



Do natychmiastowej publikacji: 30.08.2023

GUBERNATOR KATHY HOCHUL

## GUBERNATOR HOCHUL NAGRODZIŁA ZWYCIĘZCÓW KONKURSU PRODUKTÓW MLECZARSKICH W 2023 ROKU

*Coroczna tradycja celebruje światowej klasy produkty mleczarskie w stanie Nowy Jork*

*Sieć Stewart's Shops za najlepsze mleko zdobyła złoto, a Upstate Farms Buffalo srebro*

*Po raz pierwszy w tym roku w kategorii lodów, sieć Stewart's zdobywa złoto za lody czekoladowe i smakowe, a Mikey Dubb's Frozen Custard zdobywa złoto za lody waniliowe*

*Firma Four Fat Fowl zdobyła tytuł Wielkiego Mistrza za swój ser St. Stephen*

Gubernator Kathy Hochul ogłosiła dziś zwycięzców Konkursu Produktów Mleczarskich 2023 roku (2023 Dairy Products Competition). Sieć sklepów Stewart's Shops została nagrodzona złotem jako najlepiej oceniane mleko w naszym stanie, a Upstate Farms Buffalo zdobyła srebro. Tegoroczny konkurs po raz pierwszy obejmował również lody jako kategorię, w której sieć Stewart's zdobyła złoto za najlepsze lody czekoladowe i najlepsze lody smakowe, a Mikey Dubb's Frozen Custard z New Rochelle zdobyła złoto za lody waniliowe. Ponadto Four Fat Fowl Creamery ze Stephentown otrzymała tytuł Grand Champion za swój ser St. Stephens. Pełna lista zwycięzców Konkursu Produktów Mleczarskich 2023 roku jest dostępna [tutaj](#).

„Pochodzę z rodziny hodowców bydła mlecznego w Irlandii, co zobowiązuje mnie do kontynuowania naszego historycznego wsparcia dla producentów i przetwórców mleka w stanie Nowy Jork”, **powiedziała gubernator Hochul**. „Nasze produkty mleczarskie są jednymi z najlepszych na świecie, a ci zwycięzcy są świadectwem naszego stanu – zachęcam wszystkich mieszkańców stanu Nowy Jork do delektowania się tymi pysznymi, nagrodzonymi produktami”.

Konkurs produktów mleczarskich ma na celu uhonorowanie przemysłu mleczarskiego w stanie Nowy Jork i jego najlepszych producentów i przetwórców z całego stanu Nowy Jork złotem lub srebrem lub Nagrodą Doskonałości. W tym roku zgłoszono 197

produktów w 26 kategoriach, w tym mleko, różne rodzaje serów, śmietana, jogurt, dipy, twaróg i po raz pierwszy lody.

Inne najważniejsze wydarzenia podczas tego konkursu to:

- Firma Stewart's Processing również zdobyła złoto w kategorii mleka smakowego, podczas gdy Dygert Farms z Palatine Bridge zdobyła złoto w kategorii mleka czekoladowego.
- Firma Weissmann Farms z Roscoe zdobyła złoto w kategorii małych przetwórców mleka płynnego.
- HP Hood (instalacje w Arkport, Vernon i Lafargeville) zdobyły najwięcej medali, bo aż 14. Otrzymali oni złoto w kategoriach serów pełnotłustych, niskotłuszczowych i beztłuszczowych, a także w kategoriach śmietany, maślanki, dipów mlecznych i jogurtów.
- Great Lakes Cheese z Adams zdobył złoto za swoje sery Cheddar, Aged Cheddar i „Super” Aged Cheddar, zdobywając łącznie osiem medali – zajmując drugie miejsce w klasyfikacji generalnej konkursu.

Klasy serów były oceniane przez 13 sędziów-ekspertów, w tym kilku przedstawicieli Departamentu Rolnictwa i Rynków (Department of Agriculture and Markets), Uniwersytetu Cornell oraz Steve'a Funka z Nelson Jameson. W tym roku sędzią głównym była Valerie Catlin z Wydziału Kontroli Mleka Departamentu Rolnictwa i Rynków stanu Nowy Jork. W ramach Programu Poprawy Jakości Mleka Uniwersytetu Cornell (Cornell University College of Agriculture and Life Sciences Milk Quality Improvement Program) oceniano część konkursu dotyczącą mleka płynnego i lodów.

Zwycięzcy tegorocznego konkursu zostaną uhonorowani, zgodnie z tradycją, podczas specjalnej ceremonii wręczenia nagród w Dniu Mleczarstwa na Wielkich Targach Stanu Nowy Jork, a prezentacja wideo przedstawiająca wszystkie nagrodzone produkty w Konkursie Produktów Mleczarskich 2023 będzie prezentowana w budynku produktów mleczarskich. Dzień Mleczarstwa odbywa się w czwartek, 31 sierpnia i obejmuje degustację mleka, konkurs koktajli mlecznych, paradę z okazji Dnia Mleczarstwa wokół Chevy Court i nie tylko.

**Stanowy Komisarz ds. Rolnictwa i Rynków, Richard A. Ball, powiedział:** „Jako wiodący sektor rolnictwa w stanie Nowy Jork, nie ma wątpliwości, że przemysł mleczarski jest wyjątkowy. Od wielokrotnie nagradzanego mleka po sery rzemieśnicze i wszystko pomiędzy, stan Nowy Jork jest mieszkaniem jednych z najlepszych produktów mlecznych na świecie. Ta coroczna tradycja daje nam możliwość podkreślenia tego, co najlepsze mają do zaoferowania nasi ciężko pracujący rolnicy i przetwórcy mleka. Gratuluję wszystkim naszym zwycięzcom i uczestnikom za ich wzorową pracę, która zasila nasze społeczności i napędza naszą gospodarkę”.

**Dyrektor Targów Stanu Nowy Jork, Sean Hennessey, powiedział:** „Na Wielkich Targach Stanu Nowy Jork zawsze z niecierpliwością czekamy na wyróżnienie

nowojorskiego sektora mleczarskiego. Niezależnie od tego, czy zatrzymujesz się w barze mlecznym na pyszną, idealnie zimną szklankę mleka, czy próbujesz pysznego sera i lodów od przetwórców z całego stanu, delektowanie się nabiałem w stanie Nowy Jork jest tutaj tradycją. Gratuluję wszystkim zwycięzcom tegorocznego Konkursu Produktów Mleczarskich i z niecierpliwością czekam na wyróżnienie wszystkich naszych uczestników w Dniu Mleczarstwa na Targach”.

**Członkini Zgromadzenia, Donna Lupardo, powiedziała:** „Nabiał jest z pewnością supergwiazdą na Wielkich Targach NYS od kultowej rzeźby z masła i tabliczki czekolodowej, po pyszne lody klonowe. Te nagrody są okazją do uznania światowej klasy przemysłu mleczarskiego w stanie Nowy Jork i podziękowania wszystkim naszym ciężko pracującym rolnikom i producentom mleka. Gratulacje dla zwycięzców i specjalne podziękowania dla organizatorów za uwzględnienie lodów jako kategorii w tym roku”.

**Starszy wiceprezes Stewart's Shops, Chad Kiesow, powiedział:** „Jesteśmy podekscytowani i zaszczytzeni otrzymaniem tych nagród. Są one świadectwem poświęcenia i pasji nie tylko naszych wykwalifikowanych zespołów mleczarskich i lodziarskich, ale także naszych lokalnych producentów mleka, których chcemy docenić i podziękować za ich wkład w zdobycie tych nagród. Jesteśmy bardzo dumni z dostarczania naszym klientom świeżych i lokalnych produktów mlecznych przez cały rok, a nasi klienci mogą czuć się dobrze, kupując mleko i lody w Stewart's Shops, wiedząc, że otrzymują produkty wysokiej jakości, jednocześnie wspierając lokalnych producentów mleka”.

**Właściciel Mikey Dubb's Frozen Custard, Michael Weissman, powiedział:** „Jestem niesamowicie dumny, że Mikey Dubb's Frozen Custard został wybrany jako pierwszy w historii zwycięzca konkursu na lody waniliowe podczas Dnia Mleczarstwa. Jako rodowity mieszkaniec stanu Nowy Jork, to zaszczyt być częścią rozwijającego się przemysłu mleczarskiego w NYS, a jako właściciel małej firmy, dreszczyk emocji, że wraz z innymi zwycięzcami zostałem wyróżniony w 2023 roku”.

**Dyrektor operacyjny i finansowy Four Fat, Fowl Josie Madison, powiedziała:** „Jako firma rodzinna, której misją jest wytwarzanie serów, które sami chcielibyśmy zjeść, jesteśmy podekscytowani, że sieć St. Stephen została uznana za Wielkiego Mistrza, a CamemBertha za odznaczonego srebrem zwycięzcę w kategorii serów rzemieślniczych. Jesteśmy niezmiernie wdzięczni naszemu ciężko pracującemu zespołowi, który pomógł nam zdobyć te nagrody i dumni z tego, co osiągnęliśmy w ciągu dziesięciu lat naszej działalności. Cały czas jesteśmy zaangażowani w produkcję najwyższej jakości serów rzemieślniczych, które prezentują bogactwo doliny Hudson Valley i jej świeżych składników”.

**Dziekan Kolegium Rolnictwa i Nauk Przyrodniczych Uniwersytetu Cornell, Ronald P. Lynch Benjamin Houlton, powiedział:** „Co za ekscytujący czas dla rozwijającej się społeczności mleczarskiej w stanie Nowy Jork. Nasz zespół zajmujący się rozszerzaniem wiedzy na temat żywności i przedstawiciele programu poprawy jakości

mleka są podekscytowani współpracą z Departamentem Rolnictwa i Rynków stanu Nowy Jork w celu oceny jakości, bezpieczeństwa i smaku kultowego i innowacyjnego płynnego mleka i produktów mlecznych. Tegoroczne zgłoszenia prezentują różnorodność innowacyjnych przysmaków mlecznych ze stanu Nowy Jork, którymi mogą cieszyć się wszyscy klienci. Wraz z naszymi wypróbowanymi i sprawdzonymi laureatami, takimi jak Stewart's i H.P. Hood, jestem podekscytowany ciągłym rozwojem rzemieślniczych i drobnych producentów – zwłaszcza dodaniem mrożonego kremu mlecznego ze stanu Nowy Jork do grona zwycięzców!”

### **Przemysł mleczarski w stanie Nowy Jork**

Przemysł mleczarski stanu Nowy Jork jest kluczowym sektorem gospodarki stanu, a jako wiodący sektor rolniczy, mleczarstwo odpowiada za około połowę całkowitego dochodu rolniczego stanu. W stanie Nowy Jork znajduje się prawie 3200 gospodarstw mlecznych, które produkują ponad 15 mld funtów mleka rocznie, co plasuje stan na piątym miejscu w kraju. Wyjątkowi i utalentowani producenci i przetwórcy mleka w stanie Nowy Jork wnoszą znaczący wkład w przemysł rolniczy, gospodarkę i zdrowie naszych społeczności w stanie Nowy Jork.

### **O Wielkich Targach Stanu Nowy Jork**

Założone w 1841 r. Wielkie Targi Stanu Nowy Jork prezentują to, co najlepsze w rolnictwie stanu Nowy Jork, zapewniają najwyższej jakości rozrywkę i stanowią kluczowy element strategii [CNY Rising](#) stanu Nowy Jork polegającej na rozwoju gospodarki regionu Central New York poprzez turystykę. Są to najstarsze targi stanowe w Stanach Zjednoczonych i trzecie co do wielkości targi w kraju. Targi potrwać od 23 sierpnia do 4 września 2023 r..

Teren targów stanu Nowy Jork to 375-hektarowy kompleks wystawienniczo-rozrywkowy, który działa przez cały rok. Zachęcamy do dowiedzenia się więcej o Wielkich Targach Stanu Nowy Jork [online](#) i śledzenia atrakcji na [Facebooku](#), [Twitterze](#) i [Instagramie](#). Goście mogą obejrzeć zdjęcia z Targów na [Flickr](#), a pomysły są zawsze mile widziane. Mieszkańców stanu Nowy Jork zachęcamy do przesyłania sugestii pocztą elektroniczną na adres [statefairideas@agriculture.ny.gov](mailto:statefairideas@agriculture.ny.gov).

###

Dodatkowe wiadomości są dostępne na stronie [www.governor.ny.gov](http://www.governor.ny.gov)  
Stan Nowy Jork | Executive Chamber | [press.office@exec.ny.gov](mailto:press.office@exec.ny.gov) | 518.474.8418

[ZREZYGNUJ](#)