



STATE OF NEW YORK | EXECUTIVE CHAMBER

ANDREW M. CUOMO | GOVERNOR

Для немедленной публикации: 17 октября 2014 г.

**ГУБЕРНАТОР КУОМО (CUOMO) ОТМЕЧАЕТ ПЕРВУЮ ГОДОВЩИНУ ПОДПИСАНИЯ ЗАКОНА О
ПРОИЗВОДСТВЕ СИДРА НА ФЕРМАХ (FARM CIDER LAW)**

*Организация "Taste NY" выступит одним из спонсоров мероприятий в рамках Недели сидра
(Cider Week) в Нью-Йорке и в долине реки Гудзон*

Сегодня Губернатор Эндрю М. Куомо (Andrew M. Cuomo) отметил первую годовщину подписания Закона о производстве сидра на фермах (Farm Cider bill), который предусматривает выдачу новых лицензий фермам, которые производят сидр исключительно из сырья, выращиваемого на территории штата Нью-Йорк. Этот закон, подписанный Губернатором 17 октября 2013 г., уже привел к созданию восьми предприятий по производству сидра на фермах по всему штату; кроме того, теперь в фермерских винодельнях и пивоварнях производится и крепкий сидр. С 2011 года количество предприятий по производству крепкого сидра выросло на 480 процентов — с пяти в 2011 году до 29 на данный момент.

«Принятое в прошлом году законодательство о производстве сидра на фермах открыло новые возможности перед производителями сидра в штате Нью-Йорк, и с момента вступления этого закона в силу они достигли действительно выдающихся результатов», – сказал Губернатор Куомо (Cuomo). – «От проведения дегустаций до реализации своего продукта мирового класса вместе с другими товарами, произведенными в штате Нью-Йорк, производители сидра из нашего штата являются локомотивом предпринимательской деятельности по всему штату, и я горжусь тем, что мы смогли сыграть определенную роль в достижении ими этого успеха».

За последние годы продажа крепкого сидра на внутреннем рынке увеличилась в разы. Будучи вторым по объемам производителем яблок в стране, штат Нью-Йорк задает тон в этой сфере и реализует несколько прогрессивных инициатив, направленных непосредственно на увеличение объемов производства крепкого сидра во всем штате. Закон о производстве сидра на фермах (Farm Cider Law) предусматривает лицензирование производителей сидра аналогично лицензированию виноделен, пивоварен и спиртовых заводов, расположенных на фермах. Для получения лицензии фермы-производители сидра крепкий сидр должен производиться

исключительно из яблок и прочих семечковых плодов, выращиваемых в штате Нью-Йорк, и в количестве не более 150 000 галлонов (567 800 л) в год.

Жители Нью-Йорка получают возможность попробовать сидр, производимый лучшими заводами штата по приготовлению сидра, во время Недели сидра (Cider Week), которая пройдет в г. Нью-Йорк с 24 октября по 2 ноября и в долине реки Гудзон с 14 по 23 ноября. Taste NY вновь выступит одним из спонсоров этих мероприятий и предоставит Нью-Йоркцам возможность попробовать некоторые из лучших сортов сидра в мире. Более подробную информацию о Неделе сидра (Cider Week) можно найти [здесь \(NYC\)](#) и [здесь \(долина реки Гудзон\)](#).

Девин Бриттон (Devin Britton), совладелец компании Bad Seed Cider Co, которая находится в Хайленде, штат Нью-Йорк (Highland, NY), сказал: «Мы начали производить сидр на ферме прошлой зимой, и пока что все идет отлично. Мы уже построили у себя бар и дегустационный зал, что очень удобно для наших посетителей. Мы предлагаем четыре сорта сидра собственного производства, в том числе сидр «Бельгийское аббатство» (Belgian Abby Cider) и черничный сидр (Blueberry Cider); кроме того, мы продаем еще три сорта сидра других производителей из штата Нью-Йорк. Мы бы никогда не смогли это сделать без появления лицензии на производство сидра на фермах, закон о предоставлении которых подписал Губернатор Куомо (Cuomo)».

Эд Канеб (Ed Kaneb), владелец Kaneb Orchards в Массене, штат Нью-Йорк (Massena, NY), сказал: «С лета мы – лицензированная ферма по производству сидра. Это дало нам больше простора для маневра, а также возможность продавать крепкий сидр в собственном магазине. В этом году мы впервые начали производить крепкий сидр для продажи, и мы уже получаем положительные отзывы, например, на недавнем Кубке Губернатора в Фингер-Лейкс наш сидр был назван «Лучшим крепким сидром». Это новый аспект нашего бизнеса, который открыл перед нами как новые горизонты сбыта, так и возможности для роста в будущем».

В соответствии с новым законом, подписанным год назад Губернатором Куомо (Cuomo), производителям сидра на фермах разрешено открывать дегустационные залы, в которых они могут продавать свою продукцию малыми дозами (пинтами), что позволит им сразу же получать финансовое вознаграждение за свой нелегкий труд. Заводы по производству сидра на фермах также могут продавать дегустационные образцы и бутылированное пиво, вино и крепкие алкогольные напитки, изготовленные исключительно из сырья, выращенного в штате Нью-Йорк, а также продавать прочую продукцию, такую как горчица, соусы, джемы, желе, сувениры, художественные произведения, поделки ремесленников и иные подарки. Новые коммерческие предприятия, такие как винодельни, пивоварни и спиртовые заводишки на фермах, быстро становятся местной достопримечательностью, что способствует развитию туризма и ускоряет экономическое развитие местных сообществ и всего штата Нью-Йорк, причем без ущерба для окружающей среды.

Данный новый закон также предусматривает поднятие лимита на содержание алкоголя во всех сортах сидра, производимых в штате Нью-Йорк, с 7% до 8,5% с учетом органического характера

процесса ферментации, а также для того, чтобы позволить производителям использовать в производстве помимо яблок и другие мясистые семечковые плоды, такие как груши. Благодаря этому прогрессивному шагу производители крепкого сидра в штате Нью-Йорк теперь могут без ограничений создавать различные сорта сидра, более кислые и более сухие, стараясь воспроизвести настоящий вкус крепкого сидра, характерный для Европы и молодой Америки. Кроме того, если продукт производителя сидра подпадает под оба определения — крепкого сидра и вина, — закон дает производителю возможность самому выбирать форму его реализации на рынке: под видом вина или сидра, с учетом собственных коммерческих и маркетинговых целей.

В Нью-Йорке есть восемь лицензированных предприятий по производству сидра на фермах. Это:

- Bad Seed Cider Company, Хайленд, штат Нью-Йорк (Highland, NY)
- Blackduck Cider, Овид, штат Нью-Йорк (Ovid, NY)
- Cunningham Creek Distributors, производитель крепкого сидра марки Cider Creek Hard Cider из Канистео, штат Нью-Йорк (Canisteo, NY)
- Nine Pin Cider Works, Олбани, штат Нью-Йорк (Albany, NY)
- Fishkill Farms Apple Orchard, Хоупвелл-Джанкшн, штат Нью-Йорк (Hopewell Junction, NY)
- Descendant Cider Company, Квинс, штат Нью-Йорк (Queens, NY)
- Sundog Cider, Чатем, штат Нью-Йорк (Chatham, NY)
- Kaneb Orchards, Массена, штат Нью-Йорк (Massena, NY)

Деннис Роузен (Dennis Rosen), председатель Управления штата по контролю над спиртными напитками (State Liquor Authority), сказал: «Под руководством Губернатора мы наладили сотрудничество с производителями сидра для того, чтобы обновить допотопные инструкции и устаревшие правила. Изменение законодательно-нормативной базы способствовало активному росту благодаря расширению возможностей для маркетинга и сбыта продукции, упрощению лицензирования и снижению ограничений, действующих в отношении мелких производителей сидра на территории штата».

Руководитель Департамента сельского хозяйства штата Ричард А. Болл (State Agriculture Commissioner Richard A. Ball) сказал: «С момента вступления в должность Губернатор Куомо (Cuomo) продолжает создавать новые возможности для производства напитков из местного сырья, помогая предпринимателям соответствовать высоким требованиям, предъявляемым к продукции, производимой в штате Нью-Йорк, посредством упрощения процедуры. Поскольку штат Нью-Йорк является вторым по величине производителем яблок в стране, вполне логично, что он стал лидером в оказании содействия местным производителям в использовании наших щедрых урожаев для удовлетворения новых вкусов жителей нашей страны, которые отдают предпочтение первоклассным сортам крепкого сидра».

В данный момент в штате Нью-Йорк полным ходом идет сбор урожая яблок. В прошлом году в

Нью-Йорке было собрано более 1,4 млрд фунтов яблок стоимостью более 237 млн долларов США. Возросший спрос в штате на крепкий сидр дает производителям яблок еще одну возможность получить максимальную пользу от своего урожая, поскольку слишком маленькие яблоки или яблоки, имеющие какие-либо изъяны внешнего вида, которые не продашь в магазине или на фермерском рынке, можно продать производителям сидра. Продолжение данной тенденции приведет к повышению спроса на яблоки, созданию дополнительных рабочих мест, защите окружающей среды и получению местными сообществами дополнительной прибыли от туризма, а также к возникновению у производителей значительного источника прибыли за счет производства высокорентабельной продукции, такой как крепкий сидр и яблочные алкогольные напитки.

Президент и главный исполнительный директор Ассоциации производителей яблок штата Нью-Йорк (New York Apple Association) Джим Аллен (Jim Allen) сказал: «Сложно поверить в то, что с момента подписания Губернатором Куомо (Cuomo) закона о производстве сидра на фермах прошел всего год; посмотрите, какие невероятные возможности открылись перед нашей отраслью благодаря этому закону. В результате принятия этого закона по всему штату открываются новые возможности, связанные с выращиванием яблок, включая туризм, который является серьезным экономическим фактором роста отрасли по производству яблок в штате Нью-Йорк. Этой осенью погода была весьма благоприятной для наших яблочных садов, и я призываю всех продолжать поддерживать наших производителей и в будущие недели».

Ассоциация производителей яблок штата Нью-Йорк (New York Apple Association) предлагает потребителям Интернет-ресурс, который поможет им найти информацию о дополнительных мероприятиях в рамках сельского туризма, связанного с яблоками; эта информация представлена [здесь](#).

###

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

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

WE WORK FOR THE PEOPLE
PERFORMANCE * INTEGRITY * PRIDE