Nuevo reconocimiento para la DOP Priego de Córdoba en Italia

Tres firmas amparadas bajo la DOP Priego de Córdoba han sido galardonadas en el concurso Internacional Monocultivar Olive Oil 2024.

Como cada año, se celebra en Milán (Italia) el Concurso Internacional Monocultivar Olive Oil, dedicado exclusivamente a dar reconocimiento a los mejores aceites de Oliva Virgen Extra Monovarietales del mundo.

En esta edición, tres marcas con Denominación de Origen Protegida Priego de Córdoba, han demostrado una vez más su excelencia destacándose en un escenario internacional.

Nuevos reconocimientos que se suman a las vitrinas de la D.O.P. Priego de Córdoba, claro indicativo de su compromiso con la calidad que refleja la riqueza de nuestra tierra, y un símbolo de autenticidad reconocido en todo el mundo.

- **Fuente del Rey**, de Muela-olives, S.L., ha obtenido la clasificación de Mejor Aroma Orgánica del Año 2024, con una puntuación de 9,7 además del reconocimiento "Best Organic Packaging 2024" dentro de la categoría **Monocultivar-BIO.**
- **El Empiedro,** de S.C.A. Olivarera La Purísima, ha sido clasificado en el "Top Expo Gold 2024" con 9,6 puntos.
- **Venta del Barón,** de Muela-Olives, S.L., ha conseguido un puesto en el "Top Expo Gold

2024” con una puntuación de 9,5.

De nuevo en esta campaña la **Denominación de Origen Protegida Priego de Córdoba,** vuelve a conseguir nuevos reconocimientos que hacen que sea reconocida como la mejor Denominación de Origen del mundo.

¿Quién forma parte del Consejo Regular de la DOP?

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Priego de Córdoba se constituye en el año 1995, con el objetivo de garantizar la calidad y el origen de los aceites de oliva vírgenes extra producidos en la comarca amparada por este distintivo de calidad.