



STATE OF NEW YORK | EXECUTIVE CHAMBER

ANDREW M. CUOMO | GOVERNOR

Для немедленной публикации: 9 октября 2013 г.

ГУБЕРНАТОР КУОМО (CUOMO) ПРИВЕТСТВУЕТ 14 ЛИЦЕНЗИРОВАННЫХ ПИВОВАРЕН В ШТАТЕ НЬЮ-ЙОРК

Со времени введения лицензии фермерских пивоварен (Farm Brewery License) в этом году, в разных регионах штата были созданы 14 фермерских пивоварен, которые используют местную сельскохозяйственную продукцию

Количество микро-пивоварен увеличилось почти на 100 % по сравнению с 2011 годом

Губернатор Эндрю М. Куомо (Andrew M. Cuomo) сегодня приветствовал 14 недавно получивших лицензии местных фермерских пивоварен, которые открылись в результате подписания Губернатором законопроекта, вступившего в силу в январе 2013 года. Лицензия «фермерских пивоварен» позволяет частным пивоварням, которые используют продукцию сельского хозяйства, выращенную в штате Нью-Йорк, работать на тех же условиях, что и государственные винокуренные заводы, что приведет к повышению спроса на продукцию местных ферм, а также оживлению местной экономики и туризма.

Кроме того, Губернатор объявил о повышении почти на 100 % количества микро-пивоварен по всему штату за период чуть более двух лет. В первом квартале 2011 года в штате Нью-Йорк существовала 51 лицензированная микро-пивоварня, а на сегодняшний день их уже 93.

«Открытие 14 фермерских пивоварен за период с января месяца и почти 100-процентное увеличение количества наших микро-пивоварен ясно показывают, что частное пивоварение в штате Нью-Йорк находится на подъеме, и это только начало, - сказал Губернатор Куомо (Cuomo). — Штат твердо намерен активно поддерживать выдающихся нью-йоркских производителей продуктов питания и напитков через нашу инициативу «Пробуй продукты из штата Нью-Йорк» (Taste-NY) и инвестиции в научные исследования и разработки для дальнейшего роста отрасли. Эти усилия не только приносят пользу частным пивоварням штата Нью-Йорк, они также содействуют процветанию нашего сельскохозяйственного сектора. Мы хотим, чтобы ньюйоркцы и гости нашего штата «покупали продукцию от местных производителей» («buy local») и возвращались снова и снова за новыми покупками».

В июле 2012 года Губернатор Куомо (Cuomo) подписал законопроект, призванный поддержать и укрепить частные пивоварни штата Нью-Йорк. Согласно новому закону, для того, чтобы получить лицензию «фермерской пивоварни» (Farm Brewery license) в штате Нью-Йорк, пиво должно производиться, главным образом, из продукции местных фермерских хозяйств. До конца 2018 года, как минимум, 20 % хмеля и 20 % всех прочих ингредиентов должны выращиваться или производиться в штате Нью-Йорк. С 1 января 2018 года по 31 декабря 2023 года не менее 60 % хмеля и 60 % всех прочих ингредиентов должны выращиваться или производиться в штате Нью-Йорк. После 1 января 2024 года не менее 90 % хмеля и 90 % всех прочих ингредиентов должны выращиваться или производиться в штате Нью-Йорк. Пиво, изготовленное согласно данным правилам, будет иметь маркировку «Пиво, произведенное в штате Нью-Йорк» («New York State labeled beer»). Законопроект был разработан на основе Закона о винодельческих фермах 1976 года (Farm Winery Act), который стимулировал развитие виноделия в этом штате, включая создание 261 винодельческой фермы и увеличение количества винокуренных заводов в три раза.

При наличии лицензии фермерской пивоварни, пивовары не нуждаются в дополнительном разрешении на продажу пива на разлив, которая дает пивоварам наибольшую прибыль от их продаж. Фермерские пивоварни также могут производить сидр и продавать его на разлив. В дополнение к содержанию дегустационных залов, розничных магазинов и ресторанов, им разрешается иметь пять филиалов, в которых они могут продавать свою продукцию, а также другое пиво, вино и крепкие спиртные напитки с маркировкой «Произведено в штате Нью-Йорк».

В настоящее время в штате Нью-Йорк существуют 14 лицензированных фермерских пивоварен, которые в своих смесях используют 20 % местной продукции, и на этапе обработки находятся более дюжины новых заявок. Указанные пивоварни включают в себя следующие:

- Good Nature Brewing, Хамилтон (Hamilton)
- The Beer Diviner, Стивентаун (Stephentown)
- Rooster Fish Brewing, Уоткинс Глен (Watkins Glen)
- Climbing Bines Hop Farm, Пенн Ян (Penn Yan)
- Hopshire Farm and Brewery, Фривилл (Freeville)
- Fairport Brewing Company, Фейрпорт (Fairport)
- Brown's Brewing Co., Трой (Troy)
- Abandon Brewing Company, Пенн Ян (Penn Yan)
- Hamburg Brewing Company, Хамбург (Hamburg)
- Erie Canal Brewing Company, Канастота (Canastota)
- Henneberg Brewing Company, Казеновиа (Cazenovia)
- Long Ireland Beer Company, Риверхед (Riverhead)
- Honey Hollow Brewery, Эрлтон (Earlton)

Законодательство о фермерских пивоварнях также содействует развитию сельскохозяйственного сектора штата. Посевная площадь хмеля в этом году составляет около 140 акров, что в два раза

превышает площадь в акрах прошлого года. Производители сельскохозяйственной продукции уже вложили более \$2 млн в производство хмеля за последние два года. А если учесть в этой сумме капиталовложения в тракторы, здания, уборочные машины и солодовенные цеха, то эти инвестиции являются на много более значительными.

Текущий бюджет штата предусматривает \$40 000 на нужды Сельскохозяйственной экспериментальной станции штата (State Agricultural Experiment Station) в г. Дженива (Geneva) для закладки одного акра здоровых сертифицированных сортов хмеля, которые представляют наибольший интерес для производителей хмеля в штате Нью-Йорк. Сорта хмеля прошли сертификацию в рамках программы National Clean Plant Network Министерства сельского хозяйства США (USDA). На Станции проводятся исследования для определения, насколько устойчивыми являются сорта хмеля и какие методы необходимо внедрить для борьбы с основными болезнями и вредителями, которые могут угрожать производству хмеля в штате Нью-Йорк. Насаждения обеспечат возможности для взаимодействия ученых и хмелеводов в процессе исследований, что сыграет важную роль в обеспечении развития и процветания отрасли.

В дополнение к этому, фирме New York Craft Malt, г. Батавия (Batavia), были выделены более \$117 000 в рамках программы целевого использования консолидированного финансирования (Consolidated Funding Application) для содействия в закупке оборудования и техники. Фирма New York Craft Malt будет использовать в своем производстве пивоваренный ячмень с местных ферм.

Дин Нортон (Dean Norton), Президент Совета фермеров штата Нью-Йорк (New York Farm Bureau), подчеркнул: «Совет фермеров штата Нью-Йорк всегда был убежденным сторонником расширения возможностей для наших фермеров - членов Совета. Новая категория фермерских лицензий — как для винодельческих и пивоваренных заводов, так и для фирм по производству алкогольных напитков и сидра, — создала новые возможности для развития. Я видел собственными глазами счастливое волнение наших фермеров, когда их дети возвращаются на ферму и выбирают сектор напитков, сажая относительно новые культуры, такие как хмель, различные сорта пивоваренного ячменя, и, конечно же, новые сорта винограда. Мы рады, в сотрудничестве с Губернатором Куомо (Cuomo) и Законодательным собранием, создавать эти новые возможности, и надеемся вскоре попробовать все новые и новые продукты из штата Нью-Йорк».

Пол Леон (Paul Leone), Исполнительный директор Ассоциации производителей пива штата Нью-Йорк (New York State Brewers Association), отметил: «На фоне ежегодного увеличения посевных площадей под хмелем и пивоваренным ячменем, все больше пивоварен смогут получать лицензии фермерских пивоварен (Farm Brewery License) и пользоваться преимуществами, которые предусмотрены этим законом, подписанным Губернатором Куомо (Cuomo). Рост нашего сектора промышленности огромен, и с такими темпами вполне возможно, что к концу 2014 года в штате Нью-Йорк будет уже более 200 пивоварен. Я благодарю Губернатора и законодателей штата за их постоянную поддержку нашей промышленности».

Гарри Сперрик (Garry Sperrick), владелец фирмы Abandon Brewing Company из пос. Пенн Ян (Penn

Russian

Yan), дополнил: «Мы получили нашу лицензию фермерской пивоварни (Farm Brewery License) в конце июля и только открыли наш пивной бар 28 сентября. К концу дня наша парковка была заполнена. У нас уже появляются постоянные клиенты среди местных жителей. Мы также принимаем активное участие в выставках-продажах в рамках инициативы «Пробуй продукты из штата Нью-Йорк» (Taste NY), которая предоставила нашему бизнесу некоторые великолепные возможности представить свою продукцию за пределами пос. Пенн Ян (Penn Yan). Помимо хмеля, на нашей ферме выращиваются виноград и яблоки, которые мы планируем использовать при изготовлении сидра и ароматизаторов пива. Лицензия фермерской пивоварни (Farm Brewery License) имеет огромное значение для нашего бизнеса и также помогает расширяться местному сельскому хозяйству».

Джонатан Пост (Jonathan Post), владелец фирмы The Beer Diviner, г. Стивентаун (Stephentown), сказал: «Наш пивной бар работает в Стивентауне с начала лета. С прошлого года я работал один, но, благодаря лицензии фермерской пивоварни (Farm Brewery License), я планирую нанять дополнительного работника, который будет помогать мне с разливом и продажей. Лицензия фермерской пивоварни (Farm Brewery License) также помогает мне разнообразить мои напитки с помощью выращенных в штате Нью-Йорк местных продуктов, которые, в свою очередь, говорят сами за себя в каждом бокале. Мой кофейный овсяный стаут завоевал бронзовую медаль лучшего пива в нижней части долины реки Гудзон (Lower Hudson Valley), и мы также предлагаем ряд других сортов пива на выбор. Я высоко ценю поддержку, которую оказывает штат моему бизнесу».

Greg Stacy (Грег Стейси), вице-президент по продажам и маркетингу Brown's Brewing Company, г. Трой (Трой) и пос. Хусик Фоллс (Hoosick Falls), отметил: «Уже в течение нескольких лет фирма Brown's варит пиво со своим собственным хмелем и сотрудничает с другими фермерами-хмелеводцами. Лицензия фермерской пивоварни (Farm Brewery License) помогает нам быть заметным участником движения «покупай продукцию от местных производителей» («buy local»). Мы рады сотрудничать со штатом в рамках этой инициативы, которая все еще находится на этапе становления. Мы — местная нью-йоркская компания, и нас вдохновляют великолепные возможности, которые предлагает эта отрасль».

Губернатор создал [единый центр обслуживания \(«one stop shop»\) в режиме онлайн](#), призванный обеспечить виноделам, пивоварам и производителям алкогольных напитков единое окно для обращения в правительственные структуры за информацией и поддержкой в отношении нормативного регулирования, лицензирования и предлагаемых штатом стимулов, а также по остальным вопросам, которые касаются данной отрасли.

Департамент сельского хозяйства и рынков штата (State Department of Agriculture and Markets) подготовил видеоматериал об активном развитии хмелеводства и законодательных актах Губернатора о фермерских пивоварнях. [Просмотреть его можно на веб-сайте кампании «Пробуй продукты из штата Нью-Йорк» \(Taste NY\).](#)

Для подачи заявки на получение лицензии фермерской пивоварни (Farm Brewery License)

Russian

перейдите по ссылке:

<http://www.sla.ny.gov/forms-quick-find#wholesale>.

###

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

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