
**REGISTRATION CERTIFICATE
CERTIFICAT D'ENREGISTREMENT
CERTIFICADO DE REGISTRO**

**Contracting Party of Origin – Partie contractante d'origine – Parte Contratante de origen
European Union**

Union européenne

Unión Europea

Registration number – Numéro d'enregistrement – Número de registro

AO-1211

Name(s) – Nom(s) – Nombre(s)

Priego de Córdoba

The International Bureau of the World Intellectual Property Organization (WIPO) certifies that the indications appearing on the following pages of the present certificate conform to the recording entered in the International Register of the Lisbon Agreement for the Protection of Appellations of Origin and their International Registration (Lisbon Agreement (1958), revised at Stockholm (1967), and amended in 1979, and the Geneva Act of the Lisbon Agreement on Appellations of Origin and Geographical Indications (2015)).

Le Bureau international de l'Organisation Mondiale de la Propriété Intellectuelle (OMPI) certifie que les indications figurant sur les pages suivantes du présent certificat sont conformes aux inscriptions faites au registre international de l'Arrangement de Lisbonne concernant la protection des appellations d'origine et leur enregistrement international (Arrangement de Lisbonne (1958), révisé à Stockholm (1967), et modifié en 1979, et Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne sur les appellations d'origine et les indications géographiques (2015)).

La Oficina Internacional de la Organización Mundial de la Propiedad Intelectual (OMPI) certifica que las indicaciones que figuran en las páginas siguientes de este certificado son conformes con las inscripciones efectuadas en el Registro Internacional del Arreglo de Lisboa relativo a la Protección de las Denominaciones de Origen y su Registro Internacional (Arreglo de Lisboa (1958), revisado en Estocolmo (1967), y modificado en 1979, y el Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa relativo a las Denominaciones de Origen y las Indicaciones Geográficas (2015)).

Geneva, March 23, 2023



Alexandra Grazioli
Director, Lisbon Registry

REGISTRATION DATE

June 22, 2021

REGISTRATION NUMBER

AO-1211

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

APPELLATION OF ORIGIN

Priego de Córdoba

GOOD(S)

- Olive oil**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

- Any producer who complies with the specifications.

Address Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida “Priego de Córdoba”
Avda. Niceto Alcalá Zamora, Parque Urbano Multiusos
Pabellón de las Artes (Apdo. Correos 118)
14800 Priego de Córdoba, Córdoba
Spain

GEOGRAPHICAL AREA

The production area is a natural region, located in the southeast of the province of Córdoba, in the heart of the Natural Park of the Sierra Subbética. It includes the municipal districts of Almedinilla, Carcabuey, Fuente Tójar and Priego de Córdoba, with an area of 28,628 hectares of olive groves.
Province of Córdoba, Spain.

LEGAL BASIS FOR THE GRANT OF PROTECTION IN THE
CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

1. European Commission.

Commission Regulation (EC) No. 2107/1999 of October 4, 1999 supplementing the Annex to Regulation (EC) No. 2400/96 on the entry of certain designations in the Register of Protected Designations of Origin and Protected Geographical Indications established in Council Regulation (EEC) No. 2081/92 on the protection of geographical indications and designations of origin for agricultural products and foodstuffs.

Official Journal of the European Union L258 dated 05.10.1999.

PDO-ES-0053

October 05, 1999

COMPETENT AUTHORITY

European Commission, Directorate-General for Agriculture and Rural Development, Directorate B, Quality, Research & Innovation, Outreach

Address Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels
European Union

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

Spanish

DATE D'ENREGISTREMENT

22 juin 2021

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1211

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

APPELLATION D'ORIGINE

Priego de Córdoba

PRODUIT(S)

- Huile d'olive**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

- Tout producteur respectant le cahier des charges.

Adresse Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida "Priego de Córdoba"
Avda. Niceto Alcalá Zamora, Parque Urbano Multiusos
Pabellón de las Artes (Apdo. Correos 118)
14800 Priego de Córdoba, Córdoba
Espagne

AIRE GÉOGRAPHIQUE

L'aire de production est une municipalité naturelle, située au sud-est de la province de Córdoba, au coeur du parc naturel de la Sierra Subbética. Elle comprend les municipalités de Almedinilla, Carcabuey, Fuente Tójar et Priego de Córdoba, sur une superficie de 28.628 ha d'oliveraies. Province de Córdoba, Espagne.

BASE JURIDIQUE DE L'OCTROI DE LA PROTECTION DANS LA
PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

1. Commission européenne.

Règlement (CE) n° 2107/1999 de la Commission du 4 octobre 1999 complétant l'annexe du règlement (CE) n° 2400/96 relatif à l'inscription de certaines dénominations dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées prévu au règlement (CEE) no 2081/92 du Conseil relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires.

Journal officiel de l'Union européenne L258 du 05.10.1999.

PDO-ES-0053

05.10.1999

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

Commission européenne, Direction générale de l'agriculture et du développement rural, Direction B. Qualité, recherche et innovation, sensibilisation

Adresse Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels
Union européenne

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Espagnol

FECHA DE REGISTRO

22 de junio de 2021

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1211

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Priego de Córdoba

PRODUCTO(S)

- 1. Aceite de oliva**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

- 1. Todo productor que respete el pliego de condiciones.**

Dirección Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida “Priego de Córdoba”
Avda. Niceto Alcalá Zamora, Parque Urbano Multiusos
Pabellón de las Artes (Apdo. Correos 118)
14800 Priego de Córdoba, Córdoba
España

ZONA GEOGRÁFICA

La zona de producción es una comarca natural, situada en el sureste de la provincia de Córdoba, en pleno Parque Natural de la Sierra Subbética. Comprende los términos municipales de Almedinilla, Carcabuey, Fuente Tójar y Priego de Córdoba, con una superficie de 28.628 ha de olivar.
Provincia Córdoba, España.

FUNDAMENTO JURÍDICO DE LA CONCESIÓN DE PROTECCIÓN EN LA PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

1. Comisión Europea.

Reglamento (CE) No 2107/1999 de la Comisión de 4 de octubre de 1999 que completa el anexo del Reglamento (CE) no 2400/96 relativo a la inscripción de determinadas denominaciones en el Registro de Denominaciones de Origen Protegidas y de Indicaciones Geográficas Protegidas establecido en el Reglamento (CEE) no 2081/92 del Consejo relativo a la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios.

Diario Oficial de la Unión Europea L258 de 05.10.1999.

PDO-ES-0053

05.10.1999

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

Comisión Europea, Dirección General de Agricultura y Desarrollo Rural, Dirección B. Calidad, Investigación e Innovación, y Divulgación

Dirección Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels

Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

Español

**PARTICULARS CONCERNING THE QUALITY, REPUTATION OR CHARACTERISTIC(S)
(RULE 5(3)) 1**

**DONNÉES CONCERNANT LA QUALITÉ, LA NOTORIÉTÉ OU D'AUTRES CARACTÈRES
(RÈGLE 5.3))**

**DETALLES RELATIVOS A LA CALIDAD, LA REPUTACIÓN O LAS CARACTERÍSTICAS
(REGLA 5.3))**

¹ The Rules referred to above are those contained in the Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act of the Lisbon Agreement – Les règles mentionnées ci-dessus sont celles contenues dans le règlement d'exécution commun à l'Arrangement de Lisbonne et à l'Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne – Las Reglas mencionadas anteriormente son las que figuran en el Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa.

Requisitos adicionales en virtud de la regla 5, apartado 3, del Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra - Detalles relativos a la calidad, reputación o características.

«Priego de Córdoba»
Nº UE: PDO-ES-0053
DOP (X) IGP ()

1. Nombres

«Priego de Córdoba»

2. Estado miembro o tercer país

España

3. Tipo de producto

Aceite de oliva virgen extra. Clase 1.5 — Materias grasas

4.2. Descripción del producto

Aceite de oliva virgen extra, obtenido a partir de las aceitunas de las variedades Picuda, Hojiblanca y Picual.

Sus características serán: acidez: hasta 1º como máximo; índice de peróxidos: máximo

15.K₂₇₀, máximo 0,15; humedad e impurezas: menos de 0,1 %.

Los tipos de aceite de oliva virgen extra protegidos son:

«Picudo»: Elaborado en más de un 50 % con aceitunas de la variedad Picuda. Acidez máxima 0,5º. Color amarillo. Olor y sabor afrutado, aromático, agradable y dulce.

«Hojiblanco»: Elaborado en más de un 50 % con aceitunas de la variedad Hojiblanca. Acidez máxima 0,5º. Color amarillo dorado. Olor y sabor afrutado, fresco, agradable y dulce.

«Picual»: Elaborado en más de un 50 % con aceitunas de la variedad Picual. Acidez máxima 1º. Color amarillo verdoso. Olor y sabor afrutado, aromático y ligeramente amargo.

4.3. Zona geográfica.

La zona de producción es una comarca natural, situada en el sureste de la provincia de Córdoba, en pleno Parque Natural de la Sierra Subbética. Comprende los términos municipales de Almedinilla, Carcabuey, Fuente Tójar y Priego de Córdoba, con una superficie de 28 628 ha de olivar.

4.4. Prueba del origen.

Las aceitunas que llegan a las almazaras son de las variedades autorizadas y proceden de olivares inscritos en los registros del Consejo. El aceite se extrae en almazaras inscritas, situadas en la zona de producción, bajo el control de los veedores del Consejo, y se almacena en almazaras o plantas envasadoras inscritas. Los aceites obtenidos se someten a análisis fisicoquímicos y organolépticos y sólo los que superan todos los procesos de control se envasan y salen al mercado amparados por la denominación de origen y con la contraetiqueta numerada entregada por el Consejo Regulador.

4.5. Método de obtención

Las aceitunas de las variedades autorizadas y de olivares inscritos, una vez maduras, se recogen con el mayor esmero, separando suelo y vuelo; una vez recolectadas se transportan a las almazaras en condiciones establecidas para que el fruto no se deteriore. Los frutos se limpian y lavan para separar hojas, palos, tierra e impurezas y posteriormente se molturan las aceitunas para proceder a la extracción del aceite. El proceso se llevará a cabo en un plazo no superior a las 48 horas. En la obtención del aceite se emplearán técnicas adecuadas, autorizadas y supervisadas por el Consejo Regulador.

4.6. Vínculo

Zona abrupta y montañosa, atravesada por varias alineaciones montañosas, con cotas superiores llegando incluso a los 1.000 metros sobre el nivel del mar. Suelos de distintos orígenes formados por margas calizas, calizas dolomíticas, arcillas y arenas con cantos calizos y yestíferos; los suelos en los que se desarrolla el olivar fluctúan de los francoarcilloarenosos a los arcillosos con un alto contenido en carbonato cálcico y un contenido medio en materia orgánica, fósforo, potasio, magnesio, hierro y boro.

Clima continental con grandes oscilaciones térmicas en función de la altitud y orientación.

Pluviometría variable que oscila entre los 400 litros por año en la zona oriental y los 700 en las zonas altas de Priego, Carcabuey y Almedinilla. Técnicas adecuadas de cultivo, laboreo, abonados, poda, control de plagas y enfermedades facilitan el medio adecuado para el desarrollo del olivo, del que se obtienen frutos sanos, que proporcionan aceites de peculiares características fuertemente ligados a su medio geográfico.

4.8. Etiquetado

Figurará obligatoriamente la mención «Priego de Córdoba». Las etiquetas estarán autorizadas por el Consejo Regulador. Las contraetiquetas irán numeradas y serán expedidas por el Consejo.