



Per la diffusione immediata: 25/01/2018 IL GOVERNATORE ANDREW M. CUOMO

**IL GOVERNATORE CUOMO ANNUNCIA L'INTRODUZIONE NEL DEL BILANCIO
ESECUTIVO 2019 DELLA NUOVA LICENZA PER AZIENDE AGRICOLE CHE
PRODUCONO IDROMELE**

*La proposta continua il progetto di sviluppo del settore delle bevande artigianali
di produzione propria a New York*

La licenza dà lo slancio alla crescente domanda per il miele prodotto a New York

Oggi, il Governatore Andrew M. Cuomo ha annunciato che il bilancio per l'anno fiscale 2019 include la proposta per creare una licenza dedicata alle aziende agricole che producono idromele, una nuova licenza simile a quelle già disponibili per aziende vinicole, birrifici, distillerie e sidrerie. L'idromele, conosciuto comunemente come "vino prodotto dal miele" è una bevanda alcolica che viene creata dalla fermentazione del miele in acqua, questa può essere infusa con frutti, spezie, erbe e fiori.

"New York è il primo produttore di miele nel nord-est, ed aumentando le opportunità garantite alle aziende agricole che producono idromele, la crescita del nostro settore della produzione di bevande artigianali continuerà il suo slancio", **ha dichiarato il Governatore Cuomo.** "La creazione di una licenza per aziende agricole che producono idromele aiuterà a rafforzare questi due grandi settori di New York, garantendo un'ulteriore spinta alla nostra economia turistica e creando una crescita in ogni angolo di questo grande Stato."

La licenza per aziende agricole che producono idromele autorizzerà la creazione e regolamentazione di aziende agricole che producono idromele, queste potranno fabbricare e vendere idromele creato utilizzando il miele prodotto nello Stato di New York. Inoltre, la disposizione permette alle aziende agricole che producono idromele, di produrre anche "braggot," una bevanda a base di malto prodotta utilizzando miele, in aggiunta a malto, luppolo, frutti, spezie, erbe e altri prodotti agricoli. Per poter ottenere una licenza come stabilimento agricolo per la produzione di idromele, l'idromele o il braggot deve essere ricavato esclusivamente da miele prodotto nello Stato di New York e la produzione annuale non deve superare i 250.000 galloni. Le aziende agricole che producono idromele potranno venderlo al bicchiere, offrire degustazioni e vendere idromele e braggot, ma non solo, potranno vendere qualsiasi birra, vino, liquore e sidro prodotto nelle aziende agricole dello Stato di New York.

Come per le altre licenze agricole dello Stato di New York, le aziende agricole che producono idromele avranno il privilegio di distribuire autonomamente il prodotto, in aggiunta alla possibilità di pubblicizzare e vendere i propri prodotti attraverso rivenditori esistenti. Inoltre, le aziende agricole che producono idromele avranno la possibilità di aprire ristoranti e negozi di articoli da regalo, e potranno gestire fino a cinque rivendite al di fuori della sede centrale in ogni parte dello Stato e senza alcun costo. Come per i produttori di sidro alcolico a New York, l'idromele di New York verrà venduto sia nei negozi di alimentari che nei negozi di vini e liquori. Il costo annuale della nuova licenza è pari a 75 dollari. Al momento, solamente le aziende vinicole situate in un'azienda agricola e i produttori di vino, le cui licenze hanno un costo pari a 3.025 dollari comprendendo i costi obbligazionari, possono produrre idromele.

Nonostante si tratti del più piccolo segmento del settore della produzione artigianale, anche la produzione di idromele è in rapida crescita. Un rapporto settoriale del 2017, compilato dall'Associazione americana dei produttori di idromele (American Mead Makers Association), ha evidenziato che il numero di aziende agricole che producono idromele negli Stati Uniti è aumentato da sole 30 nel 2003 a 300 nel 2016. Oltre a rafforzare il crescente settore delle bevande artigianali di New York, la creazione della licenza per aziende agricole che producono idromele sosterrà ulteriormente la produzione di miele a New York.

New York rimane il primo produttore di miele nel nord-est, con una produzione di miele in costante crescita durante il corso degli ultimi cinque anni. Il valore totale della produzione di miele di New York è stato di quasi 12 milioni di dollari nel 2016, crescendo di oltre un milione di dollari dal 2015 e aumentando di oltre 6 milioni di dollari dal 2011. Secondo il Dipartimento dell'agricoltura degli Stati Uniti (United States Department of Agriculture), tenendo conto degli agricoltori con cinque o più colonie, la produzione di miele di New York è cresciuta del 33 per cento, da 2,74 milioni di libbre nel 2011 a 3,65 milioni di libbre nel 2016. In aggiunta, coltivazioni come mele, ciliegie, mirtilli, zucche e altri prodotti, si basano fortemente sulla presenza di impollinatori, con le api mellifere di New York che ogni anno impollinano quasi mezzo miliardo di dollari in campi coltivati.

Il Presidente, Amministratore Delegato e Commissario di Empire State Development, Howard Zemsky, ha dichiarato: "Grazie alla leadership del Governatore Cuomo, il settore delle bevande artigianali dello Stato di New York sta prosperando. Questa nuova licenza sosterrà la creazione di posti di lavoro e incoraggerà un'ulteriore crescita per quanto riguarda le economie basate su agricoltura, turismo e bevande artigianali".

Il Commissario per l'Agricoltura dello Stato (State Agriculture), Richard A. Ball, ha dichiarato: "Lo Stato di New York eccelle in molti ambiti, la produzione di miele e le bevande artigianali sono due di questi. Risulta quindi naturale mettere in collegamento questi due settori. Come abbiamo visto dal successo della produzione di birra, vino, liquori e sidro, esiste una grande richiesta di ingredienti freschi di alta qualità e i produttori li stanno trovando all'interno delle aziende agricole locali. Attraverso l'emissione di licenze per la produzione di bevande artigianali all'interno di aziende agricole, il Governatore Cuomo ha aiutato a creare una straordinaria sinergia tra

coltivatori e produttori. Questa nuova licenza continuerà a rafforzare queste connessioni”.

Il Presidente delle Autorità dei Liquori dello Stato (State Liquor Authority) Vincent Bradley ha dichiarato: “L’idromele è uno dei segmenti dalla più rapida crescita nel settore delle bevande artigianali, e la proposta del Governatore in merito a questa nuova licenza sfrutta al meglio questa crescita e la crescente domanda per ingredienti prodotti a livello locale. I produttori di bevande artigianali e quelli di miele nello Stato di New York vedranno i benefici nei loro giri di affari, rafforzando inoltre la crescita di questi fiorenti settori”.

La senatrice Patty Ritchie, Presidente del Comitato per l’agricoltura (Committee on Agriculture), ha commentato: “L’agricoltura è già il settore trainante di New York, e potrà prosperare ulteriormente grazie a queste politiche vantaggiose per tutti. La nuova licenza garantisce un nuovo mercato ai nostri solerti produttori di miele, qui potranno vendere i propri prodotti e godere di varie opzioni per far prosperare il nostro crescente settore delle bevande artigianali prodotte localmente in modo da garantire ai clienti proprio quello che stanno cercando. Inoltre, sosterrà la crescita dei posti di lavoro e creerà un nuovo mercato per il turismo. Sviluppando queste opportunità, stiamo garantendo il futuro dell’agricoltura dello Stato di New York e dell’intera economia dello Stato di New York”.

Il Senatore Rich Funke, Presidente dell’Ente per gli affari culturali, il turismo, i parchi e le attività di svago (Cultural Affairs, Tourism, Parks and Recreation), ha commentato: “Come Presidente del Comitato al Senato per il turismo, sono orgoglioso del lavoro che abbiamo fatto per far prosperare il settore delle bevande artigianali qui a New York. Infatti, l’8,3% di tutti i posti di lavoro nello Stato di New York è sostenuto dal turismo e solamente nel 2016 si è registrata una crescita del 2,7% della spesa dei visitatori. Il nostro settore delle bevande artigianali gioca un ruolo significativo nell’attrarre visitatori e incoraggia la spesa in molti altri settori turistici. Sono lieto di sostenere qualsiasi proposta che parifichi le opportunità nell’emergente settore delle bevande artigianali”.

Il Deputato William Magee, Presidente del Comitato per l’agricoltura, ha affermato: “La licenza per le aziende agricole che producono idromele aprirà nuovi ed elettrizzanti mercati per gli apicoltori di New York, permettendo loro di ampliare le proprie attività nella crescente economia turistica, potendo così seguire i passi intrapresi dal fiorente settore delle bevande artigianali”.

Il membro dell’Assemblea Daniel J. O’Donnell, Presidente del Comitato per lo sviluppo di arti, turismo, parchi e sport (Committee on Tourism, Parks, Arts and Sports Development), ha commentato: “La creazione della licenza per aziende agricole che producono idromele sarà un’incredibile aggiunta al repertorio già ampio e ben conosciuto per quanto riguarda i vini e i sidri prodotti dalle aziende agricole di New York. Come Presidente del Comitato per lo sviluppo di arti, turismo e sport, sono elettrizzato dall’impatto economico che genererà questa licenza in tutto lo Stato. La produzione di idromele è solamente una parte dei benefici economici, dato che questa aggiunta incentiva la creazione e l’espansione degli apiari, e questo avrà un

inestimabile impatto sulla nostra produzione agricola e sull'ecosistema, in un'epoca dove le api sono a rischio. A questo brinderò con un bicchiere di idromele”!

Sam Filler, Direttore Esecutivo della Fondazione vino e vitigni di New York (New York Wine & Grape Foundation), ha dichiarato: “Sotto la leadership del Governatore Cuomo, il settore delle bevande artigianali di New York ha fatto registrare una crescita storica, supportando le aziende vinicole, i birrifici e le sidrerie di tutto lo Stato. Con l’aggiunta della nuova licenza per produttori di idromele, il Governatore ha ancora una volta spostato gli ostacoli all’espansione e alla crescita, e garantito opportunità per questo florido settore in modo che possa continuare a fornire i migliori bevaggi artigianali destinati a residenti e visitatori”.

Paul Leone, Direttore esecutivo della New York State Brewers Association, ha dichiarato: “Dato che tutte le bevande artigianali nascono da prodotti agricoli, ha realmente senso aggiungere idromele e braggot, prodotti in aziende agricole, alla crescente lista di bevande artigianali prodotte nelle aziende agricole dello Stato di New York. Questo potenzierà tutte le attuali licenze agricole presenti nello Stato, ma non solo, darà una spinta ad un nuovo e crescente prodotto artigianale che permetterà di elevare ulteriormente tutto il settore delle bevande artigianali del nostro Stato”.

Grazie alla leadership del Governatore Cuomo, lo Stato di New York continua ad implementare una serie di modifiche legislative e normative per capitalizzare la costante richiesta da parte dei clienti di bevande artigianali prodotte localmente e per rendere più semplice aprire e gestire aziende per la produzione artigianale. Questi miglioramenti includono l’abbassamento di tasse e costi, la fornitura di supporto per la ricerca, la creazione di nuove licenze per sidrerie e birrifici agricoli, l’eliminazione di normative restrittive, e il dimezzamento delle tempistiche per ottenere una licenza e modernizzando l’antiquata Legge per il controllo delle bevande alcoliche. Queste riforme hanno portato ad un aumento del 150 per cento nel numero di nuove aziende agricole che fabbricano prodotti artigianali da quando il Governatore organizzò, nel 2012, il primo Summit su vino, birra e liquori. Da quel momento si è registrata una crescita da 282 licenze nel 2012 a 703 licenze attuali, includendo 194 birrifici agricoli e 42 sidrerie agricole.

###

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