



CONFCOOPERATIVE
AGROALIMENTARE E PESCA
SARDEGNA

AGRICOLTUR@ IN RETE



PROROGA MODALITÀ REGISTRAZIONE CONSEGNA OLIVE AI FRANTOI

Il Ministero Agricoltura ha firmato il decreto n. 476052 che proroga, al 1° luglio 2027, il termine ultimo per l'entrata in vigore dell'obbligo di consegna delle olive ai frantoi entro 6 ore dalla raccolta.

Tale disposizione riveste carattere di estrema importanza in quanto consente di avere a disposizione un maggior lasso di tempo per procedere alla distribuzione del prodotto e favorire l'approvvigionamento dei frantoi, che avrebbe potuto essere notevolmente limitato dal prescritto limite temporale. Maggiori informazioni sono disponibili nel sito [Confcooperative Agroalimentare Pesca](https://www.confcooperativeagroalimentarepesca.it)

[Confcooperative Agroalimentare Pesca](https://www.confcooperativeagroalimentarepesca.it)



CREDITO D'IMPOSTA ACQUISTO GASOLIO E BENZINA

Il Ministero Agricoltura ha fornito riscontro ad una specifica richiesta di chiarimento formulata da Confcooperative Agroalimentare e pesca in merito al credito d'imposta per l'acquisto di gasolio e benzina previsto dal decreto interministeriale MASAF-MEF 27 luglio 2026, prot. n. 365846.

Con la FAQ B.02 dei Chiarimenti applicativi al decreto (aggiornamento dell'11 settembre 2026), il Ministero ha chiarito che sono ammissibili le spese per il gasolio e la benzina destinati ai mezzi adibiti alla raccolta del latte presso i soci conferenti e ai macchinari di imbottigliamento presso le cantine sociali, in quanto attinenti a una fase della produzione agricola.

Maggiori informazioni sono disponibili nel sito [Confcooperative Agroalimentare Pesca](https://www.confcooperativeagroalimentarepesca.it)

[Confcooperative Agroalimentare Pesca](https://www.confcooperativeagroalimentarepesca.it)



CICLO DI INCONTRI SU OLIVICOLTURA DA TAVOLA

L'Agenzia Laore Sardegna organizza un ciclo di incontri informativi sull'olivicoltura da tavola, rivolto agli operatori del comparto.

Nel corso degli incontri si parlerà delle peculiarità della produzione sarda di olive da tavola e delle opportunità di valorizzazione del territorio. A differenza dei processi adottati dalla grande industria, in Sardegna è ancora diffuso il metodo "al naturale", un processo biologico e lento che utilizza acqua e sale, valorizzando l'azione dei microrganismi naturalmente presenti.

Maggiori informazioni sono disponibili nel sito [Laore Sardegna](https://www.laore.it)



Piazza Solento, 5 - 09127 Cagliari



070491981 / 070402278



fedagri.pesca.sardegna@confcooperative.it