



BIEN NUESTRO

Publicación de distribución gratuita del Instituto Nacional de la Yerba Mate INYM / Año 2024 Nro 50 Posadas, Misiones



Mate y yerba para todos

Como la planta misma, la yerba mate elaborada no deja de sorprender. La Infusión Nacional, con el apoyo del INYM, tuvo un lugar destacado en la Feria Caminos y Sabores. Las 22 cooperativas y empresas presentes se lucieron con innovación, calidad, versatilidad, autenticidad y creatividad. Yerba mate en botella, para comidas, con aromas y sabores que movilizan los sentidos, orgánicas - ecológicas, compuestas, de agricultura familiar y por supuesto, la tradicional fueron parte del evento que todos los años reúne a miles de visitantes en el centro del principal mercado argentino, Buenos Aires.



SUMARIO

- 4** » **NUESTRO PRODUCTO**
 Todas las formas de disfrutar la yerba mate, en Caminos y Sabores. Unos 22 productores participaron de la mayor vidriera argentina de promoción.
- 6** El mate tradicional, un clásico argentino. La Infusión Nacional sigue siendo marca registrada de nuestra región.
- 10** Yerba en botella, para comidas o con aromas y sabores que movilizan los sentidos. La innovación y lo tradicional se suman para dar lugar a nuevos productos.
- 13** Yerba orgánica, producción sustentable y consumo responsable. Con el objetivo puesto en el cuidado de la naturaleza surgen nuevas variantes para consumo masivo.
- 16** Yerba con “yuyos” en su punto justo. La yerba mate compuesta va conquistando más espacios en consumidores de todas las edades.
- 18** » **NUESTROS PRODUCTORES**
 Poda de formación y cosecha en Guaraní. Método de corte de yerba mate en El Soberbio. Manejo de suelo en el yerbal de Auspizt.
- 22** » **NUESTRA GENTE**
 El Mate en la Escuela, presente en 20 instituciones, extendiéndose a más provincias.
- 23** Roberto Montechiesi. El 24 de agosto de 2024 falleció quien fuera Director en el INYM, siendo parte importante en los primeros pasos de la institución para su consolidación.
- 24** » **NUESTRA INFORMACIÓN**
 Sobre el informe de la UADE y la derogación del Mercado Yerbatero en el RUCA. El INYM inutilizó yerba mate no apta para el consumo humano. Tres puntos importantes que hacen al desempeño del Instituto en materia de producción.



El Instituto Nacional de la Yerba Mate es un ente de derecho público no estatal con jurisdicción nacional creado por Ley 25.564 con representantes públicos y privados del sector yerbatero.

Rivadavia 1515
 Posadas, Misiones, Argentina
 +54 0376 4425273

Contacto: comunicacion@yerbamateargentina.org.ar

 @INYMArg
 @inymarg
 @inym.ar

Directorio del INYM

Responsable temporario de los actos de administración
 Nelson Dalcolmo

Gobierno de Misiones
 Ricardo Maciel
 Marta Cunha

Gobierno de Corrientes
 Claudio Anselmo
 María Herminda Gabur

Tareferos
 Carmelo Paulo Rojas
 Raúl Antonio Morinigo

Producción
 Claudio Hacklander
 Nelson Dalcolmo
 Antonio Airtón Rodríguez França
 Fernando Jorge Haddad
 Carlos Luis Ort

Secaderos
 Alejandro Lucero
 Myriam Isabel Tereszuk

Cooperativas
 Denis Alfredo Bochert
 Danis Luciano Koch
 Gerardo Ramón Vallejos
 Elian Genski

Industria
 Germán Horrisberger
 Joaquín Comas
 Gerardo Daniel López
 Guillermo Rousillon



» EDITORIAL

Destacada presencia en la vidriera nacional

Sorprende gratamente la cantidad de emprendedores y la innovación que le imprimen al producto yerba mate, que eligieron ser parte este año, con el acompañamiento del INYM, de la 18 edición de la Feria Caminos y Sabores, en la ciudad de Buenos Aires.

Hacemos hincapié en los emprendedores porque, con su creatividad, son uno de los grandes artífices para el posicionamiento del producto en los mercados y la multiplicación de consumidores.

Esto, con un producto que tiene más de 500 años de historia y en los últimos tiempos se ha destacado, tras corroborarse científicamente, como un alimento natural y funcional de efecto protector en enfermedades metabólicas y degenerativas de la salud humana, identificándose más oportunidades para su expansión.

En Caminos y Sabores, la gran vidriera nacional, la yerba mate estuvo presente a través de 22 cooperativas y empresas. Fue el momento para salir a mostrar, para posicionar y fortalecer al producto en el mercado, en este lugar, la ciudad de Buenos Aires, el centro de consumo más importante de la Argentina, y nuestros emprendedores lo hicieron con innovación, calidad, versatilidad, autenticidad y creatividad.

Una vez más, nos lucimos orgullosos con la producción y elaboración de yerba mate para todos los gustos y en distintas formas de consumir, desde la tradicional, pasando por blend, orgánica, ecológica, de agricultura familiar, gourmet, en botella y en polvo.

A cada uno de los emprendedores: ¡Felicitaciones!. Y a los miles y miles de materas y materos, muchas gracias por elegir el mejor producto, la yerba mate argentina, que es historia, cultura y el motor socioeconómico de Misiones y Norte de Corrientes.

» NELSON DALCOLMO

Director responsable temporario de los actos de administración del INYM

» NUESTRO PRODUCTO

Todas las formas de disfrutar la yerba mate, en Caminos y Sabores



“Se duplicó el número de cooperativas y empresas presentes con yerba mate este año 2024 en Caminos y Sabores, y esto demuestra la importancia del trabajo que realiza el INYM garantizando la calidad del producto que consumimos, cada vez más aceptado porque hace bien a la salud, y promocionándolo en las principales vidrieras del país”, ponderó el director actualmente responsable temporario de los actos de administración de la Institución, Nelson Dalcolmo.

Con el respaldo del INYM, un total de 22 emprendedores ofrecieron yerba mate en sus más variadas formas de consumir en la 18 edición de la Feria Caminos y Sabores, del 6 al 9 de julio, en La Rural de Palermo, ciudad de Buenos Aires.

“Es alentador ver la cantidad de empresas y cooperativas yerbateras en contacto con la gente aquí, en el mayor centro de consumo del país, promocionando el producto en este momento donde los problemas económicos a nivel país resienten las ventas, y justamente por eso valoramos la actitud de nuestros emprendedores que es esta: es salir a fortalecer sus marcas en el mercado”, evaluó **Claudio Marcelo Hacklander**, director por la Producción en el INYM.

Por su parte, **María Marta Oria**, subgerente de Promoción de la Institución, consideró el evento como “una celebración, no solo por la cantidad de emprendedores sino también



porque muchos de ellos ofrecen innovación y mucha belleza en sus presentaciones, además de la calidad y el énfasis en lo bien que nos hace el producto a la salud, algo validado por la ciencia y por los consumidores”.

Otro aspecto para destacar, continuo, es que “muchas de estas marcas aquí presentes no forman parte de las grandes cadenas de supermercados, y estar en Caminos y Sabores les da la posibilidad de interactuar con el público en el mayor centro de consumo del país”.

Con yerba mate tradicional estuvieron la Cooperativa Agrícola Río Paraná Limitada con la marca Titrayju; la Cooperativa Agrícola Mixta de Monte Carlo Limitada (también tiene orgánica), con Aguantadora y Sinceridad; la Cooperativa de Trabajo La Hoja Limitada, con La Hoja, Don Lucas, Palermo e Insignia; Procopio Laura Raquel, con Kalena; Solari Olimpia Carmen, con Lapacho Rosa; Felisa SRL, con Sol y Lluvia; Te Kairiyama SRL, con Ninuhsa Tea; Dulce Beso, con Dulce Beso; Gerula SA, con Romance; Yerbatera Hoja Verde SRL, con Don Omar, Viva La Mezcla SA, con la marca Fronteras, y Cooperativa de Productores Yerbateros de Jardín América, con Flor de Jardín.

Con yerba mate orgánica, Mate and Co SA, con su productos Mate & Co; La Obereña SRL, con La Obereña; Cooperativa Agropecuaria Biodinámica La Abundancia Limitada, con Arapeguá; Cultivate La Buena Vida SA, con Mate Amos; Patigua SA, con Fidel Yerba Mate; Droguería Hierbas del Oasis, con Hierbas del Oasis, y también la Cooperativa Agrícola Mixta de Montecarlo Limitada, con Pampa.

Con innovación y acento en lo nutricional, los productos de Hernán Nicolás Martínez Escudero, con las marcas Origen y Yara; Fidel

Foods, con Fidel Yerba Mate; Benítez Nancy Andrea, con Susurro Nativo; Cultivate La Buena Vida SA, con Mate Amos.

Con yerba mate compuesta, o “yerba mate blend”, como se la conoce popularmente, Viva La Mezcla SA, con la marca Fronteras; María Eugenia de Filippis, con Tyga; A.N.R.A. SRL, con Encantos y Mateándote; Droguería Hierbas del Oasis, con Hierbas del Oasis; Cultivate La Buena Vida SA, con Mate Amos, y Mate and Co SA, con su productos Mate & Co.

También Don Arregüi; Cooperativa Yerbatera Andresito Ltda. y Cooperativa de Productores de Yerba Mate de Santo Pipó.

• Con el respaldo del INYM, un total de 22 emprendedores ofrecieron yerba mate en sus más variadas formas de consumir en la 18 edición de la Feria Caminos y Sabores.

“ Muchas de estas marcas aquí presentes no forman parte de las grandes cadenas de supermercados, y estar en Caminos y Sabores les da la posibilidad de interactuar con el público en el mayor ceNtro de consumo del país”.

María Marta Oria, subgerente de Promoción del INYM

En el marco del evento, representantes del INYM se reunieron con referentes de las 22 empresas y cooperativas yerbateras para escuchar sus inquietudes y evaluar acciones posibles para afianzar la presencia de la yerba mate en los mercados.

El encuentro, convocado por la subgerente de Promoción del INYM, María Marta Oria, con la presencia del director por la Industria, **Gerardo López**, se concretó en la mañana del lunes 8 de julio.

Además de **Dalcolmo** y López, estuvieron en representación del INYM, **Claudio Marcelo Hacklander**, director por la Producción; **Ricardo Maciel** y **Marta Cunha**, del Gobierno de Misiones.

»» El mate tradicional, un clásico argentino

Si hay algo bien argentino es el mate, con más de 500 años de historia y en todos los tiempos, como alimento, aliado de una buena salud y como ritual, siempre presente.

Nuestra Infusión Nacional se disfruta con la yerba mate tradicional, que es historia, cultura y el motor socio económico de toda una región (Misiones y norte de Corrientes).

● Titrayju, de la familia agraria

La marca Titrayju “un producto logrado con mucho amor, cuidando todos los detalles, desde la planta hasta el envasado”, enfatizó **Juan Carlos Domínguez**, de la Cooperativa Agrícola Río Paraná Limitada.

“Está producida por los pequeños productores y sus familias de Misiones, es agroecológica en origen, barbacuá en la deshidratación de sus hojas, no produce acidez, tiene un alto rendimiento, y es apta para celíacos”, detalló. Pero además promueve el comercio justo, es decir que “quienes integran el eslabón de producción reciben la paga que le corresponde por su trabajo, y tratamos de tener pocos intermediarios para llegar al público con el mejor precio posible”.

● Dulce Beso, excelente sabor tradicional

Dulce Beso, otra variante presente en Caminos y Sabores, “es una yerba mate producida en forma agroecológica y con secanza barbacuá”, ponderó **Jorge Butiuk**, al frente de la empresa. “Este producto llega al consumidor con más de dos años estacionamiento natural, y está especialmente orientado a quienes quieren disfrutar de un excelente sabor tradicional”, remarcó el emprendedor.





● La Hoja, legado que une generaciones

La Hoja es un producto de la Cooperativa de Trabajo La Hoja Limitada, pionera en el sector yerbatero, fundada en 1894 y actualmente administrada por trabajadores que decidieron recuperarla tras una larga crisis. También cuentan con las marcas Don Lucas, Insignia y Palermo.

“En el 2015 nos conformamos como Cooperativa, asumiendo un compromiso con los valores de solidaridad, esfuerzo compartido, resiliencia y responsabilidad social”, relató **Magdalena Kailer**, de Diseño y Marketing de la entidad. “Hace 120 años, nuestra yerba mate es sinónimo de tradición y calidad, creando un legado que une generaciones. Nuestros productos presentan sabores únicos e inconfundibles, que han sido parte de la vida de muchas familias a lo largo del tiempo, ¡De hecho es posible que tus abuelos nos recuerden!”, celebró.

● Don Omar, para amantes del mate

Yerbatera Hoja Verde SRL se presenta con Don Omar. “Esta yerba mate nace en Misiones bajo estrictos estándares de calidad, estacionamiento natural de 1 año y secado a leña, lo que la convierte en un producto especial para los amantes del mate”, expresó **Omar Kasab**.

“Es de sabor amable y notas ahumadas, duradera y rendidora, a un precio muy conveniente. No produce acidez y es apta para celíacos, ya que solo contiene la mejor calidad de yerba mate, sin agregados ni aditivos”, continuó. “Una yerba para todo el día”, aseguró.



● La tradición y la calidad, presentes en los productos de la Feria Caminos y Sabores en Buenos Aires.



● Kalena, para mates duraderos

La yerba Kalena se destaca por ser “un producto elaborado, desde el año 1977, en familia, con calidad y compromiso agroecológico”, enfatizó **Betina Procopio**.

“Trabajamos de manera artesanal, respetando los tiempos de estacionamiento y maduración. Todo el proceso es natural y manual, sin el agregado de químicos ni conservantes, obteniendo productos saludables para el consumidor”, aseguró.

Este sistema de trabajo, agregó, “no solo permite productos de categoría, sino que forja un entorno sustentable necesario para mantener la productividad a largo plazo, protegiendo el ecosistema y los recursos renovables”.

Kalena es Sin Tacc, no produce acidez, con estacionamiento natural por 12 meses, “asegurando cebadas duraderas y disfrutando del ligero sabor ahumado de sus hojas”. Al igual que la yerba mate, las infusiones en saquitos siguen la misma línea de elaboración, conservando sus propiedades, sabores y aromas.

» La yerba mate tradicional está especialmente orientada a quienes quieren disfrutar de un excelente sabor folclórico, único e inconfundible



● Lapacho Rosa, ahora también Despalada

Otra opción es Lapacho Rosa. “Tenemos tres productos: nuestra yerba mate tradicional, la molienda especial para tereré y nuestro nuevo lanzamiento, Lapacho Rosa Despalada. Esta nueva variedad ha sido desarrollada pensando en el paladar exigente del consumidor que aprecia la alta calidad en sus mates”, contó **Valeria Nahirñak**.

“Nuestro objetivo es que cuando prueben el producto sientan el cariño y esfuerzo que ponemos en cada etapa del proceso productivo. Cuidamos todo el proceso, desde la recepción de hoja verde pasando por el secado, molienda y envasado. Con un estacionamiento 100% natural de no menos de 24 meses”, agregó.



“**Nuestro objetivo es que cuando prueben el producto sientan el cariño y esfuerzo que ponemos en cada etapa del proceso productivo.**”

Valeria Nahirñak, integrante de Lapacho Rosa

● Flor de Jardín, auténtica

La Cooperativa de Productores Yerbateros de Jardín América, con su marca Flor de Jardín, exhibe orgullosa la historia y características del alimento yerba mate. En esta oportunidad, presenta su yerba mate con nuevo packaging con dos blend: Tradicional y Sueva, para mate y para tereré. Ubicada en Jardín América, describe al “producto natural de Misiones, actividad principal de muchas familias y muy significativo en la economía regional”, y recuerda que “tiene una historia que se remonta a los habitantes primitivos de estas tierras, los guaraníes, quienes compartieron su conocimiento de esta estimulante planta con los evangelizadores jesuitas. Estos adoptaron el hábito y comenzaron su aprovechamiento comercial”.

La región, enfatiza, “es especialmente favorable para esta planta, que precisa de suelos ricos en hierro y del clima de estas latitudes”, y nombra al naturalista **Amadeo Bonpland** “quien logró la germinación por semillas y a partir de entonces la planta de yerba mate, silvestre de la selva paranense, se pudo cultivar en plantaciones como se las conoce actualmente”.

» La yerba mate es un producto natural de Misiones, actividad principal de muchas familias y significativa en la economía de la región



● Sol y Lluvia, artesanal

El establecimiento Felisa SRL, ubicado en el Sur de la zona productora, ofrece la marca Sol y Lluvia, tipo "barbacuá", una técnica de secado utilizada por los guaraníes, artesanal, de entre 18 y 20 horas, que le da al mate un sabor ahumado suave. Se comercializa en supermercados y puntos turísticos del litoral argentino en envases de medio kilo, un kilo y 2,5 kilos, y en packaging de lienzo.

“La yerba mate es un producto muy noble que tiene historia, que viene de raíces ancestrales, nativas, y en el caso de nuestra marca Sol y Lluvia esa característica se entrelazó con las costumbres de familia de inmigrantes ucranianos”, contó **Fabián Pawluk**. “Ese mix se nota en los destellos de originalidad en nuestro sabor barbacuá, que va evolucionando con la historia que como familia escribimos cada día”, aseguró.

El mate “siempre está, es parte de nuestra cultura e idiosincrasia como argentinos, siempre nos hermana y nos suma como alimento. Nos trae compañía en momentos de soledad y calidez de amistad y abrazo de familia”, recalcó Pawluk, al tiempo que invitó a elegir Sol y Lluvia “como compañía de cotidianeidad” porque “somos un producto hecho en familia con mucho amor y eso se nota”, dijo.

» Las yerbas "artesanales" respetan el sabor del proceso barbacuá, pero al mismo tiempo buscan evolucionar evolucionar junto a los consumidores



● Ninusha Tea, suave

Si el matero prefiere yerba mate suave con bajo polvo y estacionamiento natural, la marca es Ninusha Tea. Se trata de un producto elaborado por “una empresa familiar (Te Kai-riyama SRL) que trasmite de generación en generación su cultura de elaborar infusiones con tradición, pasión, calidad a un buen precio”, indican en su web.

Otra característica es que posee integrado toda la cadena productiva, desde las plantaciones orgánicas, elaboración, envasado y venta directa,” protegiendo la sustentabilidad ambiental y contribuyendo con el desarrollo regional y social”.

● Romance, homenaje a la historia

La marca Romance, Gerula SA, hace honor a la historia y a la cultura de la región yerbatera. Sus inicios se remontan a 1900, con las primeras corrientes inmigratorias, cuando **Miguel Gerula** acompañado por su padre y demás familiares se ubican en la Colonia de San José. A partir de 1926 comienza la expansión de plantaciones e industrialización de la yerba mate, posicionado el producto por su calidad en el mercado a lo largo del tiempo, siendo actualmente una de las más importantes de la Argentina y comercializándose en el exterior.

» Yerba en botella, para comidas o con aromas y sabores que movilizan los sentidos

Yerba mate con innovación sumado a lo nutricional, para un perfil de consumidores jóvenes y/o mayoritariamente enfocados en el cuidado de la salud física y emocional.

● Mate Amos, yerba para sentir

Los colores, sabores y aromas que aportan los productos con yerba mate de Cultivate La Buena Vida SA, con la marca Mate Amos, apelan a los sentidos generando bienestar emocional.

Las mezclas de yerba mate canchada con té verde en hebras, cedrón, poleo, menta, peperina, pétalos de rosa, sabor bergamota pueden ser parte de un rico tereré, una infusión caliente o cocktails. Otra opción es yerba mate canchada con té verde en hebras, manzana deshidratada, rosa mosqueta, arándano, ananá y papaya deshidratada, saborizante de arándano. O yerba mate canchada con té en hebras, cardamomo, coriandro, naranja, jengibre. Todo, exquisito.

“Como argentinos nos sabemos amos del mate”, festejó **Belén Robaina**. “Desde Cura Té Alma buscamos revalorizar la yerba mate encontrando nuevos sabores y aromas que contribuyan a su personalidad con los ingredientes más especiales. Capullos de rosas, lavanda, rosa mosqueta, peperina de Traslasierra, poleo, tilo, cedrón de Córdoba, frutos rojos, manzanas y peras de Neuquén... Todo en armoniosa composición para que el té en hebras junto a la yerba mate canchada deje fluir sus historias y evoquen el más increíble de los viajes”, invitó.



● Origen y Yará, innovación sin perder identidad

La yerba mate Origen y la bebida Yará se presentan innovadoras con calidad premium, ponderándola por ser fuente de vitamina B12 y un estimulante natural, y obtenida con el antiguo método de secado barbacuá, la forma original que utilizaban los guaraníes para deshidratar las hojas, y el mate se disfruta con un sabor intenso, con tonos ahumados y un leve amargor.

“Partir del producto más tradicional que existe en la cadena de la yerba mate para lograr un producto que no existía en el mercado fue un desafío, pero desde el primer momento nos propusimos mantener esa identidad tan característica”, recordó **Lucas Torres**, quien, junto a Hernán Martínez Escudero, crearon esta marca.

Sobre la bebida, el emprendedor señala que “en todo el mundo se busca cada vez más consumir yerba mate por sus beneficios para la salud y el organismo, pero no siempre buscan la forma de consumo tradicional. Por eso creemos que Yará es una alternativa para satisfacer esa demanda”.

Vinculado, sostuvo que “Yará efectivamente nace inspirada en un segmento de consumidores más jóvenes, que están acostumbrados a consumir bebidas funcionales. Y que, por su estilo de vida buscan una alternativa al consumo de yerba mate”.

Yará es una bebida producida con yerba mate. Está en los sabores limón, ananá y frutos rojos. “Es ideal para el almuerzo, a la tarde, o para hidratarse durante el entrenamiento”, invitó Torres. “Además de contar con la misma proporción de yerba mate que al consumirlo en mate y bombilla, lo que hace que aporte los mismos beneficios para la salud que el mate tradicional, contiene vitamina B12 lo que la convierte en una bebida super funcional”, concluyó.



» La materia prima de estos productos proviene de cultivos biodinámicos, obtenida con cosecha manual y deshidratada de forma progresiva para conservar los nutrientes

● Maycha, en comidas y bebidas

La yerba mate orgánica en polvo Maycha Fidel, de la empresa Fidel Foods, es para ser incorporada en comidas y bebidas. Es un poderoso antioxidante, estimula el sistema nervioso de forma natural, aumenta la capacidad de concentración, mejora la resistencia a la fatiga física y mental, funciona como diurético y laxante suave, y aporta energía, minerales y vitaminas.

La materia prima proviene de cultivos biodinámicos ubicados en el Norte de Misiones, y “es obtenida con cosecha manual, hoja por hoja, sin recolectar el palo, y deshidratado de forma progresiva para mantener todos los nutrientes”.

También tienen yerba mate orgánica y tradicional compuesta con moringa, yerba mate orgánica en saquitos y otros productos.

“Nuestros clientes, sin distinción de edad, son almas vitales, plenas, curiosas y conscientes, más aún de los alimentos que eligen. Están ávidos de propuestas sustentables y hacen hincapié en la importancia del cuidado del ambiente”, expresó **Leonardo Andrés Paredes**, de Fidel Foods. “Encuentran en nuestros alimentos, no sólo una excelente calidad orgánica, sino una propuesta sincera y genuina, que afianza la idea de nuestras raíces como pueblo misionero y el cuidado de nuestra tierra colorada, para proteger así el porvenir de las generaciones que vienen”, agregó.



● Yará. Bebida producida con yerba mate, sabor limón, ananá y frutos rojos.



● Susurro Nativo, ritual de experiencias

Susurro Nativo es yerba mate premium más una exquisita combinación de hierbas y frutos nativos.

“Buscamos continuar escribiendo la historia del mate en tiempos actuales con un estilo sofisticado y con un gran agregado desde el diseño hasta la elaboración, con el propósito de ofrecer nuevos sabores a quienes hacen del mate un ritual de experiencias”, explicó **Nancy Benítez**.

En paquetes con bellos diseños, envase en latas y doy pack, que reivindican lo autóctono y el contacto con la naturaleza, ofrecen una yerba mate por cada región de la Argentina, abarcando la clásica (elaborada mediante el sistema barbacuá), montañas (con pétalos de rosa, manzanilla, caléndula, anís estrellado, canela y centella asiática), lagos (ginseng, jengibre, schisandra, tomillo, ginseng y guaraná), brisas (cáscara de naranja, jazmín, tilo, salvia, valeriana), y remansos (pétalos de rosa, lemon grass, eneldo, boldo, menta peperina y marcela). “Se incluye en el packaging los biomas de cada región exaltando sus características, sabiendo que son productos de exportación y donde muchos de ellos son especies en peligro de extinción, como una suerte de concientización, al tiempo que sirve para aprender o recordar para chicos y grandes la riqueza de nuestro territorio”, detalló Benítez.

Otra distinción es que los envases sostenibles tienen el sistema braille.

Susurro Nativo “es mayormente consumido por mujeres a quienes les gusta

incluir a sus mates diarios un mimo al corazón, además de personas mayores de 25 años abiertas a la innovación que proponemos”.

El mate: la bebida que alimenta la Copa América



Así titula un artículo publicado, el 9 de julio pasado, por The New York Times, uno de los diarios más importantes del mundo.

En la nota “Guía para principiantes sobre el mate: la bebida que alimenta la Copa América (y une a **Messi** y **Ronaldo**)”, se describe qué es el mate (“una bebida con cafeína que se prepara dejando reposar hojas secas en agua tibia”), y se destaca que los jugadores de fútbol uruguayos y argentinos que lo consumen, contribuyen con su difusión a nivel mundial.

“El mate está de moda en Estados Unidos”, dice la nota. “Los fanáticos sudamericanos han llevado su bebida favorita por todo el país (...) al igual que los propios equipos”, explica el autor **Jack Lang**.

Tras ponderar las propiedades benéficas del alimento para la salud (“antioxidantes, vitaminas y minerales”, y “sin duda, su contenido de cafeína que puede aumentar los niveles de energía”), el artículo expresa que la Infusión Nacional es un fenómeno cultural al observar que “el mate no es sólo una bebida, es un estilo de vida”, y afirmar que “hay muchas barreras para la conexión humana en nuestro mundo moderno; el mate las derriba”.

» Yerba orgánica, producción sustentable y consumo responsable

Positivamente actual. Así podría definirse la yerba mate orgánica, obtenida cuidando la naturaleza, lo cual refuerza su origen en la Selva Paranaense (la yerba mate *ilex paraguariensis* es un árbol nativo de este ecosistema) y la producción sustentable.



● Arapeguá, con equilibrio socio ambiental

La yerba mate orgánica Arapeguá es uno de esos productos. Su materia prima proviene de la agricultura orgánica y biodinámica. Impulsada por la Cooperativa Agropecuaria Biodinámica La Abundancia Limitada, esta forma de producir no solo contribuye con la conservación de la naturaleza sino también con el arraigo de la familia agraria.

Para afianzar esa línea, la Cooperativa, con sede en la localidad misionera de Puerto Rico, mantiene lazos con la Asociación Aves Argentinas, que el año pasado creó el sello CAA a fin de impulsar la acreditación de los cultivos amigos de las aves.

De esta manera, quienes disfruten el mate con yerba Arapeguá contribuyen con la Cooperativa y los productores que protegen nacientes y cursos de agua, la vida silvestre, y la restauración de la Selva Paranaense.





● Oasis. Pensada no sólo para el disfrute, sino también para la buena salud.

» La yerba mate orgánica es cultivada sin agroquímicos, cuidando tanto la alimentación de los consumidores como la preservación del suelo y el medioambiente

● Hierbas del Oásis, pensando en una buena salud

Hierbas del Oasis, por otra parte, se dedica a la elaboración y comercialización de productos naturales. “Nuestra yerba mate se diferencia de la yerba de consumo masivo, ya que además de ofrecer un producto para disfrutar de un exquisito mate, de sabor duradero, buscamos aportar beneficios para la salud de las personas”, destacó **Gabriela Rivas**, gerente comercial.

En esa línea, nombró a la yerba mate orgánica cultivada sin agroquímicos, que cuida tanto la salud de las personas como la preservación del suelo y el ambiente; la yerba mate premium, con dos años de estacionamiento natural, de cuerpo y sabor intenso; la yerba mate tostada, que no produce acidez, para personas con problemas estomacales, y la yerba mate compuesta, con distintas hierbas, en tres variedades. “La combinación equilibrada ya que se siente el agradable sabor de las hierbas, pero no invade el de la yerba mate”, definió Rivas.



● La Obereña, con acento en la biodiversidad

La Obereña es “elaborada bajo los requisitos establecidos en la normativa orgánica argentina, amparada por la Ley 25.127”, explicó **Mario Bárbaro**, quien está al frente de la empresa familiar.

“Nuestra chacra orgánica, ubicada en Oberá, Misiones, cumple con todas las exigencias y controles de calidad del SENASA, a través de la certificadora, lográndose con ello el mantenimiento y mejoramiento de la fertilidad de los suelos, el mantenimiento de la biodiversidad, además de la no utilización de productos de síntesis química y de organismos genéticamente modificados, controlada su trazabilidad para obtener un producto de alta calidad”, profundizó.

● Mate & Co, una nueva experiencia matera

Mate & Co. elabora blends premium de yerba mate orgánica mezclados con hierbas, especias, frutas y flores, “creando una nueva experiencia al momento de tomar mate”, explicó **Marcela De Loredo**.

En esta ocasión, en Caminos y Sabores, la empresa presentó yerba orgánica molienda especial y tradicional, 9 blends diferentes de yerba orgánica en lata y en bolsita, toppings para agregarle al mate, mates de acero y cerámica con bombilla.



● Pampa, calidad y cuidado de la naturaleza

Otro producto orgánico y de calidad es yerba mate Orgánica Pampa, en sus versiones tradicional e Intensa, de la Cooperativa Agrícola Mixta de Monte Carlo Limitada. Es natural, saludable y amigable con el ambiente, ya que desde la planta y durante todas las etapas de proceso de elaboración, se evita el uso y/o contacto con productos químicos. “Desde las parcelas de yerba mate hasta el consumidor final, lo principal es el cuidado y la conservación de los recursos naturales y el ambiente, brindando un producto de alta calidad”, garantizó la licenciada **Cristha Arntzen**, responsable del área de Comercio en la entidad. De esta manera, continuó, “los consumidores pueden estar seguros de que al consumir la yerba mate orgánica están también cuidando de la fauna y flora”.

Además de Orgánica Pampa, la Cooperativa se luce con yerba mate convencional en las marcas Aguantadora y Sinceridad, apreciados por su estacionamiento natural prolongado, con bajo contenido de polvo (BCP) y la combinación perfecta de componentes en cada una de sus variedades: tradicional, suave, despalada y tereré.

“Desde las parcelas de yerba mate hasta el consumidor final, lo principal es el cuidado y la conservación de los recursos naturales y el ambiente, brindando un producto de alta calidad”.

Cristha Arntzen, responsable del área de Comercio en Cooperativa Agrícola Mixta de Monte Carlo Limitada.

● Mate Amos, singularidad con nuevos sabores y aromas

Desde Cura Té Alma, nos contó **Belén Robaina**, “buscamos revalorizar la yerba mate encontrando nuevos sabores y aromas que contribuyan a su personalidad con los ingredientes más especiales”.

Su línea Mate Amos tiene 4 productos premium hecho íntegramente en Argentina: yerba mate pura y tres blends a base de té verde: Paradise, que es yerba mate canchada con té verde en hebras, manzana deshidratada, rosa mosqueta, arándano, ananá y papaya deshidratada, saborizante de arándano; Jaguar: energizante y especiado, con yerba mate canchada con té en hebras, cardamomo, coriandro, naranja, jengibre; y Pampa, relajante y herbal, con yerba mate canchada con té verde en hebras, cedrón, poleo, menta, peperina, pétalos de rosa, sabor bergamota.

Todas con presentación de 220 gramos, para el mate habitual, tereré, infusión o cocktails.

Los blends de yerba “están pensados para un consumidor que busca nuevos sabores, con combinaciones para diferentes momentos del día”, destacó Robaina.

» Los blends de yerba están pensados para quien busca nuevos sabores, con combinaciones para diferentes momentos del día

» Yerba con “yuyos” en su punto justo

El hábito popular de agregar un “yuyito” al mate para saborizarlo se fue sofisticando tanto en el contenido como el packaging del producto.

Así, la yerba mate compuesta o la “yerba mate blend”, con equilibrio en aroma y sabor, va conquistando cada vez más espacio en el mercado, en las preferencias de los materos en la Argentina.

● Fronteras, para encontrarse

La yerba Fronteras invita a mezclarse y encontrarse. “Igual que con un mate, cuando se cruzan las fronteras, la gente se encuentra, se mezclan los paisajes, los puntos de vista, y nacen nuevas historias”, reflexionan desde la empresa Viva La Mezcla SA, y en ese marco, comercializan “la yerba más rica de todas, no solo en sabor sino yerba rica en valores y suave en su impacto”.

“Somos Tuna y Uchi”, se presentaron sus impulsoras. “Además de nuestra yerba original, tenemos 5 mezclas en presentaciones desde 40 gramos (un sobre, un mate), medio kilo y también latas coleccionables de 110 gramos y 500 gramos. Todos nuestro packaing son compostables o reutilizables”, destacaron.

Fronteras propone matear con Original, con aroma barbacuá y herbáceo; Menta y Jengibre, con la frescura de la menta potenciada con un toque de jengibre; Poleo y Cardamomo, sabor salvaje y especiado; Menta y Lavanda, con aroma floral y gusto fresco; Jengibre y Naranja, un toque cítrico para un nuevo empezar; Manzanilla y Naranja, con notas florales que sorprenden y relajan. Su packaging promueve la generación de trabajo de calidad para todas las personas, en armonía con el planeta y sus recursos, y en consonancia, el consumo consciente y el hábito responsable.



● MateandoTé y Encanto, yerba soñada

Si la opción es un mate suave, la yerba puede ser MateandoTé, con té verde y presencia intermedia del anís, sin ser invasivo. Este producto del Establecimiento Yerbatero Don Antonio ANRA SRL, al igual que la tradicional Encanto, tiene yerba mate de monte, de la zona centro de Misiones.

Encanto es el producto emblema de la empresa que pertenece a la **Familia Kazimirov**, que viene trabajando desde 1992. “Es tradicional, con 18 meses de estacionamiento natural, libre de gluten y sin TACC, elaborada con palo, viene en presentación de 500 gramos, 1 kilo y presentación Familiar de 5 kilos”, expresó **Matías Wroblewski**, de ANRA SRL. “Es un producto noble con el que se pueden obtener Mates suaves o de mayor intensidad según la preferencia del consumidor al momento de prepararlo”, agregó.

MateandoTé es un blend de yerba mate compuesta con té verde kairiyama y un toque de anís, suave, pero de aromas y sabores bien definidos, para mate o tereré. “Rinde más litros de mate ya que el té necesita más tiempo de exposición al agua para comenzar a liberar su característico sabor”, ponderó Wroblewski. Este producto, continuó, “nace literalmente de un sueño: uno de sus propietarios (hermanos Wroblewski), en el año 2017, tiene un sueño donde llega a su casa de la infancia y encuentra a su padre sentado en un banco hecho a machete traído de la chacra, tomando mate con pava que apoyaba al borde de un pozo de agua rodeado de helechos, margaritas y glicinas que eran las plantas preferidas de su mamá. Cuando se saludan, el padre de Matías y Sandro, en vez de pedirle que renueve la yerba, le pide que le cambie el té. De ahí surge la inspiración de crear este blend”.

En la imagen del paquete se puede observar a Melody Wroblewski cebando unos mates con pava, ya que su abuelo nunca tomó mates utilizando termo. “Este 8 de julio cumplimos un año de haber llegado a góndola”, celebró Wroblewski.



● Tyga, compuesta con gusto a mate

Por otra parte, con énfasis en la yerba mate como un alimento, la empresa de María **Eugenia de Filippis** ofrece “yerba mate Tyga compuesta con hierbas, pero con gusto a mate”.

Parfraseado a Hipócrates con el concepto “que tú alimento sea tu medicina”, propone consumir tres variantes blend de yerba mate: Moringa de la India, Ortiga, y Tomillo de Egipto con Moringa de la India.

El sabor de este producto, señalan, “se ajusta a un gusto moderado que se suaviza en la ronda con un dejo ahumado que persiste en el paladar, aún después de haberla tomado”. Y asegura que “a temperatura de 85°C el mate no se lava y destila sus propiedades infinitas sobre el organismo, logrando que este primordial alimento se convierta en una medicina diaria”.

» Hipócrates decía “que tú alimento sea tu medicina” y así piensan quienes elaboran yerba y las combinan con “yuyos”.



Expo Rural de Corrientes

» El INYM estuvo presente en la 88ª Exposición Rural de Ganadería, Agricultura, Granja, Industria y Comercio de Corrientes, que se extendió entre el 15 y 18 de agosto en la localidad de Riachuelo.

Durante el evento organizado para promover el potencial del sector productivo, el INYM, a través del Área de Promoción y Desarrollo, ofreció degustación de mate cocido e información a los visitantes.

Estuvieron el director actualmente responsable temporario de los actos de administración del INYM, Nelson Dalcolmo; el director por la Producción, Antonio Franca; y los directores por la provincia de Misiones, Ricardo Maciel y Marta Cunha.



El mate en la Embajada Argentina en Francia

En el marco de los Juegos Olímpicos de París 2024, la Escuela Francesa del Mate realizó un evento donde se promocionaron productos argentinos en la Embajada Argentina en Francia.

En el lugar hubo degustaciones y Carolina Vincenzoni, impulsora de la Escuela Francesa del Mate, brindó una charla que incluyó cómo preparar un rico mate, las propiedades benéficas que aporta a la salud y las distintas formas de consumir la Infusión nacional de los argentinos. La jornada fue organizada por Marca País junto a la Embajada Argentina en Francia, y contó con un público diverso.



En la Cancillería argentina

El INYM inició gestiones ante la Cancillería argentina para celebrar, este año, el Día Nacional del Mate (30 de noviembre) con un evento en su sede, en la ciudad de Buenos Aires.

Ese fue el tema de una reunión que mantuvieron el subsecretario de Promoción de las Exportaciones, las Inversiones, la Educación, la Ciencia y la Cultura de Cancillería, Ramiro Velloso; el director de Promoción de Exportaciones de Bienes, Alejandro Nervegna; el director actualmente responsable temporario de los actos de administración del INYM, Nelson Dalcolmo, y el director por la Producción, Claudio Marcelo Hacklander.

Además de la presentación institucional, se prevén degustaciones de mate.

» NUESTROS PRODUCTORES

Poda de formación y cosecha con estudiantes y productores en Guaraní



En yerbales de la Cooperativa Agrícola e Industrial Yapeyú Limitada, más de 20 productores, cosecheros, jefes de cuadrillas y alumnos del Instituto de Enseñanza Agropecuaria N°3 de la localidad de Guaraní (Misiones) compartieron el martes 20 de agosto una enriquecedora jornada junto a técnicos del Servicio de Extensión Yerbatero (SEY) del INYM.

“Estos encuentros entre productores, estudiantes y técnicos del SEY son centrales para una buena producción, ya que se abordan tanto el manejo de planta como el manejo de agua y suelo, siendo un gran logro para el INYM la conformación de un Servicio de Extensión, muy valioso y con impacto positivo en el sector”, señaló el director actualmente responsable temporario de los actos de administración del INYM, **Nelson Dalcolmo**, presente en el lugar.

La poda de formación, explicó por su parte el ingeniero **Marcos Kubiszen**, del SEY, “es esencial” en el sistema productivo. “La planta de yerba mate es nuestra fábrica de producción de hoja verde. Debemos cuidarla y tratar de potenciarla año tras año”, agregó.

“En esta capacitación estuvimos haciendo una primera parte con poda de formación en plantas de dos y tres años, manejo de laterales,

cortes fundamentales que se tienen que hacer los primeros años de la planta porque pasado cierto período hay cortes que no se pueden realizar, ya que la brotación de las ramas es grande desde abajo y el serrucho o la tijera ya no pueden trabajar ahí”, detalló el técnico.

Kubiszen destacó que “en plantas adultas, de más de 7 años, es importante hacer un corte donde podamos mantener los laterales abiertos, cortes de ramas gruesas, y también raleo de lo que son ramas finas, haciendo un despunte”. Otro aspecto, continuó, “es la limpieza, sacando todo lo que son ramas torcidas, quemadas o cruzadas dentro de las plantas”.

El profesor **Enzo Doreto**, de la IEA, consideró que “es recontra importante conocer más lo nuestro y además el tema yerba mate se encuadra en una de las tantas materias que tenemos, que es Cultivos Regionales”, y en paralelo dijo que estas capacitaciones permiten despejar dudas, como por ejemplo sobre el porcentaje de hojas que se deja en la planta, los tipos y momentos de cosecha”.

• Los encuentros entre productores, estudiantes y técnicos del SEY son centrales para una buena producción.



Implementan y estudian nuevo método de corte de yerba mate

Muy buenos resultados se observan en el nuevo método de corte de yerba mate que está implementando el Servicio de Extensión Yerbatero (SEY) del INYM.

“Se siguen los mismos criterios de corte de rama madura pero se dejan aumentos altos y no se hace mboreví (corte de la dominancia apical/despunte), por lo que las plantas superan los tres metros de alto”, explicó la ingeniera **Silvina Machuca**, del SEY, quien está a cargo de la iniciativa. “Lo que buscamos -continuó- es que la estructura cuente con más ramas cargadoras, que tengan mayor peso”.

La experiencia tiene tres años. Se realiza en seis líneas de un lote de una hectárea de yerba mate plantadas en el 2018, por el productor **Armando Woltmann**, en Colonia Itacuruzú, Montecarlo.

“Se inició en el 2022 cortando de esa manera; en el 2023 repetimos el método, pero hubo ataque de rulo y sequía y eso hizo mermar los rindes, y ahora en el 2024, aún con la cosecha en marcha, ya notamos que se duplicó el rendimiento”, describió Machuca.

Los resultados se evidencian con los números. “En el 2022 se cosecharon 199,7 kilos de hoja verde; en el año 2023, con la sequía y ataque de rulo muy fuerte, 159,5 kilos, y este año 2024, 346,8 kilogramos. Hablamos siempre del total por los seis líneas, es decir 125 plantas, donde se implementa este método de corte”, detalló la técnica. “En los tres

años se cosechó en la misma fecha”, agregó. En tanto, en los líneas donde se continúa la cosecha tradicional, el total de hojas, también de 125 plantas evaluadas, fue de 340 kilos.

“Como dicen mis colegas, este proceso de preparar/formar la planta lleva su tiempo y si bien por ahora podemos decir que esta alternativa tiene buenos resultados, tenemos que seguir evaluando, año a año, a medida que se desarrollen las plantas, para recién después tener certeza de si funciona o no para mejorar los rindes en el yerbal”, acotó.

Se contó con la asistencia del ingeniero **Gustavo Baumgratz**, también del SEY.



“**En el 2022 se cosecharon 199,7 kilos de hoja verde; en el año 2023, con la sequía y ataque de rulo muy fuerte, 159,5 kilos, y este año 2024, 346,8 kilogramos**”.

Silvina Machuca, ingeniera del SEY



» Manejo de planta y suelo en el yerbal de Auzpizt

El yerbal de **Cesar Auzpizt** fue el lugar elegido para una nueva jornada de capacitación sobre poda de formación y manejo de suelo del Servicio de Extensión yerbatero (SEY) del INYM junto a productores en la localidad de El Soberbio.

Durante la jornada, el 15 de agosto, en la chacra ubicada en el kilómetro 23 de la ruta 13, un total de 17 agricultores intercambiaron conocimientos con la

ingeniera **Gabriela Silva Dico** y el ingeniero **Gustavo Baumgratz**. “Se armaron dos grupos de trabajo para realizar técnicas de cosecha, charlar y evaluar, y luego se hizo un cierre compartiendo un almuerzo”, contó Silva Dico.

La técnica destacó el acompañamiento de la Cooperativa Agropecuaria Yerbatera El Soberbio Limitada, y del Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria.



- En El Soberbio se realizaron charlas para difundir técnicas de cosecha y manejo de suelo.

Herramientas e indumentaria en doce localidades de la cuenca yerbatera



» Productores y trabajadores de la yerba mate de las localidades de Colonia Aurora, 25 de Mayo, San Vicente, Dos de Mayo; San José, Oberá, Campo Viera, Salto Encantado; Aristóbulo del Valle, Garuhapé, Jardín América y Concepción de la Sierra, fueron beneficiados en el mes de agosto con la entrega de herramientas, implementos e indumentaria que provee el INYM, en el marco de sus programas de inversión productiva y recambio tecnológico. Las entregas consistieron en tanques para reserva de agua, motoguadañas, motosierras, hoyadoras, tijeras electrónicas, balanzas electrónicas para pesaje de hoja verde e indumentaria para los trabajadores de la cosecha.

» NUESTRA GENTE

El Mate en la Escuela, presente en 20 instituciones, extendiéndose a más provincias



El segundo semestre 2024 de la escuela secundaria se inició con El Mate en la Escuela en 20 instituciones educativas, y con la buena noticia que además de Misiones, el proyecto pedagógico y cultural del INYM también está en Corrientes y en Santa Fe.

El programa El Mate en la Escuela abarca talleres en las aulas sobre la historia y la actualidad de la actividad, biología de la planta de yerba mate, beneficios del alimento sano y natural para la salud y cultura, entre otros aspectos. Con el respaldo de empresas yerbateras, se acerca a los alumnos de los últimos años de los establecimientos, mates autocebantes y yerba mate para que preparen y disfruten de la infusión.

Este año el programa se implementa en el Centro Educativo Polimodal (CEP) N° 6 de Garupá; en la Escuela de la Familia Agrícola (EFA) Jesús de Galilea de Dos de Mayo; en los Bachilleratos con Orientación Polivalente N° 62 de Salto Encantado, N° 107 de Santa María, N° 12 de San José, N° 13 de Posadas, N° 112 y N° 10 de Oberá, N° 31 de Los Helechos, y N° 34 de Garuhapé; en

los CEP N° 36 de Posadas, N° 18 y N° 56 de Oberá, N° 28 de San Vicente, N° 6 de Garupá; en las Escuelas de Educación Técnica N° 41 de Panambí y N° 6 de Eldorado; en el Instituto de Enseñanza Agropecuaria N° 9 de Colonia Aurora; en la Escuela Regional de Agricultura, Ganadería e Industrias Afines (ERAGIA), de la Universidad Nacional del Nordeste, ciudad de Corrientes, y en la Escuela de Enseñanza Secundaria Orientada Particular (EESOP) de Rafaela, Santa Fe.

Cabe destacar el aporte, el acompañamiento de la Cooperativa Agrícola Kilómetro 16, con su marca de yerba mate Progreso; el Grupo Cordeiro, con la variedad de la marca Verdeflor; la Cooperativa Agrícola Mixta de Montecarlo, con la tradicional Aguantadora; el Establecimiento Santa Ana S.A., con la yerba mate con hierbas Cbse; la empresa Cachamai, con los distintos sabores de Cachamate; de la Cooperativa Yerbatera Andresito, con su marca Andresito; de Yerba Mate Guayaki, con la marca Guayaki; Establecimiento Yerbatero Bonafe S.R.L., con Más Sabor; Cooperativa Yerbatera Dos de Mayo, con Indumar; Cooperativa Agropecuaria y de Consumo El Colono, con Grapia Milenaria, y Mayerga SA, con Alba Nueva.

Al culminar este ciclo 2024, el equipo de profesionales hará un relevamiento de opiniones para conocer el alcance de la iniciativa.

- Roberto Montechiesi siempre fue un apasionado de la yerba mate y difundía la cultura yerbatera en cada oportunidad.

El 24 de agosto de 2024 falleció el ingeniero agrónomo Roberto Montechiesi, quien se desempeñó como Director en el Instituto Nacional de la Yerba Mate, siendo parte importante en los primeros pasos de la institución para su consolidación.



Roberto Montechiesi



Oriundo de San Fernando, provincia de Buenos Aires, gran parte de su vida estuvo vinculada a Misiones y a la yerba mate. Llegó a esta provincia en la década del 80 para trabajar en una planta de resina de pino. Luego se desempeñó en el diario El Territorio, donde impulsó el suplemento “El Productivo”; fue gerente de la Cámara de Molineros de la Zona Productora y director por la Industria en INYM.

Siempre generoso con los conocimientos y siempre activo, en la búsqueda de herramientas para el crecimiento y desarrollo del sector yerbatero, participando de misiones comerciales e investigando de qué manera despertar el interés por el producto en lugares lejanos. Su pasión y compromiso, latente en cada charla que entabla-

» **Roberto Montechiesi fue gerente de la Cámara de Molineros de la Zona Productora y director por la Industria en el INYM**

ba, se transmitió en disertaciones dónde explicaba tanto de qué manera se prepara un rico mate, como técnicas para una buena producción y los números / oportunidades en el mercado; y se plasmó en artículos de opinión y en libros de su autoría: “Yerba Mate de Ayer, de Hoy y de Siempre; el cultivo desalambrado” y “Cámara de Molineros de Yerba Mate en la Zona Productora: 1950-2010”.

Por ello, por su hermosa huella, es que Directores y personal del INYM, más que despedirnos, agradecemos su impronta y de ella nos valemos, junto a otros valores, para seguir trabajando para el crecimiento y desarrollo de todo el sector yerbatero.

» NUESTRA INFORMACIÓN

Aclaraciones respecto al informe de la UADE sobre desregulación y precios de la yerba mate



Con relación al informe elaborado por el Instituto de Economía (INECO) de la UADE, que fuera publicado por el portal Ambito.com el miércoles 17 de julio bajo el título “Yerba mate: ganadores y perdedores post desregulación”, el Instituto Nacional de la Yerba Mate (INYM) considera necesario efectuar las siguientes aclaraciones:

Antes de la vigencia del DNU 70/2023, el INYM establecía “precios mínimos” (no máximos como consigna el informe) para la hoja verde y la yerba mate canchada, que constituyen la materia prima de la yerba mate elaborada.

El INYM no tiene injerencia alguna en los precios finales que determina la cadena comercial para el producto en góndola.

Al contrario de lo que concluye el informe, los productores primarios consideran que ese precio mínimo para la materia prima (el cual estaba conformado por los costos productivos más un margen mínimo de rentabilidad) es de vital importancia para la sustentabilidad del sector.

El último precio mínimo fijado por el INYM para la hoja verde había sido de \$250 por kilogramo. La cosecha comenzó con \$380, pero rápidamente bajó a un promedio de \$ 180 por

kilo de hoja verde. Es decir, los productores no tuvieron un aumento; por el contrario, perciben menos que lo que cobraban antes de la desregulación.

La incidencia de la Tasa de Inspección y Fiscalización (estampillado) respecto al valor de la yerba mate elaborada en góndola es ínfima. De acuerdo a la Ley 25.564 de creación del INYM, esa tasa puede oscilar entre el 2,5% y el 5% por kilo de yerba mate elaborada.

Históricamente el INYM funcionó con una tasa de alrededor del 1%; porcentaje que disminuyó en los últimos meses y está muy lejos de considerarse una “excesiva recaudación” como afirma el informe.

Si se toma la evolución de precios consignada por INECO, es posible graficar con más precisión la incidencia de la mencionada tasa que hoy tiene un valor de \$18,20 por paquete de un kilo:

PRECIO PAQUETE 1KG	ESTAMPILLA	%
\$ 3.950	\$ 18,20	0,46%
\$ 4.790	\$ 18,20	0,38 %

Habida cuenta que el informe de INECO se titula “Tras la desregulación del sector, el precio de la yerba mate aumentó un 35, %” (cargando la responsabilidad de esa variación en los productores y la industria) es relevante reiterar que los precios finales de la yerba mate en góndola son determinados por la cadena comercial.

En ese sentido, vale como ejemplo representativo, lo manifestado por el titular de la empresa que elabora la marca “Sol y Lluvia”, quien sostuvo que desde enero la industria mantiene el precio de la yerba mate a salida de molino en el rango de los \$2.800 a \$3.000 por kilo.

» NUESTRA INFORMACIÓN

La derogación del Mercado Yerbatero en el RUCA no afecta los Registros del INYM

El INYM informa a los todos los operadores del sector yerbatero que por Resolución 32/2024 de la SECRETARIA DE BIOECONOMIA, se derogó la exigencia de inscripción de los operadores yerbateros en el REGISTRO UNICO DE OPERADORES DE LA CADENA AGROALIMENTARIA (RUCA).

En ese sentido, se informa que la derogación NO AFECTA a los registros del INYM. Por tal motivo, se INFORMA a todos los operadores del sector yerbatero que los registros del INYM creados de conformidad a lo establecido en la Ley 25.564, se encuentran vigentes para toda persona que se dedique o integre la actividad yerbatera, con todas las obligaciones que surgen de sus disposiciones.



El INYM inutilizó yerba mate no apta para el consumo humano

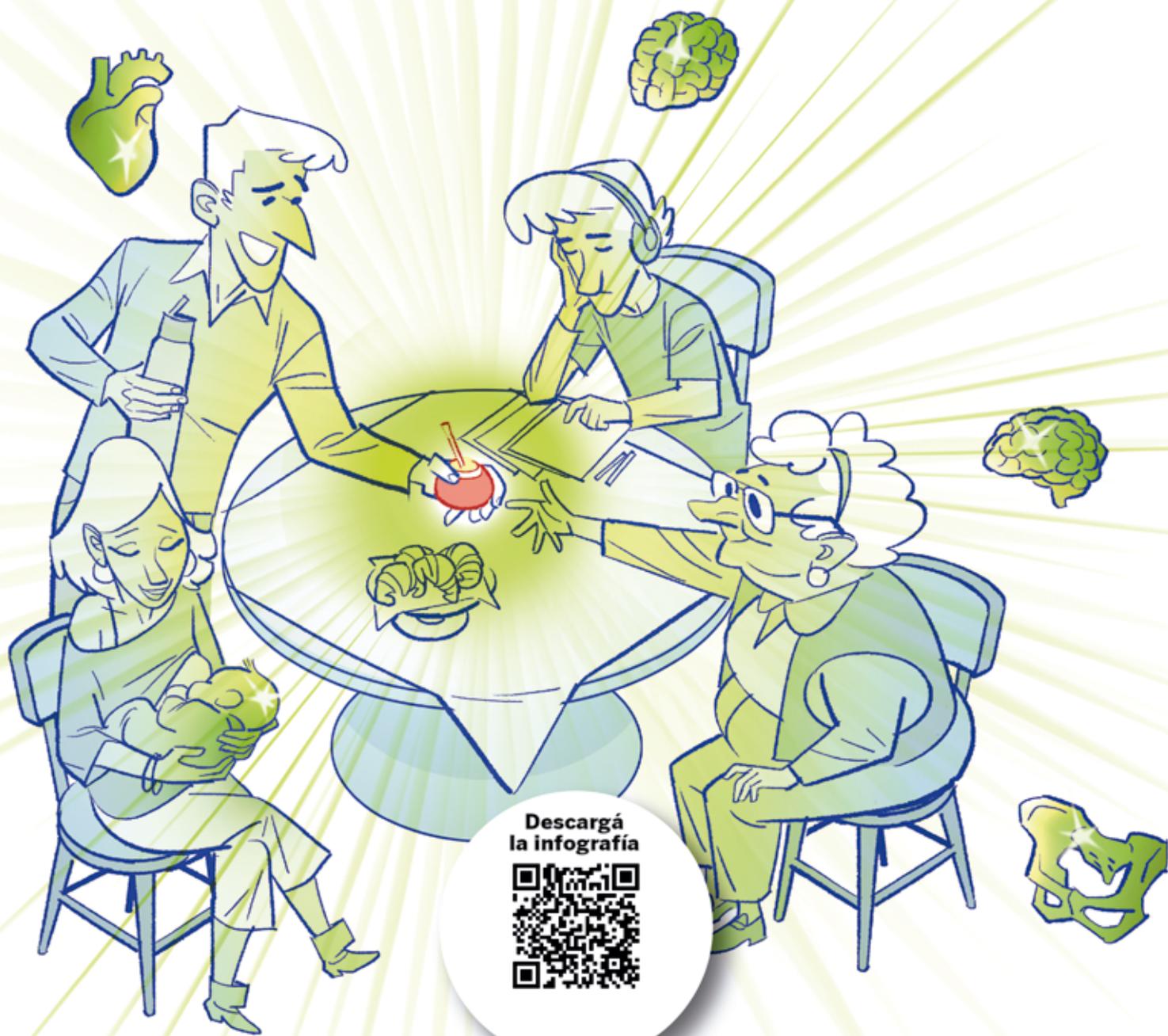
En el marco del programa de Vigilancia Alimentaria que lleva adelante en convenio con el Ministerio de Salud Pública de Misiones, el área de Control y Gestión de Calidad del INYM procedió el 3 de julio, a la destrucción de casi cuatro toneladas de yerba mate elaborada y envasada no apta para el consumo humano.

El producto había sido intervenido previamente y al practicarse los análisis correspondientes se determinó que no se ajustaba a los parámetros microbiológicos y físicoquímicos adecuados.

El procedimiento se realizó en un molino fraccionador ubicado en la zona de la Ruta Nacional 12 y estuvo a cargo de agentes del área de Control y Gestión de Calidad del INYM y del Ministerio de Salud Pública de Misiones.



Tomar mate hace bien



Descargá
la infografía

