



LA TRADIZIONE DI DOMANI.

Workshop sulla GC-IMS, Bologna 22 aprile

2026

Presentazione Aziendale

Chi siamo

La famiglia Cremonini guida una delle realtà più importanti al mondo nel settore dei condimenti italiani, con 50 anni di esperienza e successi nell'Industria Alimentare.

Il Gruppo Olitalia ha due stabilimenti produttivi:

- **Olitalia**, a Forlì, per gli oli di oliva e per gli oli di semi
- **Acetaia Giuseppe Cremonini**, a Spilamberto (Modena) per gli Aceti Balsamici, gli aceti di vino e le glasse.

Con i due Brand **Olitalia** e **Giuseppe Cremonini** offre una gamma di prodotti, anche ad uso professionale che colgono le ultime tendenze del mercato, con una costante ricerca di innovazione.

Il Gruppo Olitalia è specializzato anche nel settore delle Private Label: questo canale di vendita rappresenta il 30% delle vendite degli oli ed il 75% delle vendite degli aceti balsamici.



I numeri di Olitalia e Acetaia Giuseppe Cremonini



LEADERSHIP IN ITALIA NEL CANALE
FOOD SERVICE 

Autocontrollo Plant Olitalia



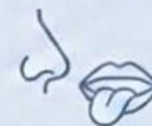
N° analisi chimiche interne:
45000/anno



Analisi sensoriali (panel test):
24000/anno



N° analisi chimiche esterne:
1000/anno



Analisi sensoriali esterne
(panel ufficiali):
500 campioni/anno



**Comitato d'assaggio professionale
Federolio 5 - c/o Olitalia**
MASAF_DD504559 del 01/10/2024
1 capo panel
16 assaggiatori

Autocontrollo Plant Olitalia – Capacità Analitica e Gestione Panel Test

PANEL METODO COI



CAPACITÀ ANALITICA:
12 campioni/giorno



NECESSARI:
8 comitati d'assaggio
(64 assaggiatori, 8 capi panel)



SPAZIO:
circa 400mq

ANALISI ORGANOLETTICHE INTERNE

Fabbisogno annuo circa
24000 analisi

- Campioni informativi fornitori
- Campioni ricevimento merci
- Test dei blend
- Conferma blend

**DETERMINAZIONI
CON FLAVOUR**
con Flavour
Spec®



**CAPACITÀ
ANALITICA:**
35
campioni/giorno



N. ADDETTI: 1



SPAZIO: circa 2mq

Analisi composti volatili - altre possibilità/obiettivi

OLITALIA

HS-GC-IMS

Metodo untargeted

SPME-GC-MS

Metodo targeted



IA

Sistemi
predittivi
Shelf life



Standardizzazione
profili
organolettici
(Finger print)



Origine oli



Addestramento
panel umani



Grazie.



www.alitalia.com