

## Priego de Córdoba (Córdoba)



Se produce en el suroeste de Córdoba, en el Parque Natural de las "Sierras Subbéticas" limitando ya con Jaén y Granada, ocupando una extensión de unas 30.000 hectáreas. Se producen unos 24 millones de kilos de aceite al año. Incluye los siguientes municipios:

- Almedinilla
- Carcabuey
- Fuente Tójar
- Priego de Córdoba

Es de destacar la antigüedad de la comarca como productora de aceite, encontrándose restos de prensas del siglo II.

Aceite de oliva virgen extra obtenido de las variedades Picuda, Hojiblanca y Picual. Se establecen tres tipos de aceites vírgenes extras: Tipo A (Picudo) de color amarillo, frutado, aromático, agradable y dulce; Tipo B (Hojiblanco), de color amarillo dorado, frutado, fresco, agradable y dulce; y Tipo C (1º) amarillo verdoso, frutado, aromático y ligeramente amargo.

Los aceites bajo esta denominación presentan las características:

- Acidez: como máximo 1º
- Índice de peróxidos: menos de 15
- K270: menor de 0,15
- Humedad: como máximo 0,1%
- Impurezas: hasta un máximo de 0,1 %
- Características organolépticas: de aroma frutado, intenso, fragante y con tonos de hierba y almendra verde. Presenta asimismo un ligero amargor y picor.