



ACCADEMIA OLEARIA
— T E N U T E F O I S —

L'origine del gusto.

ACCADEMIA OLEARIA S.R.L.

Loc.Ungias-Galantè Lotto E1 Zona D2

07041 ALGHERO (SS)

Tel.+39 (0)79.980394 – Fax+39 (0)79/970954 P.IVA 01899050908

www.accademiaolearia.com - mail: commerciale@accademiaolearia.com

NOTE GENERALI SULL'AZIENDA

Ragione sociale: ACCADEMIA OLEARIA S.r.l.

Sede legale ed operativa: loc Regione Ungias Galante', 07041 Alghero (SS)

P.IVA: 01899050908

Iscrizione Camera di Commercio di Sassari : SS-133529

Rappresentante legale : Carmel Monni

Soci Amministratori : Alessandro Fois ; Antonello Fois

Telefono : 079 980394

Fax : 079 970954

e.mail : info@accademiaolearia.com ; amministrazione@accademiaolearia.com

pec : accademiaolearia@informapec.it

codice univoco: USAL8PV

ATTIVITÀ produzione e commercializzazione di olio extravergine di oliva italiano -Dop Sardegna-Biologico, commercializzazione di vino Vermentino Doc Sardegna confezionato, confezionamento e commercio di prodotti alimentari quali olive in salamoia, aceto bianco di vermentino di Sardegna e aceto Balsamico di Modena IGP.

AUTORIZZAZIONI E CERTIFICAZIONI AZIENDALI

- **AUTORIZZAZIONE SANITARIA IT20/101/3202/M** (PROT. ASL 71350/2013)
- PIANO PER L'AUTOCONTROLLO DEI RISCHI IGIENICO SANITARI E PER LA RINTRACCIABILITÀ CONFORME AI REQUISITI ESPRESSI DAL REG. (CE) 178/2002 E REG. (CE) 852/2004, HACCP --PACCHETTO IGIENE
- **FDA (US FOOD)** N°REG 13119418492
- SISTEMA DI GESTIONE AZIENDALE CERTIFICATO UNI EN ISO 9001:2025
- CERTIFICAZIONE GLOBAL STANDARD FOR FOOD SAFETY **BRCGS_ISSUE9**
- CERTIFICAZIONE GLOBAL **STANDARD IFS** VERSION 8
- CERTIFICAZIONE **BIO E JAS**
- OLIVETI E PRODOTTO IN CONFORMITÀ DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA **DOP SARDEGNA**
- VIGNETO E PRODOTTO CERTIFICATI **VERMENTINO DOC SARDEGNA**
- I PRODOTTI COMMERCIALIZZATI, PER LA TIPOLOGIA INTRINSECA DELLE MATERIE PRIME E DEL PROCESSO PRODUTTIVO E DELLE CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEL PRODOTTO FINITO NON **OGM**

DESCRIZIONE DELL'AZIENDA

Accademia Olearia S.r.l. è una realtà sarda che rappresenta il connubio tra innovazione e tradizione, profonda conoscenza delle tecniche di estrazione delle cultivar locali, maturate negli anni attraverso la coltivazione degli oliveti dalla famiglia Fois, la collaborazione con enti di ricerca e tecnici, continua ricerca di un prodotto di alta qualità. L'azienda è attualmente è la prima produttrice di olio EVO certificato Sardegna DOP. Si contraddistingue per i numerosi premi conseguiti in ambito nazionale e internazionale. Tali riconoscimenti hanno permesso all'azienda di affermarsi sul mercato di oltre 30 Paesi, ponendo così le basi per lo sviluppo di nuove linee di prodotto ad elevato valore aggiunto.

La fase di trasformazione, confezionamento e commercializzazione è svolta dall' Accademia Olearia, della famiglia Fois, in un moderno stabilimento di oltre 4 mila mq con metodologie di estrazione tra le più avanzate e innovative, capaci di garantire un'alta qualità del prodotto rispettando la materia prima e la salvaguardia dell'ambiente. L'azienda ha infatti adottato fonti energetiche alternative, come il fotovoltaico per l'energia elettrica e l'utilizzo degli scarti di lavorazione delle olive (il nocciolino), per la produzione di acqua calda e il riscaldamento dello stabilimento.

L'azienda possiede anche ettari di vigneto Vermentino Doc Sardegna, nell'agro di Alghero, nei quali le viti beneficiano della costante brezza marina, che conferisce alle uve un patrimonio di profumi di grande carattere e freschezza e permettono di ottenere un vermentino con particolari note aromatiche e gustative.

Accademia Olearia garantisce "L'origine del gusto "attraverso il processo virtuoso messo in atto, che parte dalla terra e unisce natura, cultura e persone, certificato e riscontrabile nei prodotti dell'Accademia Olearia quali l'olio extravergine di oliva certificato DOP Sardegna, l'olio extravergine di oliva con la doppia certificazione DOP Sardegna e Bio, le olive Bosana in salamoia naturale e il Chlamys Vermentino DOC Sardegna.

MERCATI EXPORT

Accademia Olearia S.r.l, con i suoi prodotti, è presente in numerosi mercati esteri, quali:

- USA (MISONO FOOD LTD; SOGNO TOSCANO, RITROVO ITALIAN REGIONAL FOOD, EATALY)
- GIAPPONE
- SERBIA,
- BANGKOK,
- GERMANIA,
- UK,
- CANADA

RIFERIMENTO EXPORT USA -FDA	NOMINATIVO	RECAPITO
ROTROVO ITALIAN REGIONAL FOODS	ILYSE RATHET	001 (206)235-3316 ilyse@ritrovo.com

CONTATTI AZIENDALI

FUNZIONE	NOMINATIVO	RECAPITO
❖ RESPONSABILE GESTIONE CRISI ❖ RAPPRESENTANTE AZIENDALE ❖ RESPONSABILE COMMERCIALE ED EXPORT ❖ RESPONSABILE ASSICURAZIONE QUALITA' ❖ GRADING JAS BIO	ANTONELLO FOIS	Tel.+0039 (0)79.980394 cell 3482833227 Tel.+0039 (0)79.980394 Fax+0039 (0)79/970954 info@accademiaolearia.com ; commerciale@accademiaolearia.com
❖ VERIFICATORE INTERNO MISURE GESTIONALI SICUREZZA ALIMENTARE RINTRACCIABILITA', ISO 9001, IFS E BRC	BARBARA CARASSINU	Tel.+0039 (0)79.980394 cell 3337595009 Tel.+0039 (0)79.980394 Fax+0039 (0)79/970954 barbara@accademiaolearia.com ; amministrazione@accademiaolearia.com
❖ RESPONSABILE ACQUISTI PACKAGING ❖ RESPONSABILE PRODUZIONE ❖ PANEL	ALESSANDRO FOIS	Tel.+0039 (0)79.980394 cell 3482833257 Tel.+0039 (0)79.980394 Fax+0039 (0)79/970954 a.fois@accademiaolearia.com ;
❖ REFERENTE AMMINISTRATIVO	LOREDANA PODDIGHE	Tel.+0039 (0)79.980394 Fax+0039 (0)79/970954 amministrazione@accademiaolearia.com ;
❖ REFERENTE AMMINISTRATIVO ED EXPORT	ERICA ESU	Tel.+0039 (0)79.980394 Fax+0039 (0)79/970954 segreteriacommerciale@accademiaolearia.com ;