STATE OF NEW YORK | EXECUTIVE CHAMBER

ANDREW M. CUOMO | GOVERNOR

Per la diffusione immediata: 3 febbraio 2014

IL GOVERNATORE CUOMO ANNUNCIA UN AUMENTO DEL 72% DELLE LICENZE PER BEVANDE DA FATTORIA DAL 2011

Il Governatore Andrew M. Cuomo ha annunciato oggi che dal 2011 è aumentato del 72% il numero di licenze per bevande da fattoria di New York, concesse ad aziende vinicole, birrifici, distillerie e stabilimenti di produzione di sidro. Dall'insediamento del Governatore Cuomo, è stata emanata una normativa che consente a tali imprese di aprire nuovi mercati in tutto il territorio statale e, a seguito delle nuove licenze convertite in legge dal Governatore, sono state costituite nuove imprese agricole. Anche le pre-esistenti imprese di bevande da fattoria sono cresciute in termini esponenziali, in conseguenza delle politiche e delle iniziative attuate dall'Amministrazione su richiesta di figure eminenti del settore.

"L'eccezionale crescita del settore delle bevande da fattoria registrata negli ultimi tre anni attesta come il governo statale stia creando nuove opportunità economiche che consentono alle imprese locali di crescere e prosperare" ha rilevato il Governatore Cuomo. "Con la nostra assistenza, i produttori di bevande di New York stanno creando occupazione nelle aziende agricole e nelle comunità su tutto il territorio statale e, inoltre, conferiscono un notevole impulso ai settori dell'agricoltura e del turismo dello Stato. L'iniziativa Taste NY ha rappresentato un elemento vitale per giungere a tali risultati positivi, contribuendo a elevare il profilo delle nostre aziende locali e alla diffusione della consapevolezza che birre, vini, sidri e liquori di New York sono davvero tra i migliori al mondo".

A ottobre 2012, il Governatore ha organizzato il primo Vertice dedicato al settore vino, birra e liquori, per individuare come lo Stato di New York potesse stimolare la crescita nel settore. I partecipanti al vertice hanno chiesto allo Stato di assisterli nelle loro attività di marketing. A seguito di tali richieste, il Governatore Cuomo ha lanciato Taste NY, per procedere all'apertura di ulteriori mercati dedicati ai settori alimenti e bevande di New York. Taste NY, che rientra nelle iniziative del Governatore Cuomo per promuovere l'agroalimentare in tutto lo Stato, è stata pubblicizzata con una serie di attività promozionali, tra cui gli stand Taste NY in occasione di importanti eventi, negozi Taste NY nei nodi delle reti dei trasporti e un sito Web dedicato, www.taste.ny.gov.

Distillerie Taste NY:

Dal 2011, il numero di distillerie agricole nello Stato di New York è aumentato del 320%, da 10 unità nel primo trimestre 2011 alle 42 attuali. Inoltre, il numero di distillerie di classe A e B è aumentato del 136%, dalle 14 del 2011 alle 33 attuali.

A ottobre 2012, il Governatore Cuomo ha firmato la legge che concede alle distillerie agricole munite di licenza la vendita dei loro alcolici alla New York State Fair, alle fiere di contea riconosciute e ai mercati degli imprenditori agricoli senza fini di lucro. La nuova legge sta aiutando le aziende agricole locali a crescere, accordando alle distillerie lo stesso accesso a opportunità di commercializzazione attualmente concesso ad aziende vinicole, aziende vitivinicole e birrifici agricoli. Grazie a tale normativa, il New York State Brew Pub and Distillery ha esordito la scorsa estate alla Great New York State Fair.

A maggio 2013, 24 distillerie dello Stato di New York hanno partecipato al Galà serale di inaugurazione del Manhattan Cocktail Classic: è la prima volta che distillerie dello Stato partecipano all'evento sotto l'egida dello Stato di New York.

Aziende vinicole Taste NY:

Dal 2011 il numero di aziende vitivinicole è aumentato del 40%, dalle 195 unità del 2011 alle attuali 273. Inoltre le filiali di aziende vitivinicole sono aumentate del 76%, da 29 nel 2011 alle 51 attuali. Il numero di aziende vinicole è aumentato da 55 nel 2011 a 73 oggi, con un aumento del 33%.

Ad agosto 2013, il Governatore ha lanciato una nuova campagna di pubblicità in tv, per promuovere i premiatissimi vini dello Stato di New York e ampliare ulteriormente l'esperienza di Taste NY. A settembre 2013, il Governatore Cuomo ha firmato la normativa che consente ai mercati delle aziende agricole a bordo strada di vendere il vino fabbricato e prodotto da un massimo di due aziende vitivinicole dotate di licenza, aziende vitivinicole speciali e microaziende vitivinicole con sede entro 20 miglia dal mercato stesso.

Sempre a settembre 2013, il Governatore ha firmato leggi di istituzione di percorsi enologici: l'Adirondack Coast Wine Trail (Percorso enologico costiero Adirondack) nel Paese settentrionale e l'espansione dello Shawangunk East Wine Trail (Percorso enologico Est di Shawangunk) nella valle dell'Hudson. Inoltre, il "Niagara Escarpment Wine Trail" (percorso enologico della scarpata del Niagara) sarà ridenominato "Niagara Wine Trial Ridge" (Crinale del percorso enologico Niagara) e sarà ampliato; al tempo stesso il "Niagara Wine Trail" (Percorso enologico Niagara) sarà ribattezzato "Niagara Wine Trail Lake" (Lago Percorso enologico Niagara) e verrà anch'esso ampliato. In base ad altre norme, il percorso enologico "Chautauqua Wine Trail" sarà ridenominato "Lake Erie Wine Country Trail" (Percorso nazionale enologico del lago Eire). Attualmente sono 16 i percorsi enologici dotati di designazione da parte dello Stato.

Jim Trezise, Presidente della New York Wine & Grape Foundation, ha affermato: "L'accelerazione della crescita dell'industria vinicola non è avvenuta per caso, ma in base a un progetto. Esattamente come la

maturazione dell'uva viene accelerata dal calore, dal tempo soleggiato, la crescita del nostro settore è stata accelerata dal clima imprenditoriale soleggiato predisposto dal Governatore Andrew Cuomo e dalla sua Amministrazione. Le modifiche di leggi e regolamenti, insieme ad approcci favorevoli all'imprenditoria presso le agenzie pertinenti, hanno creato una nuova atmosfera di fiducia ed entusiasmo nel settore vinicolo e la rapida concessione di licenze da parte della State Liquor Authority (Autorità statale per gli alcolici) ci ha dato una grande spinta".

Birrifici Taste NY:

Attualmente in New York vi sono 26 birrifici agricoli dotati di licenza, mentre oltre una dozzina di domande stanno attualmente seguendo l'iter per ottenere la licenza. Il numero dei microbirrifici è aumentato del 133% dal 2011, da 40 nel 2011 ai 93 attuali. Inoltre, il numero di birrifici con ristorante è aumentato da 10 nel 2011 agli attuali 23, con un incremento del 130%.

A luglio 2012, il Governatore Cuomo ha firmato una normativa per sostenere e rafforzare i birrifici artigianali di New York. In base alla nuova legge, per poter ottenere una licenza di Birrificio artigianale nello Stato di New York, la birra deve essere prodotta principalmente con prodotti agricoli coltivati localmente. La birra fabbricata secondo tali direttive sarebbe designata come "birra con etichetta dello Stato di New York". La normativa è stata strutturata sullo schema della legge del 1976 "Farm Winery Act" (Legge sulle aziende vitivinicole) che stimolò l'incremento di produzione di vino in questo Stato, con la costituzione anche di centinaia di aziende vitivinicole e un aumento triplo del numero delle aziende vinicole.

Con la licenza di birrificio agricolo, al birrificio non occorre altra autorizzazione per servire birra alla spina che, in termini di vendite, rappresenta la fonte di reddito più ingente in assoluto. I fabbricanti di birra possono produrre anche sidro e servirlo alla spina. È loro consentito avere cinque filiali, dove vendere i loro prodotti e altre bevande (birra, vino e alcolici) con etichetta Stato di New York, oltre a gestire punti di degustazione, negozi al dettaglio e ristoranti.

Paul Leone, Direttore esecutivo della New York State Brewers Association, ha sottolineato: "Il costante supporto del Governatore Cuomo a favore del settore dei birrifici artigianali nello Stato di New York ha consentito alla nostra industria di crescere a livelli mai visti da ben oltre 80 anni. L'Amministrazione continua a contribuire al sostegno del nostro impegno di commercializzazione attraverso iniziative come Taste NY, che aiuta a diffondere la conoscenza dei nostri prodotti presso la gente entro e fuori i confini statali. È un governo statale unico, sia per quanto riguarda la lungimiranza che la politica, e noi siamo fieri di averlo come partner nel nostro successo".

Stabilimenti di produzione del sidro Taste NY:

Il numero degli stabilimenti di produzione del sidro alcolico è aumentato del 340% dal 2011, da cinque nel 2011 ai 22 attuali.

A ottobre 2013, il Governatore Cuomo ha firmato la conversione in legge della proposta sugli stabilimenti agricoli per la produzione di sidro, che istituiva una nuova licenza riservata a tali stabilimenti. La legge autorizza l'istituzione e la concessione di licenze agli stabilimenti agricoli per la produzione di sidro, per produrre e vendere sidro ricavato da raccolti coltivati nello Stato di New York. Inoltre esenta gli stabilimenti agricoli per la produzione di sidro muniti di licenza dagli obblighi di presentare la dichiarazione informativa fiscale riguardante l'imposta sulle vendite. Per poter ottenere una licenza come stabilimento agricolo di produzione del sidro, il sidro alcolico deve essere ricavato esclusivamente da mele coltivate nello Stato di New York e la produzione annuale non deve superare i 150.000 galloni. Agli stabilimenti agricoli di produzione del sidro sarà consentito di offrire degustazioni e di vendere non solo sidro, ma anche birra, vino e liquori fabbricati con prodotti di New York.

Inoltre, poiché gli stabilimenti agricoli per la produzione di sidro potrebbero vendere anche prodotti come senape, salse, marmellate, gelatine, souvenir, oggetti d'arte e artigianato e altri articoli da regalo, queste imprese, in modo molto simile alle aziende vinicole, diventeranno mete capaci di promuovere il turismo nelle rispettive comunità. Inoltre, il fabbisogno di mele per la produzione di sidro con l'etichetta dello Stato di New York creerà una domanda sostenuta di prodotti presso gli agricoltori di New York.

Sempre a ottobre 2013, Taste NY è stato lo sponsor presentatore della Settimana del sidro di New York (CiderWeek NY), che ha proposto nove giorni di eventi in tutta la città di New York e nella valle dell'Hudson, con l'intento di promuovere i sidri di New York.

Subito dopo il primo Vertice dedicato al settore vino, birra e liquori, sono state anche attuate una serie di riforme normative, tra cui:

- abrogazione del divieto di detenere più di una licenza di produttore negli stessi locali;
- espansione delle opportunità per i produttori artigianali di New York riguardo alla vendita e all'offerta di campioni dei loro prodotti in occasione di eventi speciali;
- permesso accordato ai produttori artigianali di vendere a bottiglia quando organizzano degustazioni;
- riduzione dei diritti di concessione fornitore/commercializzazione da 750 dollari per tre anni a 125 dollari all'anno;
- eliminazione di un permesso duplicato di 400 dollari per i distillatori agricoli e i gestori di birrifici agricoli;
- permesso di rilascio di autorizzazioni giornaliere per eventi speciali a favore di gestori di birrifici artigianali e di produttori di sidro.

Il Governatore ha anche istituito uno sportello unico per offrire ai produttori di vino, birra, sidro e liquori di New York un unico punto di contatto con il governo, per ricevere assistenza circa le regolamentazioni, le licenze, gli incentivi statali e altre domande. Tali attività e altri miglioramenti legislativi e politici hanno contribuito a stimolare un'enorme crescita di piccoli produttori in ambito di fattoria in New York.

Oltre ai miglioramenti riguardanti leggi e regolamenti, negli ultimi tre anni la State Liquor Authority (SLA) ha compiuto imponenti progressi nell'elaborazione più rapida degli iter delle licenze. A fine 2010, la SLA aveva un arretrato di 750 domande in attesa di decisione, mentre l'esame della richiesta di licenza richiedeva in media 102 giorni. Oggi, l'arretrato è sceso a 14 e le licenze vengono esaminate in 61 giorni, con un miglioramento del 40% e di 41 giorni rispetto a tre anni fa. Questo miglioramento ha contribuito alla rapida crescita delle imprese che producono alcolici a New York: l'esame delle licenze per la produzione (che comprendono aziende vinicole, birrifici e distillerie) richiede oggi in media 52 giorni, rispetto agli 83 del 2010 con un calo del 37%.

"Aprendo nuovi mercati in cui questi prodotti coltivati localmente possono essere offerti in assaggio e in vendita, riducendo le lungaggini burocratiche e i diritti di imposta e creando nuove licenze "Birrificio agricolo" e "Stabilimento agricolo" per la produzione di sidro, questa amministrazione ha contribuito a stimolare un'eccezionale crescita dei piccoli produttori nell'ambito della fattoria di New York" ha osservato il Presidente della State Liquor Authority, Dennis Rosen. "La costante collaborazione tra il settore e le figure decisionali statali è essenziale nel lavoro che svolgiamo per creare opportunità a favore di tali imprese, al fine di proseguire con la creazione di occupazione e con lo sviluppo economico ecocompatibile nelle comunità di tutto lo Stato".

Il Commissario statale f.f. per l'agricoltura, Richard A. Ball, ha commentato: "Questa Amministrazione non soltanto sostiene l'agricoltura di New York, ma comprende il ruolo vitale dei produttori di alimenti e bevande di New York nel tessuto economico dello Stato. Il Governatore Cuomo continua a prestare ascolto al settore, continua a intraprendere azioni a suo favore e i risultati parlano da soli".

È possibile ottenere maggiori informazioni sulla crescita dei settore relativi a birra, vino, alcolici e sidro, visitando la pagina www.taste.ny.gov.

###

Ulteriori notizie sono disponibili sul sito www.governor.ny.gov
Stato di New York | Executive Chamber | press.office@exec.ny.gov | 518.474.8418