



STATE OF NEW YORK | EXECUTIVE CHAMBER

ANDREW M. CUOMO | GOVERNOR

Для немедленной публикации: 12 июня 2014 г

**ГУБЕРНАТОР КУОМО (CUOMO) ОБЪЯВЛЯЕТ ОБ ОТМЕНЕ НАЛОГА С ПРОДАЖ ДЕГУСТАЦИОННЫХ
ПРОБ ВИН И О ВЫДЕЛЕНИИ 350000 ДОЛЛАРОВ НА ИЗУЧЕНИЕ СВОЙСТВ ХМЕЛЯ И
ПИВОВАРЕННОГО ЯЧМЕНЯ**

*Новые инициативы являются прямым результатом решений, принятых на саммите
производителей вина, пива, алкогольных напитков и сидра*

Губернатор Эндрю М. Куомо (Andrew M. Cuomo) сегодня объявил о двух инициативах, ставших непосредственным результатом проведения второго саммита производителей вин, пива, алкогольных напитков и сидра, которые будут предприняты с целью поддержки местных винодельческих заводов и пивоварен штата Нью-Йорк. Потребители смогут наслаждаться возможностью не платя налог пробовать вина во взимающих с клиентов номинальную плату за дегустацию винодельнях, ранее также освобожденных от эксплуатационного налога на вино, используемое для дегустации. Кроме этого выделяются средства в сумме 350000 долларов на финансирование изучения свойств хмеля и пивоваренного ячменя, являющихся ключевыми ингредиентами пивоваренного производства, которое поможет специалистам определить особенности и свойства этих культур, способные оптимизировать их производство в условиях сельскохозяйственных реалий штата Нью-Йорк.

«Нью-Йорк является домом винодельческих и пивоваренных предприятий мирового класса, и запуская эти инициативы, мы изыскиваем возможности обеспечения дальнейшего развития отрасли, а также развития производства местной продукции, — сказал Губернатор Куомо (Cuomo), — Когда пивовары Нью-Йорка покупают сырье у ньюйоркских фермеров и производителей, тогда создаются рабочие места, наша экономика становится сильнее, и все мы достигаем успеха».

На саммите, проходившем в апреле, Губернатор объявил маркетингово-рекламную кампанию с бюджетом 6 миллионов долларов, целью которой определено стимулирование репутации ньюйоркских производителей алкогольных напитков, в частности пива, сидра, других напитков, а также вина, создаваемого представителями активно формирующейся винодельческой отрасли. Дополнительная информация в отношении развивающегося на территории штата Нью-Йорк производства пива, вина, алкогольных напитков и сидра, посетите ресурсы [One Stop Shop](#) и

Russian

www.taste.ny.gov.

Отмена налога с продаж дегустационных проб вин

Как правило, винодельческое предприятие взимает налог, продавая в розницу вино и винные продукты вне зависимости от единицы отпускаемого объема, измеряемого бутылками или бокалами. Не смотря на то, что закон о налогообложении штата Нью-Йорк предусматривал освобождение от налогов с продаж продукции, используемой «в рамках мероприятия, финансируемого винодельческим предприятием, винодельческой фермой, оптовым торговым предприятием или импортером на объекте, имеющем все необходимые лицензии», такое освобождение ранее не распространялось на дегустационные пробы. Получив прямой запрос от владельцев винодельческих предприятий во время саммита, специалисты Департамента налогообложения и финансов штата Нью-Йорк (New York State Department of Taxation and Finance) в сотрудничестве с экспертами Агентства по контролю производства и потребления алкогольных напитков штата Нью-Йорк (New York State Division of Alcoholic Beverage Control) разработали соответствующие исключительные условия, оформленные в виде отдельного [технического меморандума](#).

Финансирование изучения свойств хмеля и пивоваренного ячменя

Часть средств, выделяемая на финансирование производства хмеля и пивоваренного ячменя пойдет на изучение свойств этих культур на базе хмелевого участка Женевской опытной станции (Geneva Experiment Station) Корнелльского университета (Cornell University). В настоящее время исследователи изучают свойства примерно 30 видов хмеля, чтобы определить наилучшую по своим свойствам разновидность этой культуры, которая могла бы найти оптимальное применение в качестве сырья для ньюйоркских пивоваров, а также разработать наиболее эффективную технологию борьбы с паразитами и отследить действенность различных средств в борьбе с заболеваниями хмеля, в частности с ложномучнистой росой. На сегодняшний день в штате Нью-Йорк под хмель отведены порядка 225 акров (91 гектар) земель сельскохозяйственного значения; во 150 акров (60 га) входящих в их число земель в этом году будет собран урожай в объеме, превышающем 100000 фунтов (45 тонн).

Специалисты Корнелльского университета также будут изучать и тестировать отдельные виды культуры, испытывать методики контроля развития заболеваний и роста сорняков, осваивать производство сертифицированных семян, а также работать над идентификацией видов ячменя, наиболее подходящего для использования пивоваренными фермами на территории штата Нью-Йорк. Поскольку хмель традиционно используется в штате Нью-Йорк как кормовая культура, настоящее исследование также имеет своей целью определить зимние и весенние виды растения, оптимально соответствующие новым целям фермерского производства. Поскольку большая часть доступных видов выращивалась в западных частях Североамериканского и Европейского континентов, присутствует выраженная потребность в определении видов, которые будут успешно произрастать в нашем регионе и использоваться для производства высококачественного

сырья для солодовен, пивоварен и перегонных предприятий.

В течение трех последних лет мелкие пивоварни переживают период беспрецедентного роста; за это время их количество выросло с 40 в 2011 г до 100 на сегодняшний день, в связи с чем можно говорить об увеличении их количества на 150 процентов. Кроме этого, в результате введения закона Губернатора Куомо (Cuomo) о фермерском пивоварении в 2012 году по всей территории штата открылись примерно 48 новых фермерских пивоварен.

Руководитель Департамента сельского хозяйства штата Нью-Йорк Ричард А. Болл (Richard A. Ball) сказал: «Благодаря, по большей части, активной и инициативной позиции Губернатора Куомо (Cuomo), сделанные сегодня объявления говорят о существенном шаге вперед на пути развития динамичной отрасли производства напитков в штате Нью-Йорк. Облегчая большему количеству энтузиастов задачу знакомства с винной продукцией штата Нью-Йорк, а также инвестируя в научно-исследовательскую деятельность, мы создаем дополнительные рабочие места. Ключевые изменения усилят динамику развития фермерской и агропроизводственной отрасли Нью-Йорка и продемонстрируют стабильную направленность Нью-Йорка на стимулирование экономического роста и процветания».

Сенатор Патти Ритчи (Patty Ritchie) сказала: «В последние годы мелкие пивоварни и винодельческие предприятия штата Нью-Йорк стали весьма значимой частью нашего сельскохозяйственного комплекса. Являясь председателем Совета по сельскому хозяйству Сената, я сделала задачу обеспечения и поддержки такого развития приоритетной, и сегодня я удовлетворена тем, что Губернатор Куомо (Cuomo) инвестирует в будущее этих отраслей и позиционирует их для дальнейшего роста, что поможет ему создавать рабочие места и стимулировать экономику нашего штата».

Член нижней палаты Законодательного собрания и председатель Комитета по вопросам сельского хозяйства нижней палаты Законодательного собрания Билл Маджи (Bill Magee) сказал: «Новое партнерство, действующее под чутким руководством Губернатора Куомо (Cuomo), стоит за тем головокружительным успехом, которого в последние годы добились местные производители пива, вина и алкогольных напитков. По мере того, как развитие этой ниши в структуре нашей сельскохозяйственной отрасли продолжается, в контексте чего создаются рабочие места и восстанавливаются локальные экономические системы, инициативы, о которых было объявлено сегодня, помогут фермерам и профильным производителям усовершенствовать собственную методику выращивания и продажи продукции, а клиенты наших виноделен получат преимущество в виде отмены налога».

Президент Фермерского бюро штата Нью-Йорк (New York Farm Bureau) Дин Нортон (Dean Norton) сказал: «Для наших мелких производителей напитков настает горячая пора, по мере того, как спрос на их продукцию быстро возрастает. При этом в значительной мере будущий успех в отрасли производства хмеля и пивоваренного ячменя зависит от результатов теоретической и исследовательской работы, которая необходима, чтобы обеспечить фундамент этой

быстроразвивающегося сельскохозяйственного направления. Фермерское бюро штата Нью-Йорк удовлетворено выделением дополнительного финансирования соответствующих мероприятий и благодарно Губернатору Куомо (Cuomo) за его стабильную поддержку мелких и фермерских пивоварен на всей территории штата Нью-Йорк, которые делают выбор в пользу выращенного в Нью-Йорке хмеля и пивоваренного ячменя. Кроме этого, облегчение налогового бремени для потребителей, дегустирующих вина, пробы которых отпускаются им в бокалах, также поможет развитию винодельческой отрасли за счет привлечения новых клиентов, не отказывающих себе в удовольствии познакомиться с высококачественной продукцией, производимой в штате Нью-Йорк».

Джим Трезайс (Jim Trezise), президент Фонда виноделия и виноградарства штата Нью-Йорк (New York Wine & Grape Foundation), сказал: «Отмена налога с продаж для дегустационных проб является хорошей новостью для потребителей, винодельных предприятий и штата и может считаться еще одной ощутимой выгодой, которую принес организованный Губернатором Куомо (Cuomo) саммит производителей вина, пива, алкогольных напитков и сидра. Потребители, не платя налога, могут пробовать вина различных сортов, чтобы определить наиболее предпочтительное для них, которое, в случае приобретения, будет облагаться всеми применимыми налогами. Этим мы экономим не только деньги потребителей, но время виноделов, обычно затрачиваемое на расчет и сборы налога с продаж на каждую дегустационную пробу. Это правительство предпринимателей в лучшем своем проявлении».

Исполнительный директор Ассоциации пивоваров штата Нью-Йорк (New York State Brewers Association) Пол Леоне (Paul Leone) сказал: «Перед пивоваренной отраслью штата Нью-Йорк стоит много сложных задач, главной из которых можно определить обеспечение возможностей использования местных ингредиентов в процессе производства. Выделив столь необходимые целевые ресурсы на изучение свойств хмеля и ячменя, Губернатор Куомо (Cuomo) предоставляет фермерам возможность снова встать во главе экономического развития всей страны, но не просто в роли производителей качественного фермерского пива, а в роли пивоваров, использующих на своих предприятиях выращенный местный хмель и ячмень, обеспечивая таким образом еще более надежную поддержку наших местных экономик».

Лауреат фонда Роналда П. Линча (Ronald P. Lynch), декан Колледжа сельского хозяйства и биологических наук при Корнелльском университете (Cornell University) Кетрин Дж. Бур (Kathryn J. Boor) сказала: «Мне волнительно от того, что в эту перспективную отрасль сельского хозяйства пришла столь существенная инвестиция. Я очень рада партнерским отношениям с администрацией Губернатора и законодательным собранием в контексте этой инициативы, и мы с нетерпением ждем того момента, когда специалисты отрасли смогут воспользоваться нашими исследовательскими и прочими ресурсами. Мы абсолютно уверены в том, что впереди у нас новые инновации и развитие».

Эксперт Корнелльского университета (Cornell University) по вопросам производства хмеля Стивен Г. Миллер (Steven G. Miller) сказал: «Отрасль производства хмеля в штате Нью-Йорк развивается в

соответствии со спросом потребителей, отдающих предпочтение продукции быстро развивающейся отрасли мелких пивоварен, в число которых входят десятки фермерских пивоваренных предприятий. Предоставленные штатом средства для Женевской опытной станции (Geneva Experiment Station) при Корнелльском университете обеспечат фундамент для дальнейших исследований, в центре внимания которых находятся различные виды хмеля и способы контроля воздействия паразитов. По своей специфике технология производства хмеля в Нью-Йорке отличается от технологии производства этой культуры, применяемой в Северо-западном тихоокеанском регионе, в котором хмель выращивают в настоящее время. Данные, полученные исследователями в Женеве, помогут производителям выбрать стратегии разведения желаемых видов и контроля воздействия паразитов, соответствующие условиям производства хмеля в Нью-Йорке».

Гери Бергстром (Gary C. Bergstrom), доктор наук и профессор кафедры патологии и микробиологии растений Корнелльского университета сказал: «Очевидно, что пивоваренный ячмень обладает мощным потенциалом. Нам необходимо преодолеть всего лишь несколько препятствий на пути к выбору видов растения и отработки технологии его выращивания. Помимо этого можно говорить об установлении надлежащих отношений между правительством, частным сектором и высшими учебными заведениями. Мы гордимся тем, что имеем возможность работать с фермерами и отраслевыми производителями, принимая все необходимые меры на пути к успеху отрасли».

###

Другие новости см. на веб-сайте www.governor.ny.gov

Штат Нью-Йорк | Executive Chamber | press.office@exec.ny.gov | 518.474.8418