5ος Διεθνής διαγωνισμός γευσιγνωσίας ελαιολάδου-AIOOC
(Άμστερνταμ, 4 Ιουνίου 2026)

Πραγματοποιήθηκε, στις 6 Ιουνίου 2026 στο Άμστερνταμ, στους χώρους της Σχολής Ξενοδοχειακών Σπουδών (Hotelschool the Hague-campus Amsterdam), ο Διεθνής Διαγωνισμός Γευσιγνωσίας Ελαιολάδου (Amsterdam International Olive Oil Competition-AIOOC 2026, https://www.aiooc.org/), ο οποίος διεξάγεται για 5η συνεχή χρονιά.

Με πάνω από 200 ετικέτες ελαιολάδου από 20 χώρες, ρεκόρ συμμετοχών και χωρών, ο Διαγωνισμός AIOOC έχει καθιερωθεί ως μία ευρέως αναγνωρισμένη και κορυφαία εκδήλωση, στον χώρο του ελαιολάδου, στην Ολλανδία. Για πρώτη φορά στην ιστορία του Διαγωνισμού, αξιολογήθηκαν ελαιόλαδα από τόσες πολλές χώρες, υπογραμμίζοντας τη διεθνή εμβέλεια και τη σημασία της εκδήλωσης.

Μια διεθνής εξαμελής κριτική επιτροπή, αποτελούμενη από πιστοποιημένους ειδικούς στο ελαιόλαδο, δοκίμασε και αξιολόγησε όλες τις συμμετοχές σε μια αυστηρή “τυφλή” γευσιγνωσία. Στη συνέχεια, μια κριτική επιτροπή “Chefs Choice”, με επικεφαλής τον, γαλλικής καταγωγής, Chef Alain Caron (τηλεοπτικό παρουσιαστή του MasterChef Holland και της Ολλανδικής Γαστρονομίας), που ζει και εργάζεται στην Ολλανδία (www.cafecaron.nl/en/alain-caron/), επέλεξε τα καλύτερα ελαιόλαδα με βάση τη γεύση, την χρηστικότητα και την προστιθέμενη γαστρονομική τους αξία. Οι νικητές παραγωγοί έλαβαν τα βραβεία τους (χάλκινα, ασημένια, χρυσά και πλατινένια), από εκπροσώπους των συμμετεχουσών χωρών, χορηγούς και εξέχοντες καλεσμένους.

Ο Διαγωνισμός AIOOC, που διοργανώνεται από το Ολλανδικό Ίδρυμα Ελαιολάδου (Stichting Olijfolie Nederland), προωθεί το ελαιόλαδο στην Ολλανδία ως ένα υγιεινό, γευστικό και ωφέλιμο προϊόν. Η εκδήλωση φέρνει σε επαφή παραγωγούς και εισαγωγείς, παρέχοντας ταυτόχρονα μια πλατφόρμα ανταλλαγής πληροφοριών, γνώσεων και δικτύωσης ατόμων από τον χώρο της γαστρονομίας, της εστίασης και των μέσων ενημέρωσης (δημοσιογράφους, food bloggers, influencers, κ.ά.), ενώ παρευρέθηκαν και αρκετά μέλη Πρεσβειών από τις 20 χώρες που συμμετείχαν (π.χ. Ιταλία, Ισπανία, Κροατία, Τουρκία, Μαρόκο, Τυνησία, κ.ά.).

Στο φετινό διαγωνισμό, τα ελληνικά ελαιόλαδα, συμβατικής και βιολογικής καλλιέργειας, από 13 ελαιοπαραγωγικές επιχειρήσεις, απέσπασαν συνολικά 18 βραβεία (2 πλατινένια, 10 χρυσά, 2 αργυρά και 4 χάλκινα βραβεία). Η ύψιστη διάκριση “Chefs Choice” απονεμήθηκε στο ελληνικό ελαιόλαδο “MITERA” που παράγεται μονοποικιλιακά από την “μαστοειδή/mastoidis” ποικιλία ελιάς (μια από τις αρχαιότερες ελληνικές ποικιλίες ελιάς), η οποία παράγει εξαιρετικής ποιότητας έξτρα παρθένο ελαιόλαδο χαμηλής οξύτητας.

Οι εκπρόσωποι των ελληνικών επιχειρήσεων που συμμετείχαν, αναφέρθηκαν με θετικά σχόλια για την όλη εκδήλωση, εκφράζοντας την επιθυμία τους για ενεργή παρουσία τους στην ολλανδική αγορά.

Ο επόμενος 6ος Διεθνής Διαγωνισμός έχει προγραμματισθεί να πραγματοποιηθεί την αντίστοιχη χρονική περίοδο (Ιούνιος 2027).

Τα βραβευθέντα ελληνικά ελαιόλαδα είναι τα ακόλουθα:

Μάρκα Ελαιολάδου	Βραβείο	Chefs choice	Παραγωγός / Αντιπρόσωπος
Mastoidis	Πλατινένιο delicate	delicate	Mitera GmbH
Eleo NIKE Early Harvest	Πλατινένιο delicate		Hellas Food (Eleo)Troje VOF
Cultura Olive Oil	Χρυσό		Lamprini N. Tsitsou
Epikouros Biologische extra vierge olijfolie	Χρυσό		Epikouros
Epikouros Demeter extra vierge olijfolie	Χρυσό		Epikouros
Asopiton	Χρυσό		Georgios Iatropoulos
Laurel & Flame Fresh	Χρυσό		A.M.G. Karabelas IKE
Laurel & Flame Olympia PGI	Χρυσό		A.M.G. Karabelas IKE
Olief Olijfolie	Χρυσό		V.O.F. Brugman & van Grootveld
Pamako	Χρυσό		Androulakis Eftychios Olive Oil Production
Terra Creta Grand Cru EVOO	Χρυσό		MELISSA KIKIZAS S.A.
Terra Creta Organic EVOO	Χρυσό		MELISSA KIKIZAS S.A.
Vatopedi Monastery Organic Early Harvest	Αργυρό		Vatopedi Monastery
Ilios Olive	Αργυρό		Ilios Olive
Eleo Amaliada	Χάλκινο		Hellas Food (Eleo)Troje VOF
Gkazas olijfolie	Χάλκινο		Gkazas
Gkazas Biologische olijfolie	Χάλκινο		Gkazas
Oilove Organic EVOO Origin Astros	Χάλκινο		Spyridon Armyros - Oilove