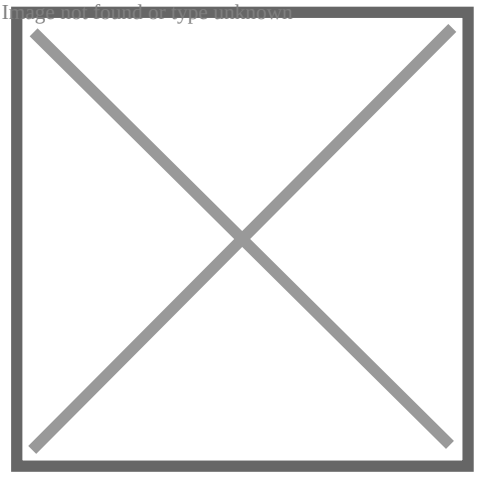
LOCAL | Denominación de Origen

La DOP Priego de Córdoba concluye la cata final de sus premios con un alto nivel de calidad

Las firmas ganadoras se mantienen bajo secreto notarial y se desvelarán el 24 de abril en el acto oficial de entrega de galardones

Redacción
Viernes 20 de marzo de 2026 - 12:04



La Denominación de Origen Protegida (DOP) Priego de Córdoba ha celebrado la cata final de la XXIX edición de los Premios a los Mejores Aceites de Oliva Virgen Extra de la campaña 2025/2026, en una jornada marcada por la elevada calidad de las muestras y la gran competitividad entre los participantes.

Durante la sesión, la jefa de panel dio lectura al acta final en la que se recogen las claves identificativas de los aceites seleccionados. Tal y como establece el reglamento del certamen, estas claves permanecen bajo secreto notarial, por lo que las marcas premiadas no se conocerán hasta el acto oficial de entrega de galardones, previsto para el próximo 24 de abril de 2026.

El proceso de evaluación se ha desarrollado conforme al protocolo habitual del concurso, basado en un exigente análisis sensorial que garantiza “la objetividad, la transparencia y la excelencia en la selección de los aceites finalistas”. En esta edición han participado los catadores del panel oficial de la DOP, junto a un jurado externo compuesto por reconocidos expertos del ámbito científico y oleícola.

El jurado externo ha estado integrado por Brígida Jiménez Herrera, doctora en Farmacia y especialista en aceites; Plácido Pascual Morales, doctor en Veterinaria y jefe del Panel de Cata del Laboratorio Agroalimentario de Córdoba; María José Moyano Pérez, doctora en Farmacia y especialista en I+D+I del Instituto de la Grasa de Sevilla; Fernando Martínez Román, doctor en Biología e investigador del mismo instituto; Mª. Paz Aguilera Herrera, doctora en Química y técnico especialista en AOVE del IFAPA Venta del Llano; Elena Díaz Mejías, jefa del Panel de Cata del Laboratorio Arbitral Agroalimentario del Ministerio de Agricultura; y Anunciación Carpio Dueñas, bióloga, elaióloga y doctora en Farmacia, experta en análisis sensorial del aceite de oliva virgen.

La sesión estuvo coordinada por Francisca García González, secretaria general del Consejo Regulador y jefa del panel de cata, quien actuó como secretaria del proceso, levantando acta sin voz ni voto.

Tras la valoración de las muestras, el jurado acordó por unanimidad la clasificación final, encabezada por la clave “OMA”, que ha obtenido la Medalla de Oro con 93,97 puntos. Le siguen “AUR”, con Medalla de Plata (92,15 puntos), y “PIL”, con Medalla de Bronce (90,79 puntos). Además, se han concedido tres menciones especiales a las claves “ENC”, “BEL” y “JAI”.

Asimismo, el jurado ha otorgado el Premio al Mejor Picudo con DOP Priego de Córdoba a la clave “P-ANT”, que ha alcanzado una puntuación de 93,50 puntos.

Los expertos han destacado el altísimo nivel de los aceites finalistas, subrayando la dificultad para establecer la clasificación definitiva debido a la excelencia de las muestras presentadas. Los aceites premiados destacan por perfiles complejos, equilibrados y de gran persistencia, con notas que van desde matices herbáceos y aromáticos hasta recuerdos de tomatera, almendra verde o plantas silvestres.

Las identidades de las almazaras galardonadas permanecen bajo secreto notarial, un procedimiento que garantiza la imparcialidad del certamen y que mantiene la expectación hasta la ceremonia oficial, donde se desvelarán públicamente las firmas premiadas.

Con esta nueva edición, la DOP Priego de Córdoba vuelve a consolidar su prestigio como uno de los referentes internacionales en la producción de aceite de oliva virgen extra de máxima calidad.