



BIEN NUESTRO

Publicación bimestral del Instituto Nacional de la Yerba Mate / ENERO 2014 - Nro. 4 - Posadas, Misiones

¿QUÉ TOMAMOS?

La yerba mate como alimento, desde el sabio Moisés Bertoni hasta estos tiempos donde cada vez más investigadores revelan las propiedades benéficas de nuestro mejor producto.





4 ¿Qué tomamos cuando tomamos mate?

Bertoni y Bonpland realizaron las primeras investigaciones. El Inym financió 10 estudios que certifican hoy la excelencia del alimento.

8 Tomar mate, vieja costumbre según Ambrosetti

10 Legislación para la conservación del suelo

Ante el alarmante nivel de degradación de los suelos, necesitamos leyes que orienten la preservación.

12 Un producto diferencial

Producen yerba orgánica y mantienen el barbacuá.





EDITORIAL

MIRADA A LARGO PLAZO

“El porvenir de la yerba será brillante”. Las palabras del naturalista suizo Moisés Bertoni ilustran ayer como hoy la riqueza de esta noble planta, riqueza que se traduce más allá de los números que dibuja la economía, que se traduce especialmente en cada nuevo descubrimiento de la ciencia sobre los beneficios de este alimento para la salud humana.

El legado cultural indica que esta planta de la Selva Paranaense fue una gran compañera de los pueblos originarios, luego, de los primeros que se aventuraron a “abrir picadas en el monte” y así de manera ininterrumpida hasta la actualidad. Hablamos de cientos de años y de un producto que sigue sorprendiendo por sus cualidades.

El primer investigador del que se tiene registro, que referenció a la yerba mate por sus aportes a la salud, fue el sabio suizo Moisés Bertoni, quien vivió durante años en la Selva Paranaense en Paraguay. En su trabajo “De la medicina guaraní. Etnografía sobre plantas medicinales”, edición del año 1927, el naturalista hace referencia a las plantas medicinales del monte y a la medicina guaraní, destacando que “la acción de la yerba mate es excelente, pero no bien determinada”.

En la actualidad, son muchos los investigadores de distintas partes del mundo abocados a determinar las propiedades benéficas de la yerba mate y cada vez se suman más razones para consumirla. Mercados impensados, como China, demandan el producto y áreas de gran impacto social como la medicina y la alimentación buscan incorporarlo.

El Instituto Nacional de la Yerba Mate hace su aporte mediante la financiación de investigaciones científicas no sólo porque esta acción está contemplada en la Ley 25.564, sino porque estamos seguros que “el porvenir de la yerba” es más que brillante, es insospechado, y serán seguramente los investigadores, a quienes agradecemos el aporte, los encargados de hacernos conocer cada vez más a esta infusión que nos acompaña desde los orígenes.



Ing. Agr. Luis Francisco Prietto
Presidente del INYM

EL MATE, MÁS ALLÁ DE LA MATEADA

“El porvenir de la yerba mate será brillante”. Esas hermosas palabras pertenecen al sabio **Moisés Bertoni** y pueden encontrarse en el libro “De la medicina guaraní. Etnografía sobre plantas medicinales”, cuya primera edición se conoció en el año 1927. En aquella oportunidad, el investigador citó al producto como parte de “la enorme cantidad de plantas selváticas utilizadas por los médicos y hechiceros y la gran efectividad de sus tratamientos en males tan variados como la lepra, el dengue, los parásitos, la viruela, las dolencias en la piel y en los órganos internos, entre otros”, relevados e investigados por él mientras vivió en la Selva Paranaense, en territorio del Paraguay, cerca del río Paraná.

“La acción de la Yerba Mate es excelente, pero no bien determinada. Influyen mucho las formas de preparación y de ingestión. Varios autores llegaron a conclusiones contradictorias o erradas, que importa rectificar, para el porvenir de la Yerba, que será brillante. Sus aplicaciones medicinales y sus antídotos deben ser más conocidos”, resume Moisés Bertoni en el índice del libro al que hacemos referencia.





Los conocimientos de la yerba, el árbol por excelencia de la Selva Paranaense, se remontan a la historia y cultura guaraní, y su uso e ingesta ha incentivado desde siempre la curiosidad y el estudio de investigadores, entre ellos el sabio suizo Moisés Bertoni y el naturalista francés **Aimé Bonpland**, autores de los primeros estudios científicos sobre la planta de *ilex paraguariensis*. Actualmente varias universidades y científicos del mundo indagan sobre las propiedades benéficas de la infusión.

Aquel descubrimiento de los guaraníes y limitado casi exclusivamente a la región de la Selva Paranaense, es hoy parte cotidiana de todos los argentinos (un estudio del Instituto Nacional de la Yerba Mate -INYM- reveló que el mate está presente en el 98 por ciento de los hogares de la Argentina) y suma consumidores a nivel mundial.

¿Por qué consumimos yerba mate? Los consumidores expresan muchas razones y el INYM, en los últimos

meses, sumó una más: la certificación, mediante estudios científicos de las propiedades nutritivas y saludables del producto.

El 23 de agosto pasado, Posadas fue sede de la “Jornada de Divulgación Científica sobre Yerba Mate y Salud”, evento organizado para dar a conocer los resultados de diez de las investigaciones financiadas por el INYM que certifican la excelencia del alimento.

El ingeniero químico **Miguel Schmalko**, de la Universidad Nacional de Misiones, uno de los investigadores contemporáneos más consultados, fue uno de los disertantes. Se explayó sobre las propiedades nutricionales y funcionales de la yerba. Detalló que “los nutrientes son las sustancias químicas que se encuentran en los alimentos y que el cuerpo utiliza para obtener su energía y para ayudar en el crecimiento, mantenimiento y reparación de los tejidos”. En la yerba mate, estos componentes fueron estudiados, “encontrándose las vitaminas C, B1, B6 y la niacina y los minerales





calcio, fósforo, magnesio, potasio, hierro y sodio en baja cantidad”.

Sobre los compuestos funcionales que contribuyen a mantenernos saludables porque previenen y ayudan a tratar enfermedades y mejoran el estado nutricional, Schmalko pudo identificar tres grupos: a) Las xantinas, b) Los polifenoles y c) las saponinas.

Al describir cada uno, el profesional indicó:

► “**Las xantinas** presentes en la yerba mate son la cafeína (0,8 a 2% %) y la teobromina (0,3 a 0,9%). Se les atribuyen distintas propiedades: energizante, anticarcinogénico, evita la obesidad y diurético”.

► “**Los polifenoles** presentes en la yerba mate son los derivados cafeoilquínicos (entre el 8 a 10%, principalmente el ácido clorogénico) y en menor proporción los flavonoides (principalmente la rutina). Propiedades: antioxidante, antibacteriano, antidiabético, diurético, colerético y anticarcinogénico”.

► “**Las saponinas** están en proporciones menores (0,3 a 0,4 %) y se les atribuyen ser antiinflamatorias, hipocolesterolémica y de tener efecto protector contra el cáncer”.

ANTIOXIDANTES

En el 2008, una investigación realizada por el ingeniero químico y Magister en Tecnología de los Alimentos, **Luis Brumovsky**, de la Universidad Nacional de Misiones (UNAM), reveló que quienes consumen yerba mate en sus diversas modalidades -mate, mate cocido o tereré- incorporan al organismo una importante cantidad de polifenoles totales.

La noticia desencadenó nuevos estudios, entre ellos el denominado “Evaluación de la Capacidad Antioxidante del Plasma Humano debido a los Polifenoles de la Yerba Mate”, coordinado por el mismo Brumovsky y co-coordinado por la Magister **Lucila Sanchez Boado**, con la colaboración de **María Fretes** y **Vanessa Hartwig**,

El equipo de investigadores de la Universidad Maza, de Mendoza, determinó que el consumo diario de mate facilita la disminución del colesterol total, el malo y los triglicéridos.

todos de la UNAM, y que comprobó que el consumo del producto en su forma tradicional -mate- incrementa la capacidad antioxidante del plasma humano debido al contenido de sus polifenoles.

“Investigamos ¿qué pasa cuando se toma mate de la forma común, como tomamos todos?, ¿cómo nos beneficia?”, planteó Sanchez Boado. “Lo que hicimos fue ver, en el lapso de dos horas, qué pasaba con ese voluntario en su sangre y determinamos que los polifenoles se absorben en una gran proporción y que esos polifenoles, que sabemos que tienen capacidad antioxidante, aumentan la capacidad antioxidante de esa persona que tomaba mate”, explicó la profesional. ¿Cómo se puede explicar ese resultado traducido a la salud de quienes toman mate?, le consultamos. “Ese aumento de la capacidad antioxidante lo beneficia en el sentido de que disminuye la oxidación”, contestó. “En el organismo permanentemente se forman compuestos oxidantes o radicales libres debido a las reacciones metabólicas, infecciones, exposición a radiación solar, humo de tabaco, contaminantes ambientales, entre otros. Estos compuestos son altamente reactivos y producen daños a nivel de membrana celular, en las proteínas, también producen la oxidación de lípidos y ADN. Este exceso de radicales libres puede llevar a un estado de estrés oxidativo al cual están asociadas enfermedades cardiovasculares y otras como Alzheimer, Parkinson y artritis.... entonces esta capacidad antioxidante hace que pueda neutralizar estos radicales libres que son perjudiciales y que son los responsables de enfermedades crónicas”, profundizó. Otra buena noticia es que es posible encapsular extractos antioxidantes de yerba mate para generar alimentos funcionales. Así concluye el trabajo de la doctoras **Cecilia Lanari** y **Miriam Martino**, de la Universidad Nacional de la Plata e investigadoras del Conicet, expuesto también en la “Jornada de Divulgación Científica sobre Yerba Mate y Salud”. ¿Qué representa en términos comerciales este avance científico? La posibilidad de encapsular los extractos y utilizarlos en alimentos permitiría diseñar productos alimenticios con mayor vida útil y mejor calidad sensorial (características gustativas de un alimento). Esto es sinónimo de una nueva forma comercial del producto yerba mate, con potencialidad en el mercado internacional. Dicho de otra manera: jugos, sopas, bebidas y otros alimentos como yogures podrían ser fortalecidos con los antioxidantes presentes en la yerba mate.



Menos colesterol malo y triglicéridos

Una investigación de la Universidad Maza, en Mendoza, determinó que el consumo diario de la tradicional infusión facilita la disminución del colesterol total, el malo y los triglicéridos.

“Efecto del consumo de mate sobre el perfil lipídico” es el título de una investigación financiada por el INYM y desarrollada en forma conjunta por investigadores de las facultades de Farmacia y Bioquímica y de Ciencias de la Nutrición de la Universidad Maza. El trabajo concluye que la ingesta diaria de al menos cinco mates sin azúcar reducen el colesterol y los triglicéridos.

Los investigadores y becarios que participaron analizaron estadísticamente la alimentación de varones mayores y llegaron a la conclusión de que aquellos que toman mate diariamente presentan menores valores de colesterol y triglicéridos que los que no toman mate, a pesar de que ambos grupos consumieron las mismas cantidades de carnes, grasas, alcohol, vegetales, frutas y todos los alimentos que pueden aumentar o disminuir el colesterol de la sangre.

Los profesionales determinaron que la ingesta de al menos cinco mates por día permite pasar de un colesterol patológico a uno normal.

Desde el año 2007 se han ido tomando datos y desarrollando esta investigación que fue presentada y expuesta en

LOS DISERTANTES EN LAS JORNADAS

La Jornada de Divulgación Científica sobre Yerba Mate y Salud (el 23 de agosto pasado, en la ciudad de Posadas), reunió a los más destacados profesionales y científicos que investigan las propiedades del producto, y permitió conocer los avances de los trabajos que realizan.

Los primeros en disertar fueron el doctor **Nelson Bracesco**, de la Facultad de Medicina, de la Universidad de la República del Uruguay, con el tema “Yerba Mate y Salud”, y luego el ingeniero químico **Miguel Schmalko**, de la Facultad de Ciencias Exactas, Químicas y Naturales, sobre “Avances en el conocimiento de las propiedades nutricionales de la yerba mate”. La doctora **Miriam Martino**, de la Universidad Nacional de la Plata, expuso el proyecto de estudio “Encapsulación de extractos antioxidantes de yerba mate para generar alimentos”, y el ingeniero químico **Luis Brumovsky**, de la UNaM, se refirió a “Evaluación del contenido de polifenoles totales en distintas formas de consumo de yerba mate producidas en Argentina”.

Por su parte, la magister bioquímica **Lucila Sánchez Bardo**, de la Universidad Nacional de Misiones, expuso sobre “Efecto antioxidante de la yerba mate en plasma humano”, y **Liliana Benítez**, de la misma casa de estudios, sobre “Ensayos preliminares in vitro de la actividad antifúngica de Ilex Paraguariensis”.

Durante la jornada también expusieron **Isabel Any Señuk**, de la Universidad Nacional de Misiones, con “Estudio de la actividad antimicrobiana in vitro de extractos acuosos de yerba mate Ilex Paraguariensis”, y de la doctora **Cecilia Lanari**, de la Universidad Nacional de la Plata, sobre “Obtención de bebidas saludables con alto contenido de polifenoles de yerba mate. Ilex Paraguariensis. Optimización del sabor y de la actividad antioxidante”.

Sobre “Contenidos de fluor, yodo y cloro en extractos acuosos de yerba mate” habló el ingeniero químico **Juan Esteban Miño**, de la Universidad Nacional de Misiones, y sobre “Efectos del consumo de yerba mate sobre el perfil lipídico en humanos”, el bioquímico Rafael Pérez Elizalde y el licenciado Diego Messina, en la Universidad Juan Agustín Maza, de Mendoza.

Al finalizar, se oficializó el VI Congreso Sudamericano de la Yerba Mate 2014, que se realizará en la ciudad de Montevideo, Uruguay, y donde se actualizará todo lo referente a estudios científicos sobre el producto y salud.

la mencionada universidad. Los valores del perfil lipídico de los consumidores de mate fueron significativamente menores en un total de: 10 por ciento en el colesterol total, 15 por ciento del colesterol malo y 35 por ciento de triglicéridos. El trabajo fue presentado en Posadas el 23 de agosto durante las “Jornadas de Actualización de la Yerba Mate que organizaron el INYM y el Ministerio de Salud de la Provincia”.

Cómo se tomaba mate en 1896 (*)

Regresando de las ruinas fuimos a visitar a un antiguo poblador brasilero que, delante de su casa, había enarbolado una bandera en honor a San Juan Bautista. Esta pintoresca costumbre es muy general entre los hijos de la vecina república, y casi no hay casa de riograndense en la que en el día de San Juan no se haga una fiesta con grandes fogatas e izándose la bandera en homenaje al santo. (...) Los rozados en San Ignacio se hacen todos lejos de las poblaciones, a causa de los chanchos, los que, como buenos aficionados al maíz, etc., si no estuvieran a esas distancias, darían bien pronto cuenta de ellos. (...) Las aves de corral prosperan en Misiones, principalmente los patos, pintadas y gallinas, que buscan su alimento entre las variadas semillas que producen las plantas y los numerosos insectos que entre las flores viven. Ahora bien; si a esto se agrega un par de vacas lecheras y una pequeña huerta, se podrá comprender fácilmente que en cuanto a comida en Misiones no se lo pasan tan mal.

Del maíz hacen un sinnúmero de platos cuya descripción he dado en mi segundo viaje, y además preparan de él la farineta tostada, que es un excelente sustitutivo del pan.

Algunos que se hallan en mejores condiciones se permiten el lujo de comprar harina en Posadas y fabrican su pan cotidiano en hornos hechos expresamente, o sino aprovechan los grandes tacurúes u hormigueros cónicos que allí levanta una especie de termita, haciéndoles una excavación interna a fin de que les sirvan para ese objeto.

Las frutas silvestres no faltan en esas quintas, así como también varias plantaciones de yerba mate, hechas con las plantitas guachas, que han sido trasplantadas, y que bien cuidadas se han desarrollado alcanzando ya la talla de arbustos.

Esta previsión de algunos no sólo les permite tomar mate sin que les cueste un centavo, sino que también dentro de algunos años, será para ellos un elemento

más de renta, pues podrán explotar algunos cientos de arrobas, que les representarán buenos pesos.

En Misiones se toma mucho mate, siempre amargo, según la costumbre de allí. El mate es una de las grandes bebidas; su acción tónica y reconstituyente hace de él un algo indispensable para sobrellevar la vida de trabajos, fatigas y privaciones a que está expuesto nuestro hombre de campo.

Para el gaucho de nuestras pampas, cuya base de alimentación es la carne, es el sustitutivo del alimento vegetal, que no toman sino en poca cantidad, y raras veces, estando este representado por algunos choclos, zapallos y uno que otro plato de mazamorra, cuando pueden conseguir maíz apto para hacerla.

La acción de la yerba-mate sobre el sistema nervioso es estimulante, siendo un poderoso reaccionario de la fatiga muscular. He tenido muchas veces ocasión de observar este último fenómeno fisiológico entre los peones, los que cansados, sudorosos, después de haber hecho grandes esfuerzos trabajando, ya sea con el hacha, derribando árboles, o en las múltiples faenas ganaderas, ya sea a pie o a caballo, se han repuesto como por encanto, en seguida de tomar unos mates, volviendo luego a continuar sus tareas con el mismo brío que antes.

Entre nuestros soldados igual cosa sucede; y después de una marcha penosa, cuando parece que debieran echarse al suelo y dormir, se les ve buscar solícitos con qué hacer fuego, para empezar a absorber la tan deseada bebida, que tan benéficamente debe influir sobre su cansada economía.

Fuera de sus excelentes cualidades fisiológicas, el mate tiene además la ventaja de ser un gran pasatiempo para las personas que no teniendo otra cosa, deben esperar que transcurran largas las horas sin saber qué hacer, y sin poder tener distracción alguna, por ejemplo: al acampar en viaje o cuando una lluvia larga impide la marcha, o un río crecido detiene por varios días a una caravana en sus orillas, sin darle paso.



Además, el mate ha influido mucho en nuestras costumbres, haciendo de nosotros un pueblo verdadero y sinceramente democrático; y esto se comprende: el que más y el que menos, alguna vez ha tenido que abandonar las ciudades o a causa de los intereses rurales o porque nuestra pasada vida política turbulenta, ha exigido a campaña, ya militando en las filas del Gobierno, ya en las de la Revolución.

Ahora bien, en el campo, ¿qué es lo que ha sucedido? Aficionados todos más o menos al mate, lo primero que se ha hecho ha sido proveerse de buena cantidad de yerba, que se ha saboreado ya en los establecimientos rurales, ya en el campamento militar, y como el mate exige compañeros, porque es necesario ser muy vicioso para tomarlo solo, se ha hecho caso omiso de un sinnúmero de ideas preconcebidas, absorbiéndose con delicia, junto a los compañeros que se han encontrado, sin fijarse muchas veces si aquel con quien se tomaba era o no de la misma condición social que uno. De este modo, es como se van perdiendo los resabios aristocráticos que puedan tenerse, hasta el punto de considerarse uno muy feliz, cuando en medio del camino, alguna china sucia le brinda con buena voluntad un sabroso cimarrón.

En la vida de las familias, el mate tiene también su importancia como elemento de unión; en la intimidad del hogar, reunidos una o dos veces al día, todos sus miembros toman mate, sobre todo por la mañana, constituyendo en muchos casos el único desayuno, y por la tarde como grato pasatiempo.

Esta sencilla costumbre de nuestros abuelos, abandonada ya en la alta sociedad de los grandes centros, dedicada por moda al insípido té, subsiste aún en muchas ciudades y pueblos de provincia, donde las costumbres son más patriarcales, haciendo las delicias de la juventud llena de ilusiones, que el dios travieso hiere con sus flechas entre mate y mate.

El mate requiere entre los que toman juntos mucha confianza. En las ciudades sólo en las familias o con los amigos íntimos se bebe, pero en el campo, todos los escrúpulos desaparecen, y en muchas partes, su rechazo sería visto muy mal por los que al brindarlo, lo hacen con toda la buena intención y el mayor número de veces, por no tener otra cosa con qué obsequiar.

El mate requiere práctica para saberlo cebar, sin ella resulta malo y se echa a perder la yerba.

El agua demasiado caliente al principio la inutiliza, a lo que llaman quemarse la yerba. Como en su composición este precioso vegetal contiene sustancias que se disuelven en el agua a diversas temperaturas, lo mejor es echarle un poco de agua fría al principio y empezarlo a

cebar con agua caliente, más o menos a 80 °C, de esa manera, con el agua que antes se le echó, y se le extrajo, la nueva de 80 °C baja a 60 ó 70 °C, empezándose así la disolución de las primeras sustancias, lo que se manifiesta por el sabor fuerte que se le nota y la abundante espuma que aparece en la boca del mate. Luego, se continúa sosteniendo el agua a más o menos la misma temperatura, para permitirle subir finalmente a 100 °C, y concluir así la disolución de las materias restantes, hasta que ya quede insípido y sin espuma el mate, a lo que se le da el nombre de chirlo. Algunos prefieren el mate con azúcar. Unos apenas le agregan pequeñas cantidades; otros en vez, lo absorben tan dulce que empalaga; de todos modos, lo mejor es tomarlo amargo.

(*) Texto extraído parcialmente del Capítulo XI. Por los alrededores de San Ignacio, del libro Tercer Viaje a Misiones (1896) por Juan Bautista Ambrosetti.





2013 – 2023, la década del suelo

La yerba mate fue el primer cultivo en la provincia de Misiones, fue el cultivo colonizador, con lo cual se contabilizan más de 100 años de historia del uso del suelo. El dato no es menor: ilustra y fundamenta la preocupación por la condiciones del recurso sobre el cual está asentada una de las economías más importantes de esta región de la Argentina.

“En la zona productora de yerba mate, un centímetro de suelo tarda entre 80 y 100 años en formarse, y ese mismo centímetro de tierra se pierde fácilmente con una lluvia torrencial si no está debidamente sis-

tematizado”, manifestó el ingeniero agrónomo Luis Prietto, presidente del Instituto Nacional de la Yerba Mate (INYM). Por eso, entre otras medidas, el organismo yerbatero impulsa -mediante jornadas técnicas y otros proyectos con productores- el uso de cubiertas verdes, la plantación en curvas de nivel y la implantación de árboles autóctonos en las chacras. A mediados de 2009, el INYM presentó una investigación elaborada por la Red de Productores Evaluadores, coordinada por el Departamento Técnico, que evidenció la preocupante degradación en los suelos de yerbales. El trabajo fue realizado en base a muestras



obtenidas en chacras. Se hicieron, junto al Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA), más de 1000 análisis en la zona productora, desde Comandante Andresito (Norte de Misiones) a Gobernador Virasoro (Nordeste de Corrientes), y se pudo comprobar que el estado de los suelos en general es alarmante, con síntomas de degradación, con falta de nutrientes. También se observó que la merma en la producción de hoja verde tiene parte de su explicación en los suelos erosionados en los que se está cultivando. De hecho, en los yerbales, ingenieros agrónomos y especialistas en la temática miden la fertilidad del suelo en base a la productividad, y en esa línea advierten un rango de rendimiento que va desde 2.000 hasta 16.000 kilos de hoja verde cosechada por hectárea por año. “El desafío es conservar los niveles mínimos para un suelo fértil, o dicho de otra manera: reponer lo que se extrae con cada cosecha: por ejemplo, por cada mil kilos de hoja verde que se extrae por hectárea por año, se extraen también 8 kilos de nitrógeno, 1 kilo de fósforo, 8 kilos de potasio e índices menores de calcio, magnesio y otros micronutrientes, todos elementos que usa la planta para desarrollarse y que si no reponemos, no estarán para las próximas cosechas”, dijo el presidente del INYM.

“El tema es serio y debe ser considerado con un enfoque más abarcativo”, señaló Luis Prietto.

“Tenemos paquete tecnológico, profesionales y experiencias que permiten capacitar y orientar medidas, pero necesitamos además una buena legislación, necesitamos un marco legal que oriente cómo recuperamos y conservamos el recurso suelo”, agregó. “Cuidar el suelo no debe ser una opción, debe ser una obligación. No debemos llegar tarde con una buena ley de suelo”, profundizó.

A mediados de septiembre pasado, la Cámara de Diputados de Misiones sancionó la ley que declara de 2013 a 2023 la Década de Conservación y Preservación del Suelo y las Cuencas Hídricas, asumiendo de esta manera el Estado un compromiso específico con el tema. La norma establece dos acciones concretas y de masivo alcance: adoptar los medios necesarios para la difusión de la preservación y conservación del suelo y las cuencas hídricas (artículo 2), e involucrar en ese sentido a todos los establecimientos educacionales dependientes del Consejo General de Educación (artículo 3).

La preocupación por el avance de la degradación que se evidencia en el recurso que da sustento a todas las



riquezas y producción agropecuaria, motivó la formación de la Comisión Técnica de Suelos, integrada por profesionales de distintos organismos relacionados con el agro. Además de respaldar la Década del Suelo e impulsar una ley de suelos, este grupo autónomo emitió un documento en el cual se advierte que “la pobreza y la degradación del suelo no pueden ser observados como fenómenos aislados, sino como manifestaciones conjuntas e inseparables que acarrearán éxodo poblacional y desaparición de otrora florecientes colonias, incentivándose la concentración de las tierras en pocas manos”. Y como ejemplo cita que “en Misiones, el 60 % de los suelos implantados con yerba mate, experimentan procesos de degradación a distintos niveles, algunos de ellos extremos e irreversibles, provocando bajas en las cosechas y dramas sociales en colonos y trabajadores”.

En el escrito, la Comisión Técnica de Suelos enfatiza que “el Estado provincial debe tener un protagonismo en ésta dirección, a través de la fijación de los lineamientos y políticas que regulen el buen uso del recurso”, y para enfrentar la situación, propone como herramientas “el desarrollo y la aplicación de la tecnología de conservación de suelo y del agua, que permitan obtener una producción constante y/o en paulatino ascenso”.

CUANDO LO ANTIGUO ES LO NOVEDOSO

La planta de yerba mate (*ilex paraguariensis*) es una sola y según cómo es industrializada, el producto adquiere determinadas características y, por ende, determinado sabor.

En la zona centro de Misiones, un emprendimiento familiar, **La Obereña SRL**, apostó por producir yerba orgánica y por mantener el proceso de secado original, el barbacuá, logrando sumar consumidores ávidos de un producto diferencial en un mercado cada vez más competitivo.

La Obereña SRL es una sociedad familiar dedicada a la producción de yerba mate, té y reforestación, ubicada en el kilómetro 33 de la Ruta Provincial N° 5, en el municipio de Oberá. También elabora en pequeña escala dulces y alfajores, ya que el mayor nicho de ventas son los lugares turísticos de toda la Argentina.

La yerba mate de esta empresa, en general, es elaborada con materia prima proveniente de secaderos barbacuá y los proveedores, en su mayoría, integran la Asociación de Secaderos tipo Barbarcuá de la zona de Oberá. “Trabajamos exclusivamente con yerba mate canchada con estacionamiento natural y tratamos de mantener siempre las mismas proporciones en las mezclas según el origen de las mismas. Al tener una producción y elaboración limitada, es mucho más fácil el control y la trazabilidad del producto”, explicó **Mario Bárbaro**, representante oficial de la firma.

Preguntamos ¿por qué eligieron el secado barbacuá si se dejó de utilizar por el alto costo del proceso de elaboración? “Es un proceso natural, tiene un tiempo de secanza más prolongado y estacionamiento natural, lo que conserva las virtudes de la yerba mate. De esta manera obtenemos un producto artesanal y de calidad inmejorable, con un sabor peculiar”, describió.

La Asociación de Secaderos tipo Barbarcuá se creó con el objetivo de revalorizar y recuperar el secado barbacuá. Con el apoyo del Gobierno provincial, de la Universidad Nacional de Misiones y del Instituto Nacional de Tecnología Industrial, son 20 los esta-



blecimientos familiares en proceso de recuperación y revalorización de una yerba artesanal, entre ellos La Obereña.

La producción orgánica de yerba mate es otra de las características singulares de La Obereña.

Los productos orgánicos se obtienen a partir de la implementación de métodos de cultivo y elaboración dentro del marco de la agricultura

sustentable, con la preservación del medio ambiente y el manejo de los recursos. Todos los procesos de la producción e industrialización respetan indefectiblemente el medio ambiente, impidiendo de esa manera la degradación y la contaminación del agua y suelo.

¿Cómo se traduce esto a la yerba mate? Mario Bárbaro explicó que “el producto es producido, elaborado y transportado bajo estrictas normas de calidad certificada, sin ningún componente de origen químico o agroquímico de síntesis (herbicidas, pesticidas, fertilizantes no orgánicos), lográndose con ello mantener las propiedades vitales del producto y el valor y sabor natural del mismo”.

¿Y cómo sabe un consumidor que efectivamente el producto es orgánico y reúne todas esas condiciones? “Mediante la certificación”, señaló. “En la Argentina existen varias firmas dedicadas a la certificación de los productos orgánicos. En nuestro caso, estamos desde el año 1995 con Argencert SRL de la ciudad de Buenos Aires. Primero se realiza la propuesta de certificación, luego del estudio preliminar viene un tiempo donde el producto es declarado orgánico en transición y recién después de dos años pasa a ser orgánico en forma definitiva”.



¿Cómo se realizan los controles?, preguntamos. “En el caso de la yerba mate, tenemos tres estamentos de análisis y control: la chacra, el secadero y el molino. En el caso del cultivo, se determina en lo posible un lote aislado y con suficientes espacios hacia otros cultivos. En caso de existir cultivos convencionales cercanos a la plantación orgánica, se establecen zona buffer. Todas las labores culturales son manuales o mecánicas sin uso de agroquímicos. Los técnicos de Argencert realizan análisis de suelo, hierbas circundantes y follaje de las plantas. También el transporte de las cosechas se efectúa con unidades previamente higienizadas y sólo se puede transportar yerba de origen orgánico”.

Los controles se extienden también al secadero barba-cuá, donde además de los registros exigidos, indefectiblemente se tiene que elaborar solamente yerba mate orgánica sin mezclar con convencionales. “También se inspeccionan las instalaciones y los envases (bolsas) deben ser nuevos o de uso orgánico con etiquetas que

especifiquen este origen. El estacionamiento se debe hacer en forma separada y en el molino, se amplían los registros, y todo el canal de elaboración es en forma totalmente independiente de la yerba mate convencional”, enumeró Bárbaro.

¿Cómo se observa el futuro del mercado mundial para estos productos? “Creemos que existe una tendencia muy definida y en proceso de expansión del consumo de productos orgánicos certificados. La yerba mate La Obereña cumple con todos los controles y estándares de calidad exigidos por los mercados mundiales. En el año 1998 hemos obtenido el Primer Premio al envase y producto para la venta de la Sociedad Rural Argentina en Palermo”, recordó.

¿Qué medidas podrían beneficiar al sector yerbatero? Mario Bárbaro consideró que “la trazabilidad es una apuesta interesante, como así también el envasado en origen. Habría que estudiar en profundidad estos temas para no afectar mayores intereses y que todos puedan trabajar en el sector”.

▶ **Entre octubre y marzo, más cuidado con la planta**

Por Resolución 37/2007, el INYM establece la suspensión total de cosecha y secanza durante los meses de octubre y noviembre, y limita las actividades para el periodo comprendido entre el 1° de diciembre y el 31 de marzo de cada año.

Para el caso específico de este último período, los secaderos que pretenden realizar tareas deberán solicitar la autorización correspondiente al INYM, con una anticipación mínima de diez días hábiles.

La Resolución comenzó a instrumentarse en 2007 con el objetivo de formalizar una situación que se manifiesta durante octubre y noviembre: el volumen de cosecha es mínimo, debido a que coincide con el ciclo natural de brotación de la planta de *Ilex paraguariensis*.

Al momento de emitir la normativa, el INYM tuvo en cuenta los siguientes aspectos:

FUNDAMENTOS HISTÓRICOS

La Comisión Reguladora de la Yerba Mate CRYM por Resolución del 26 de marzo de 1936 y en su consecuente del año 1963, establecían la época de poda de la yerba mate entre el 1° de enero y el 30 de septiembre, aconsejando que no se extraiga más del 80% del follaje total de la planta.

ASPECTOS ESTADÍSTICOS

De acuerdo a los datos estadísticos con que cuenta el INYM y que surgen de las declaraciones juradas presentadas por los operadores desde el año 2005 en adelante, previo a la Resolución 37 del año 2008, se concluye que el ingreso de hoja verde durante los meses de octubre y noviembre es mínimo, representando un 2,84% en 2005 y 1,81% en 2006.

RESPECTO A LA PLANTA

▶ La planta de yerba mate emite brotación abundante cuando se dan parámetros de temperatura, humedad ambiente y fotoluminosidad. Estos tres aspectos se presentan a partir del mes de octubre y continúan hasta el mes de abril aproximadamente, con periodos de más o menos intensidad.

▶ Esta etapa genera una actividad de movimiento de savia extraordinaria desde las raíces a los puntos de brotación, tornándose las ramas y hojas tiernas, en tejidos de abundante masa líquida que pueden ser destruidos fácilmente por acción de las altas temperatura de los secaderos.



Respecto a la yerba mate canchada

▶ La yerba mate canchada es un producto heterogéneo, compuesto por hojas, palos deshidratados y polvo, el cual debe tener parámetros de color, humedad, aroma y sabor adecuados.

▶ La deshidratación en el secadero de hojas con distintos grados de maduración, provoca la aparición en la yerba canchada de tejidos quemados conocidos como "puntos negros", que producen un desmejoramiento en la calidad del producto desde el punto de vista del color, sabor y aroma.

▶ Desde el punto de vista financiero, el porcentaje de rendimiento de los secaderos (conversión de verde a seco), disminuye en forma notable al perderse como vapor, gran parte del material verde brotado.

▶ La eliminación de estas ramas y hojas tiernas, acarrear un perjuicio a la planta, desde el punto de vista fisiológico, al cortarse abruptamente el ciclo natural de gestación de nuevas hojas y ramas, que repercute en una irregular brotación a futuro y daños irreversibles en la estructura de la planta.

▶ Desde el punto de vista financiero, lo que se extrae en forma incipiente es la futura cosecha de hojas del próximo año.



Estampillas de la yerba mate

Tras cumplirse el proceso de licitación, el Directorio del Instituto Nacional de la Yerba Mate (INYM) otorgó, el 27 de agosto pasado, a la empresa Auto Pack el contrato para la provisión de mil millones de estampillas de yerba mate.

De esta manera, la empresa Auto Pack ganó el proceso de licitación de la Tasa de Inspección y Fiscalización contemplada en la Ley 25.564 de creación del INYM, que se

concreta mediante tres etapas:

- Etapa de análisis del oferente, donde son considerados todos aquellos que tengan que ver con la capacidad de las empresas de afrontar la fabricación de las estampillas.

- Etapa de análisis del producto ofertado, donde la o las empresas que superan la primera etapa presentan muestras del producto y donde se realiza una prueba de la efectividad del mismo (formato y medidas de seguridad contempladas en la Ley 25.564 y la Resolución 358/2002).

- Etapa de análisis de precio, donde se hace la adjudicación directa a la empresa que presente la mejor relación entre precio y producto ofrecido.

Como dato, vale recordar que la empresa Auto Pack fue proveedora de estampillas, también por licitación, desde el origen del estampillado, en 2003, y hasta 2010.

Valores de la materia prima

El directorio del Instituto Nacional de la Yerba Mate (INYM) logró el miércoles 18 de septiembre de 2013 el consenso para la fijación de los nuevos valores de la materia prima de la yerba mate para el período octubre 2013- marzo 2014. Los precios fijados son: 3 pesos para el kg. de hoja verde y 11 pesos para el kg. de canchada, en ambos casos puesto en secadero.

Los nuevos valores fueron fijados por unanimidad tras dos horas de debate en la sede del INYM, en Posadas, y luego de varias jornadas donde cada sector mostró predisposición y buena voluntad para lograr una definición sobre el precio de la materia prima.

El precio para el semestre octubre 2013- marzo 2014 quedó establecido en la Resolución 124/13 del INYM, donde además se determina que el incumplimiento de los valores fijados hará pasible al infractor de las sanciones dispuestas en la Ley 25.564.

La Ley 25.564 del INYM establece que los precios para el kg. de hoja verde y el kg. de yerba canchada deben ser acordados dos veces al año.

Yerba Mate Argentina en Marca País

El INYM y el Instituto Nacional de Promoción Turística (INPROTUR) firmaron el 26 de agosto un convenio de colaboración que permitirá el uso del isologo-tipo "Marca Argentina" en todo material que tenga como finalidad la promoción, difusión y/o comercialización del producto genérico "Yerba Mate".

El acuerdo fue firmado por el presidente del INYM, Luis Prietto y su par del INPROTUR, Carlos Enrique Meyer y deja abierta la posibilidad para que ambas instituciones puedan desarrollar estrategias, acciones y actividades conjuntas.



Yerba Mate Argentina en ANUGA

La Yerba Mate Argentina estuvo presente en la Feria Internacional de Anuga, que se realizó del 5 al 9 de octubre pasado en Colonia, Alemania, y reunió a más de 150.000 visitantes que se acercaron para conocer los mejores alimentos del mundo.

Durante el evento, la yerba mate fue promovida por el Instituto Nacional de la Yerba Mate (INYM), en un espacio cedido por la Fundación Export.ar, mediante degustaciones de mate cocido en saquitos y yerba soluble, e información sobre las propiedades y formas de consumo. De la misma forma y en el mismo stand, el producto fue presentado por la Cooperativa Agrícola Mixta de Monte Carlo Limitada y La Cachuera Sociedad Anónima, cuyos representantes también concretaron reuniones y contactos comerciales.

- + de 17.000 productores
- + de 200.000 hectáreas cultivadas
- + de 650 millones de kilos de Hoja Verde *
- + de 210 secaderos
- + de 110 molinos
- + de 250 millones de kilos de Yerba Mate*
- + de 30.000 familias involucradas**

Más de lo que te imaginabas, no?



Rivadavia 1515 - 2° Piso
C.P. N 3300 LDC Posadas
Tel/Fax: + 54-376-4425273
Provincia de Misiones
República Argentina
www.inym.org.ar

* Valores anuales promedio aproximados,
** directa e indirectamente, desde la plantación y cosecha hasta el punto de venta