



STATE OF NEW YORK | EXECUTIVE CHAMBER

ANDREW M. CUOMO | GOVERNOR

De publicación inmediata: 15 de octubre de 2014

GOBERNADOR CUOMO DESIGNA EL YOGUR COMO REFRIGERIO OFICIAL DEL ESTADO DE NUEVA YORK

La legislación se firma con antelación a la Segunda Cumbre sobre el Yogur en Nueva York

Con esta legislación se reconoce la categoría del estado como primer productor de yogur al designar a éste último como refrigerio oficial del Estado

El gobernador Andrew M. Cuomo firmó hoy una legislación con la cual se designa el yogur como refrigerio de Nueva York, previamente a la Segunda Cumbre sobre el Yogur en el Estado de Nueva York que se celebra hoy. La Cumbre reunirá a expertos de la industria para discutir cómo mejorar aún más el negocio del yogur y continuar creando nuevos puestos de trabajo. El Empire State es el [primer productor](#) de yogur en el país, y solamente en el 2013 se produjeron 741 millones de libras de yogur.

«Esta designación es un merecido reconocimiento a la importancia de la industria del yogur en este estado, el cual ha experimentado un gran crecimiento en los últimos años, haciendo de Nueva York el primer productor de yogur de la nación, dijo el gobernador Cuomo. «Continuaremos trabajando con los productores en general y los productores de leche de Nueva York para construir en base a este progreso y fortalecer aún más este sector de vital importancia».

El tremendo auge del yogur estilo griego ha sido el catalizador de la revitalización de la industria láctea en Nueva York. El estado produjo 741 millones de libras de yogur en el 2013; producción que sobrepasó la producción del 2012 que fue de 695 millones de libras, la cual representa el 15,7% del total de la producción de yogur de Estados Unidos. Además, los fabricantes de lácteos en Nueva York emplearon aproximadamente a 9,478 personas con un total de \$513 millones en salarios en el 2013; lo que indica un incremento en el número de puestos de trabajo que para el 2010 era de 7,749 con un total de \$401 millones en salarios.

La designación del yogur como refrigerio del estado continuará aumentando la conciencia del público sobre los beneficios económicos y de salud del yogur y la industria láctea. La Cumbre del Yogurt que [se realizó en el 2012](#) dio lugar a una serie de iniciativas para [eliminar barreras](#) de crecimiento empresarial y

ayudar a los fabricantes al desarrollo de sus empresas.

El senador estatal Michael H. Ranzenhofer dijo: «El yogur es ahora el refrigerio oficial del Estado de Nueva York, y los estudiantes de cuarto grado de la Escuela Primaria Byron-Bergen se merecen un reconocimiento. Desde un principio que sugirieron la idea de viajar a la capital del estado a principios de este año, estos estudiantes se han merecido altas calificaciones por sus esfuerzos para que esta legislación se aprobara. Me complace que el Gobernador haya aprobado mi proyecto de ley».

El asambleísta William Magee dijo: «Me complace que el Gobernador haya aprobado este proyecto de ley, con la que se reconoce la importancia de la industria láctea y del yogur en Nueva York».

###

Noticias adicionales en www.governor.ny.gov
Estado de Nueva York | Cámara Ejecutiva | press.office@exec.ny.gov | 518.474.8418

WE WORK FOR THE PEOPLE
PERFORMANCE * INTEGRITY * PRIDE