STATE OF NEW YORK | EXECUTIVE CHAMBER

ANDREW M. CUOMO | GOVERNOR

Pour publication immédiate : 12 juin 2014

LE GOUVERNEUR CUOMO ANNONCE UNE EXONERATION DES TAXES SUR LES VENTES DES DEGUSTATIONS DE VINS ET 350 000 $ POUR LA RECHERCHE SUR LE HOUBLON ET L'ORGE DE BRASSERIE

Ces nouvelles initiatives sont la conséquence directe du Sommet du Vin, de la Bière, des Spiritueux et du Cidre

Le Gouverneur Andrew M. Cuomo a annoncé aujourd'hui deux initiatives découlant du deuxième Sommet du Vin, de la Bière, des Spiritueux et du Cidre pour soutenir les vineries et brasseries locales de l'Etat de New York. Les consommateurs peuvent désormais profiter de dégustations détaxées dans les vineries qui facturent un tarif nominal par personne, et qui sont déjà exonérées du paiement de taxes sur les vins utilisés pour les dégustations. De plus, un financement de 350 000 $ sera alloué à la recherche sur le houblon et l'orge de brasserie, les ingrédients clés du brassage de la bière, pour aider les spécialistes à comprendre les variétés et les différences qui fonctionnent le mieux pour l'agriculture de l'Etat de New York.

« L'Etat de New York abrite des vineries et brasseries de classe mondiale, et en lançant ces initiatives, nous visons à favoriser la croissance de l'industrie, et à accroître la production de produits fabriqués localement », a déclaré le Gouverneur Cuomo. « Lorsque les brasseurs de l'Etat de New York s'approvisionnent auprès des cultivateurs et producteurs de l'Etat de New York, des emplois sont créés, notre économie se renforce et tout le monde y gagne. »

Au Sommet en avril, le Gouverneur a lancé une campagne marketing et de promotion de 6 millions de dollars pour faire mieux connaître les producteurs de boissons de l'Etat de New York – la bière, les spiritueux et le cidre - ainsi que l'industrie du vin en croissance. Pour plus d'informations sur les industries en croissance de la bière, du vin, des spiritueux et du cidre, visiter One Stop Shop et www.taste.ny.gov.

Exonération des taxes sur les ventes des dégustations de vins

Traditionnellement, une vinerie doit collecter des taxes lorsqu'elle réalise des ventes au détail de vins et

de produits du vin, qu'ils soient vendus en bouteille ou au verre. Bien que la Loi fiscale de l'Etat a prévu une exonération de taxes lorsque les produits sont utilisés dans le cadre d'un évènement sponsorisé par une vinerie, une vinerie artisanale, un grossiste ou un importateur dans ses établissements titulaires d'une licence, cette exonération ne couvrait pas avant les dégustations de vins. Après une demande directe des propriétaires de vineries lors du Sommet, le Département des impôts et des finances de l'Etat de New York a travaillé avec la Division du contrôle des boissons alcoolisées de l'Etat de New York pour clarifier les règles de l'exonération dans un mémorandum technique Technical Memorandum.

Financement pour la recherche sur le houblon et l'orge de brasserie

Une partie du financement pour le houblon et l'orge de brasserie sera alloué à la recherche menée sur un site de houblon à la station expérimentale Geneva de l'Université Cornell. Actuellement, les chercheurs étudient environ 30 variétés de houblon pour voir lesquels fonctionnent le mieux pour l'industrie brassicole artisanale de l'Etat de New York, ainsi que pour expérimenter des techniques de lutte antiparasitaires pour voir quels outils sont les mieux adaptés pour lutter contre certaines maladies affectant le houblon, telles que le mildiou. Actuellement, il y a environ 225 acres plantés en houblon dans l'Etat de New York, dont 150 seront récoltés cette année – se montant à plus de 100 000 livres de houblon.

Les spécialistes de Cornell effectueront des expériences de dégustations à partir de variétés d'orge de brasserie, expérimenteront des techniques de lutte intégrée contre les maladies, la production de semences certifiées, et la gestion intégrée des mauvaises herbes, et s'efforceront de déterminer quels types d'orge sont les mieux adaptés aux boissons artisanales dans l'Etat de New York. Traditionnellement culture fourragère dans l'Etat de New York, cette recherche permettra d'apprendre par l'expérimentation quelles variétés d'hiver et de printemps sont les mieux adaptées dans l'Etat aux nouvelles fins de cette industrie en croissance. Puisque la plupart des variétés disponibles ont été cultivées dans les régions occidentales d'Amérique du Nord et d'Europe, un grand besoin s'impose de savoir quelles variétés prospèreront ici pour produire une récolte de qualité pour les malteries, les brasseries et les distilleries.

Les brasseries artisanales ont connu une croissance sans précédent au cours des trois dernières années, avec le nombre des micro-brasseries en augmentation, passant de 40 en 2011 à 100 aujourd'hui, soit une augmentation de 150 pour cent. De plus, suite à la Loi sur les brasseries fermes de 2012 du Gouverneur Cuomo, 48 nouvelles brasseries fermes ont ouvert dans l'ensemble de l'Etat.

Le Commissaire d'Etat à l'Agriculture, Richard A. Ball, a déclaré : « Grâce en grande partie au leadership du Gouverneur Cuomo, ces annonces représentent des avancées importantes pour toute l'industrie des boissons en croissance rapide de l'Etat de New York. Lorsque nous faisons notre possible pour que plus de gens goûtent les vins de l'Etat de New York, et lorsque nous investissons dans la recherche pour permettre une croissance rapide de l'industrie, nous créons plus d'emplois. Ces améliorations clés accroîtront la dynamique derrière les cultivateurs et les producteurs de l'Etat de New York et apporteront la preuve que l'Etat de New York tient ses promesses de favoriser la croissance. »

Le Sénateur Patty Ritchie a déclaré : « Au cours des dernières années, les entreprises du vin et de la bière artisanale de l'Etat de New York ont représenté une partie encore plus importante de l'industrie agricole de notre Etat. En tant que Président de la Commission de l'Agriculture du Sénat, j'ai souhaité en priorité soutenir cette croissance et aujourd'hui, je suis ravi que le Gouverneur Cuomo investisse dans l'avenir de ces industries et les positionne pour un développement, qui permettra de créer des emplois et stimulera l'économie de notre Etat. »

Le Député Bill Magee, Président de la Commission de l'Agriculture de l'Assemblée, a déclaré : « Ce nouveau partenariat dirigé par le Gouverneur Cuomo, a permis une immense réussite des bières, vins et spiritueux produits localement, au cours des dernières années. Comme cette niche de notre industrie agricole continue de se développer, créant de nouveaux emplois et renforçant les économies locales, les initiatives annoncées aujourd'hui aideront les fermiers et les producteurs à améliorer leurs techniques pour croître et vendre leurs produits, tout en étendant un allègement fiscal aux consommateurs qui visitent nos vineries. »

Le Président du Bureau des fermes de l'Etat de New York, Dean Norton, a déclaré : « C'est un grand moment pour nos brasseurs de boissons artisanales, avec l'augmentation rapide de la demande pour leurs produits. Cependant, le succès futur de l'industrie du houblon et de l'orge de brasserie dépend en partie de la recherche qui est nécessaire pour soutenir cette industrie agricole en croissance. Le Bureau des fermes de l'Etat de New York apprécie beaucoup le financement supplémentaire alloué à cet effort et le soutien continu du Gouverneur Cuomo aux brasseries artisanales de l'ensemble de l'Etat de New York qui choisissent d'utiliser la qualité du houblon et de l'orge de brasserie cultivés dans l'Etat de New York. De plus, offrir un allègement de taxes sur les ventes aux consommateurs qui dégustent les vins au verre permettra à l'industrie du vin de développer ses entreprises et d'encourager plus de consommateurs à goûter nos excellents produits de l'Etat de New York. »

Jim Trevize, Président de la Fondation du Vin & du Raisin de l'Etat de New York, a déclaré : « L'exonération des taxes sur les ventes pour les dégustations de vins est une bonne chose pour les consommateurs, les vineries, et l'Etat, et représente le dernier exemple des avantages tangibles qui découlent des Sommets du Gouverneur Cuomo sur le vin, la bière, les spiritueux et le cidre. Les consommateurs peuvent goûter de nombreux vins différents sans payer de taxes pour découvrir ceux qu'ils aiment le plus, et qui bien sûr seront soumis à des taxes sur les ventes comme d'habitude s'ils sont achetés. Cela fera économiser de l'argent aux consommateurs, et aux vineries du temps et l'effort de calculer et de collecter les taxes sur les ventes de chaque dégustation. C'est un gouvernement entrepreneurial au sommet de son art. »

Le Directeur Exécutif de l'Association des brasseurs de l'Etat de New York, Paul Leone, a déclaré : « L'industrie brassicole de l'Etat de New York doit relever un grand nombre de défis, et s'approvisionner en ingrédients cultivés localement en est un principal. En dédiant ces ressources qui font cruellement défaut à la recherche sur le houblon et l'orge de brasserie, le Gouverneur Cuomo donne aux fermiers et brasseurs l'occasion de conduire à nouveau le pays pas seulement comme un producteur de bière

artisanale de qualité, mais l'occasion de procurer à chaque brasseur de cet Etat du houblon et de l'orge de brasserie cultivés localement, ce qui permettra de soutenir leurs économies locales. »

Le Proviseur Ronald P. Lynch de la Faculté de l'Agriculture et des sciences de la vie de l'Université Cornell, Kathryn J. Boor, a déclaré : « Je suis heureuse de voir cet investissement important dans une industrie agricole renouvelée et en croissance de notre Etat. Nous sommes ravis d'être partenaire du Bureau du Gouverneur et de la législature sur cette initiative, et nous espérons mettre à profit nos ressources de recherche et de développement. Nous sommes confiants que la poursuite de l'innovation et du développement nous attendent. »

Le Spécialiste du houblon de Cornell, Steven G. Miller, a déclaré : « L'industrie du houblon de l'Etat de New York croît pour répondre à la demande des consommateurs de l'industrie brassicole artisanale en forte croissance, comprenant des douzaines de nouvelles brasseries fermes. Ces fonds d'Etat pour la station expérimentale Geneva de Cornell seront utilisés pour poursuivre les efforts de recherche sur les variétés de houblon et la lutte antiparasitaire. La production de houblon dans l'Etat de New York est tout-à-fait différente de celle du Nord-Ouest du Pacifique, où la plupart des houblons sont actuellement cultivés. Les informations issues des travaux de Geneva aideront les cultivateurs à choisir les variétés et les stratégies de lutte antiparasitaire adaptées aux conditions de l'Etat de New York. »

Gary C. Bergstrom, Ph.D., Professeur, Département de pathologie végétale et biologie végétale de l'Université Cornell, a déclaré : « Il y a un grand enthousiasme autour du potentiel de l'orge de brasserie en ce moment. Il y a des obstacles qui doivent être surmontés concernant la sélection de variétés et les détails sur la manière de le cultiver. Cela dit, les bonnes approches entre le gouvernement, le secteur privé et l'enseignement supérieur ont commencé. Nous sommes intéressés pour travailler avec les cultivateurs et l'industrie et faire tout ce que nous pouvons pour assurer la réussite de cette industrie. »

###

Des informations complémentaires sont disponibles sur www.governor.ny.gov
État de New York | Executive Chamber | press.office@exec.ny.gov | 518.474.8418