



# BIEN NUESTRO

Presentación de distribución gratuita del Instituto Nacional de la Yerba Mate / 2018 - Nro 25 - Posadas, Misiones

## IG: suma calidad y nos diferencia

El sello Indicación Geográfica Yerba Mate Argentina es una herramienta poderosa que suma garantía de calidad por procedencia geográfica y ya lo utilizan 24 presentaciones del producto.



## SUMARIO

# 4

### El sello IG garantiza calidad e identidad

Cinco empresas están habilitadas para comercializar yerba mate con el sello IG Yerba Mate Argentina. El balance de su puesta en práctica es altamente positivo, otorgándole un valor agregado significativo.

# 10

### Capacitan para lograr una buena tarea

El ingeniero Munaretto capacitó a productores de la zona norte de Corrientes, ya que una buena poda requiere de gente que sepa y utilice las herramientas apropiadas.

# 12

### Beneficios para los huesos

Investigaciones del Conicet probaron un efecto positivo del consumo de yerba sobre la densidad ósea y buscan aportes contra la Menopausia.



# 14

### Financian la cosecha

El INYM vuelve a financiar las tasas de interés de préstamos para levantar la cosecha, lo que significa destinar unos 35 millones de pesos de su presupuesto para ayudar a los productores.





## EDITORIAL

### **SINGULARIDAD, GARANTÍA DE SUPERVIVENCIA**

En un mundo signado por la globalización y la interconexión sin límites, contar con Indicación Geográfica para Yerba Mate Argentina es un paso más que importante.

En países europeos, como Italia y Francia, celosos de la procedencia de los productos alimenticios con larga historia de creación, aplican un sello que garantiza y protege el trabajo de su gente, el origen y la producción, acorde a normas preestablecidas de calidad y características de la región, y esto los identifican como "únicos". En el "viejo mundo" las indicaciones geográficas son política de calidad y representan un medio de desarrollo de la industria agroalimentaria. Los argentinos, con sólo 200 años de historia, también transitamos ese camino con varios productos, y entre ellos la yerba mate.

Actualmente son 24 las presentaciones que se comercializan con Indicación Geográfica Yerba Mate Argentina. El sello reconoce calidad y territorialidad argentina, y nos posiciona frente a los países competidores de Brasil y Paraguay. Esto, con el impulso del Instituto Nacional de la Yerba Mate y el acompañamiento del Ministerio de Agroindustria de la Nación.

No dudamos en afirmar que este logro se afianzará. Es que sobran motivos para lucir el sello IG Yerba Mate Argentina: es la confirmación de un producto distinto, típico y de calidad, por lo que garantiza competencia leal y buena información para los consumidores, y desempeña un papel fundamental en la conservación del patrimonio cultural al jerarquizar los métodos productivos tradicionales y los recursos naturales nativos; es resguardo de la cultura matera.

Así, podemos decir que con Indicación Geográfica el "oro verde de la tierra colorada" es identidad argentina, y es ésta la infusión que ofrecemos y compartimos con un mundo donde se globaliza la identidad, un mate único.

**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, Jorge Butiuk 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*).

# El sello de IG Yerba Mate Argentina gana terreno

Ya son 24 las presentaciones de yerba mate elaborada habilitadas para comercializar con Indicación Geográfica Yerba Mate Argentina, posicionando al producto por su calidad vinculada al lugar de origen y a sus prácticas de producción.

## EL SELLO

### ¿QUÉ ES IG?

“La Indicación Geográfica identifica un producto como originario, del territorio de un país, o de una región o localidad de ese territorio, cuando determinada calidad u otras características del producto sean atribuibles fundamentalmente a su origen geográfico”, expresa el artículo 2 de la Ley 25.966 de Régimen Legal para las Indicaciones de Procedencia y Denominaciones de Origen de Productos Agrícolas.

### CÓMO OBTENERLO

El IG “Yerba Mate Argentina” es para la categoría Yerba Mate elaborada con Palo, que es la que contiene no menos del 65 % de hojas desecadas, rotas o pulverizadas, y no más del 35 % de palo grosera y finamente triturado, astillas y fibras del mismo.

Para obtener este sello, los interesados deben realizar el trámite de inscripción y pueden obtener más información en la sede del INYM (ubicada en Posadas, Misiones), o bien llamando al teléfono 0376 4425273, interno 115 (área Técnica de la institución).





**A** un año del desembarco de los primeros paquetes de yerba mate con Indicación Geográfica (IG) Yerba Mate Argentina en el mercado, el sello que confiere calidad e identidad se afianza. Actualmente son 24 las presentaciones, de cinco empresas yerbateras, que van camino a posicionar cada vez más sus productos con IG, y en el balance de la acción se destacan beneficios tanto para los establecimientos comerciales como para los consumidores.

Las cinco empresas que están habilitadas para comercializar yerba mate con el sello IG Yerba Mate Argentina son Grupo Kabour S.R.L., Hreňuk S.A., Productores de Yerba Mate de Santo Pipo, La Cachuera S. A. y Sociedad Argentina Nuevos Emprendimientos S. A. (SANESA).

En ese contexto, tres marcas que envasa la firma SANESA fueron las primeras en ocupar las góndolas con la distinción. “La obtención del sello nos ayudó a promover la calidad diferenciadora de nuestra yerba mate y, con ello, el reconocimiento a las prácticas de producción locales y el desarrollo rural”, destacó **Gabriel Krawczyk**, ingeniero industrial y responsable del Departamento Calidad de la empresa a un año de aquel paso.

La vigencia del sello IG Yerba Mate Argentina permite conocer además características de los consumidores que eligen comprar el alimento con esa distinción.

“Hemos percibido el interés del consumidor por conocer todos los actores que influyen en la calidad e inocuidad de donde fue elaborada la yerba mate”, recaló Krawczyk. “Efectivamente, el consumidor actual está cada día más informado y entiende lo que significa una distinción a un producto de calidad de nuestra región”, y en ese marco, continuó, “participa e influye en forma activa de los cambios que está teniendo la yerba mate, cuyo consumo es un hábito arraigado en millones de personas de todos los niveles socio-económicos”.

La IG permite diferenciar y hacer distinguible la calidad de un producto vinculado con el origen geográfico, y se enmarca en la Ley N° 25.380 y su modificatoria N° 25.966 que crea el régimen legal para la protección y promoción de productos agrícolas y alimentarios. Así, cada paquete de yerba mate que lleva este sello es sinónimo de alimento sano y natural obtenido en una región única, con factores naturales y humanos singulares, y con un legado histórico cultural.

Dicho de otro modo: la IG certifica un vínculo entre el producto y el lugar de origen, presumiendo que sus cualidades provienen del medio geográfico en que se elaboran, y pueden ser debidas a factores naturales (orografía, suelo, vegetación y clima), históricos



Ahora el consumidor elige considerando el valor de las prácticas de producción

(la trayectoria del producto) y/o humanos (prácticas o técnicas de producción propias del lugar de origen).

“Nos parece importante (contar con el sello de IG en los paquetes de yerba mate) para dar seguridad a los clientes y compradores, y para diferenciarnos de otros orígenes, como Brasil y Paraguay”, ponderó por su parte **Sergio Rektor**, Gerente de Administración y Finanzas de la cooperativa Productores de Yerba Mate Santo Pipó SCL.

En un mercado de consumidores cada vez más exigentes, expresó el directivo, el sello de IG tranquilidad en variantes como la seguridad en el proceso de producción, el respaldo de una institución reconocida, y el sostenimiento de la calidad en el tiempo”.

La idea de identificar al producto que se elabora en Misiones y norte de Corrientes con este sello fue impulsada por el INYM hace más de dos años y luego de gestiones ante el Ministerio de Agroindustria de la Nación, se logró el objetivo: en marzo de 2016, mediante la Resolución 13/2016, la Secretaría de Agregado de Valor aprobó los protocolos y también el isologotipo para la IG Yerba Mate Argentina.

Desde entonces, la yerba mate integra el exclusivo lote de alimentos argentinos que poseen este tipo de reconocimiento.

# “La IG promueve calidad diferenciadora”



Una estrategia para promover calidad diferenciadora

Así lo destacó **Gabriel Krawczyk**, ingeniero industrial y responsable del Departamento Calidad de Sociedad Argentina Nuevos Emprendimientos S. A. (SANESA), con quien dialogamos para conocer el balance del primer año de trabajo de comercialización del producto con el sello IG Yerba Mate Argentina:

**Se cumple un año de los primeros paquetes de yerba mate en el mercado con el sello de Indicación Geográfica y son tres marcas de la firma SANESA. ¿Cómo evalúa esa experiencia?**

La obtención del sello IG nos ayudó a promover la calidad diferenciadora de nuestra yerba mate y, con ello, el reconocimiento a las prácticas de producción locales y el desarrollo rural. Si bien hasta la fecha, sólo la marca NATURA cuenta con los sellos en sus envases, hemos percibido el interés del consumidor por conocer todos los actores que influyen en la calidad e inocuidad de donde fue elaborada la yerba mate.

Uno de los pilares de la empresa es ofrecer productos



El sello garantiza calidad vinculada con el origen del producto

de la más alta calidad, fue esta política la que nos llevó a obtener certificaciones internacionales de inocuidad como la norma FSC22000, certificaciones de productos orgánicos y ahora el empleo de estos símbolos de diferenciación para productos con calidad vinculada al origen.

**¿Qué opina de la decisión del INYM de impulsar el sello IG?**

Entendemos que fue una decisión acertada ya que garantiza la calidad vinculada con el origen geográfico del producto y posibilita a los consumidores el acceso a una mejor información sobre las características que influyen en su diferenciación. Como empresa, nos permite abrir nuevos caminos, caracterizarnos, pero sobre todo destacarnos como elaboradores de un producto hecho con esfuerzo, trabajo y dedicación, aportando todas las cualidades derivadas del lugar de producción y factores específicos de nuestra región.

A nivel general, consideramos que es un reconocimiento a todo el esfuerzo y trabajo del sector puesto en la yerba mate, que la distingue por los factores naturales y humanos que inciden en la caracterización del producto, y por supuesto, la diferencia de las yerbas de otros países.

**¿Cuáles son las marcas y presentaciones de SANESA que actualmente llevan el sello de IG?**

Las marcas que llevan el sello IG son Costa Norte x 500g.; Natura Selección Especial x 500g.; Natura Orgánica x 500g.; Natura Tradicional x 250g.; Natura Tradicional x



El sello brinda acceso a más y mejor información a la hora de comprar



500g.; Natura Orgánica x 1 Kg.; Natura Tradicional x 1 Kg. y Urrutia x 1 Kg.

### ¿Podemos decir que tenemos consumidores y un mercado cada vez más exigente del alimento yerba mate?

Efectivamente, el consumidor actual está cada día más informado y entiende lo que significa una distinción a un producto de calidad de nuestra región. El consumidor participa e influye en forma activa de los cambios que está teniendo la yerba mate, cuyo consumo es un hábito arraigado en millones de personas de todos los niveles socio-económicos y principalmente en nuestra provincia.

### ¿De qué mercados, países, hablamos?

Estamos enfocados principalmente al mercado interno, con llegada a países como: EEUU, Canadá, Ucrania, Chile, Israel, Francia.

### ¿Cuáles son esas exigencias y cómo el sello de IG se integra a ellas o las complementa?

Con el correr del tiempo, se tiene mayor conocimiento y tecnología para lograr alimentos de mayor calidad e inocuidad; calidad que viene de la mano con mayores exigencias y con estrategias de reducción de riesgo que nos permiten elaborar productos inocuos. El sello IG complementa estas exigencias dando cierto valor agregado proporcionado por su lugar de origen y por estar avalado por el INYM es aún más transparente e importante.



## “El sello transmite seguridad al consumidor”

Para la cooperativa Productores de Yerba Mate Santo Pipó SCL, el sello de Indicación Geográfica Yerba Mate Argentina en los paquetes del producto “transmite seguridad y tranquilidad al consumidor”, manifestó **Sergio Rektor**, Gerente de Administración y Finanzas de la entidad.

### ¿Cuáles son las marcas y presentación de Productores de Yerba Mate Santo Pipó SCL que actualmente llevan el sello de IG?

Hemos obtenido el IG para las marcas y presentación de Piporé Tradicional por 500 grs. y por 1 kg. (prensado y flojo); Tradicional exportación por 250 grs.; Tradicional exportación paquete verde por 250 grs.; Tradicional por 2 kg; Piporé Suave por 500 grs. flojo, por 1 kg prensado y por 2 kg; Mulita por 500 grs. y bolsa por 50 kg exportación.

### ¿Por qué elige la empresa usar el sello IG? ¿En qué radica su importancia?

Para mostrar a los clientes una certificación que debe cumplir un protocolo del INYM como elemento diferenciador.

### ¿Qué opina de la decisión del INYM de impulsar el sello IG?

Nos parece importante para dar seguridad a los clientes y compradores, y para diferenciarnos de otros orígenes, como Brasil y Paraguay.

### ¿Podemos decir que tenemos consumidores y un mercado cada vez más exigente del alimento yerba mate?

Si, totalmente. Con el mayor acceso a la información y por la misma competencia entre las marcas, el consumidor se vuelve más exigente y entendido.

### ¿De qué mercados, países, hablamos?

Siria, Líbano Chile, Jordania, Emiratos, Qatar, Turquía, Egipto, Alemania, España, Inglaterra, Polonia, Canadá, Estados Unidos, México y Venezuela.

### ¿Cuáles son esas exigencias y cómo el sello de IG se integra a ellas o las complementa?

Principalmente seguridad en proceso de producción, respaldo de una institución reconocida y sostenimiento de la calidad en el tiempo. El sello IG transmite tranquilidad en esas variables.

# Información de yerba mate, años 1928 / 1929 (\*)

## **PORCENTAJE DE PALOS EN LA YERBA**

El Gobierno del Estado de Santa Catalina (Brasil) ha autorizado la exportación a la Argentina de yerba que contenga el 16 por ciento de palos (en lugar del 5 por ciento). Esta medida se debe, según la información oficial, “a la imposibilidad de modificar los tipos de yerba mate negociables en la Argentina y a fin de no perjudicar a los exportadores brasileños”.

## **IMPORTACIÓN DE YERBA BRASILEÑA**

Según noticias de Río de Janeiro, durante el año 1928 fueron exportados a la Argentina 73.000.000 de kilos de yerba mate, entre canchada y molida, con un valor declarado aproximadamente de 28.000.000 de pesos argentinos. Pero en realidad esas importaciones representan un drenaje no inferior a los 37.000.000 de pesos, calculándose un término medio de 50 centavos por kilo lo que sale por tal concepto del país.

## **LA YERBA MATE EN LOS ESTADOS UNIDOS**

El Brasil intensifica la propaganda a favor del consumo de sus yerbas en Estados Unidos, el que toma cada día un incremento mayor. La base en que hacen descansar esa propaganda algunos de los exportadores es tratando de demostrar que las yerbas brasileñas reúnen mejores y más ponderables condiciones que las yerbas argentinas.

A nuestro país y a nuestros productores, en realidad, poco les interesa una campaña de tal índole, sabido como es que a lo que tendemos principalmente es a bastarnos a nosotros mismos en cuanto a yerba se refiere. De manera que tampoco nos interesa entrar a discutir un punto como es ese de la calidad de las yerbas argentinas y brasileñas y del que resultaría sin menor duda prestigiado nuestro producto.

Cuando la Argentina llegue a abastecer su consumo

interno y lo sobrepase, ya iremos a los mercados del mundo a competir con los similares. Pero, entre tanto, bien hacen los productores del país vecino de buscar tesoneramente otros mercados, único medio plausible de colocar un producto cuya colocación se dificultará a medida que avancemos en el camino de satisfacer nuestra necesidad, ya que a la larga los métodos de “trust” y de “dumping” llegan a obtener las sanciones que merecen.

## **CONSUMO ARGENTINO DE YERBA MATE**

El consumo de yerba mate del país durante el año 1928 ha sido 93.000.000 de kilos en cifras globales, habiendo contribuido la producción argentina con el 18 por ciento de esa cantidad.

## **IMPORTACIÓN AL URUGUAY**

La República Oriental del Uruguay ha importado, durante el año 1928, 18.000.000 de kilos de yerba mate brasileña.

## **CONQUISTA DEL PROPIO MERCADO**

Los productores del Estado de Paraná y Santa Catarina (Brasil) siguen empeñados en aferrar para sí el mercado consumidor argentino y se resisten a encarar el problema de colocar en día no lejano y en su propio país, su gran producción yerbatera. De ello da una prueba elocuente el hecho de que aún no se hayan decidido a emprender una campaña interna a favor del propio consumo.

Es curioso que en el Brasil, que se produce no menos de cien millones de kilos anuales, no se consuman más que cuatro millones de kilos por año. La solución grave del problema yerbatero para el Brasil es, a nuestro juicio, que el país vecino llegue a consumir nada más que dos kilos por año y por cabeza de habitante.





## **NUEVO SECADERO DE YERBA**

Correspondiendo a una invitación especial de **José Rodríguez López** y **Joaquín Igoa**, los señores **Pedro Núñez** y **Alfredo Beltrame** realizaron una visita al establecimiento que en Concepción de la Sierra poseen dichos señores, cuyas instalaciones para la elaboración de yerba mate difieren del conocido sistema barbacuá.

Efectivamente, mientras el sapecado se efectúa en la forma común, con el empleo de tambores de tejido y a fuego indirecto, el secado se realiza con el calor que de otro modo se desperdiciaría con la primera operación. Así, mediante una combinación hábil, un sólo hogar permite realizar ambas operaciones. Cuando el sapecador ha terminado su trabajo, el secadero continúa su labor mediante un dispositivo especial.

El secadero propiamente dicho consta de varias cintas de alambre tejido superpuestas, que se mueven con gran lentitud y sobre las cuales va extendida la yerba, cayendo de un plano al otro hasta llegar al más inferior, del que sale el producto totalmente seco. (...) su constructor, señor Rodríguez López, manifiesta hallarse satisfecho de los resultados del mismo.

El sistema del secadero en sí es el mismo que viene utilizando el señor **Martín** en su establecimiento de San Ignacio desde hace muchos años y del que el Ing. **Don Adolfo Furnus**, director de la Estación Experimental de Loreto, viene ensayando desde hace algunos años. (...) Ello representa un esfuerzo digno de mayor elogio por cuanto tiende a resolver uno de los problemas de la elaboración de yerba mate y correlativamente otros de verdadera importancia como ser economía de combustible y de mano de obra.

Fuente: Textos tomados de página 19 y 21 de *Revista Yerbatera*, año 1, Posadas, Misiones, Julio de 1929, N 3, Órgano Oficial de la Asociación Argentina de Plantadores de Yerba Mate.



Revista Yerbatera. Registro de datos de los mercados allá por los años 20



# “La tarea es una poda y hay que capacitarse”



Hubo una jornada de trabajo de campo para muestra cómo se poda



Charla. Munaretto habló sobre suelo y herramienta

Con el sol a pleno en un día de mucho frío, los productores de Garruchos, Corrientes, aprendieron y compartieron sus experiencias en cosecha de yerba mate junto al ingeniero agrónomo **Néstor Munaretto**, primero con charlas sobre suelo, planta y manejo de la tijera electrónica y luego con demostración de técnicas en una chacra, en una jornada de capacitación organizada por el Instituto Nacional de la Yerba Mate (INYM) y que se completó con el acercamiento de la oficina móvil del Registro de Yerbales y Productores.

“La cosecha de yerba mate o tarea es una poda”, resumió esta tarea tan importante Munaretto en el evento convocado por la Asociación de Productores Yerbateros Chimiray. “Para hacerla -continúa- necesitamos contar con podadores y para lograr podadores, tenemos que capacitarnos”.

Bajo la atenta mirada de los productores, el ingeniero agrónomo explicó, entre otras cosas, la importancia de contar con herramientas adecuadas y elegir bien las ramas a la hora de realizar la poda de la planta de yerba mate. Esto significa “serruchos y tijeras de calidad y afi-

lados” y realizar el corte en las ramas maduras (de dos años) y únicamente el 50 % de la planta cada año. “La planta debe quedar con un alto porcentaje de material verde sobre ella. Este material significa una futura cosecha, protección, reserva y sustentabilidad”, destacó. El intendente local **Alejandro Minigozi**, por su parte, evaluó como positivo que el INYM acerque capacitación y el Registro de Yerbales y Productores hasta su municipio, actividad que tuvo lugar el 6 de junio. “Llevar el Instituto a la chacra es una excelente decisión porque resuelve el trámite de regularización de la condición de productor y del yerbal, y además, como en este caso, se brinda información útil que, si se aplica, permite mejorar el rendimiento del yerbal”, dijo.

En ese marco, el jefe comunal contó que tanto en su municipio como en los vecinos de Garabí, Colonia Liebig, Gobernador Virasoro y San Carlos, “la mayoría de los productores tienen entre 5 y 25 hectáreas, y constituyen, juntos, una parte importante de la economía en el nordeste de Corrientes”.

**Nelson Dalcolmo**, director por la Producción en el INYM e integrante de la Asociación de Productores Yerbateros



Minigozi destacó lo oportuno de la capacitación

Chimiray, precisó que de acuerdo al registro que tiene la entidad, en este punto de la zona productora (norte de Corrientes) son 650 pequeños agricultores que se dedican a la yerba mate, y enfrentan los mismos problemas que los que están en Misiones”, destacando el aporte de la jornada técnica para cuidar la fertilidad del suelo y la productividad de la planta. En esa línea, ponderó el Programa de *Tijeras Automáticas* que lleva adelante la institución yerbatera “ya que permite la incorporación de tecnología a la chacras y realizar mejores cortes en las cosechas”.

### **SOBRE EL REGISTRO**

El INYM acerca a distintos municipios de la zona productora (Misiones y Corrientes) la oficina móvil del Registro de Yerbales y Productores para facilitar la inscripción a aquellos agricultores que por distintas razones no pudieron hacerlo hasta la fecha, y cumpliendo de esta manera un requisito indispensable para comercializar la materia prima.

La inscripción también puede realizarse, de lunes a viernes y desde las 7 hasta las 14 horas, en la sede del INYM, ubicada en calle Rivadavia 1515 de la ciudad de Posadas; y además permaneces habilitadas las oficinas móviles en la sede de la Cooperativa Agrícola Limitada de Oberá, y en las municipalidades de San Pedro y Andresito.

Para ello, los agricultores deben presentar el Documento Nacional de Identidad, constancia de inscripción en la AFIP, y título de propiedad, boleto compra venta o permiso de ocupación de la tierra donde está el yerbal. El listado de productores habilitados a cosechar y entregar hoja verde de yerba mate se encuentra publicado en la Página Web del Instituto [www.inym.org.ar](http://www.inym.org.ar) en el Link <https://dj.inym.org.ar/constancia>.

Para mayor información, consultar en la página web [www.inym.org.ar](http://www.inym.org.ar) o bien al teléfono 03764-425273.

#### ► **PODA DE REBAJE**

Se puede hacer total, cortando todas las ramas y teniendo cuidado de no dejar material dañado por debajo del corte. Época: julio – agosto. No se debe cosechar al año. Solamente viruteo y raleo. Lo más aconsejable es el rebaje selectivo, cortando un 30 a 50 % de la planta cada año hasta completar el ciclo.

#### ► **CORTE DE RAMA MADURA O DESCOPADA**

Es el corte de la rama de cosecha, de dos años, que ha alcanzado su máximo desarrollo. Debe quedar un aumento no menor a los 12 centímetros de largo y de un diámetro mayor a 2,5 centímetros. Si el año anterior se hizo bien al raleo, estos aumentos quedan generalmente solos sobre la rama y se evitan las competencias internas de la planta.

#### ► **VIRUTEO**

Es una operación manual. No debe provocar heridas. No se deben virutear los brotes basales (chupones) ni la viruta externa de la rama, para darle mayor amplitud de la planta y así lograr más ramas de corte. No existe en esta tarea el “virutón”: esa ya es una rama.

### **EL MANEJO DE LA PLANTA**

#### ► **PODA DE LIMPIEZA**

Es el corte de toda la rama improductiva con defectos (nudos-macetas) o mal ubicada. De acuerdo al diámetro de la misma se hacen cortes con motosierra, serrucho o tijera. La mejor época es mayo – junio.



# ¿Consumir yerba mate evita males en la menopausia?

Ya tenemos certeza que la incorporación del producto a la dieta, en forma diaria, contribuye a fortalecer la densidad mineral ósea. Ahora, el investigador Lucas Brun, del Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas (CONICET) e integrante del Laboratorio de Biología Ósea de la Facultad de Ciencias Médicas de la Universidad Nacional de Rosario (UNR), busca evidenciar si también es determinante en la etapa donde los huesos de las mujeres pierden contenido mineral en forma acelerada.

Los estudios son financiados por el Instituto Nacional de la Yerba Mate (INYM), y tienen como investigador a **Lucas Brun**, con quien dialogamos para conocer más detalles:

**En una investigación previa, ya comprobó que la yerba mate tiene un efecto positivo sobre la densidad mineral ósea. Podría ampliar qué significa esto y de qué manera la yerba mate tiene efecto positivo sobre la densidad ósea?**

Efectivamente en un trabajo previo hallamos que la yerba mate incrementa la cantidad de hueso trabecular y por consiguiente la densidad mineral ósea, en particular cuando la dieta de calcio es insuficiente.

La densidad mineral ósea es un parámetro que se determina a través de un estudio que se llama densitometría ósea y en forma sencilla podríamos decir que mide cuanto contenido mineral (calcio principalmente) tienen nuestros huesos. Actualmente estamos llevando a cabo experimentos en cultivo de células óseas donde observamos que algunos componentes de la yerba mate como el ácido clorogénico y la cafeína aumentarían la viabilidad de las células osteoblásticas.



Brun busca potenciales efectos que beneficien la salud

## ¿Qué son las células osteoblásticas?

Es sinónimo de osteoblastos, que son las células encargadas de la formación del tejido óseo.

## ¿Se conoce, se pudo identificar cuáles son los componentes de la yerba mate que contribuyen a fortalecer la densidad mineral ósea?

Por el momento hemos estudiado algunos componentes como el ácido clorogénico, la rutina y la cafeína, los cuales han demostrado efecto positivo.

## ¿La nueva investigación está orientada a revelar si el consumo de yerba mate tiene efecto en la densidad ósea de mujeres que atraviesan la etapa de la menopausia?

No solo densidad mineral ósea, sino también en el entorno del hueso; el objetivo principal de este proyecto es estudiar la composición corporal total (masa ósea,



### ESTUDIOS EN MARCHA

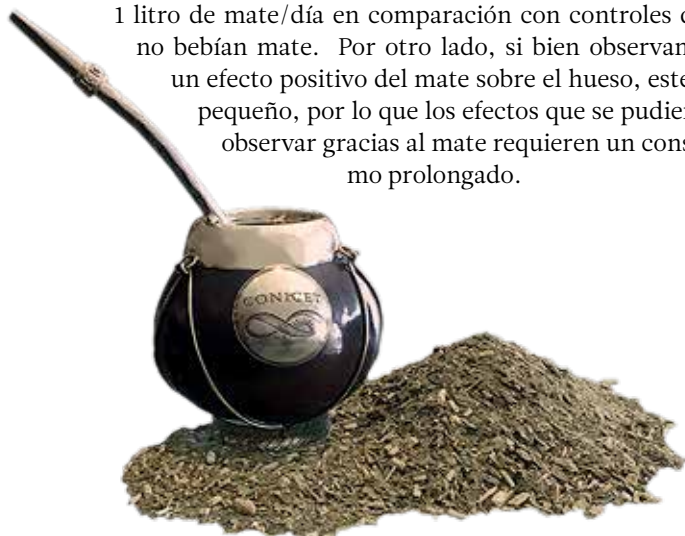
Desde el 2007 el INYM impulsa y financia estudios científicos a través de convenios con universidades de distintas partes de la Argentina y con el Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas, para validar más propiedades y revalorizar así al producto como alimento. Son más de 50 los proyectos en marcha, de interés para la industria y para la comunidad médica en general.

Estas investigaciones, y otras realizadas por entidades y / o profesionales en distintas partes del mundo, forman parte la *Base de Datos Documental Bibliográfica sobre Yerba Mate y Salud*, única en el mundo, de amplia funcionalidad, creada por el INYM y a disposición de todos los interesados.

grasa y magra). La densitometría corporal total es un método diagnóstico no invasivo y seguro para medir la densidad mineral de la totalidad de los huesos del esqueleto, con gran exactitud y reproducibilidad. Permite además, medir la masa magra (muscular) y la masa grasa pudiendo realizar un estudio de composición corporal el cual es importante en la valoración del estado nutricional y del entorno mecánico del hueso.

#### ¿Por qué eligió este grupo etario?

En primer lugar porque existe un estudio previo en este rango etareo que describió una mayor densidad mineral ósea a nivel de la columna lumbar y cuello femoral en mujeres postmenopáusicas que tomaban al menos 1 litro de mate/día en comparación con controles que no bebían mate. Por otro lado, si bien observamos un efecto positivo del mate sobre el hueso, este es pequeño, por lo que los efectos que se pudieran observar gracias al mate requieren un consumo prolongado.



Por último, es una edad donde el hueso entra en una etapa de pérdida de su contenido mineral en forma acelerada por lo que será interesante observar si el mate pudiera prevenir –al menos en parte– esta pérdida.

#### ¿Lo que tratarán de dilucidar entonces es si el consumo de yerba mate puede prevenir la pérdida de densidad mineral ósea y del entorno del hueso?

Exacto, ese pequeño efecto positivo observado previamente podría repercutir a largo plazo en una menor pérdida de masa ósea y una menor prevalencia de fracturas por ejemplo.

#### En qué etapa se encuentra este estudio y cuándo cree que podremos conocer los resultados?

El estudio está recién comenzando, en etapa de incorporación de pacientes al estudio. El plan propuesto es de 2 años. Esperemos poder contar con resultados parciales en 12 meses.



## **Aporte del INYM facilitará créditos por unos 450 millones de pesos para financiar la cosecha**

Tal como lo hizo en zafras anteriores, el Instituto Nacional de la Yerba Mate vuelve a financiar las tasas de interés de préstamos para levantar la cosecha; lo que permitirá que en este año 2018 se destinen alrededor de 450 millones de pesos en créditos en la compra de hoja verde y de yerba canchada.

Por una decisión del Directorio, para esta zafra el INYM pone a disposición unos 35 millones de pesos de su presupuesto, con lo cual financiará parte de las tasas de interés que aplique el banco, de acuerdo al monto solicitado por el operador:

Hasta 6 millones de pesos, el INYM reconocerá 20 puntos de la tasa.

De 6 millones y hasta 12 millones de pesos, el INYM reconocerá 15 puntos de la tasa.

Más de 12 millones de pesos y hasta 18 millones de pesos, el INYM reconocerá 10 puntos de la tasa.

Para llevar adelante esta iniciativa de apoyo al sector, el INYM ya firmó convenios con el Banco Macro, el BBVA Francés, Banco Galicia y el Banco de Corrientes, mientras que otras entidades se encuentran en tratativas para participar de la operatoria.

La decisión del INYM fue rápidamente utilizada por los yerbateros. En junio, el Directorio aprobó un desembolso de 7,8 millones de pesos, lo cual permitirá a varios operadores tomar créditos por un monto global de 97,7 millones de pesos.

El acceso a esta línea de financiamiento se encuentra abierto a todos los productores hasta los 100 mil kilos de hoja verde. También pueden efectuar la solicitud los establecimientos de secanza (integrados y no integrados), molineros y molineros fraccionadores con

un mínimo de tres años de antigüedad en el Registro de Operadores del INYM.

Al momento de realizar la presentación, los operadores deberán estar al día con la presentación de las Declaraciones Juradas en el INYM; no poseer multas firmes impagas ni convenios de pago caídos; no tener litigios judiciales en trámite en los que el INYM sea parte y que tengan por objeto cuestiones de carácter patrimonial.

Para todos los casos también es obligatoria la presentación de una Declaración Jurada de No Uso de Mano de Obra Infantil.

Respecto a las garantías bancarias, cada entidad dispondrá de los mecanismos que habitualmente emplea para este tipo de operatorias.

### **SE DISCONTINÚA LA PROVISIÓN DE INDUMENTARIA PARA COSECHEROS**

El Directorio del INYM resolvió discontinuar el Programa de Apoyo a Trabajadores de la Cosecha de Yerba, consistente en la entrega de indumentaria para los cosecheros. Por este motivo, no se recibirán nuevas solicitudes.

Si bien la provisión de indumentaria es una obligación de los empleadores, desde 2011 el INYM comenzó a colaborar con recursos de su presupuesto y así dar una mano para que los cosecheros cuenten con el equipo adecuado.

En números globales, desde sus inicios hasta la fecha, por medio de este programa el INYM entregó un total de 7.575 equipos compuestos por pantalones, camisas, botas y capas para lluvia.



## Decomiso de yerba por fecha de vencimiento y sin estampillas

El Instituto Nacional de la Yerba Mate (INYM) decomisó el martes 22 de mayo de 2018 más de 195 kilos de yerba mate elaborada que procedía de la zona centro de Misiones y tenía como destino Entre Ríos y que eran transportados para su expendio al público sin el correspondiente estampillado, lo que representa una infracción al artículo 21 de la Ley 25.564. Se encontraron además 219 paquetes de yerba mate con irregularidades en la fecha de vencimiento.

El producto fue interceptado por personal del área de Fiscalización del INYM en el puesto de control Cuay Grande, ubicado sobre la Ruta Nacional 14, a la altura de Santo Tomé, Provincia de Corrientes.

Al efectuarse los controles de rutina, los agentes advirtieron la presencia de 335 paquetes de yerba mate elaborada en distintos formatos que no poseían adheridas las estampillas que representan el pago de la Tasa de Inspección y Fiscalización del INYM, por lo que procedieron a decomisar 109 paquetes de 250 gramos de yerba mate elaborada; 115 paquetes de 500 gramos de yerba mate elaborada y 111 paquetes de 1 kilo de yerba mate elaborada, totalizando un poco más de 195 kilos de yerba mate.

Además, dentro del volumen decomisado, había 26 paquetes de yerba mate que tenían consignada como fecha de vencimiento “agosto de 2017” y un total de 193 de paquetes de yerba mate elaborada en distintos formatos que tenían consignada una fecha de vencimiento superior al período máximo de vigencia (que es de 24 meses) que se establece para este tipo de alimento. Dichas irregularidades contrarían las disposiciones del Código Alimentario Argentino, motivo por el cual desde el Instituto se comunicará la irregularidad a la autoridad alimentaria para que realice las acciones de rigor.

## “Unidos por la misma pasión”, la nueva campaña



Apasionados por el fútbol, por el mate, por los encuentros con amigos y con seres queridos, apasionados hasta por las comidas que preferimos; en resumen apasionados por lo que nos identifica. Así somos los argentinos y así lo entendió el Instituto Nacional de la Yerba Mate (INYM) que lanzó la campaña de “Unidos por la misma pasión”, por medio de la cual apunta a fortalecer el consumo de yerba mate en el país.

“La idea de la campaña es consolidar el rasgo de identidad que tenemos con el mate, buscando lugares solemnes y emotivos para lograr ese efecto. Por otro lado, la campaña contempla el Mundial de Fútbol y la importancia que este tiene para un gran número de argentinos, pero también contempla a ese otro grupo de argentinos para los cuales el evento no tiene relevancia. Así, el unidos por la misma pasión funciona de manera transversal como el mate, nos une como país, como hinchada, nos identifica a todos, tiene algo para cada uno de nosotros”, subrayó **Carlos Coppoli**, subgerente de Marketing y Comunicación del INYM.

La campaña es de corte nacional, y se basa en tres grupos de medios: Internet, Vía Pública y Radios Nacionales. Además, estará presente en las redes sociales del INYM y de Yerba Mate Argentina (la marca genérica del Instituto que promociona el consumo de la yerba mate como producto argentino).

En las gráficas propuestas queda en claro que el mate acompaña los distintos tipos de pasiones que nos movilizan, como la vocación de la maestra que enseña en lugares recónditos de nuestro país o el amor ilimitado que una pareja de jóvenes padres brinda a su bebé. En pleno Mundial la pasión futbolera y el mate no podían estar ausentes, como bien lo expresa la gráfica en la que padre e hijo comparten su fervoroso aliento a la Selección Argentina.

# **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