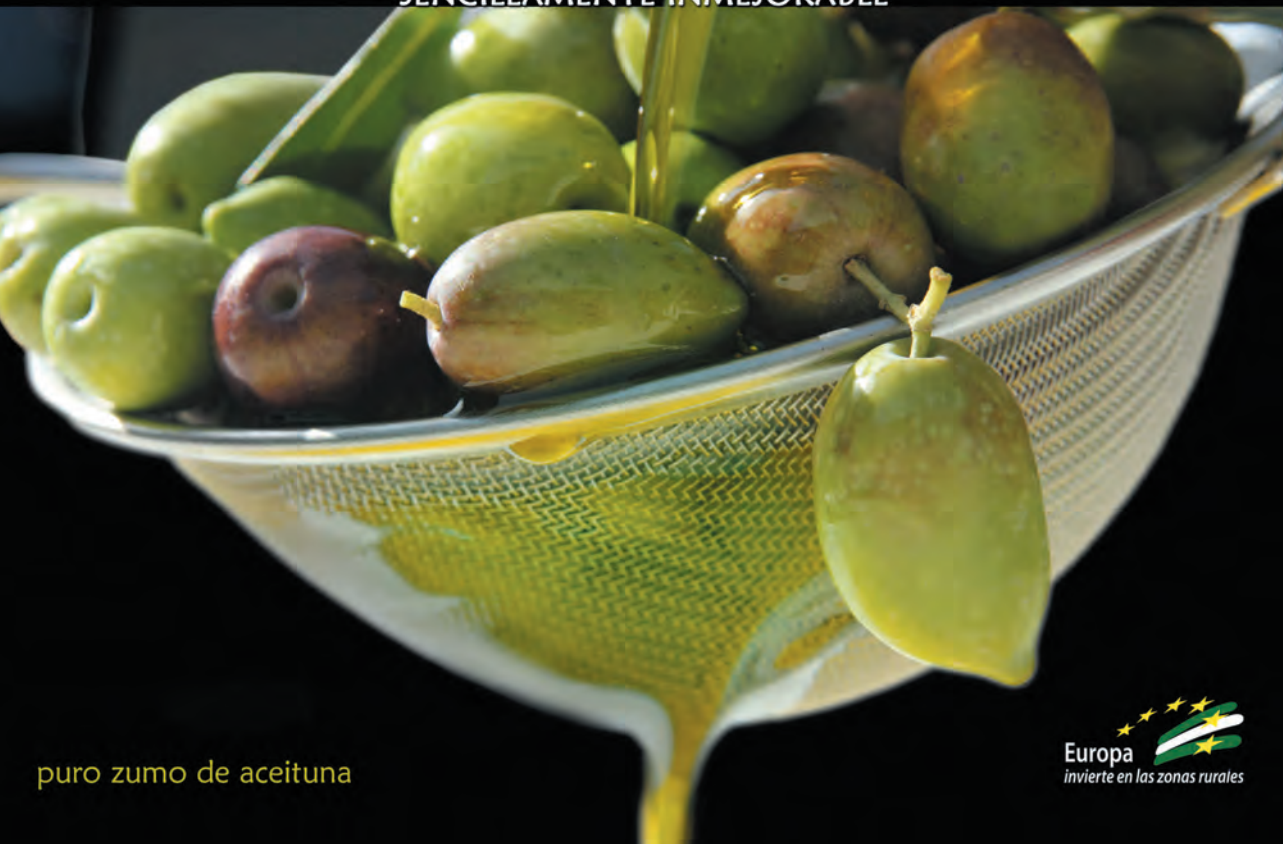




DENOMINACIÓN DE ORIGEN

**PRIEGO**  
DE CÓRDOBA

Sólo cuando la naturaleza y la sabiduría del hombre se unen, se obtiene un producto como éste.  
SENCILLAMENTE INMEJORABLE



puro zumo de aceituna

  
Europa  
invierte en las zonas rurales

# DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA "PRIEGO DE CÓRDOBA" nuestro origen

Protegiendo y reconociendo la calidad de los productos agroalimentarios, la Unión Europea establece las Denominaciones de Origen, concretadas a una zona geográfica delimitada, como garantía de las excelencias de los mismos.

Desde el año 1997 (ratificado por Orden Ministerial) e inscrito en el Registro de la Unión Europea con fecha 4 de octubre de 1999, figura la DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA "PRIEGO DE CÓRDOBA" para definir a sus Aceites de Oliva Virgen Extra, asegurando los controles durante todo el proceso de producción y su posterior certificación.



La zona amparada bajo la Denominación de Origen Protegida "Priego de Córdoba", comprende 29.628 hectáreas y abarca los municipios de ALMEDINILLA, CARCABUEY, FUENTE TÓJAR Y PRIEGO DE CÓRDOBA. Está situada al sudeste de Córdoba, en pleno Parque Natural de la Sierras Subbéticas.

# GARANTÍA DE CALIDAD

## nuestro valor

La seguridad que ofrecemos a nuestros consumidores es la garantía del origen del producto y el control realizado en todo el proceso. Los Aceites de Oliva Virgen Extra de la Denominación de Origen Protegida "Priego de Córdoba", llevarán una contraetiqueta que garantiza que el producto está certificado por el Consejo Regulador, tras superar todos los controles de calidad y origen.

Obtener calidad en la comarca de la Denominación de Origen Priego de Córdoba, no es flor de un día ni una moda, es una actitud arraigada en las almazaras desde hace mucho tiempo; el enclave de nuestro olivar en pleno Parque Natural, nuestros olivares tradicionales y centenarios y el buen hacer de nuestros agricultores y almazareros, han hecho que hoy en día seamos la Denominación de Origen más premiada del mundo.

Entre los galardones obtenidos cabe destacar premios como los de Mejores Aceites de Oliva Virgen Extra Españoles (MARM), Mario Solinas, Olivasia (China), León de Oro (Italia), Biol Internacional (Italia), L'extravergine (Italia), en Suiza, Portugal, Canadá, Estados Unidos, Alemania y Francia.

La  
Denominación  
de Origen más  
premiada  
en el mundo







## EL PROCESO DE PRODUCCIÓN nuestro trabajo

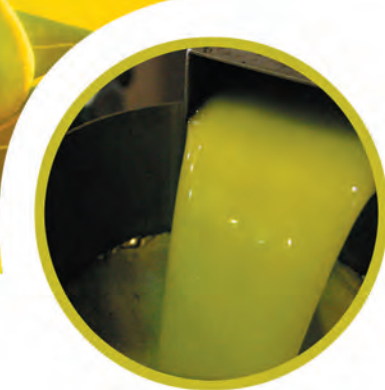
Conseguir y mantener la calidad de nuestro producto se debe fundamentalmente al factor humano que lo desarrolla. La verdadera pasión que se manifiesta en esta zona hacia el olivar, el esmero con que se cuida y selecciona el fruto, el cuidadoso proceso de elaboración, permiten obtener las calidades que la Denominación ofrece.

Este proceso comienza con la **RECOLECCIÓN**: un aceite de calidad se obtiene recolectando el fruto directamente del árbol, sin que toque el suelo y en su momento óptimo de maduración. Puede realizarse manualmente, golpeando las ramas con la denominada "vara", o de forma mecanizada, utilizando tecnología especializada para hacer vibrar el árbol y que la aceituna caiga.

La fertilidad de estas tierras están caracterizadas, fundamentalmente, por ser un olivar de sierra, acariciadas por un clima adecuado y regadas por el agua de sus abundantes ríos y arroyos.

Este rico y apreciado fruto, procede de las variedades HOJIBLANCA (20%), PICUAL (20%) y, sobre todo, PICUDA (60%), que dota a nuestro aceite de ese sabor tan especial.





La aceituna se transporta en el menor tiempo posible a la almazar donde se **RECEPCIONA** a través de la "tolva", contenedor donde se deposita para ser pesada. A través de cintas transportadoras, el fruto se limpia de polvo y hojas, para pasar directamente a la molienda el mismo día de su recogida.

Y es así como llegamos a la **EXTRACCIÓN**, a la obtención de este preciado zumo, sin que para ello se empleen procedimientos químicos, únicamente físicos y mecánicos, consiguiendo que no exista ningún tipo de alteración en el producto final.



En el **ALMACENAMIENTO** en la bodega, el aceite se conserva en condiciones óptimas. Los depósitos deben ser de acero inoxidable y se mantiene una temperatura controlada.

De aquí es llevado a la planta de **ENVASADO**, modernas instalaciones que utilizan la tecnología adecuada para que el aceite obtenido, llegue al consumidor en perfectas condiciones.





## TIPOS DE ACEITE DE OLIVA

### una clara elección

No todos los aceites de oliva son iguales, la calidad, los aromas o el sabor, dependerá de las distintas variedades de aceituna, de las características del suelo, del clima, de la recolección y su producción.

Después del proceso de producción, se puede obtener:

- **ACEITE LAMPANTE:** obtenido de la aceituna del suelo, no es apto para el consumo por lo que tiene que pasar por un proceso de refinación.
- **ACEITE DE OLIVA VIRGEN:** en el que se aprecia leves defectos.
- **ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA:** un aceite que no presenta ningún defecto sensorial, recuerda a la fruta en buen estado.

El Aceite de Oliva Virgen Extra es de categoría superior, porque se obtiene a partir de las mejores aceitunas, con lo que se logra un zumo con excelentes características organolépticas, distinguiéndose su sabor profundo e inconfundible.

Por tanto en el mercado nos podremos encontrar con ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA, ACEITE DE OLIVA VIRGEN O ACEITE DE OLIVA, que será una mezcla de aceites de oliva refinados con aceites de oliva vírgenes.

El aceite de oliva virgen extra es un producto 100% natural, un auténtico "zumo de frutas".

Posee una serie de valores nutritivos que no se encuentran en ninguna otra grasa.





# EL ANÁLISIS SENSORIAL DEL ACEITE DE OLIVA O LA CATA

## la distinción de la calidad

La calidad de un aceite de oliva virgen y sus características, se determina al realizar una cata o análisis sensorial del mismo. A través de nuestros sentidos (olfato, gusto y tacto), definiremos los distintos sabores y olores del aceite de oliva virgen.

Utilizaremos un recipiente de vidrio de color oscuro o un catavinos, introducimos una cantidad pequeña de aceite y seguimos lo siguientes pasos:

- Calentar la copa con nuestra palma de la mano a unos 28º, para poder percibir todos sus aromas.
- La fase olfativa, la llevamos a cabo con inspiraciones leves y profundas. Un buen aceite nos debe recordar a la fruta en su estado óptimo, olores a manzana, hierba, tomate, etc. En cambio si nos encontramos olores defectuosos como avinado, rancio, etc. nos indicará que el aceite está deteriorado y por lo tanto no será Virgen Extra, podrá ser Virgen o Lampante.
- Para la fase gustativa, probaremos un sorbito pequeño de aceite y lo pasaremos por la cavidad bucal, determinaremos entonces el dulce a la entrada de la boca, el amargo al final de la cavidad bucal y por último el picante que lo detecta-

remos al final de la garganta. Estos tres atributos son positivos en el aceite, que un aceite amargue o pique es bueno, y se debe fundamentalmente a la variedad, y la maduración de la fruta.

- La fase final es la retronasal, en la que a través del retrogusto percibiremos otros atributos positivos (que nos recuerden a la fruta en buen estado) o negativos (fruta deteriorada), que no hemos percibido a través de la fase olfativa.

Atributos  
POSITIVOS del  
aceite de oliva:  
Hierba, Hoja,  
Almendra, Tomate,  
Manzana,  
Plátano.

Atributos  
NEGATIVOS del  
aceite de oliva:  
Avinado, Rancio,  
Atrojado, Tierra.



## NUESTRO ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA un deleite par tus sentidos

El Aceite de Oliva Virgen Extra de la Denominación de Origen Protegida "Priego de Córdoba", se define y distingue por ser un zumo excepcional en todo su conjunto, con un equilibrio y armonía casi perfectos.

Su composición, así como los procedimientos mecánicos utilizados, que no producen alteración, permiten conservar sus características organolépticas, ofreciendo un zumo de aceituna que se presenta en nariz con matices herbáceos, recordando igualmente tonos frutales, tales como la manzana y, en menor medida, reminiscencia a hortalizas como el tomate.

Su entrada en boca sorprende con un sabor dulce, que poco a poco va dando paso a un amargo muy leve y a su vez agradable, que nos da idea de los matices verdes que posee, para finalizar con un ligero picor en la parte posterior de la boca. Es en este momento cuando nuevamente se potencian los aromas, surgiendo con más fuerza las connotaciones amanzanadas, la sensación de fruta en su momento óptimo.

**El frutado intenso, su amplia gama de aromas y su marcada personalidad, hacen de nuestros aceites, el complemento perfecto para cualquier condimento, enriqueciendo nuestro paladares, aportando calidad a las mejores cocinas y potenciando aquellos platos en los que está presente.**





## GASTRONOMÍA Y SALUD

### el producto estrella de la Dieta Mediterránea

Los beneficios de una dieta que contiene aceite de oliva virgen extra, como es nuestra Dieta Mediterránea, han sido y están siendo demostrados constantemente por diferentes estudios de muy destacados profesionales y universidades.

Lo valioso de este alimento viene determinado por la riqueza de sus diversos componentes entre los que destaca el ácido oleico, siendo el único producto natural sobre la tierra que está compuesto, en su gran mayoría, por dicho ácido graso monoinsaturado, ácido que juega un papel muy importante en el metabolismo, evitando la formación de depósitos grasos en las arterias y ayudando, por tanto, a controlar los niveles de colesterol.

Es una fuente de nutrientes que favorece la asimilación de sales minerales y vitaminas A, D, E y K, que junto con los polifenoles actúa como antioxidante natural, contribuyendo a mantener un corazón sano.

Además previene distintos tipos de cáncer, facilita la digestión y favorece la absorción del calcio.

Es un ingrediente indispensable en nuestra cocina. Ideal en crudo, como aliño para platos fríos y ensaladas o como ingrediente de salsas.

Es perfecto para freír ya que resiste elevadas temperaturas sin degradarse. También resulta especialmente indicado para platos al horno, a la parrilla o en postres.

Al ser un producto natural, se aconseja conservar el aceite de oliva virgen en lugar fresco y seco, protegido de alteraciones que se den en las temperaturas.



## TURISMO Y ACEITE

### nuestra tierra

El sabor de Andalucía, los sabores de una zona que es historia y es arte, naturaleza y tradiciones. Sabores de antiguas culturas que aún hoy perviven en los pueblos de esta comarca, unidos todos ellos para que disfrutes de las sensaciones, de los aromas, de la riqueza que esta tierra te ofrece. Deléitate con los deliciosos y prestigiosos aceites que aquí se producen. Disfruta del mundo de posibilidades que nuestros pueblos te sugieren:

- **ALMEDINILLA**, mitos y leyendas, dioses y diosas, pensamientos y sensaciones en un paseo por el tiempo.  
[www.almedinillaturismo.es](http://www.almedinillaturismo.es)
- **CARCABUEY**, sus paisajes nos sumergen en la más profunda sensación de tranquilidad.  
[www.ayuntamientodecarcabuey.org](http://www.ayuntamientodecarcabuey.org)
- **FUENTE TÓJAR**: tierra de tradiciones, en la que diferentes culturas han dejado su huella.  
[www.ayto-ftojar.com](http://www.ayto-ftojar.com)
- **PRIEGO DE CÓRDOBA**: un pueblo cargado de historia, esperando a ser descubierto en cada esquina. Agua, cal y barroco, en un laberinto de calles y flores.  
[www.turismodepriego.com](http://www.turismodepriego.com)

### ACTIVIDADES EN TORNO AL OLEOTURISMO

- Visitar el olivar
- Ver el proceso de recolección
- Visitar una almazara
- Realizar una cata dirigida
- Degustar un desayuno o merienda molinera







DENOMINACIÓN DE ORIGEN

**PRIEGO**  
DE CÓRDOBA

[www.dopriegodecordoba.es](http://www.dopriegodecordoba.es)

Avda. Niceto Alcalá-Zamora, s/n. Parque Urbano Multiusos. Pabellón de las Artes. Recinto Ferial  
Apartado de Correos 118-14800 Priego de Córdoba (Córdoba-España)

Tel.: +34 957 547 034/Fax: +34 957 547 189

e-mail: [do@priegodecordoba.org](mailto:do@priegodecordoba.org)

[www.facebook.com/dopriegodecordoba](https://www.facebook.com/dopriegodecordoba) / [@DOAceitePriego](https://twitter.com/DOAceitePriego)

Blog: [dopriegodecordoba.es/blog](http://dopriegodecordoba.es/blog)



Unión Europea  
Política Agraria Común  
de Desarrollo Rural



DENOMINACIÓN DE ORIGEN  
**PRIEGO**  
DE CÓRDOBA

## MARCAS AMPARADAS BAJO LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA PRIEGO DE CÓRDOBA



### CLADIVM

Aroden S.A.T.  
Gerente: D. Luis Torres Flores  
Ctra. A-339, Km. 19,5  
14.810 Carcabuey (Córdoba)  
Tel.: 957 720 120/Fax: 957 720 143  
administracion@aroden.com  
www.aroden.com

### FUENTE DE LA SALUD

Almazaras de la Subbética  
Presidente: D. Francisco Serrano Osuna  
Ctra. A-339, Km. 17,850  
14.810 Carcabuey (Córdoba)  
Tel.: 957 547 028/Fax: 957 543 640  
comercial@almazarasdelasubbetica.com  
www.almazarasdelasubbetica.com

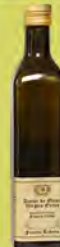


### ECO VIZCÁNTAR

Aceites Vizcántar, S.L.  
Gerente: D. Fermín Rodríguez Jiménez  
Ctra. de Zagrilla s/n  
14.800 Priego de Córdoba (Córdoba)  
Tel.: 957 540 266/Fax: 957 701 059  
vizcantar@aceitesvizcantar.com  
www.aceitesvizcantar.com

### FUENTE RIBERA

Manuel Molina Muñoz e Hijos, S.L.  
Gerente: D. Juan Manuel Molina Aguilera  
C/ Huertas, 8  
14.812 Almedinilla (Córdoba)  
Tel.: 957 703 143/Fax: 957 703 003  
aceite\_molina@yahoo.es  
www.aceitesmanuelmolina.com



### EL EMPIEDRO

S.C.A. Olivarera La Purísima  
Presidente: D. Juan Carlos Cañadas García  
Ctra. Priego-Luque, Km. 1,6  
14.800 Priego de Córdoba (Córdoba)  
Tel./Fax: 957 540 341  
purisima@coopurisimapriego.com  
www.coopurisimapriego.com

### MARQUÉS DE PRIEGO

Sucesores de Morales Morales, S.L.  
Gerente: D. Lorenzo Prats Pérez  
Ctra. Nacional N-321, Km. 118,2  
14.814 Zamoranos.  
Priego de Córdoba (Córdoba)  
Tel.: 957 705 326/Fax: 957 705 327  
comercial@sucesoresdemorales.com  
www.sucesoresdemorales.com



### EL LUCERICO

S.C.A. Olivarera San Isidro  
Presidente: D. Francisco Ordóñez Jurado  
Ctra. Positillo, Km. 0,600  
14.815 Fuente Tójar (Córdoba)  
Tel.: 957 720 932/Fax: 606 586 578  
cooperativatoxar@hotmail.com

### MOLINO DE LEONCIO GÓMEZ

Gomeoliva, S.A.  
Dirta. Comercial: Dña. Marina Gómez Pareja  
Avda. de Granada s/n  
14.800 Priego de Córdoba (Córdoba)  
Tel.: 957 700 584-957 540 979  
Fax: 957 542 959  
info@gomeoliva.com  
www.gomeoliva.com





### ORO DEL MEDITERRÁNEO

Sucesores de Morales Morales, S.L.  
Gerente: D. Lorenzo Prats Pérez  
Ctra. Nacional N-321, Km. 118,2  
14.814 Zamoranos, Priego de Córdoba (Córdoba)  
Tel.: 957 705 326/Fax: 957 705 327  
comercial@sucesoresdemorales.com  
www.sucesoresdemorales.com

### RINCÓN DE LA SUBBÉTICA

Almazaras de la Subbética  
Presidente: D. Francisco Serrano Osuna  
Ctra. A-339, Km. 17,850  
14.810 Carcabuey (Córdoba)  
Tel.: 957 547 028/Fax: 957 543 640  
comercial@almazarasdelasubbetica.com  
www.almazarasdelasubbetica.com



### PARQUEOLIVA

Almazaras de la Subbética  
Presidente: D. Francisco Serrano Osuna  
Ctra. A-339, Km. 17,850  
14.810 Carcabuey (Córdoba)  
Tel.: 957 547 028/Fax: 957 543 640  
comercial@almazarasdelasubbetica.com  
www.almazarasdelasubbetica.com

### SEÑORÍO DE VIZCÁNTAR

Aceites Vizcántar, S.L.  
Gerente: D. Fermín Rodríguez Jiménez  
Ctra. de Zagrilla s/n  
14.800 Priego de Córdoba (Córdoba)  
Tel.: 957 540 266/Fax: 957 701 059  
vizcantar@aceitesvizcantar.com  
www.aceitesvizcantar.com



### PÓRTICO DE LA VILLA

Manuel Montes Marín  
Representante: D. Manuel Montes Marín  
Ctra. Priego-Las Lagunillas, Km. 27  
Apdo. de correos 113.  
14800 Priego de Córdoba (Córdoba)  
Tel.: 957 542 299/Fax: 957 542 277  
mmm@montesmarin.com  
www.montesmarin.com

### VENTA DEL BARÓN

Muela-Olives, S.L.  
Representante: D. Rafael Muela Rodríguez  
Ctra. A-339, Km. 24,5. Polígono 27  
Parcela 221. Apdo. Correos, 98  
14.800 Priego de Córdoba (Córdoba)  
Tel.: 957 547 017/Fax: 957 543 485  
mueloliva@mueloliva.es  
www.mueloliva.es



DENOMINACIÓN DE ORIGEN

**PRIEGO**  
DE CÓRDOBA

[www.dopriegodecordoba.es](http://www.dopriegodecordoba.es)

Avda. Niceto Alcalá-Zamora, s/n. Parque Urbano Multiusos.  
Pabellón de las Artes. Recinto Ferial  
Apartado de Correos 118-14.800 Priego de Córdoba (Córdoba-España)  
Tel.: +34 957 547 034/Fax: +34 957 547 189  
e-mail: [do@priegodecordoba.org](mailto:do@priegodecordoba.org)  
[www.facebook.com/dopriegodecordoba](http://www.facebook.com/dopriegodecordoba) - twitter: @DOAceitePriego  
Blog: [dopriegodecordoba.es/blog](http://dopriegodecordoba.es/blog)