

Modalità d'esercizio agriturismo

L'uso della denominazione "agriturismo" e dei termini attributivi derivati, nonché la possibilità di fregiarsi di idonei segni distintivi nell'esercizio dell'attività e nei rapporti con i terzi, è riservato esclusivamente alle aziende agricole che esercitano l'attività agrituristica da abbinarsi obbligatoriamente al marchio regionale degli operatori iscritti nell'elenco.

Sui confini delle aziende agricole, entro le quali si pratica l'agriturismo, deve essere apposto un numero

adeguato di tabelle indicanti il marchio, la denominazione dell'azienda agrituristica e l'eventuale divieto a terzi dell'esercizio venatorio.

Le aziende agrituristiche adottano criteri di classificazione e qualificazione omogenei rispetto a quelli adottati sul territorio nazionale, con modalità che valorizzino le peculiarità dell'offerta agrituristica della Lombardia.

Comunicazione dei prezzi adottati

L'attività agrituristica può essere svolta tutto l'anno oppure, previa comunicazione al comune, in periodi stabiliti dall'imprenditore agricolo. La ricezione degli ospiti può essere sospesa per brevi periodi in caso di necessità per esigenze di conduzione dell'azienda agricola, senza obbligo di comunicazione al comune.

Entro l'1° ottobre di ogni anno i soggetti che esercitano l'attività agrituristica presentano semplice comunicazione al comune i prezzi minimi e massimi, riferiti ai periodi di alta e bassa stagione, che intendono praticare a decorrere dall'1° gennaio dell'anno successivo. Per le strutture di nuova apertura la comunicazione è effettuata entro la data di avvio dell'attività.

Servizio somministrazione di alimenti e bevande

L'operatore agrituristico somministra pasti e bevande utilizzando una quota di prodotto proprio ottenuta anche attraverso lavorazioni interne o esterne all'azienda.

Nella somministrazione di pasti e bevande sono impiegate le seguenti tipologie di prodotto:

a) prodotti propri dell'azienda agricola direttamente trasformati oppure ottenuti attraverso lavorazioni esterne di materie prime aziendali in misura non inferiore al trentacinque per cento; per le aziende che ricadono nelle aree svantaggiate di montagna, identificate dal Programma di Sviluppo Rurale 2014 - 2020 - Allegato B, la percentuale è ridotta al trenta per cento;

b) prodotti direttamente acquistati da altre aziende agricole lombarde, compresi prodotti iscritti nell'elenco dei prodotti tradizionali e prodotti caratterizzati dai marchi DOP, IGP, IGT, DOC e DOCG e prodotti acquistati da aziende agricole delle province contigue alla provincia dove ha sede l'azienda agrituristica, anche di altre Regioni.

Sono assimilate ai prodotti di origine locale, non propri, le carni di selvaggina selvatica prelevata sul territorio regionale nel rispetto della normativa vigente, utilizzate conformemente a quanto disposto dalla disciplina sull'immissione in commercio e sull'igiene degli alimenti.

La somma dei prodotti di cui al comma 2, lettere a) e b), è pari, in valore, ad almeno l'ottanta per cento del totale dei prodotti utilizzati nel corso dell'anno. Nel restante venti per cento non possono essere compresi prodotti ittici di provenienza marina e vini provenienti da altre Regioni, fatta eccezione per i vini prodotti da aziende agricole di province non lombarde, contigue alla provincia dove ha sede l'azienda agrituristica.

Nell'ambito del servizio di ospitalità, nella somministrazione delle prime colazioni deve essere garantito un apporto di prodotti di cui al comma 2, lettere a) e b), non inferiore al quaranta per cento.

L'operatore agrituristico è tenuto ad esporre al pubblico la carta di provenienza dei prodotti serviti di cui al comma 2, lettere a) e b), inclusi i vini.

L'articolo 10, comma 6-bis del Regolamento Regionale 06/05/2008, n. 4 prevede che queste disposizioni possano essere derogate:

- per un massimo di **dieci eventi o iniziative** aventi valenza territoriale all'anno, fatto salvo quanto previsto dall'articolo 157, comma 1 della Legge Regionale 05/12/2008, n. 31 relativo alla quota dei prodotti utilizzati e avuto riguardo alla ricettività massima consentita dalle strutture aziendali. Gli eventi programmati devono essere comunicati al SUAP con almeno **quindici giorni di anticipo**.
- per un massimo di **dieci giorni l'anno** è consentito derogare al numero dei giorni settimanali di apertura oggetto di segnalazione al SUAP, fatto salvo quanto previsto dall'articolo 157, comma 1 della Legge Regionale 05/12/2008, n. 31 relativo alla quota dei prodotti utilizzati. Le giornate devono essere comunicate al SUAP con almeno **48 ore di anticipo**. Per motivate esigenze sarà possibile effettuare la comunicazione nelle 48 ore successive alla giornata di apertura.