület alakul ki, tehát a szőlő beérése optimális.

A szőlőtermesztés szempontjából kiemelt szerepe van a dűlők mellett évezredek alatt kialakított erdősávoknak, hiszen az ott áttelelő predátorok (rovarok, pl.: ragadozó atkák) a szőlő kártevőit jelentősen visszaszorítják. Így a szőlő fejlődése szempontjából kritikus kezdeti fejlődési szakasz nem vontatott, és magasabb, egészségesebb lombfal alakulhat ki.

A meleg nyári és a mediterrán anticiklon biztosította hosszú, napos őszi nappalok után a bakonyi szeleknek köszönhető hűvös esték alatt a szőlő növény gyorsan a fotoszintézis sötét szakaszába lép, ami a szőlő cukortartalom koncentrációjának gyors emelkedéséhez vezet. Ez a páratlan természeti adottság eredményezi a Csopaki borok testességét.

A Balatonfüred-Csopaki borokra jellemző elegáns savstruktúra és gyümölcsös aromák is az erdőkből lezúduló hideg levegőre vezethető vissza. Az évszázadok alatt kiválasztott hegyoldalakban, amelyeken ma szőlőt tesztenek, az állandó légmozgásnak és az alacsony tőkeformáknak köszönhetően a szőlőfürtökön a pára hamar felszárad, így a gombás megbetegedések kialakulása nem gyakori, a szőlő egészségesen szüretelhető.

A borok minőségére jelentős hatást gyakorol a hagyományos, helyi pincék építészeti kialakítása is. Csopak talajszerkezetének adottságaiból adódóan a helyi pincéknek csak egy része van a föld alatt, így azokban évközben jelentős hőingadozás figyelhető meg. Ennek köszönhetően a tél folyamán a borok lehűlnek, és fahordós ászkolás ellenére is megőrzik üdeségüket. A nyáron 15-19 fokra felmelegedő pincékben természetesen megtörténik a hőre érzékeny, instabil

fehérjék kicsapódása. Ennek a természetes folyamatnak köszönhetően a helyi borászok könnyebben stabilizálják a borokat, melyek jobban megőrzik aromagazdagságukat. E természeti faktorok összessége ötvöződik az itt élő termelők több évszázados, apáról-fiúra szálló tapasztalatával, melyek együttesen jelentik annak a zálogát, hogy az egészséges, érett szőlőfürtökből a Csopakra jellemző magas minőségű, testes és tüzes borok születnek.

## VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK

### 1. Jelölési szabályok

- a) Az oltalom alatt álló eredetmegjelölés kifejezés helyett használható a „védett eredetű” kifejezés.
- b) A jelölhető hagyományos kifejezések, egyéb korlátozottan használható kifejezések, illetve készítési módra utaló kifejezések, illetve egyéb, szabályozottan használható kifejezések: szűretlen, szemelt, termőhelyen palackozva, válogatott szüretelésű bor
- c) Hegybor bortípus esetén a címkén feltüntethető a „Hegybor” illetve az „Első Osztályú Hegybor” vagy „Elsőrangú Hegybor” kifejezés.
- d) Dűlős bor bortípus esetén a címkén feltüntethető az „Első Osztályú Dűlőbor”, illetve az „Elsőrangú Dűlőbor” kifejezés.
- e) A „monopol dűlő” kifejezés kizárólag dűlős boron tüntethető fel abban az esetben, amennyiben a körülhatárolt dűlőn szőlőtermelést csak egy hegyközségi tag végez.
- f) A címkén a „Balaton borrhéj” megnevezés feltüntethető
- g) nem kötelező a fajta feltüntetése

### 2. A feltüntethető kisebb földrajzi egységek neve, körülhatárolásuk és feltüntetésük szabályai:

- a) csak dűlős borokon
- b) eredetazonosság: 100%
- c) feltüntethető dűlő nevek:
  - i) Csupak: Bene, Berekhát, Falukertje, Hegyalja, Kertmög, Kishegy, Kocsikapu, Lőczedomb, Nádaskút, Nagykút, Sáfránkert, Siralomvágó, Szitahegy
  - ii) Paloznak: Hajnóczy, Kishegy, Malomhát, Nagyhegy, Sáfránkert, Slikker, Szil, Vöröspart
  - iii) Lovas: Kishegy, Öreghegy, Soós, Balogh, Suhatag, Szilfa-dűlő, Téglaházi
  - iv) Alsóörs: Gölye-mál, Lok, Kermencs, Kistelek, Máli-dűlő, Suhatag, Telekfő, Sarokföld
  - v) Felsőörs: Kis-hegy, Öreg-hegy, Hosszú, Főszőlők, Pocca, (Nemes-erdei dűlő), Káptalanföldek

### 3. A kiszerelésre vonatkozó szabályok

Csak üvegből készült, „burgundi” formájú palackba töltve hozható forgalomba. ~~A palack-arányai:~~

### 4. Az illetékes helyi borbíró bizottság kijelölése: Balaton Borrhéj Borminősítő Bizottság

### 5. Nyilvántartások, adatszolgáltatások, bejelentések:

- a) Nyilvántartások
  - i) keletkezett származási bizonyítványok (szőlő- és borszármazási) példányai;
  - ii) forgalomba hozatali engedélyek másolatai;
  - iii) helyszíni szemlékről szóló jegyzőkönyvek, dokumentumok;
  - iv) pincekönyv;
  - v) szőlőterület illetve pince helye szerint illetékes hegybíró által a termék előállítójáról, a hegyközségi informatikai rendszerben (továbbiakban: HEGYÍR), vezetett nyilvántartások (ültetvénykataszter, pincekataszter)

~~b) Termelési szándék bejelentése: a Csopak/Csopaki oltalom alatt álló eredetmegjelölésű borászati termék termelésének — beleértve a szőlő alapanyag termelést is — megkezdésekor köteles a területileg illetékes hegyközségnél termelési szándékát bejelenteni. Ez a bejelentés visszavonásig érvényes.~~

- 6. Termék előállítása a lehatárolt termőterületen kívül:** Csopaki bor készítése céljából a szőlő feldolgozása, a must erjesztése, a bor érlelése és palackozása kizárólag a lehatárolt termőterület településein, továbbá Balatonarácson, Balatonfüreden, Aszófőn és Balatonszőlősen történhet.

## IX. ELLENŐRZÉS

### 1. A termékleírás ellenőrzésére kijelölt szervezetek:

A termékleírás betartásának hatósági ellenőrzését a hatályos jogszabály által kijelölt hatóságok végzik el.

### 2. Az ellenőrzések köre és módja:

- A borászati termékek analitikai tulajdonságainak vizsgálata forgalomba hozatal előtt;
- A borászati terméket előállító üzem adminisztratív ellenőrzése a gazdasági akta alapján, illetve helyszíni vizsgálata kockázatelemzésen alapuló ellenőrzési terv alapján;
- Kockázatelemzésen alapuló ellenőrzési terv alapján érzékszervi és analitikai vizsgálat a forgalomba hozott borászati termékek esetén;
- származási bizonyítványok valóságtartalmának ellenőrzése.

## X. A HEGYKÖZSÉGI FELADATOK ELLÁTÁSÁNAK RENDJE

Ellenőrzési pontok	Ellenőrzés módszere	Igazoló dokumentum	Illetékes szervezet
<b>I. Strukturális elemek</b>			
A parcella a lehatárolt termőhelyen helyezkedik el	Adminisztratív ellenőrzés: HEGYÍR és VINGIS alapján	HEGYÍR elektronikus adatlap	Csopek és Környéke, Balatonaliga, Balatonfőknjár hegyközség hegybírója
Szőlőültetvényre vonatkozó előírások ellenőrzése: (fajta, sor és tőtávolság, ültetvénysűrűség, művelésmód, támrendszer, átmeneti intézkedések stb.)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Adminisztratív ellenőrzés: <ul style="list-style-type: none"> <li>HEGYÍR,</li> </ul> </li> <li>Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés</li> </ul>	Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv	Csopek és Környéke, Balatonaliga, Balatonfőknjár hegyközség hegybírója
Pincetechnológia	<ul style="list-style-type: none"> <li>Adminisztratív ellenőrzés: HEGYÍR,</li> <li>Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés</li> </ul>	Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv	Csopek és Környéke, Balatonaliga, Balatonfőknjár hegyközség hegybírója
<b>II. Évjaratfüggő elemek</b>			
<i>II/1 Szőlő eredetének igazolása</i>			
Potenciális terméshozam	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv</li> </ul>	Csopek és Környéke, Balatonaliga, Balatonfőknjár hegyközség hegybírója
Szüret	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzés</li> <li>Adminisztratív ellenőrzés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv</li> <li>Szüreti jelentés, szőlős származási bizonyítvány kérelem</li> </ul>	Csopek és Környéke, Balatonaliga, Balatonfőknjár hegyközség hegybírója
Szőlő mennyiségének és minőségének ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> <li>Szüreti jelentés és szőlő származási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés</li> <li>Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kiadott származási bizonyítvány</li> <li>Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv</li> </ul>	Csopek és Környéke, Balatonaliga, Balatonfőknjár hegyközség hegybírója
<b>Szőlő származását igazoló dokumentum</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Szőlőszármazási bizonyítvány</li> </ul>	Csopek és Környéke, Balatonaliga, Balatonfőknjár hegyközség Hegybíró
<b>II/2 Bor eredetének igazolása</b>			
Szőlő eredetének és minőségének ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> <li>Szőlő származási bizonyítvány adminisztratív ellenőrzése</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kiadott származási bizonyítvány</li> </ul>	Csopek és Környéke, Balatonaliga, Balatonfőknjár hegyközség Hegybíró
Alkalmazott borászati eljárások	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pincekönyv, borszármazási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés</li> <li>Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kiadott származási bizonyítvány;</li> <li>Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv</li> </ul>	Csopek és Környéke, Balatonaliga, Balatonfőknjár hegyközség Hegybíró  Csopek és Környéke, Balatonaliga, Balatonfőknjár hegyközség hegybírója

<b>Bor származását igazoló dokumentum</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Első borszármazási bizonyítvány</li> </ul>	Csopak és Környéke, Balatonaliga, Balatonfőkajár hegyközség Hegybíró
<b>III. Forgalomba hozatal</b>			
<i>III/1 Bor eredetének igazolása</i>			
Bor eredetének ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> <li>Első borszármazási bizonyítvány adminisztratív ellenőrzés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kiadott származási bizonyítvány</li> </ul>	Hegybíró
Alkalmazott borászati eljárások	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pincekönyv, borszármazási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés</li> <li>Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kiadott származási bizonyítvány;</li> <li>Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv</li> </ul>	Hegybíró  Csopak és Környéke, Balatonaliga, Balatonfőkajár hegyközség hegybírója
<b>Bor származását igazoló dokumentum</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Borszármazási bizonyítvány</li> </ul>	Hegybíró
<i>III/2 Bor forgalomba hozatali eljárás</i>			
Mintavétel	<ul style="list-style-type: none"> <li>Balaton Borrégió Borminősítő Bizottság szabályzata szerinti mintavétel</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mintavételi jegyzőkönyv</li> </ul>	Csopak és Környéke, Balatonaliga, Balatonfőkajár hegyközség
Organoleptikus paraméterek	<ul style="list-style-type: none"> <li>Érzékszervi bírálat és minősítés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Érzékszervi minősítési jegyzőkönyv</li> </ul>	Balaton Borrégió Borminősítő Bizottság
Minőség-tanúsító védjegy	<ul style="list-style-type: none"> <li>Adminisztratív ellenőrzés: forgalomba-hozatali engedély és tétel mennyisége</li> <li>Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pincekönyv, forgalomba hozatali engedély, borszármazási bizonyítvány;</li> <li>Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv</li> </ul>	Csopak és Környéke, Balatonaliga, Balatonfőkajár hegyközség hegybírója
A közfogyasztásra forgalomba hozott termékek ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kockázatelemzés</li> <li>Próbavásárlás</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Érzékszervi minősítési jegyzőkönyv</li> <li>Analitikai minősítés jegyzőkönyv</li> </ul>	Csopak és Környéke, Balatonaliga, Balatonfőkajár hegyközség hegybírója