

yerba mate

INSTITUTO NACIONAL DE LA YERBA MATE



EL INYM

NUESTRA HISTORIA

El INYM se gestó en el año 2002 en medio de una profunda crisis que afectaba el sector primario de la yerba mate, tras la disolución de la Comisión Reguladora de la Yerba Mate (CRYM) y el Mercado Consignatario Nacional de la Yerba Mate Canchada.

Este escenario fue el que derivó, en el año 2001, en una gran movilización, conocida como “el tractorazo”, que reunió a productores y trabajadores rurales durante varios días en la Plaza Nueve de Julio, en la ciudad de Posadas, capital de la provincia de Misiones, y que desencadenó el respaldo de los Gobiernos provincial y nacional en la búsqueda de paliativos.

La respuesta al “tractorazo” liderado por esos productores fue la creación del INYM, que quedó formalizado con la sanción de la Ley 25.564, el 21 de febrero de 2002, y el Decreto Reglamentario 1240 del mismo año. Finalmente el 13 de julio de 2002 el presidente de la Nación firmó el decreto reglamentario que puso en marcha el Instituto Nacional de la Yerba Mate (INYM) y con esa medida, los productores pasaban a formar parte de la decisión de los valores de la materia prima de la yerba mate.

El 19 de julio de 2002 se realizó la primera reunión formal del Directorio, los objetivos: recomponer los precios de la materia prima (hoja verde y yerba mate canchada).

COMO FUNCIONA

El INYM es un ente de derecho público no estatal con jurisdicción en todo el territorio de la República Argentina. Nuestra Misión es lograr una actividad yerbatera con la mayor cantidad de actores, competitiva, socialmente responsable, equitativa y ambientalmente sustentable, que ofrezca al mundo productos naturales, genuinos y de calidad.

El Directorio es el máximo órgano de decisión del INYM y está integrado por 12 miembros. Con excepción de los representantes de los poderes ejecutivos (Nacional y de las provincias de Misiones y Corrientes) que permanecen en sus funciones hasta tanto los respectivos gobiernos designen sus reemplazantes, todos los miembros del directorio tienen un mandato de 2 años, pudiendo ser reelectos por un período consecutivo. El Directorio sesiona y toma decisiones con la mayoría simple de sus miembros.

COMO SE FINANCIA

La principal fuente de recursos del INYM es la Tasa de Inspección y Fiscalización, que está fijada por la ley 25564 en el equivalente del 2.5% al 5% del valor por kilo de yerba mate elaborada con destino a ser comercializada en el territorio nacional. Este valor es fijado por el Ministerio de Agricultura de la Nación de acuerdo al presupuesto que elabora el INYM. Cada paquete de yerba mate elaborada en sus distintas presentaciones, para ser comercializada en el mercado interno, lleva adherida la estampilla oficial de Control que acredite el pago de la tasa establecida. Las estampillas son colocadas en la línea de envasado luego del cierre del paquete. El fondo obtenido se utiliza para financiar programas de fiscalización, asistencia, capacitación, investigación y promoción del consumo de la yerba mate en el mercado nacional e internacional.



PLAN ESTRATÉGICO PARA EL SECTOR YERBATERO ARGENTINO 2012-2028

Luego de años de trabajo entre los Gobiernos de las provincias de Misiones y Corrientes, el INYM, el Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA) y la Universidad Nacional de Misiones (UNAM) se presentó el plan estratégico para el sector yerbatero.

Este plan estratégico determina líneas de acción para los 4 eslabones de la cadena del producto: viveros, producción primaria, secaderos y molinería y comercialización.

CONVENIO DE CORRESPONSABILIDAD GREMIAL (CCG)

A partir de la resolución N°03/15 de la Secretaría de Seguridad Social de la Nación se homologa el Convenio de Corresponsabilidad Gremial, que luego mediante la resolución N°44/15 del INYM, desde Mayo de 2015, se comienza a aplicar. Son acuerdos suscriptos entre asociaciones de trabajadores rurales con personería gremial y entidades empresarias de la actividad rural. Este Convenio tiene como objetivo la formalidad laboral y seguridad social de los cosecheros.

INDICACIÓN GEOGRÁFICA (IG)

La indicación geográfica identifica un producto que tiene un origen geográfico concreto y posee cualidades derivadas específicamente de ese lugar de origen que lo hace diferenciarse de los demás productos en el mercado.

La IG para la Yerba Mate fue establecida mediante la resolución 13 del Ministerio de Agroindustria de la Nación, y se denomina Yerba Mate Argentina. Este sello es un aliado que frente al consumidor suma prestigio, transmite seguridad y empatiza con la historia y cultura común que compartimos todos.



¿QUÉ HACEMOS?

ASISTIMOS



1

A pequeños productores de yerba mate mediante programas de entrega de indumentaria e insumos necesarios para la cosecha.

INVESTIGAMOS



2

A través de un equipo propio y en colaboración con prestigiosas entidades nacionales se realizan y financian investigaciones. Para optimizar la producción, mejorar la calidad del producto, descubrir nuevas formas de producción, consumo y aprovechamiento de las propiedades únicas de la Yerba Mate.

FISCALIZAMOS



3

EL INYM verifica que todos los eslabones de la cadena de producción y comercialización de la Yerba Mate cumplan con las normas vigentes, y sanciona los casos de incumplimiento.

PROMOCIONAMOS



4

Con presencia en Ferias Nacionales e Internacionales, eventos, publicidad en medios gráficos, audiovisuales y digitales, el INYM fomenta el consumo de la Yerba Mate en sus distintas formas, da a conocer las innovaciones logradas en la cadena productiva y el producto final.

DESARROLLAMOS



5

A partir de los resultados de las investigaciones, se desarrollan equipos, métodos, sistemas y todos los elementos necesarios para implementar las innovaciones en la cadena de producción y comercialización.

CAPACITAMOS



6

Mediante cursos, seminarios y jornadas se brinda capacitación y perfeccionamiento a los componentes de la cadena productiva sobre técnicas, métodos y mejoras para optimizar la producción, el cuidado del medio ambiente y la sustentabilidad del sector.



ORÍGENES DE LA YERBA MATE

Los orígenes de la yerba mate se remontan a la cultura de la etnia Guaraní. Las hojas de esta planta eran utilizadas por los aborígenes como bebida, y eran objeto de culto y ritual, y moneda de cambio en sus trueques con otros pueblos prehispánicos: los incas, los charrúas y aun los araucanos a través de los pampas, recibían yerba elaborada de manos de los guaraníes.

Caá en lengua guaraní significa yerba, pero también significa planta y selva. Para el guaraní, el árbol de la yerba es el árbol por excelencia, un regalo de los Dioses. Tomar la savia de sus hojas era para ellos beber la Selva misma.

Los conquistadores aprendieron de los guaraníes el uso y las virtudes de la yerba mate, e hicieron que su consumo se difundiera en forma extraordinaria al punto de organizarse un intenso tráfico desde su zona de origen a todo el Virreinato del Río de la Plata.

Más tarde los jesuitas introdujeron el cultivo en las reducciones distribuidas en el norte de Argentina, Sur de Paraguay y Sudoeste brasileño. Fueron los grandes responsables de que la yerba mate fuera conocida en el mundo civilizado, en donde llegó a conocerse como el "té de los jesuitas".

Recién en 1903 en Santa Ana – Misiones- se realiza la primera plantación moderna de Yerba mate. Hasta entonces y aún por muchos años, la yerba que se consumía provenía de la selva, de plantas silvestres que crecían en manchones con gran densidad de árboles, llamadas islas. La explotación irracional, en la que la tala de los árboles fue moneda corriente por siglos, terminó insumiendo por completo el recurso que parecía inagotable. Sólo con las plantaciones racionales, los cultivos de yerba volvieron a hallar su lugar en la historia.

La costumbre del mate ha permanecido inalterada desde tiempos remotos y por cinco siglos de historia, arraigándose cada vez más en los usos del sur de Sudamérica y extendiéndose a lugares lejanos.



LA LEYENDA DE LA YERBA MATE

Contaban los ancianos que a la vera de un arroyo, en medio de la selva misionera, se había detenido un indio de mucha edad que, agobiado por el peso de los años, ya no podía seguir a su tribu. Los suyos siguieron su camino, el natural deambular de los guaraníes, que no se asentaban en un lugar más allá de lo que duraba una cosecha. Quedaron entonces el anciano y su hija, la hermosa Yarí, que no quiso abandonarlo, solos en la espesura del monte.

Una tarde llegó hasta su refugio un extraño viajero, que hablaba el mismo idioma que ellos, pero a quien su traza y sus ropas lo hacían ajeno a la región y a la raza. Yarí y su padre asaron un acutí y convidaron al extraño con ese y otros humildes manjares que les brindaba el monte. Al recibir tanta hospitalidad y esfuerzo de parte de padre e hija, el visitante, que no era otro que Tupá (el Dios del bien), quiso recompensarlos para que pudieran dar siempre un generoso agasajo a sus huéspedes y aliviar sus largas horas de soledad. Hizo brotar Tupá una nueva planta en la selva y nombró diosa protectora de ella a Yarí. Les enseñó a secar sus ramas al fuego y preparar una exquisita infusión que repondría las fuerzas de quien la tomara y haría las delicias de sus visitantes. Quedó pues la planta bajo la tierna protección de la hermosa joven, que fue desde entonces Caá Yarí, custodia de los yerbales y su fruto. El regalo de Tupá, la infusión vivificadora, no era otra cosa que nuestra yerba mate. Fuente "la Aventura de la yerba mate, más de cuatro siglos de historia" Jerónimo Lagier.



¿QUÉ ES LA YERBA MATE?

La yerba mate (*Ilex Paraguariensis*) es un árbol nativo de la selva Paranaense, en Sudamérica. Los primeros en consumir sus hojas fueron los aborígenes de la etnia Guaraní, que las usaban como bebida, almacenándolas en una calabaza, agregando agua y sorbiendo mediante bombillas hechas de cañas o también mascando durante sus largas marchas.

En estado silvestre, este árbol alcanza una altura de entre 12 y 16 metros. Para poder realizar la cosecha de sus hojas, actualmente las plantas son podadas a una altura de 3 a 5 metros. La cosecha se realiza en forma manual. Comienza en abril o mayo, y se extiende hasta septiembre. Después de la cosecha, el árbol de la yerba mate se regenera y produce más hojas.



ZONA PRODUCTORA

El árbol de la yerba mate crece con fines comerciales únicamente en el área original de la selva paranaense, en los países de Brasil, Paraguay y Argentina. La Argentina es el principal productor mundial de yerba mate, y dentro de este país la planta se cultiva en las provincias de Misiones y Corrientes. En esta región del norte de la Argentina la cadena productiva está integrada por pequeños productores, secaderos y molinos.



PROCESO DE ELABORACIÓN



1 - GERMINACIÓN

Se desarrollan plantines con semillas maduras y se los conserva hasta los 7 a 10 centímetros.



2 - CULTIVO

Los plantines permanecen en viveros entre 9 y 12 meses, luego son trasladados al campo.



3 - COSECHA

A los 4 años la planta alcanza un desarrollo apto para la poda o la cosecha.



4 - SAPECADO Y SECADO

En estos procesos se somete a la hoja verde al calor para reducir al mínimo el porcentaje de humedad.



5 - CANCHADO Y ESTACIONAMIENTO

Se realiza una molienda gruesa o "canchado" de la hoja ya seca. Luego se coloca yerba canchada en bolsas y se la estaciona en depósitos especiales.



6 - MOLIENDA

Se logra la granulometría y mezclas convenientes que definen sabor, aroma y color de cada marca.



7 - ENVASADO Y ESTAMPILLADO

Se envasan en paquetes que mantienen intacta la calidad del producto y se coloca a estampilla del INYM en cada uno de ellos.



PROPIEDADES DE LA YERBA MATE

A partir de diversas investigaciones se comprobó que el consumo de yerba mate (*Ilex paraguariensis*) aporta varios compuestos bioactivos (polifenoles, metilxantinas y saponinas) y nutrientes como aminoácidos, minerales y vitaminas. El estudio sobre el contenido de los componentes bioactivos y la composición nutricional de *Ilex paraguariensis* mostró sus propiedades beneficiosas para la salud: una potente actividad antioxidante, prevención del cáncer y la diabetes, disminución del colesterol y protección cardiovascular.

Como antioxidante ayuda a aumentar las defensas y a disminuir el envejecimiento celular. Las vitaminas del complejo B, ayudan al cuerpo a aprovechar mejor la energía de los alimentos ingeridos. El potasio y el magnesio, son sustancias indispensables para fijar proteínas y para el correcto funcionamiento del corazón. Las xantinas (cafeína, teobromina) estimulan el Sistema Nervioso Central, es decir el esfuerzo intelectual y físico.

La yerba mate además de aportar nutrientes a nuestro organismo es una bebida energizante, deliciosa y versátil, balanceada en grasas, baja en calorías y sodio.



¿CÓMO SE PREPARA UN MATE?



3- Preparación

Vierta agua tibia (50°) en la cavidad formada en el paso 2, de forma que se humedezca la parte inferior del contenido del mate y deje reposar por unos segundos. Con este proceso, permitimos que la yerba mate libere todos sus componentes de forma paulatina durante el cebado.



4-La bombilla

Introduzca la bombilla en el área humedecida y recuéstela contra la pared del mate, procurando que quede firme.



1- Eligiendo el mate

Elija un recipiente (mate) de su preferencia, calabaza, vidrio, madera, metal u otro material. Llénelo hasta $\frac{3}{4}$ partes con yerba mate.

2- Mezclado

Tape la boca del mate, vuélquelo y agítelo por unos segundos. Vuélvalo a su posición normal, dejando el contenido inclinado a unos 45° de manera que se forme una cavidad en un sector. Esto permitirá tener una mezcla (hojas, palo y polvo) homogénea.



5-El Cebado

Cebe el mate con pequeñas cantidades de agua caliente (75-80°C) en el sector donde está inserta la bombilla, procurando no humedecer la parte superior de la yerba. Repita este último paso para disfrutar de unos ricos mates.



FORMAS DE CONSUMO

Además del mate tradicional existen diferentes formas de consumir yerba mate. Te mostramos algunas de ellas:

MATE DE LECHE (CALIENTE, 75-80°C)

Un litro de leche endulzada a gusto. Coloque $\frac{3}{4}$ partes de yerba mate en un recipiente (mate) a su elección. Tápele con la palma de la mano y agítelo por unos segundos. Vuélvalo a su posición normal dejando el contenido inclinado a unos 45°. Humedezca la yerba con un poco de leche tibia, dejando la parte superior seca. Coloque la bombilla en la yerba húmeda y comience a cebar de forma similar a un mate tradicional.



MATE DE POMELO

Elija un pomelo, y realice en el centro un agujero suficientemente grande como para colocar yerba mate. Vierta agua tibia en el costado vacío, deje reposar unos instantes, coloque la bombilla inclinada en la yerba mojada y comience a cebar a 70 u 80°C.



MATE COCIDO FRIO

Prepare un litro de mate cocido con aproximadamente 6 saquitos de yerba mate o 50 gramos de yerba mate elaborada y deje enfriar. Se recomienda consumir bien frío, endulzado a gusto. También se le puede agregar jugo de frutas.



HELADO DE MATE

Preparar la infusión de yerba mate (ver receta mate cocido frío), cortar rodajas de frutillas y kiwi. Colocar las rodajas en un molde para helados y completar con la infusión de yerba mate. Llevar al freezer por lo menos dos horas.



MATE CLERICO

Preparar la infusión de yerba mate (ver receta mate cocido frío) y reservar. Ahuecar un melón, en una licuadora mezclar la pulpa del melón con vodka y la infusión de yerba, una vez que esté licuado incorporar la ensalada de frutas sin licuarla. Servirla dentro del melón.



MATE FROZEN

Preparar la infusión de yerba mate (ver receta mate cocido frío) y colocar en una licuadora con durazno, frutillas, hielo y azúcar. Servir en un vaso y decorar con una frutilla y hojitas de menta.



MATE BITTER

Preparar la infusión de yerba mate (ver receta mate cocido frío) y reservar. Colocar en un vaso hielo, una medida de bitter, dos medidas de infusión de mate y dos de jugo de naranja. Decorar con rodajas de naranjas.



MATE COCIDO (TRADICIONAL)

Con saquitos de mate cocido, vierta agua caliente (90°C) en una taza, coloque el saquito y deje reposar por unos minutos. Endulce a gusto para consumirlo. Otra opción de preparado es con yerba mate elaborada, infusione aproximadamente 40 gr de producto en un litro de agua caliente (90°C) con un elemento filtrante de papel, tela, sistema de embolo o eléctrico.



TERERÉ

En una jarra coloque un litro de agua fría, cubitos de hielo, exprima dos o más limones y endulce a gusto. En un vaso, preferentemente de vidrio o metal, vuelque 1/2 partes de yerba mate. El tereré también puede prepararse con jugo exprimido de pomelo o naranja, agua saborizada con distintas frutas o jugo en polvo.



MATE COCIDO (SABORIZADO)

Se realiza el procedimiento de la preparación de mate cocido con yerba mate elaborada y se le agrega canela, miel, coco rallado y esencia de vainilla. Se lo deje reposar unos minutos y ahí recién se filtra la preparación.



MATE CAKE EN SHOTS

Preparar la infusión de yerba mate (ver receta mate cocido frío) y reservar. Preparar 1/2 litro de gelatina sin sabor reemplazando el agua por la infusión de yerba. Servir la gelatina en shots solo hasta la mitad y dejar enfriar en la heladera. Triturar frutillas y preparar merengue italiano. Cuando la gelatina haya solidificado, agregar una cucharadita de frutillas trituradas y coronar con el merengue. Decorar con salsa de frutillas.



LICUADO DE MATE

Preparar la infusión de yerba mate (ver receta mate cocido frío), ponerla en una licuadora e incorporar la sandía, el kiwi y mucho hielo. Batir para formar una granita. En un vaso hacer una base de granadina y servir el frozen arriba. Echar unas gotitas de limón y decorar con tiras de limón y lima.





Rivadavia 1515 - 2 Piso
C.P. N 3300 LCD Posadas
Tel/Fax: +54-376-4425273
Provincia de Misiones
República Argentina

 www.facebook.com/inymarg
 [@inymarg](https://twitter.com/inymarg)
 www.youtube.com/inymarg
 www.inym.org.ar

Mi Identidad...



 **TodoEstaEnElMate**
INSTITUTO NACIONAL DE LA YERBA MATE