



Para su publicación inmediata: 12/12/2017 GOBERNADOR ANDREW M. CUOMO

**EL GOBERNADOR CUOMO ANUNCIA UN CRECIMIENTO DEL 50% DE LOS PRODUCTORES DE BEBIDAS ARTESANALES DESDE LA PROMULGACIÓN DE LA LEY DE BEBIDAS ARTESANALES DE NUEVA YORK EN 2014**

*Nueva York actualmente se encuentra entre los cinco primeros estados del país por la cantidad de productores de bebidas artesanales en cada categoría*

*Desde la promulgación de la ley, 340 empresas nuevas se unieron a la próspera industria de las bebidas artesanales de Nueva York*

*La modernización de las leyes, la simplificación de las regulaciones, la eliminación de derechos de licencia y la reducción de los impuestos impulsa la industria hacia un crecimiento sin precedentes*

El gobernador Andrew M. Cuomo anunció hoy que la cantidad de productores de bebidas artesanales creció un 50% desde que se promulgó la Ley de Bebidas Artesanales de Nueva York hace tres años. Como consecuencia directa de las Cumbres de Vinos, Cervezas, Licores y Sidras del Gobernador, la Ley de Bebidas Artesanales entró en vigor el 13 de diciembre de 2014 y continuó con el apoyo del estado a la creciente industria de bebidas artesanales. Desde entonces, 340 empresas de bebidas artesanales nuevas abrieron sus puertas en todo el estado.

“Esta administración trabajó arduamente para reducir la burocracia, disminuir los costos y retrotraer las regulaciones onerosas para la industria de bebidas artesanales de Nueva York, y estos esfuerzos claramente están dando frutos en este gran estado”, **dijo el gobernador Cuomo**. “Estoy orgulloso del continuo crecimiento de este sector, que generó puestos de trabajo, impulsó el turismo, respaldó a las granjas de Nueva York y llevó a la creación de productos de primera categoría mundialmente reconocidos”.

Bajo el liderazgo del gobernador Cuomo, el estado de Nueva York implementó una serie de cambios en las políticas y leyes para capitalizar la fuerte demanda por parte de los consumidores de bebidas artesanales producidas localmente y para simplificar la creación y gestión de empresas de producción artesanal. Estas mejoras incluyen reducir los impuestos y tarifas, suministrar fondos para investigaciones, crear nuevas licencias para fábricas de sidra y cerveceras agrícolas, retrotraer las regulaciones

restrictivas, reducir a la mitad el tiempo que se tarda en obtener una licencia y rever la antigua Ley de Control de Bebidas Alcohólicas.

La Ley de Bebidas Artesanales de 2014 redujo los agobiantes requisitos impuestos sobre los productores y simplificó las restricciones relacionadas con la comercialización de los productos artesanales al aliviar las normas aplicables a las catas y ventas tanto fuera como dentro de las instalaciones, brindar oportunidades adicionales a los pequeños productores de llegar a nuevos clientes, aumentar los límites anuales de producción y mantener bajos los derechos de licencia, permitir que las destilerías agrícolas abran una sucursal fuera de las instalaciones sin costo alguno y lanzar un Programa de Subsidios a la Comercialización y Promoción de Bebidas Artesanales por \$2 millones y un Subsidio para Promoción Turística de Bebidas Artesanales por \$1 millón.

Desde que entró en vigor la Ley de Bebidas Artesanales, el estado de Nueva York experimentó un crecimiento sin precedentes en la producción de bebidas artesanales, con un promedio de dos licencias emitidas por semana para nuevas cerveceras, destilerías, bodegas y fábricas de sidra en todo el estado. En los tres años desde que se promulgó la Ley de Bebidas Artesanales, 35 fábricas de sidra, 60 bodegas y bodegas agrícolas, 67 destilerías artesanales y 178 cerveceras artesanales abrieron sus puertas en el estado. De esas 340 empresas nuevas, 260 son productores agrícolas que utilizan ingredientes locales en su producción.

La cantidad de productores de bebidas artesanales aumentó en cada región del estado desde que se promulgó la Ley de Bebidas Artesanales de Nueva York. Puede consultar información destacada de la región [aquí](#). El estado de Nueva York actualmente se encuentra entre los cinco primeros estados del país por su cantidad de productores de bebidas artesanales en cada categoría. El estado se encuentra en cuarto lugar a nivel nacional por la cantidad total de bodegas y la cantidad total de cerveceras, en segundo lugar, a nivel nacional por la cantidad de destilerías artesanales y en primer lugar por la cantidad de productores de sidra con alcohol.

**El presidente de la Autoridad de Control de Bebidas Alcohólicas del estado de Nueva York, Vincent G. Bradley, expresó:** “Nueva York está ganando reconocimiento en todo el país, y en el mundo, por nuestras bebidas artesanales de gran calidad. El gobernador Cuomo fomentó un entorno en el estado que permite a estas empresas crecer y alcanzar el éxito, y, gracias a esto, cada vez más productores están abriendo sus puertas y contribuyendo a la economía”.

**El comisionado de Agricultura del Estado, Richard Ball, sostuvo:** “Los productores de bebidas artesanales de Nueva York son empresarios inteligentes e innovadores dedicados a la excelencia, y eso se ve reflejado en sus productos. A medida que crece la industria, vemos que cada vez más productores utilizan ingredientes locales que se obtienen directamente de las granjas, lo que beneficia a nuestro sector agrícola y a la economía regional. Gracias a los esfuerzos del gobernador Cuomo por impulsar la industria, esta está prosperando y causando una fuerte impresión a nivel local, nacional y mundial”.

**El presidente de Wine and Grape Foundation del estado de Nueva York, Sam Filler, expresó:** “La Ley de Bebidas Artesanales de Nueva York ayudó a ampliar las oportunidades del mercado para las bodegas del estado de Nueva York al permitir las ventas por copas en todas las demás licencias de bebidas agrícolas y, efectivamente, promover la colaboración y las relaciones entre la industria vitivinícola y los productores de cervezas, sidras y licores”.

**Paul Leone, director ejecutivo de la Asociación de Cervecerías del Estado de Nueva York comentó:** “Mientras celebramos el 3.º aniversario de la Ley de Bebidas Artesanales de Nueva York, debemos reflexionar sobre lo lejos que hemos llegado en estos pocos años. El solo hecho de permitir que las cerveceras ofrezcan cerveza por copa en sus salones de cata cambió las reglas del juego para la industria de bebidas artesanales en el estado de Nueva York. Proporcionó a las cerveceras una fuente de ingresos vital que permitió un mayor crecimiento no solo en la contratación de más empleados, sino también en las expansiones y la infraestructura. Si le sumamos el destacado componente turístico, tendremos la combinación ideal para el crecimiento económico en los 4 sectores de bebidas. Agradecemos al Gobernador y a su administración por respaldar esta ley fundamental”.

**Jenn Smith, directora ejecutiva de la Asociación de Productores de Sidra de Nueva York, manifestó:** “Al modernizar el marco regulador relacionado con la producción y la venta de bebidas artesanales, respaldar las iniciativas de las fábricas de sidra y los huertos particulares, e impulsar los programas de promoción colectivos, como nuestros festivales de la Semana de la Sidra, la Ley de Bebidas Artesanales del gobernador Cuomo convirtió a Nueva York en un entorno fértil y próspero para las granjas y los empresarios que producen sidra a partir de manzanas cultivadas en Nueva York. Como consecuencia, Nueva York ahora es líder a nivel nacional en la cantidad de fábricas de sidra, y la Sidra de Nueva York es mundialmente reconocida como una bebida de diversidad y distinción. Los avances de nuestra industria son resultado de su visión”.

**El presidente del Gremio de Destiladores del estado de Nueva York, Cory Muscato, indicó:** “Al cumplirse hoy tres años de la promulgación de la Ley de Bebidas Artesanales, se volvió aún más clara la importancia que esta ley reviste para la industria de licores destilados de Nueva York. Gracias a la promulgación de esta ley, la mayoría de nuestras industrias y asociaciones realizó inversiones considerables en sus propias empresas, que incluye nuevos salones de cata, equipos para las instalaciones de producción y personal. Podemos servir con orgullo nuestros licores junto con otras sidras, cervezas y vinos producidos en Nueva York, lo que amplía el acceso al mercado para productores y lleva a más oportunidades de crecimiento. Un enorme agradecimiento al gobernador Cuomo por su liderazgo en convertir al estado de Nueva York en el modelo perfecto de la industria de bebidas artesanales exitosa del país”.

**El senador Rich Funke, presidente del Comité de Asuntos Culturales, Turismo, Parques y Recreación, señaló:** “En los últimos años, la innovación y el desarrollo de la industria de bebidas artesanales de Nueva York fue vital para el turismo en todo el estado de Nueva York, especialmente en la región de Finger Lakes. Ya sea que se trate de visitas turísticas a las granjas agrícolas, catas en cerveceras locales o conciertos u otros eventos que atraigan a las personas a Nueva York, este crecimiento

es un elemento fundamental para muchas de nuestras economías locales. Como presidente del Comité de Turismo del Senado del estado de Nueva York, espero con ansias continuar trabajando con mis colegas para respaldar los avances de la industria de bebidas artesanales”.

**La presidenta del Comité de Agricultura del Senado, la senadora Patty Ritchie, dijo:** “Todos los días, los neoyorquinos buscan comer, y beber, productos locales. El potencial de nuestra industria de bebidas artesanales no tiene límites. Con cada paso que damos para liberar ese potencial, no solo respaldamos a la industria, sino que también creamos puestos de trabajo y aumentamos las ganancias de nuestros incansables agricultores. En estos últimos años, me sentí orgullosa de encabezar cambios que permiten a los productores de bebidas artesanales del estado fortalecerse y ansiar el crecimiento continuo de esta industria en expansión”.

**El asambleísta Daniel J. O'Donnell, presidente de la Comisión para el Desarrollo de Turismo, Parques, Artes y Deportes de la Asamblea, manifestó:** “La próspera industria de bebidas artesanales es un gran éxito para todos los neoyorquinos: agricultores, consumidores, turistas, de la región norte, de la región sur, y más allá. Me complace ver el éxito continuado de estas empresas y las comunidades que ellas respaldan a medida que la industria crece durante los próximos años”.

**El asambleísta y presidente del Comité de Agricultura en la Asamblea, Bill Magee, declaró:** “La Ley de Bebidas Artesanales de Nueva York fortaleció a la industria de bebidas artesanales a través de reformas legislativas de las regulaciones, de la simplificación de la burocracia y del aumento en el interés en los productos de bebidas artesanales y de la incorporación de nuevos puntos de venta en mercados, lo que permite que estas empresas se conviertan en principales contribuyentes de nuestra economía agrícola y del turismo, y creen nuevos puestos de trabajo y oportunidades en todo el estado”.

Los cambios no solo se vieron acompañados de una explosión en la industria de bebidas artesanales, sino que también generaron puestos de trabajo y desarrollo económico en las industrias relacionadas, como las industrias de envasado, construcción, transporte, impresión y publicidad. La agricultura de Nueva York se benefició directamente de la legislación de cerveceras agrícolas y granjas productoras de sidra a través de la creciente demanda de productos agrícolas cultivados localmente. Según Cornell University, la superficie de cultivos de lúpulo en el estado de Nueva York prácticamente se duplicó de 2014 a 2016, y la superficie de cultivo de cebada malteada aumentó un 374% durante el mismo período de dos años, de 422 a 2.000 acres aproximadamente. Al mismo tiempo, el crecimiento del agroturismo en el sector de bebidas artesanales refuerza aún más la masiva industria de turismo de Nueva York valuada en \$100.000 millones.

###

Noticias adicionales en [www.governor.ny.gov](http://www.governor.ny.gov).

Estado de Nueva York | Cámara Ejecutiva | [press.office@exec.ny.gov](mailto:press.office@exec.ny.gov) | 518.474.8418