



Para publicación inmediata: 23/06/2015

GOBERNADOR ANDREW M. CUOMO

## EL GOBERNADOR CUOMO ANUNCIA QUE LA PRODUCCIÓN DE MIEL DE MAPLE EN EW YORK ALCANZÓ SU PUNTO MÁS ALTO EN 70 AÑOS

*El estado mantiene su puesto como el segundo productos de miel de maple del país*

El día de hoy, el Gobernador Andrew M. Cuomo anunció que la producción de miel de maple en New York alcanzó su nivel más alto en 70 años, con lo cual el estado mantendrá su puesto como el segundo productor más grande de miel de maple fresca de los Estados Unidos. Los productores de maple de New York lograron superar un invierno duro para producir un nuevo récord de más de 601000 galones de miel de más de 2.3 extractores en todo el estado durante la temporada 2015.

“Una vez más, la industria de la miel de maple de New York está prosperando y batiendo récords a pesar de las condiciones duras”, dijo el Gobernador Cuomo. “Nuestro estado es un líder agrícola, hogar de algunos de los empresarios más dedicados y los productos de más alta calidad, y deseo invitar a los neoyorquinos y a los turistas a que descubran este fantástico producto de nuestro estado por sí mismos”.

De acuerdo con el Servicio Nacional de Estadísticas Agrícolas del USDA, la cantidad de miel de maple que se produjo en New York fue de hasta el 10,1% con respecto a 2014, y 4,7% con respecto al anterior récord moderno de producción de 2013. El Estado de New York mantuvo cómodamente su puesto como el segundo productor más importante de miel de maple del país, con una mayor ventaja sobre Maine, el tercer estado, de casi 50.000 galones. Vermont, con 1,39 millones de galones de miel, es el estado de mayor producción del país.

La cantidad producida es la más grande desde 1944, el último año antes del comienzo de una importante caída en la cantidad de extractores y el caudal de miel de cada extractor. El resurgimiento de New York se inició en 2008 cuando los sistemas de

bombas de vacío comenzaron a reemplazar a los extractores metálicos y los baldes colgantes que habían representado a la producción de miel durante siglos.

La Asociación de Productores de Maple del Estado de New York calcula que el 60% de las granjas de maple, inclusive la mayor parte de las granjas grandes con más de 500 extractores, utilizan sistemas de vacío para recolectar savia cruda. El sistema de vacío moderno tiene un mantenimiento más sencillo para los productores, lo cual ha contribuido al incremento de la producción por extractor. Este año, el extractor promedio produjo un poco más de un cuarto de miel, si bien algunas granjas grandes están percibiendo caudales de medio galón o más.

La revelación de New York se produjo a pesar de un muy duro final del verano, durante el cual el frío crudo y las grandes nevadas se mantuvieron durante largo tiempo. La savia solo comienza a fluir dentro de los árboles cuando la temperatura se eleva por encima del punto de congelamiento. Como resultado del clima extremo, el USDA calcula que la temporada promedio de recolección de miel de maple en 2015 fue de solo 26 días. E contraste, la temporada tuvo un promedio de 40 días durante el anterior año récord en 2013.

“Nuestros productores de maple merecen una sincera felicitación por el modo en que lograron superar un invierno duro para obtener un volumen de miel que no se había visto en varias generaciones”, dijo Richard A. Ball, Comisionado de Agricultura del Estado de New York. “Asistí a varios eventos durante el fin de semana del maple este año, y puedo decir con conocimiento de causa que la industria de la miel de maple está en crecimiento y es de vital importancia. Estamos trabajando mucho para proporcionarle el apoyo que necesita para continuar creciendo”.

“La temporada de maple se inició más tarde, y los productores debieron trabajar duro para atravesar la espesa nieve y colocar los extractores de savia en sus árboles”, dijo Helen Thomas, Directora Ejecutiva de la Asociación de Productores de Maple del Estado de New York. “Quedamos agradablemente sorprendidos y estamos felices de que una temporada tan corta haya resultado en una producción récord. Nos estamos acercando a los niveles de producción de principios del siglo XX, y esto es una excelente noticia para los productores y para cualquier amante de la miel de maple. ¡Salgan a buscarla!”

El Estado de New York está contribuyendo a difundir la noticia sobre la calidad de los productos de maple de New York. La miel y la crema de maple se encuentran en las tiendas de Taste NY a los lados de las carreteras, y en el mercado de Taste NY de Todd Hill. Los productos de maple también se encuentran destacados en los eventos

de degustación de Taste NY en todo el estado, y en el popular puesto de Productores de Maple en el Edificio de Horticultura de la Gran Feria Estatal de New York, donde las delicias que se ofrecen incluyen pochoclo, helado y algodón de azúcar con maple.

Podrá encontrar más información sobre la producción de maple en el Estado de New York en [www.nysmaple.com](http://www.nysmaple.com).

###

Noticias adicionales disponibles en [www.governor.ny.gov](http://www.governor.ny.gov)  
Estado de New York | Executive Chamber | [press.office@exec.ny.gov](mailto:press.office@exec.ny.gov) | 518.474.8418