LOCAL | Agricultura

Japón premia la calidad de los aceites de Priego en Olive Japan 2026

El certamen internacional distingue a varias firmas locales y de la comarca con medallas de oro y reconocimientos especiales

Redacción/Priego Digital
Lunes 22 de junio de 2026 - 17:40



El concurso internacional Olive Japan 2026 International Olive Oil & Table Olive Competition ha vuelto a reconocer la calidad de los aceites de oliva virgen extra vinculados a Priego de Córdoba y su entorno, en una edición que ha reunido 801 muestras procedentes de 29 países.

El certamen, considerado una de las citas internacionales de referencia para el sector oleícola, tiene como objetivo identificar, valorar y promocionar los mejores aceites de oliva virgen extra y aceitunas de mesa del panorama internacional, contribuyendo además a la difusión de la cultura del aceite en el mercado japonés.

En esta edición se han concedido 620 reconocimientos, entre medallas Premier, Gold y Silver, destinadas a los productos mejor valorados por el jurado.

Reconocimientos destacados

Entre las firmas amparadas por la Denominación de Origen Protegida Priego de Córdoba, Cladivm, de D3Olivo Biotechnology, S.L., ha sido galardonado con Medalla de Oro, mientras que El Empiedro, de la S.C.A. Olivarera La Purísima, ha sido incluido entre los 10 finalistas de Oro – Toshiya Data Special Sommelier Award.

También han obtenido importantes reconocimientos los aceites de Almazaras de la Subbética, S.L., con Parqueoliva Serie Oro, distinguido como Best of Show – Premier Medal Winners, y Rincón de la Subbética, que recibió Medalla de Oro.

A estos galardones se suman la Medalla de Oro para Venta del Barón, de Muela-Olives S.L., y otra Medalla de Oro para XY, de la empresa X 37 Grados Norte S.L.

Marcas no amparadas también premiadas

Junto a estos reconocimientos, Olive Japan 2026 también ha distinguido a otras marcas no amparadas por la DOP. Es el caso de Almaoliva Arbequina y Almazaras de la Subbética BIO, ambas de Almazaras de la Subbética, que han obtenido Medalla de Oro.

El mismo galardón han conseguido Knolive Epicure e Hispasur Gold, de Knolive Oils, así como Mueloliva Picuda, de Muela-Olives S.L.

Proyección internacional

Estos premios refuerzan la presencia de los aceites elaborados en Priego de Córdoba y la comarca en los principales certámenes internacionales, consolidando su prestigio en mercados cada vez más exigentes como el japonés.

La presencia de firmas locales y comarcales entre los productos premiados confirma el alto nivel de calidad del sector oleícola de la zona y su capacidad para competir con algunas de las mejores producciones del mundo.