



# BIEN NUESTRO

Publicación de distribución gratuita del Instituto Nacional de la Yerba Mate / 2018 - Nro 26 - Posadas, Misiones



## Desde la raíz y con sangre nueva

Ernesto Klingbeil heredó la chacra de su padre inmigrante. Ahora con el conocimiento aportado por su hijo Pablo, logró transformar el viejo barbacuá en un secadero a cintas. Con apoyo del INYM, lograron la certificación BPM. Juntos, van por más.

## SUMARIO

# 4

### Es tiempo de sumar e innovar para crecer

En la chacra de los Klingbeil Ernesto representa la sabiduría de los años y Pablo la fuerza de las nuevas ideas. Juntos crecen.



# 8

### En 1928 y 1929 lo que se produjo fue menos de lo que auguraban

# 10

### Yerba mate al mundo

En ferias y eventos realizados en Nueva York y en Chile, el INYM sentó presencia con espacios de difusión de la yerba mate apostando a su perfil de bebida saludable.



# 14

### Fijaron los nuevos valores

Son: \$ 8,40 para el kilogramo de la hoja verde y \$31,90 para el kilogramo de la canchada, en ambos casos puesto en secadero.



## EDITORIAL

### **EXCELENCIA, LA META**

Antes de que cada paquete de yerba mate llegue a nuestras manos, el producto pasa por varias etapas que van desde la planta con el corte de sus hojas, el sapecado y secado; el canchado, estacionado, la molienda y el envasado. Miles de trabajadores intervienen para que podamos disfrutar de un rico mate, u otra variable de la Infusión Nacional.

En cada uno de estos pasos, el producto podría estar expuesto a diferentes tipos de contaminación, que alterarían la calidad e inocuidad de los mismos. Por esta razón, el Instituto Nacional de la Yerba Mate (INYM) financia la capacitación en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), una acción que se implementa a través del Instituto Argentino de Normalización y Certificación (IRAM), dando cumplimiento al Plan Estratégico para el Sector Yerbatero.

Actualmente ya son siete los secaderos que obtuvieron los certificados en BPM, sobre un total de 30 que recibieron conocimientos y están enfocados en mejorar las condiciones de elaboración para ofrecer una yerba mate con más calidad.

Para nosotros es muy gratificante acompañar y compartir estas mejoras que van en beneficio de todos: de quienes integran la cadena yerbatera y de quienes consumen nuestra Yerba Mate Argentina.

Sabemos, la yerba mate es un alimento y su industrialización requiere de la aplicación de prácticas que garanticen calidad e inocuidad para ser distribuida y comercializada multiplicando el efecto benéfico del producto en la salud.

Estos pasos nos dan singularidad, más visibilidad y, fundamentalmente, dejan una huella que queremos profundizar en el tiempo: la excelencia, desde la tierra con cada planta hasta el consumidor.

**Ingeniero Alberto Re**  
Presidente del INYM

#### **Directorio INYM:**

Alberto Re (*Presidente, Gob. de la Nación*); Esteban Fridlmeier (*Gob. de Corrientes*); Ricardo Maciel y Marta Cunha (*titular y suplente, Gob. de Misiones*); Ernesto Pawluk, Hector Biale, Jorge Haddad, Nelson Dalcolmo, Federico Layh y Clotilde Manon Gessner (*titulares y suplentes de Producción*); Héctor Dingler, Gerardo Vallejos, Denis Bochert y Danis Koch (*titulares y suplentes de Cooperativas*); Luis Sandro Sosa y Oscar Rodríguez (*Trabajadores Rurales*); Ramiro López y Sergio Delapierre (*Secaderos*); Claudio Anselmo, Rubén Henrikson, Guillermo Rousillon y Marcelo Szychowski (*Industria*).

# Secadero Klingbeil, excelencia con tradición y vanguardia

**En la chacra de los Klingbeil lo tradicional y lo moderno se mimetizan, a tal punto que es difícil decir qué tiene más fuerza: si las raíces de inmigrantes alemanes / polacos bien plantadas o la audacia innovadora que trae la nueva generación, y que juntas, logran un resultado formidable.**

**S**in temor a exagerar, podemos describir de esta manera el trabajo de **Ernesto** y de **Pablo Klingbeil**, padre e hijo, un trabajo que transformó el viejo y querido barbacuá en un secadero a cinta y que, a poco de obtener el certificado de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), ya está focalizado en identificar y poner en marcha nuevas herramientas que permitan mejorar aún más la calidad de la yerba mate procesada.

Ubicado en los cerros de la zona centro de la provincia de Misiones, en el departamento Oberá, el secadero de los Klingbeil comenzó a funcionar en el año 1983. “Era tipo barbacuá, y lo fuimos construyendo nosotros, hasta el ladrillo que se usó fue fabricado acá”, contó Ernesto, repasando sus primeros pasos en la chacra que heredó de sus padres **Elfrida Gampel** y **Víctor Klingbeil**, quienes llegaron de la vieja Europa en busca de mejores condiciones de vida. “Cuando era chico vivimos primero en la ciudad y luego en la chacra, y de acá no me voy más”, agrega el agricultor que echó raíces y se animó a innovar, confiando en la impronta que su hijo le da al emprendimiento familiar. “Pablo estaba estudiando y un día vino y me dijo: ‘hacemos algo distinto?’, y me convenció; con él reparamos y rearmamos toda la estructura del secadero, desde abajo, paso a paso y con la misma gente, siempre buena gente”, expresó.

La incorporación de elementos de vanguardia en el secadero se inició en el año 2004. “Estaba terminando la escuela técnica; teníamos un barbacuá con capacidad para almacenar 13 mil kilos de hoja verde y me preguntaba qué se podía hacer para producir más. Entonces decidí hacer el trabajo final de estudio con todos los planos del secadero a cinta, y es el que está funcionando hoy”, recordó Pablo. “Fueron largos meses de probar, de ver si funcionaba o no... los kilos que se pasaban por hora entonces eran unos 1300 kilos de hoja verde en el barbacuá y hoy se están pasando 10 mil kilos de hoja verde con dos líneas de sapeco y dos líneas de pre seco, y se hace el envasado en bolsones, garantizando homogeneidad en la canchada”, agregó.

La meta es mejorar la calidad. “Acá se pone el corazón en lo que se hace, se tiene una visión de buscar la excelencia. Hemos elegido la calidad por sobre todas las cosas; tenemos sapecadores que no tienen carbonilla y esto nos llevó a otra exigencia: lograr homogeneidad en el color, y se ajustaron cosas en el secado y canchado, luego fuimos mejorando el envasado en bolsas y la humedad en la canchada final bolsón por bolsón”, indicó.

La decisión de los Klingbeil de formar parte de la capacitación en Buenas Prácticas de Manufactura - iniciativa que brindan el Instituto Nacional de la Yerba Mate (INYM) y el Instituto Argentino de Normalización y Certificación (IRAM)- se enmarca en la búsqueda constante de superación. Luego de alcanzar las etapas e implementar las mejoras en las instalaciones y en el personal, el secadero recibió el certificado que acredita un proceso de secado que confiere más calidad a la yerba mate.

“Han mejorado y mucho las condiciones de trabajo; el operario lo que tiene que hacer es cuidar las temperaturas y llevar adelante el control de las mismas; cada



Ernesto y Pablo tiene nuevos proyectos pensando siempre en la familia, porque su mayor satisfacción es la felicidad de todos.

sector tiene su mejora, el encargado monitorea toda la empresa a través de cámaras, los foguistas cargan chip a través de pantallas, y trabajan siete personas por turno para procesar entre 9 y 10 mil kilos de hoja verde por hora”, detalló Pablo.

Siempre con su padre cerca, Pablo ya piensa como seguir optimizando y modernizando el secadero. “Pienso que en los tiempos en que estamos viviendo no nos podemos quedar; me doy cuenta que el secadero ya quedó chico y tenemos nuevos desafíos; es algo en lo que ya estamos trabajando”.

Tienen una historia de vida cargada de esfuerzos y con buenos resultados. ¿Cuál es su mayor satisfacción? “La familia... y que todos disfrutemos en paz y también los que nos rodean, ser amigos de la gente”, enfatizó Ernesto Klingbeil. Eso, unido a un lineamiento de trabajo presente durante toda su vida y para todos quienes forman parte de la empresa familiar: “A todos les digo siempre: si entró hoja verde, muchachos allá bajo tiene que salir seco... cada uno tiene su compromiso”.

#### PABLO YA PLANEA NUEVOS DESAFÍOS

**“Pienso que en los tiempos en que estamos viviendo no nos podemos quedar; me doy cuenta que el secadero ya quedó chico y tenemos nuevos desafíos; es algo en lo que ya estamos trabajando”**



Con el impulso y financiamiento del Instituto Nacional de la Yerba Mate, más secaderos recibieron certificados de Buenas Prácticas

## Otros seis secaderos con BPM

Un total de seis secaderos recibieron el 7 de agosto de 2018 los certificados en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), iniciativa que impulsa y financia el Instituto Nacional de la Yerba Mate (INYM) y que se implementa a través del Instituto Argentino de Normalización y Certificación (IRAM), dando cumplimiento al Plan Estratégico para el Sector Yerbatero.

Los certificados fueron entregados a los secaderos Klingbeil Ernesto (Oberá), Productores de Yerba Mate de Santo Pipó S.C.L. (Santo Pipó), Valois S.A.C.I.F.I.A. (Gobernador Roca), Anra S.R.L. (San Pedro), Establecimiento Imhoff S.R.L. (9 de Julio) y JS S.A. (Oberá) durante un acto en la Facultad de Ciencias Exactas, Químicas y Naturales de la Universidad Nacional de Misiones (INYM), presidido por su decano **Luis Bru-movsky**, el presidente del INYM, **Alberto Re** y el gerente de Capacitación Zona Litoral del IRAM, **Jorge Coulter**.

La capacitación que brinda el INYM y el IRAM a los secaderos “es rigurosa y su implementación demanda realizar inversiones y cambios en las instalaciones y en el personal, pero es algo que tenemos que asumir no sólo porque la yerba mate es un alimento que de-

### CERTIFICADO DE BUENAS PRÁCTICAS

**Para los secaderos: Klingbeil Ernesto (Oberá), Productores de Yerba Mate de Santo Pipó S.C.L. (Santo Pipó), Valois S.A.C.I.F.I.A. (Gobernador Roca), Anra S.R.L. (San Pedro), Establecimiento Imhoff S.R.L. (9 de Julio) y JS S.A. (Oberá).**

bemos ofrecer con inocuidad, sino también porque nos posiciona mejor en el mercado”, sostuvo Alberto Re.

La capacitación en BPM se inició en 2015 y hasta la fecha, son más de 30 los secaderos que recibieron conocimientos para mejorar las condiciones de elaboración, algunos de los cuales ya superaron todas las etapas y están en condiciones de certificar BPM y otros deben realizar las correspondientes auditorías, pasos y prácticas exigidas por IRAM. Además de los nombrados, el secadero de Hreñuk S.A. (Apóstoles) obtuvo, en abril pasado, su certificación en BPM.



► “Siempre hice hincapié en mejorar la calidad del producto, desde el primer secadero en Oberá hasta el que habilitamos en San Pedro, y la capacitación en BPM es excelente porque nos muestra una gran cantidad de mejoras que son posibles con pocos recursos y nos posiciona muy bien a la hora de vender la yerba”.



**Antonio Kazimirow**, de Anra S.R.L.

► “Somos nosotros los que recibimos y seleccionamos las hojas (de yerba mate) y definimos cómo secarlas, envasamos y estacionamos, natural o en cámara, siempre mirando mucho la calidad; todo eso determina cómo será el producto y si el molino podrá o no empaquetar y vender, por eso resulta tan importante esta capacitación en BPM que da el INYM”.



**Juan Imhoff**, de Establecimiento Imhoff

► “El logro de BPM es el resultado de mucha gente que no está presente en este acto, de la familia y de personal de la cooperativa, y es el resultado de un esfuerzo importante porque no fue fácil asimilar nuevas prácticas, el cambio cultural”.



**Christian Domínguez**,  
de Productores de Yerba Mate de Santo Pipó

## Relevamiento de plantaciones

Con el objetivo de determinar con precisión la extensión del cultivo de yerba mate y vincular cada parcela con sus propietarios, desde el año 2014 el Instituto Nacional de la Yerba Mate desarrolla un Sistema de Información Geográfica (SIG) que combina un relevamiento aerofotogramétrico, el trabajo en gabinete y la verificación en terreno de los yerbales.

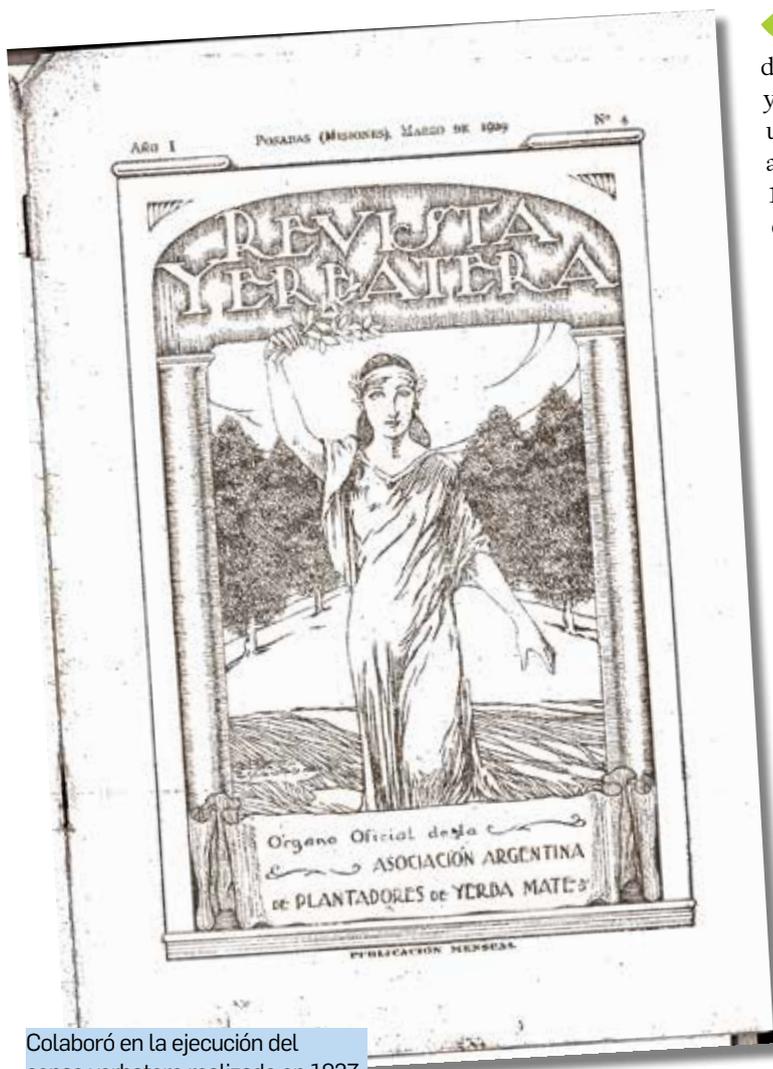
“El SIG surge a raíz de la necesidad de identificar los cultivos de yerba mate en Misiones y Corrientes. Con este sistema se puede llegar a una aproximación exacta del cultivo; incluso lo podemos describir y categorizar, o sea determinar si se trata de yerbales de muchos años o plantaciones nuevas como también las fallas que existen en la parcela”, explicó el licenciado en Sistemas **Agustín Atencio**, del Área Informática del INYM.

Todo este proceso comienza con un relevamiento por medio de fotos aéreas. Si bien las fotografías son de altísima resolución, el gabinete debe realizar un exhaustivo análisis para no confundir a las plantas de yerba mate con otros cultivos o con forestación.

Al mes de junio de 2018 este trabajo logró determinar 33.557 parcelas con yerba mate, totalizando 169.633 hectáreas del cultivo entre Misiones y Corrientes. El licenciado Atencio se especializa en la tarea de procesar las imágenes para identificar las plantaciones de yerba mate; sin embargo, existen situaciones en las cuales se requiere una verificación en el terreno. Un caso puede darse cuando el propietario del yerbal haya declarado una determinada extensión en el Registro de Operadores y que la misma no coincida con las imágenes; otra situación común es cuando el cultivo de yerba mate se realiza “bajo sombra” en combinación con especies forestales. En estas ocasiones los técnicos del INYM van a campo y, GPS en mano, marcan con precisión el área plantada con yerba mate.

El SIG va de la mano y se complementa con la información que el INYM recaba por medio del Registro de Productores y Yerbales. En ese sentido, además de su oficina en Posadas, el INYM dispuso desde 2016 un esquema de registros móviles que recorrieron la zona productora para acercar este trámite a los productores. Actualmente se brinda atención de registro en San Pedro (Municipalidad), Comandante Andresito (Agro de la Comuna) y en Oberá (Cooperativa Agrícola Limitada).

# Estadística de plantaciones y producción año 1928 y 1929<sup>(\*)</sup>



Colaboró en la ejecución del censo yerbatero realizado en 1927

Siendo imposible responder a todas las personas y entidades del país que a diario solicitan informaciones estadísticas relacionadas con el área de cultivos de yerba mate existente en el país y su producción, insertamos a continuación un cuadro demostrativo basado en los datos arrojados por el censo yerbatero levantado en 1927 por la Gobernación del Territorio con la cooperación de la Asociación Argentina de Plantadores de Yerba Mate, con los agregados y modificaciones que se han producido en el año 1928.

Durante el año 1928, por diversas razones, ni las plantaciones nuevas ni la producción alcanzaron a las cifras previstas en los cálculos formulados en 1927, tal como lo reflejan los datos que se consignan a renglón seguido.

Plantaciones nuevas: 2,385 hectáreas con 2.561.000 plantas, de manera que en la actualidad existen plantadas en Misiones 22.989 hectáreas con 22.785.855 plantas.

La producción de 1928 alcanzó a 17.850.000 kilos, en cambio de 19.742.743 que se habían calculado en 1927, lo que establece una diferencia entre el cálculo y la producción real de 1.892.743 kilos menos, atribuible al exceso de lluvias en 1928 que precipitó la madurez y caída de las hojas. La producción de 1929 puede estimarse, en cifras globales, en 22.000.000 de kilos de producto seco.

## **MERCADO YERBATERO**

La situación del mercado se ha mantenido casi sin variantes con respecto al mes anterior. El precio se ha estacionado, sin alzas ni bajas, no obstante que en febrero las yerbas brasileñas provenientes de puertos del Atlántico, han



Las yerbas brasileñas entraron en menor cantidad, pero el precio se mantuvo sin variantes por otras cuestiones económicas.

entrado en proporción reducida en comparación a la fuerte entrada en enero de 1929.

En febrero último entraron a Buenos Aires y Rosario, de esa procedencia, entre canchadas y molidas, solo 1.381.078 kilos, o sea 3.186.803 kilos menos que en enero de 1929 y 767.362 kilos menos que en febrero de 1928. Si esto no obedece a una maniobra de los productores de los Estados de Paraná, Santa Catarina y Río Grande, se confirmaría plenamente que las existencias de los dos primeros Estados mencionados son reducidas y que los fuertes embarques de enero tuvieron como base la esperanza de que los Gobiernos de esos Estados accedieran al pedido de los industriales de ampliación de los plazos para realizar la zafra, pedido que fue denegado.

Desde luego, la fuerte disminución en las entradas no ha operado aún modificaciones en los precios, lo que debe atribuirse a una serie de factores económicos, vinculados con el malestar general que se advierte en la situación de las industrias agropecuarias, lo que ha originado una reducción en todo el país de las demandas de producto elaborado. Las operaciones de misioneras canchadas que se han registrado son de cierta importancia y los precios de las mismas fueron de 3.80 a 4 pesos los 10 kilos por yerba de zafra 1928, puesta sobre vagón Garupá o estación o muelle Posadas. Las cotizaciones de zafrinha misionera han sido de 4.30 a 4.50 pesos los 10 kilos puestos en Garupá o Posadas, según calidad.

Las existencias de misioneras de la zafra 1928 han quedado sumamente reducidas, habiéndose notado que algunos productores que benefician su mismo artículo han dado salida a varias partidas de canchadas, de cierta importancia, aprovechando precio fuera de mercado.

Las perspectivas para el producto argentino para la próxima zafra, sin ser excepcionales, pueden conceptuarse como buenas, no siendo difícil que mejoren y lo cual depende de determinados factores y circunstancias que nos abstenemos de puntualizar por ahora.

Fuente: Textos tomados de página 19 y 29 de Revista Yerbatera, año 1, Posadas, Misiones, Marzo de 1929, N° 4, Órgano Oficial de la Asociación Argentina de Plantadores de Yerba Mate.

# Yerba Mate Argentina en Chile y en Nueva York

Con una impronta innovadora y apuntando sobre todo a quienes buscan una alimentación sana, el Instituto Nacional de la Yerba Mate (INYM) llevó el producto a importantes eventos en esos dos países, y lo hizo apoyando la participación de establecimientos yerbateros.



Cónsul Marcelo Giusto, Kerry Glassman y Carlos Coppoli.

## SUMMER FANCY FOOD SHOW

Ocho establecimientos yerbateros y el INYM participaron (del 30 de junio al 02 de julio de 2018) en la feria **Summer Fancy Food Show**, en Nueva York, Estados Unidos, considerada como la expo alimentaria más importante de los Estados Unidos.

Con el apoyo de la Agencia Argentina de Inversiones y Comercio Internacional y el Ministerio de Relaciones Exteriores y Cultos, la Yerba Mate Argentina contó con un espacio donde el INYM y las empresas ofrecieron degustaciones y expusieron al público sus propiedades, con énfasis en la versatilidad que tiene el producto para adaptarse a los hábitos de los consumidores estadounidenses.

Estuvieron Hreñuk SA, Establecimiento Santa Ana SA, Cooperativa Agrícola Mixta de Montecarlo Ltda, Productores de Yerba Mate de Santo Pipó SCL, Kraus SA, Cordeiro y Cía SRL, Cooperativa Agrícola de la Colonia Liebig Ltda y la Cachuera SA. También el presidente del INYM, el ingeniero **Alberto Re**, quien en la previa compartió un encuentro con el Cónsul General de la República Argentina en Nueva York, **Marcelo Giusto**, y donde, unidos por la misma pasión que inspira la “Infusión Nacional”, tanto los yerbateros como el diplomático coincidieron en remarcar la importancia de continuar con esta tarea encarada para ganar consumidores en el mercado de los Estados Unidos.

Esta actividad es la continuidad de una tarea encarada para demostrar que la yerba mate puede trascender el mercado nostálgico y adecuarse a los hábitos de consumo del mercado estadounidense. Como parte de esta estrategia, datos sobre las propiedades benéficas del producto -y las variantes de consumo para aprovecharlas al máximo- se encuentran en el sitio web [www.sayyestomate.com](http://www.sayyestomate.com), y en sus redes sociales.



En Mercado Paula Gourmet se montaron dos atractivos stands.



Miguel Larraguibel preparó tragos invernales para los jóvenes chilenos

## EN CHILE

El mate en la nieve y en ronda de jóvenes deportistas, y el mate en la cocina con platos y tragos invernales fueron parte de las acciones que el INYM activó en Chile.

Los lugares elegidos fueron el Mercado Paula Gourmet (del 19 al 22 de julio en la ciudad de Santiago de Chile) y el **Centro de Ski Farellones**, donde se compartió un taller sobre mate.

**Mercado Paula Gourmet** contó con dos stands atractivos y muy bien ubicados dedicados exclusivamente para el mate. En “Espacio Mate” se expusieron y vendieron productos de 5 marcas de mate (Amanda, Verdeflor, Krauss, CBSé y Don Arregui) y se orientó a los visitantes sobre la forma correcta de prepararlo y consumirlo, todo organizado y respaldado por el INYM.

Junto con ello, se realizaron dos activaciones. Primero, un taller de cocina con mate dictado por la destacada chef y autora de libros de recetas **Connie Achurra**,

acompañadas por un par de tragos invernales con mate, preparados por **Miguel Larraguibel** (Maldito Barman). Así, en la cocina saludable y divertida, el público pudo degustar panqueques de avena con yerba mate, sirope de mate y tragos con yerba mate en versión con y sin alcohol.

Luego, al caer la tarde, una clase sobre la preparación y consumo de mate, a cargo de **Bárbara Rebolledo** - conocida animadora nacional y embajadora de #todoes-tánelmate - y de la nutricionista **Catalina Miranda**, respondiendo preguntas del público por más de 30 minutos.

El domingo 22 de julio se realizó un taller de mate en el restaurant **El Montañés**, en el Centro de Ski Farellones. Más de 60 jóvenes y representantes del mundo de los deportes invernales, pudieron conocer más sobre la yerba mate. Allí, Miguel Larraguibel preparó dos atractivos tragos invernales (uno frío y otro tibio) con toques materos, una jornada que se cerró con el sorteo de equipos de mate y un brindis.



El INYM participó de ferias y encuentros en distintas partes del mundo promocionando los beneficios de la yerba mate.

## La yerba mate viaja al mundo

La promoción de la Yerba Mate Argentina en el mercado internacional es uno de los ejes de trabajo que tiene el INYM y lo hace participando en las ferias de alimentos más importantes, como **Sial París** y **ANUGA**, en los países europeos de Francia y Alemania.

Este año en Sial París (del 21 al 25 de octubre) el producto se hace presente con el INYM y ocho establecimientos en un pabellón identificado con la imagen **Argentina País** y con espacio exclusivo para la yerba mate, lo que demuestra la importancia de nuestro sector dentro de la oferta de alimentos argentinos para el mundo.

Las bondades de la yerba mate y sus diferentes formas de preparación y consumo llegan a Sial París 2018 con Hreñuk S.A., Establecimiento Santa Ana S.A., Cooperativa Agrícola Mixta de Monte Carlo Ltda., Productores de Yerba Mate Santo Pipó SCL., Kraus SA, La Cachuera SA, Cultivate La Buena Vida SA y Cooperativa Agrícola de la Colonia Liebig Ltda. Cada uno de los establecimientos tendrá mostradores individuales y compartirán un espacio común, con la animación de **Cocina Divina**, de la reconocida chef **Karina Rutgherson**. Todo, con la coordinación y el apoyo económico del INYM.

### **ANUGA**

“Argentina es Mate y Mate es Argentina” es el concepto que acompañó la presencia de la Yerba Mate Argentina en la Feria Internacional de Alimentos ANUGA, que se realiza cada dos años en Bonn, organizado por el Consulado de la Argentina en esa ciudad alemana, y el INYM.

Esta feria de alimentos reúne a 6.777 expositores de 100 países, y entre ellos estuvo el INYM en octubre de 2017, junto a 7 cooperativas y empresas elaboradoras de las marcas: “Rosamonte”, “CBSé”, “Playadito”, “Aman-

### PROMOCIÓN TAMBIÉN EN LA ARGENTINA

- El INYM estuvo en la Expo Rural de Palermo (del 18 al 29 de julio de 2018), en Buenos Aires, con degustaciones y una serie de actividades que refuerzan el vínculo de los argentinos con el mate.

En el Pabellón Verde en la tradicional muestra los visitantes pudieron reafirmar su “identidad con el mate”, ya que en el stand del INYM se tramitaba el Documento Nacional Yerbatero. Además, se realizaron degustaciones de mate cocido caliente y de mate cocido “frozen”.

El “DNY yerbatero” es una tarjeta impresa que certifica a su portador la condición de “matero de ley”. La propuesta se enmarca en la campaña del INYM bajo el concepto “Mi identidad...está en el mate”, que resalta el vínculo de los argentinos con la “Infusión Nacional”.

da”, “Kraus”, “Piporé” y “Don Arregui”. Fue en un pabellón con mostradores para cada participantes.

En apoyo, el Consulado Argentino en Bonn, a través de su titular, la Ministro **Magdalena von Beckh Widmanstetter**, organizó dos eventos, uno en la Feria y otro en la sede diplomática para 25 directivos y funcionarios de la delegación Argentina. Participaron el presidente del INYM, **Alberto Tomas Ré**; y los directores por la Industria **Rubén Henrikson** y por la Producción **Jorge Haddad**. También, el embajador argentino en Alemania **Luis María Kreckler**, el cónsul adjunto en la ciudad de Bonn, el ministro **Fernando Rolandelli**, autoridades de la Agencia Argentina de Inversiones y Comercio Internacional y del Ministerio de Agroindustria, entre otros.



# Evitar el trabajo de niños es responsabilidad de todos

“Todos los días son el Día del Niño, pero en agosto, el mes del niño, todo toma otro color. Entonces es un buen momento para enfatizar el reto que tenemos: asegurar sus derechos, un objetivo tras el cual debemos encolumnarnos todos y durante todo el año, cada uno desde el lugar que ocupa”, expresó el subgerente del área de Marketing del INYM, **Carlos Coppoli**, al referirse a los trabajos que desde la Institución se realizan en ese sentido y que ahora toman un nuevo impulso con una campaña que abarca la difusión de un video y la convocatoria a grandes eventos socioeconómicos, artísticos y culturales a sumarse en ese sentido.

“El que escribe en el alma de un niño, escribe para siempre. Multipliquemos sonrisas”, es el mensaje que desde este mes el INYM quiere acercar a todos a través de sus redes sociales y sitios web ([www.yerbamateargentina.org.ar](http://www.yerbamateargentina.org.ar) / [www.inym.org.ar](http://www.inym.org.ar) y [www.matear.com.ar](http://www.matear.com.ar)), con el objetivo de generar conciencia de que evitar el trabajo de chicos es responsabilidad de todos.

Comunicadores, artistas, dirigentes, deportistas, personalidades, empleados, empleadores, padres; todos son convocados por el INYM a sumarse a esta iniciativa con el hashtag #noaltrabajoinfantil, y el video donde se refuerza el concepto de que los niños son el futuro de nuestro país, que su lugar es la escuela. “Los niños nos importan siempre! aprovechemos este mes del niño para cuidar y resaltar sus derechos más que nunca”, se agrega en otro tramo de la campaña.

“El trabajo para que los chicos estén mejor es respon-

sabilidad de todos y nos tenemos que ocupar todas las veces posibles”, recalcó Coppoli. “Este es el objetivo que el INYM se puso a través de su Subcomisión de Trabajo Infantil que representa a diversos sectores (cosecheros, productores, cooperativas, secaderos, molinos y Gobiernos de Misiones, Corrientes y de la Nación); estamos convencidos que cada paso que demos en ese sentido, aporta para lograr una sociedad donde los niños estén donde deban estar: jugando, en sus casas o en la escuela, y cuantas más personas e instituciones se sumen y estén atentas a evitar su presencia en lugares de trabajo vamos, entre todos, a marcar una diferencia”, agregó.

Así, esta iniciativa del INYM ya logró adhesiones: La Fiesta Provincial del Agricultor, en Andresito y la Feria Forestal Argentina, en Posadas. “Lo mismo sucederá con MATEAR 2018 y todos los otros eventos donde el INYM tenga alguna participación, ya que son un ámbito propicio para generar el compromiso de acompañar iniciativas para enfrentar esta problemática”, subrayó entusiasmado Coppoli.

El tema nunca estuvo ajeno a las preocupaciones del INYM; por el contrario, en su Directorio funciona la subcomisión de Lucha Contra el Trabajo Infantil que se encarga de analizar el tema y fijar políticas para tratar esta problemática, como la resolución que establece que todos los operadores del sector yerbatero que pretenden ser beneficiarios de un programa de apoyo del INYM deben presentar una “Declaración Jurada de No Uso de Mano de Obra Infantil”.



## El INYM fijó nuevos valores para materia prima de yerba mate

El Directorio del Instituto Nacional de la Yerba Mate (INYM) logró el jueves 6 de septiembre de 2018 el consenso para la fijación de los nuevos valores de la materia prima de la yerba mate para el período Octubre 2018 / Marzo 2019.

Los nuevos valores son: **\$ 8,40** para el kilogramo de la hoja verde y **\$31,90** para el kilogramo de la canchada, en ambos casos puesto en secadero.

La unanimidad para establecer los nuevos valores llegó luego de tres horas de debate en la sede del INYM, en la ciudad de Posadas, entre representantes de la cadena yerbatera (co-secheros, productores, cooperativas, secaderos, industria y Gobiernos de la Nación y de las provincias productoras Misiones y Corrientes), donde cada uno presentó y argumentó los costos y precios que deben regir durante la cosecha de verano.

El Directorio del INYM está integrado, entre directores titulares y suplentes, por un representante del Gobierno de la Nación, que ejerce el cargo de presidente, el ingeniero **Alberto Re**; representantes de los gobiernos de Misiones (**Ricardo Maciel y Marta Cunha**) y otro de Corrientes (**Esteban Fridlmeier**); representante de los trabajadores rurales (**Sandro Sosa y Oscar Rodríguez**); representantes por la producción primaria (**Héctor Biale, Ernesto Pawluk, Jorge Haddad, Clotilde Manon Gessner, Nelson Dalcolmo y Federico Layh**); por los secaderos (**Sergio Delapierre y Ramiro López**); dos por la industria (**Claudio Anselmo, Rubén Henrikson, Guillermo Rousillon y Marcelo Szychowski**); y dos por el sector cooperativo (**Héctor Dingler, Gerardo Vallejos, Denis Bochert, y Danis Koch**).

El precio para el semestre octubre 2018 - marzo 2019 quedó establecido en la Resolución 317/18 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.

## Llamado excepcional para regularizar deudas

El Directorio del Instituto Nacional de la Yerba Mate (INYM) lanzó un Plan de Regularización Espontánea de Deudas orientado a normalizar la situación de operadores.

La Resolución que aprueba el régimen mencionado establece que quienes opten por este plan “serán beneficiados con la quita del 50 % del importe total adeudado al INYM”, y abarca la posibilidad de que este importe reducido, sea abonado hasta en 36 cuotas mensuales y consecutivas, suscribiendo un convenio de reconocimiento de deuda y pago en marco del régimen vigente aprobado por Resolución 14/2010.

El Plan de Regularización Espontánea de Deudas es de carácter excepcional y tiene vigencia hasta el 31 de diciembre próximo.

El cumplimiento de pago de las multas impuestas es una de las condiciones necesarias para mantener vigente la inscripción en el Registro de Operadores del Sector Yerbatero, siendo este un requisito indispensable para operar en el sector yerbatero.



## Registro de Productores y de Yerbales

El Directorio del Instituto Nacional de la Yerba Mate (INYM) aprobó la Resolución 280 que facilita el trámite de inscripción en los Registros de Yerbales y Productores. A partir de la vigencia de esta normativa, quienes necesiten estar inscriptos como operadores y tengan dificultades para completar la documentación, podrán hacerlo presentando la Declaración Jurada de tenencia legítima del yerbal establecida por Resolución 19/2017.

La Resolución 280/2018 “autoriza la inscripción de yerbales conforme datos de titularidad que surgen de la documentación presentada al INYM para la admisión del trámite”, dice el artículo 1 y 2 del instrumento legal, y habilita al productor inscripto una vez que presente la Declaración Jurada de tenencia legítima del yerbal establecida por Resolución 19/2017.

La norma apunta a solucionar aquellas inscripciones de sucesiones en la que no está designado el administrador judicial y no se presentaron todos los herederos o los condominios en los que no se presentaron todas las partes.

## Convenio de Corresponsabilidad Gremial

El Instituto Nacional de la Yerba Mate (INYM) recuerda la vigencia del Convenio de Corresponsabilidad Gremial (CCG) para el sector yerbatero, y la importancia de que los operadores exijan a los compradores de materia prima los comprobantes de retención de la tarifa sustitutiva, cuyo objetivo es facilitar el cumplimiento de las obligaciones que establece el Sistema de la Seguridad Social de la Nación.

El CCG para el sector yerbatero comenzó a implementarse en mayo de 2015 y surge del acuerdo de las asociaciones de trabajadores rurales y de productores y secaderos, con intervención de la Secretaría de Seguridad Social de la Nación, en su carácter de autoridad de aplicación de la ley, y del Instituto Nacional de la Yerba Mate (INYM), quien ha sido designado agente de instrumentación y recaudación del convenio.

Se aplica en los territorios de Misiones y Corrientes, alcanzando a productores, prestadores de servicio de cosecha y flete y secaderos, estando comprendidas las actividades de la cosecha de hoja verde, tareas culturales y secanza de yerba mate.

Los convenios de corresponsabilidad gremial tienen como objetivo adecuar los mecanismos de pago de aportes y contribuciones por parte de los empleadores de la actividad rural al momento en que éstos comercializan sus productos. En el caso de la actividad yerbatera, los secaderos retienen la tarifa de hoja verde a los productores o prestadores de servicio, secan y obtienen la yerba mate canchada y al momento de ingresar al molino, éste le retiene por la hoja verde y la secanza, totalizando la tarifa sustitutiva de yerba mate canchada. De allí y en función de los ingresos de yerba mate canchada, que los molineros, molinero - fraccionadores y exportadores declaran en el INYM, el Instituto emite la boleta de depósito y disponen de 90 días para efectuar el pago. Realizado el mismo en una cuenta recaudadora habilitada al efecto por el INYM, el Instituto deposita quincenalmente a la AFIP quien es la encargada de distribuir a los distintos subsistemas de seguridad social, incluidos los importes en concepto de ART (Aseguradoras de Riesgos de Trabajo), no interviniendo el INYM en este proceso. Cabe destacar que el nivel de recaudación supera el 99,50 % del total de boletas emitidas, siendo ínfimo el nivel de incumplimiento.

Los valores vigentes de la tarifa sustitutiva del Convenio de Corresponsabilidad Gremial para el Sector Yerbatero, son los siguientes:

**\$ 0,5695** por kilogramo de hoja verde;

**\$ 0,1331** por kilogramo de yerba por el que se realizó la secanza,

**\$ 1,7603** por kilogramo de yerba mate canchada.

# **NO AL TRABAJO INFANTIL EN TODA LA CADENA DE LA PRODUCCIÓN YERBATERA**



Las leyes vigentes **prohíben todo tipo de trabajo infantil** (menores de 16 años) y **regulan el trabajo de adolescentes** (16 a 18 años).

El artículo 148 bis de la ley 26.847 configura como delictivo el aprovechamiento económico del trabajo infantil y **reprime con prisión de 1 a 4 años al que incurriere en estas conductas.**

Estas disposiciones forman parte del Convenio de Corresponsabilidad Gremial (CCG), y todos estamos obligados a cumplirlas.

Por lo tanto es de vuestra responsabilidad y puede ser denunciado penalmente, en caso de permitir el ingreso de menores de edad a sus plantaciones, aún cuando sólo lo hagan para acompañar a sus padres.

## ***Sr. OPERADOR***

**UD. PUEDE COLABORAR LLAMANDO AL:**

MINISTERIO DE TRABAJO

**0800 666 4100**

***EVITAR EL TRABAJO INFANTIL  
ES RESPONSABILIDAD DE TODOS.***



## **INYM**

INSTITUTO NACIONAL  
DE LA YERBA MATE