



Для немедленной публикации:
23/06/2015 г.

ГУБЕРНАТОР ЭНДРЮ М. КУОМО
(ANDREW M. CUOMO)

**ГУБЕРНАТОР КУОМО (CUOMO) СООБЩИЛ О ТОМ, ЧТО ОБЪЕМЫ
ПРОИЗВОДСТВА КЛЕНОВОГО СИРОПА ДОСТИГЛИ МАКСИМАЛЬНОГО
УРОВНЯ ЗА ПОСЛЕДНИЕ 70 ЛЕТ**

***Штату удалось сохранить свои позиции как производителю кленового
сиропа № 2***

Губернатор Эндрю М. Куомо (Andrew M. Cuomo) сегодня сообщил о том, что производство кленового сиропа в Нью-Йорке достигло максимального уровня за последние 70 лет, что позволило штату сохранить свои позиции второго крупнейшего производителя свежего кленового сиропа в Америке. Кленовые фермеры Нью-Йорка стойко боролись в период экстремальных зимних погодных условий за возможность поставить новый современный рекорд, добыв более 601 000 галлонов сиропа из более 2,3 млн. сокоотводов, установленных на всей территории штата на протяжении сезона 2015 г.

«И снова отрасль по добыче кленового сиропа в Нью-Йорке процветает и ставит новые рекорды, несмотря на экстремальные погодные условия, — сказал Губернатор Куомо (Cuomo), — Наш штат является лидером в области сельского хозяйства, благодаря некоторым наиболее преданным своему делу предпринимателям и производителям лучшей продукции, и я призываю ньюйоркцев и гостей штата открыть для себя этот фантастический продукт, произведенный в Имперском штате».

Согласно данным Службы статистики в сфере сельского хозяйства при Министерстве сельского хозяйства США (USDA's National Agricultural Statistics Service), объем кленового сиропа, произведенного в Нью-Йорке, превзошел результаты 2014 г. на 10,1% и современный рекорд по производству сиропа в 2013 году на 4,7%. Штат Нью-Йорк успешно оставил за собой позицию второго в

стране производителя кленового сиропа, опередив, занявший третье место, штат Мэн почти на 50 000 галлонов. Вермонт, добывший 1,39 млн. галлонов сиропа, является штатом-лидером в данной отрасли.

Данный объем сиропа является наибольшим с 1944 г., сезона последнего года перед началом длительного периода уменьшения количества сокоотводов и объемов сиропа, получаемого из каждого сокоотвода. Возрождение данной отрасли производства началось в 2008 г., когда вакуумные насосные системы начали приходить на смену металлическим сокоотводам и навесным ведрам, являющимся характерными особенностями производства кленового сиропа на протяжении столетий.

Согласно данным Ассоциации производителей кленовой продукции в штате Нью-Йорк (New York State Maple Producers Association) 60% кленовых ферм, включая большинство более крупных ферм, использующих более 500 сокоотводов, применяют вакуумные системы для сбора свежего сока. Современная вакуумная система облегчает производителям процесс технического обслуживания, что повышает объем добываемой продукции на один сокоотвод. Средний объем добываемого сиропа на один сокоотвод составляет немногим более одной кварты сиропа в текущем году, хотя некоторым более крупным фермам удалось достичь объемов в полгаллона и более.

Высокий результат в штате Нью-Йорк был достигнут даже несмотря на крайне жесткие погодные условия прошлой зимой с продолжительными периодами сильных холодов и снегопадов. Свежий сок начинает движение внутри дерева при температуре выше температуры замерзания. Как результат жестких погодных условий, по оценкам Министерства сельского хозяйства США (USDA), средняя продолжительность сезона сбора кленового сиропа в 2015 г. составила всего 26 дней. Для сравнения, в 2013 г., ставшем рекордным годом по сбору сиропа за последние годы, продолжительность сбора сиропа составила 40 дней.

«Наши производители кленового сиропа заслуживают поощрения за усилия, положенные на борьбу с суровыми зимними погодными условиями для достижения максимальных за несколько поколений объемов добычи сиропа, — сказал Ричард А. Болл (Richard A. Ball), Руководитель Департамента сельского хозяйства штата (New York State Commissioner of Agriculture), — Я посетил мероприятия, посвященные Неделе кленового сиропа (Maple Weekend) в текущем году и могу сообщить вам из первых уст о том, что отрасль добычи кленового сиропа процветает и развивается. Мы активно работаем над обеспечением необходимой им поддержки для дальнейшего становления данной отрасли».

«Сезон добычи кленового сиропа начался позже и производителям пришлось хорошо потрудиться, когда они вынуждены были в условиях сильнейших снегопадов устанавливать сокоотводы на свои деревья, — сказала Хелен Томас (Helen Thomas), Исполнительный директор Ассоциации производителей кленовой продукции в штате Нью-Йорк (New York State Maple Producers Association), — Мы приятно удивлены тем фактом, что несмотря на короткий сезон добычи сиропа, его результаты стали рекордными. В настоящее время мы уже приближаемся к объемам продукции начала 20 столетия, и это является хорошей новостью для производителей и любителей настоящего кленового сиропа. Приходите и пробуйте!»

Штат Нью-Йорк обеспечивает рекламу качеству кленового сиропа, добываемого в Нью-Йорке. Кленовый сироп и крема на его основе можно приобрести в магазинах, которые участвуют в программе «Пробуй продукцию штата Нью-Йорк» (Taste NY) вдоль автомагистралей Thruway, а также на рынке в Тод Хилл (Todd Hill), также принимающем участие в вышеупомянутой программе Taste NY. Продукция на основе кленового сиропа также представлена на дегустационных мероприятиях, проводимых на всей территории штата, в популярном магазине Производителей кленового сиропа в здании Horticulture Building в ходе проведения ярмарки Great New York State Fair, где можно приобрести попкорн, мороженое и сахарную вату, приготовленные с использованием кленового сиропа.

Более подробную информацию о производстве кленового сиропа в штате Нью-Йорк можно получить на сайте: www.nysmaple.com.

###

Дополнительная информация доступна на сайте www.governor.ny.gov
Штат Нью-Йорк | Executive Chamber | press.office@exec.ny.gov | 518.474.8418