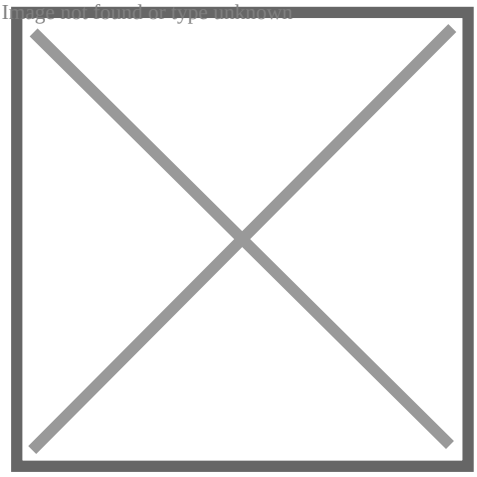
LOCAL | Denominación de Origen

Expoliva reconoce a cinco AOVEs amparados por la DOP Priego de Córdoba

Parqueoliva Serie Oro logra el Primer Premio en su categoría y otras cuatro marcas de la comarca firman un nuevo pleno de finalistas

Redacción
Miércoles 25 de febrero de 2026 - 16:52



La Denominación de Origen Protegida (DOP) Priego de Córdoba vuelve a situarse entre las referencias de calidad del aceite de oliva virgen extra (AOVE) tras publicarse el fallo de la XXIV edición del Premio Internacional Expoliva a la Calidad, correspondiente a la campaña 2025/2026, cuyo fallo se hadado a conocer recientemente..

El concurso oleícola, promovido por la Fundación del Olivar, persigue “fomentar la obtención de aceites de máxima calidad y la promoción del consumo de los aceites de oliva vírgenes extra”.

En esta edición, con más de 200 muestras procedentes de distintos países productores, el jurado internacional ha distinguido a varias marcas vinculadas al distintivo de calidad prieguense, integrado por los municipios de Priego de Córdoba, Almedinilla, Carcabuey y Fuente Tójar.

Marcas de la DOP Priego de Córdoba reconocidas

- Parqueoliva Serie Oro (S.C.A. Almazaras de la Subbética): Primer Premio en Frutado Ligero (producción limitada, convencional o integrada).
- Rincón de la Subbética (S.C.A. Almazaras de la Subbética): finalista en Frutado Ligero (producción limitada, ecológica).
- Rincón de la Subbética Altitude (S.C.A. Almazaras de la Subbética): finalista en Frutado Intenso (producción singular).
- Oleosubbética (Marín Serrano El Lagar, S.L.): finalista en Frutado Verde Medio (mayor producción, convencional o integrada).
- Finalmente, El Gayumbal (S.C.A. Ntra. Sra. del Carmen de Zamoranos): finalista en Frutado Medio (producción singular).

La entrega de premios de este certamen está prevista para el 19 de marzo en el Museo Terra Oleum, sede de la Fundación del Olivar.