

STATE OF NEW YORK | EXECUTIVE CHAMBER ANDREW M. CUOMO | GOVERNOR

Para publicación inmediata: 7 de marzo de 2013

LA ADMINISTRACIÓN DE CUOMO INSTA A USDA QUE ELIJA A NUEVA YORK PARA EL PROGRAMA PILOTO DE YOGUR GRIEGO

El Gobernador Andrew M. Cuomo anunció el día de hoy que su administración está instando al Departamento de Agricultura de Estados Unidos (USDA, por sus siglas en inglés) que elija al estado de Nueva York para implementar el programa piloto de yogur griego colado.

Una carta del Comisionado de Agricultura y Mercados del Estado de Nueva York, Darrel Aubertine, al Secretario de USDA, Tom Vilsack, esbozó el interés del estado en ser elegido para el programa piloto, así como alentó a USDA que enmiende los estándares de acreditación de proteínas para que reflejen mejor el valor nutritivo del yogur griego.

"Como líder en el país en la producción de yogur griego, Nueva York es el calce natural para ser seleccionado para implementar este programa piloto", dijo el Gobernador Cuomo. "Nuestro gobierno estatal se está asociando con el sector privado para derrumbar las barreras del desarrollo comercial y los resultados se muestran en el tremendo auge del yogur griego en Nueva York. El estado de Nueva York está entusiasmado en demostrar que servir un delicioso yogur griego en nuestras cafeterías mejorará la salud de nuestros estudiantes mientras que ayuda a nuestras escuelas a ahorrar dinero, realmente un beneficio".

En enero, el Departamento de Agricultura de Estados Unidos (USDA, por sus siglas en inglés) anunció que comenzaría un programa piloto para probar la rentabilidad de incluir yogur griego en los programas de alimentos de las escuelas. A través del Consejo Estatal de Política Alimentaria y el Programa de la Granja a la Escuela, Nueva York ha demostrado tener la experiencia e infraestructura necesaria para implementar el programa. Este programa piloto demostrará los beneficios de incluir yogur griego colado como un subsidio alimentario rentable y saludable en los alimentos escolares. El yogur griego colado ofrece beneficios nutricionales más altos que el yogur no colado con menos azúcar, carbohidratos, sodio y lactosa, así como un incremento de proteínas por onza. Si el USDA reconoce el contenido de proteínas más alto en el yogur griego colado, las escuelas que lo ofrecen podrían ahorrar de \$0,02 y \$0,20 por cada taza de 4 onzas.

Como resultado del ambiente propicio de Nueva York para la producción de yogur, el estado se ha convertido en líder del país en la producción de yogur griego con plantas como Chobani, Fage, Alpina y Mueller-Quaker en todo el estado. En los últimos cinco años, las plantas de yogur de Nueva York se han duplicado en cantidad y producción, y la producción de leche ha crecido aproximadamente en 850 millones de libras. Después de la primera Cumbre de Yogur del estado el año pasado, el Gobernador Cuomo anunció nuevas iniciativas dirigidas a incrementar la producción de leche mientras baja el costo para los granjeros de productos lácteos en Nueva York.

El programa piloto de USDA formaría parte de los Programas Nacionales de Almuerzo y Desayuno Escolar, el cual brinda comidas en escuelas sin fines de lucro públicas y privadas.

Se adjunta la carta del Comisionado Aubertine al Secretario Vilsack de USDA.

###

Noticias adicionales disponibles en www.governor.ny.gov
Estado de Nueva York | Executive Chamber | press.office@exec.ny.gov | 518.474.8418