



STATE OF NEW YORK | EXECUTIVE CHAMBER

ANDREW M. CUOMO | GOVERNOR

즉시 배포용: 2013년 10월 9일

CUOMO 주지사, 뉴욕주에서 주류 판매 허가를 받은 14개의 농장식 맥주공장을 맞이하다

*올해 농장식 맥주공장 허가 제도가 도입된 이후 현지 농산물을 사용하는 14개 농장식 맥주공장이
오픈하다*

2011년 이후 소규모 맥주공장이 거의 100%에 육박할 정도로 증가하다

Andrew M. Cuomo 주지사는 오늘 2013년에 발효된 주지사가 서명한 입법안의 결과로 새롭게 주류 판매 허가를 받은 14개 현지 농장식 맥주공장을 환영하였습니다. 이 “농장식 맥주공장” 면허는 뉴욕주에서 재배된 농작물을 사용하는 소규모 양조업자들이 주의 포도주 양조장과 유사한 식으로 조업할 수 있게 함으로써 지역 재배 농작물의 수요 증대뿐만 아니라 경제 발전 및 관광업 확대에도 기여할 것입니다.

이 밖에도, 주지사는 지난 2년 동안 뉴욕주에서 소규모 양조업체들이 거의 100% 늘어났다고 발표하였습니다. 2011년 1분기에는 뉴욕주에 주류 판매 허가를 받은 소규모 양조업체가 51곳이었는데, 오늘 현재 93곳이나 됩니다.

“1월 이후 14개 농장식 맥주공장이 새롭게 문을 열고 우리의 소규모 양조업체가 거의 100% 증가하면서 뉴욕의 크래프트 비어 산업이 호황을 맞고 있음이 분명해졌습니다. 그러나 이는 시작에 불과합니다”라고 Cuomo 주지사가 말했습니다. “뉴욕주는 Taste NY 사업과 이 산업의 발전을 위한 연구개발의 투자를 통해서 뉴욕의 뛰어난 식음료 제조업체를 홍보하는 데 남다른 노력을 기울였습니다. 이러한 노력은 뉴욕의 크래프트 맥주공장에 도움이 될 뿐만 아니라 우리의 농업 부문이 번창할 수 있도록 도와줄 것입니다. 우리는 뉴욕 주민들과 방문객들 모두 ‘지역 농산물 사주기(buy local)’ 운동을 벌이고 또한 더 많이 사주었으면 합니다.”

2012년 7월, Cuomo 주지사는 뉴욕의 크래프트 맥주공장을 지원하고 강화하는 법안에 서명하였습니다. 이 새로운 법에 따라, 뉴욕주에서 농장식 맥주공장 주류 판매 허가를 얻으려면 일차적으로 지역 생산 농산품으로 맥주를 생산해야 합니다. 2018년 말까지, 최소한 홉 열매의 20% 및 기타 모든 재료의 20%는 뉴욕주에서 재배 또는 생산되어야 합니다. 2018년 1월 1일부터 2023년 12월 31일까지, 홉 열매의 60% 및 기타 모든 재료의 60% 이상이 뉴욕주에서 재배 또는 생산되어야

Korean

합니다. 2024년 1월 1일 이후에는 홉 열매의 90% 및 기타 모든 재료의 90% 이상이 뉴욕주에서 재배 또는 생산되어야 합니다. 상기 정책 하에서 제조되는 맥주는 “뉴욕주 라벨 맥주”로 지정될 것입니다. 이 법안은 뉴욕주에서 포도주 생산의 성장을 자극한 1976년의 “농장 포도원법(Farm Winery Act)”을 본딴 것으로, 이 법으로 인해 261개의 농장 포도원이 생겨나고 포도원의 수가 3배로 증가된 바 있습니다.

농장식 맥주공장 주류 판매 허가에 따라서 맥주공장은 맥주를 글라스로 내놓는 데 또 다른 허가증이 필요하지 않습니다. 그 결과, 판매 관점에서 맥주공장에 가장 높은 수익을 가져다 주고 있습니다. 농장식 맥주공장은 또한 사이다를 제조하여 글라스로 판매할 수도 있습니다. 이들은 다섯 곳의 분점을 만들 수 있는데, 여기에서는 시음실, 소매점 및 레스토랑을 두는 것 외에도 제품과 다른 뉴욕주 라벨 맥주, 와인, 주류를 판매할 수 있습니다.

현재 뉴욕주에는 주류 판매 허가를 받은 농장식 맥주 공장이 14곳 있습니다. 이곳은 지역 생산품의 20%를 자사 제품 블렌드에 사용하고 있고, 현재 계획 중인 응용 제품은 12개가 넘습니다. 관련 업체:

- Good Nature Brewing (Hamilton)
- The Beer Diviner (Stephentown)
- Rooster Fish Brewing (Watkins Glen)
- Climbing Bines Hop Farm (Penn Yan)
- Hopshire Farm and Brewery (Freeville)
- Fairport Brewing Company (Fairport)
- Brown’s Brewing Co. (Troy)
- Abandon Brewing Company (Penn Yan)
- Hamburg Brewing Company (Hamburg)
- Erie Canal Brewing Company (Canastota)
- Henneberg Brewing Company (Cazenovia)
- Long Ireland Beer Company (Riverhead)
- Honey Hollow Brewery (Earlton)

농장식 맥주공장 법안은 뉴욕주의 농업 부문의 발전에도 기여하고 있습니다. 올해 홉 재배면적은 현재 약 140 에이커인데, 이는 지난 해 재배면적의 두 배에 해당합니다. 재배업자들은 이미 지난 2년 간 홉 생산을 위해 200만 달러 이상을 투자하였습니다. 트랙터, 건물, 수확기 및 몰트 하우스의 투자를 고려하면 이 투자 금액은 이보다 훨씬 더 높습니다.

현 주정부 예산에는 Geneva에 있는 뉴욕주 농업실험소(New York State Agricultural Experiment Station)에서 뉴욕 홉 업계의 각별한 관심 대상인 1에이커의 무병 인증 홉 품종 받을 일구기 위한 4만 달러의 금액이 포함되어 있습니다. 홉 품종은 USDA National Clean Plant Network Program의 일부로 인증을 받았습니다. 현재 이 농업실험소에서는 홉 품종들이 얼마나 잘 자라는지 그리고 뉴욕의 홉 생산을 위협할 수 있는 주요 질병과 페스트를 억제하기 위해 어떤 방식이 필요한지를

결정하기 위한 연구가 진행 중에 있습니다. 이 식목 활동은 업계의 성장과 번영에 필수적인 연구에서 교수들과 홉 재배업자들이 상호 교류할 수 있는 기회를 제공할 것입니다.

이 밖에도, Batavia의 New York Craft Malt는 CFA(Consolidated Funding Application) 기금 중 117,000만여 달러로 장비와 기계를 구입할 수 있게 되었습니다. New York Craft Malt는 자사의 시설에서 지역에서 재배한 몰트 그레이트 보리를 사용할 것입니다.

New York Farm Bureau의 Dean Norton 회장은 이렇게 말했습니다, “New York Farm Bureau는 항상 우리 농장주 회원분들에게 더 많은 기회를 제공하기 위해 열심히 노력해왔습니다. 와이너리, 양조장, 사과주 공장 또는 맥주공장과 같이 새로운 주류 판매 허가 농장 범주로 생겨난 기회는 새로운 성장 가능성을 낳았습니다. 저는 우리 농장주들의 자제분들이 농장으로 돌아가 홉, 맥주맥 품종 및 새로운 포도 품종과 같은 비교적 새로운 작물을 심으면서 음료 부문을 담당할 때 그분들이 좋아하는 것을 직접 목격하였습니다. 우리는 Cuomo 주지사와 입법부가 함께 노력해 이러한 새로운 기회를 만들어 주신 것을 기쁘게 생각하며 더 많은 뉴욕 제품들을 맛볼 수 있게 되기를 기대합니다.”

New York State Brewers Association의 Paul Leone 실무국장은 이렇게 말했습니다, “매년 수확되는 홉과 맥주맥의 양이 더욱 많아지면서 더 많은 양조업체들이 농장식 맥주공장 주류 판매 허가를 받을 자격을 갖추기 위해 갖게 되고 Cuomo 주지사가 서명한 본 법안을 활용할 수 있게 되었습니다. 우리 업계는 큰 발전을 맞이하고 있습니다. 이 정도의 분위기라면 2014년 말이 되면 뉴욕주에 200여개의 맥주공장이 생겨날 것으로 전망됩니다. 우리 업계에 지속적인 성원을 보내주시는 주지사와 주 입법관계자분들께 감사 드립니다.”

Penn Yan에 있는 Abandon Brewing Company 소유주인 Garry Sperrick는 이렇게 말했습니다, “우리는 7월 말에 농장식 맥주공장 주류 판매 허가를 받고 9월 28일에 바를 오픈하였습니다. 오후 늦은 시간이 되면 우리의 주차장은 만원을 이룹니다. 우리 맥주는 이미 많은 팬들을 확보하고 있습니다. 또한 ‘Taste NY’ 사업에 따라 샘플 맥주 활동도 활발히 펼쳐고 있습니다. ‘Taste NY’ 사업은 우리의 사업이 Penn Yan을 넘어 더 많이 알려지는 데 도움을 주고 있습니다. 우리 농장은 홉 외에도 포도와 사과를 재배하고 있는데, 이 과일들은 사이다와 맥주 향을 내는 데 사용할 계획입니다. 농장식 맥주공장 주류 판매 허가는 우리 사업에 아주 중요한 역할을 하고 있으며 로컬 농업 발전에도 기여하고 있습니다.”

Stephentown에 있는 Beer Diviner의 소유주인 Jonathan Post는 이렇게 말했습니다, “우리 바는 지난 여름에 Stephentown에 문을 열었습니다. 지난 해 이후로 저는 일인 사업 방식을 펼쳤는데, 농장식 맥주공장 주류 판매 허가제 덕분에 병입과 유통을 도와줄 직원 한 명을 고용할 계획입니다. 농장식 맥주공장 주류 판매 허가는 지역에서 재배한 뉴욕주 농산물로 다양한 양조맥주를 만들 수 있게 해주기도 합니다. 이는 다시 각각의 이야기를 글라스에서 펼쳐보일 것입니다. 내 커피 오토밀 스타우트는 Hudson Valley에서 최우수 맥주 부문 동메달을 수상하였고 선택해서 마실 수 있는 맥주는 이 밖에도 많이 있습니다. 주정부가 내 사업을 지원해주신 것에 감사 드립니다.”

Troy와 Hoosick Falls에 있는 Brown's Brewing Company의 판매 및 마케팅 담당 부사장인 Greg Stacy는 이렇게 말했습니다, "Brown's는 자체 홉을 양조해왔으며, 앞으로는 다른 홉 재배업자들과 협력할 것입니다. 농장식 맥주공장 주류 판매 허가는 '지역 농산물 사주기(buy local)' 운동에서 우리 업체의 인지도를 확실히 알릴 수 있게 해주었습니다. 아직 초창기에 불과한 이 사업을 뉴욕주와 함께 하게 되어 기쁘게 생각합니다. 우리는 뉴욕의 로컬 회사로 앞으로 이 산업이 가져올 희망찬 미래에 매우 기대가 큼니다."

주지사는 뉴욕의 와인, 맥주, 증류주 제조업체에게 법규, 면허, 주 인센티브 및 이 업계가 직면한 기타 문제점에 관한 지원과 관련하여 정부 연락소를 제공하기 위해 [온라인 "원스탑숍\(one stop shop\)"](#)을 마련하였습니다.

뉴욕주 농업시장부(Department of Agriculture & Markets)는 호황을 맞고 있는 홉 시장에 대한 동영상과 주지사의 농장식 맥주공장 법안에 대한 동영상을 제작하였습니다. [자세한 내용을 보려면 Taste NY 웹사이트를 방문하십시오.](#)

농장식 맥주공장 주류 판매 허가를 신청하려면 다음 사이트를 방문하십시오:
<http://www.sla.ny.gov/forms-quick-find#wholesale>.

###

다음 웹사이트에 가시면 더 많은 뉴스를 보실 수 있습니다: www.governor.ny.gov
뉴욕주 | Executive Chamber | press.office@exec.ny.gov | 518.474.8418