

## A continuación se presentan algunas de las principales Denominaciones de Origen de España y las características organolépticas de sus aceites:

- **Antequera (Málaga):** Muy marcados por el cultivo de la aceituna hojiblanca, su sabor es afrutado, muy suave y bajo amargor.
- **Bajo Aragón:** Aceites con gusto frutado al principio de la campaña, con ligeros sabores almendrados, sin amargor, tirando a dulce y un poco picantes. La variedad empeltre es la más utilizada.
- **Baena (Córdoba):** Un tipo de aceite frutado intenso y almendrado amargo, y otro tipo frutado maduro. Picuda es la variedad principal.
- **Estepa:** De sabor a fruta madura, son aceites suaves que van desde los ligeramente amargos a los ligeramente dulces. La variedad hojiblanca es la más cultivada.
- **Les Garrigues (Cataluña):** Los frutados sabor almendrado amargo y los dulces sabor dulce. Variedades principales, verdiell y arbequina.
- **Montes de Granada:** Con una producción mayormente de la variedad picual, con un aroma suave y sabor que va desde ligeramente dulce a ligeramente amargo.
- **Montes de Toledo:** Aceites de aromas frutados y delicados sabores almendrados. Variedad, cornicabra.
- **Poniente de Granada:** De sabor a fruta madura, de sabor ligeramente picante y amargo a dulce. Hojiblanca, lucio, picudo y picual son las más utilizadas.
- **Priego de Córdoba:** Aceites de aroma frutado intenso a hierba fragante, manzana y almendra, un poco amargos y con ligero picante al final.
- **Sierra de Cádiz:** La variedad más importante es la lechín. De aroma afrutado e intenso y sabor ligeramente picante.
- **Sierra de Cazorla:** Aceites de intenso frutado de aroma fresco a hierba verde (heno), sabor a fruto fresco (manzana, almendra, higuera) ligero en su amargor y picor. Casi toda la producción procede de la variedad picual.
- **Sierra del Segura:** Aceites equilibrados en sabores y aromas en su madurez. Variedad principal, picual.
- **Sierra Mágina (Jaén):** Aceites de aroma fragante, sabor muy frutado y ligeramente amargos. Variedad casi exclusiva picual.
- **Siurana (Cataluña):** Los frutados tienen sabor ligeramente almendrado, procedente de las variedades arbequina, royal y morrut.