



BIEN NUESTRO

Publicación del Instituto Nacional de la Yerba Mate / Junio de 2017 - Nro. 19 - Posadas, Misiones



YERBA MATE Y SALUD: Avances científicos en el mundo

Todas las investigaciones científicas sobre yerba mate y salud realizadas hasta el momento en la Argentina y en otros países, puede encontrarse ahora en un solo lugar: en la Base de Datos Documental Bibliográfica sobre Yerba Mate y Salud, creada por el Instituto Nacional de la Yerba Mate (INYM) y que se constituye como única en el mundo.

SUMARIO



4 Yerba Mate y Salud, avances científicos en el mundo

Se consolida uno de los lineamientos más importantes de la Institución: la de investigar las propiedades benéficas del producto para la salud y sentar las bases para el despegue en nuevos mercados.



8 Andrés Haddad: casi un siglo de extraordinaria visión

No sólo se hizo cargo y recuperó un establecimiento yerbatero pionero, La María Antonia (en San Ignacio) sino que además se destacó como testigo valioso e impulsor, de hechos históricos de la yerba mate.



12 Mejores métodos para controlar componentes en la yerba

El método aprobado cumple con la ecuación dada en la Norma IRAM 20514, y rige tanto para yerba con palo como para yerba mate despalada.

14 Rigen los nuevos valores de la materia prima

Los nuevos valores (\$6.012 la ton. de hoja verde puesta en secadero, y \$22.202 la ton. de yerba mate canchada puesta en secadero) están contemplados en la Resolución 81-E / 2017 de la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación.





EDITORIAL

Conocimiento, aliado indispensable

Los avances en la historia de la humanidad se fundan en la ciencia; antes y ahora el conocimiento es un factor fundamental para propiciar bienestar y desarrollo, a tal punto que en los países con mejores condiciones de vida, éste es el producto más valioso.

La yerba mate es parte de ese escenario.

El Instituto Nacional de la Yerba Mate (INYM) impulsa desde el año 2007 investigaciones científicas para optimizar los diferentes eslabones de la cadena yerbatera, superando los 50 proyectos en marcha, de lo cual 6 son sobre aspectos que influyen en la calidad del producto; 12 sobre desarrollo de nuevos productos; 7 sobre procesos industriales; 3 sobre propiedades nutricionales y funcionales de la yerba mate, y 1 sobre yerba mate como prevención de enfermedades metabólicas o degenerativas. Este año el Instituto trabaja además en convenio con el CONICET y creó la Base de Datos Documental Bibliográfica sobre Yerba Mate y Salud.

La reciente Base de Datos Documental Bibliográfica sobre Yerba Mate y Salud reúne 224 publicaciones sobre yerba mate y salud de todo el mundo. Las propiedades biológicas, nutrientes y compuestos bioactivos de nuestro producto, validadas científicamente, están al alcance de la mano.

La Organización Mundial de la Salud indica que las principales causas de muerte están asociadas a enfermedades cardiovasculares, diabetes, obesidad y cáncer, y esta situación despertó el interés, principalmente en los últimos cinco años, en investigar componentes de productos naturales, como nuestra yerba mate.

Cada uno de los proyectos de investigación, culminados o en marcha, es de fundamental importancia por muchos motivos, pero sobre todo porque son las semillas que nos permiten crecer y fortalecernos de cara al futuro.

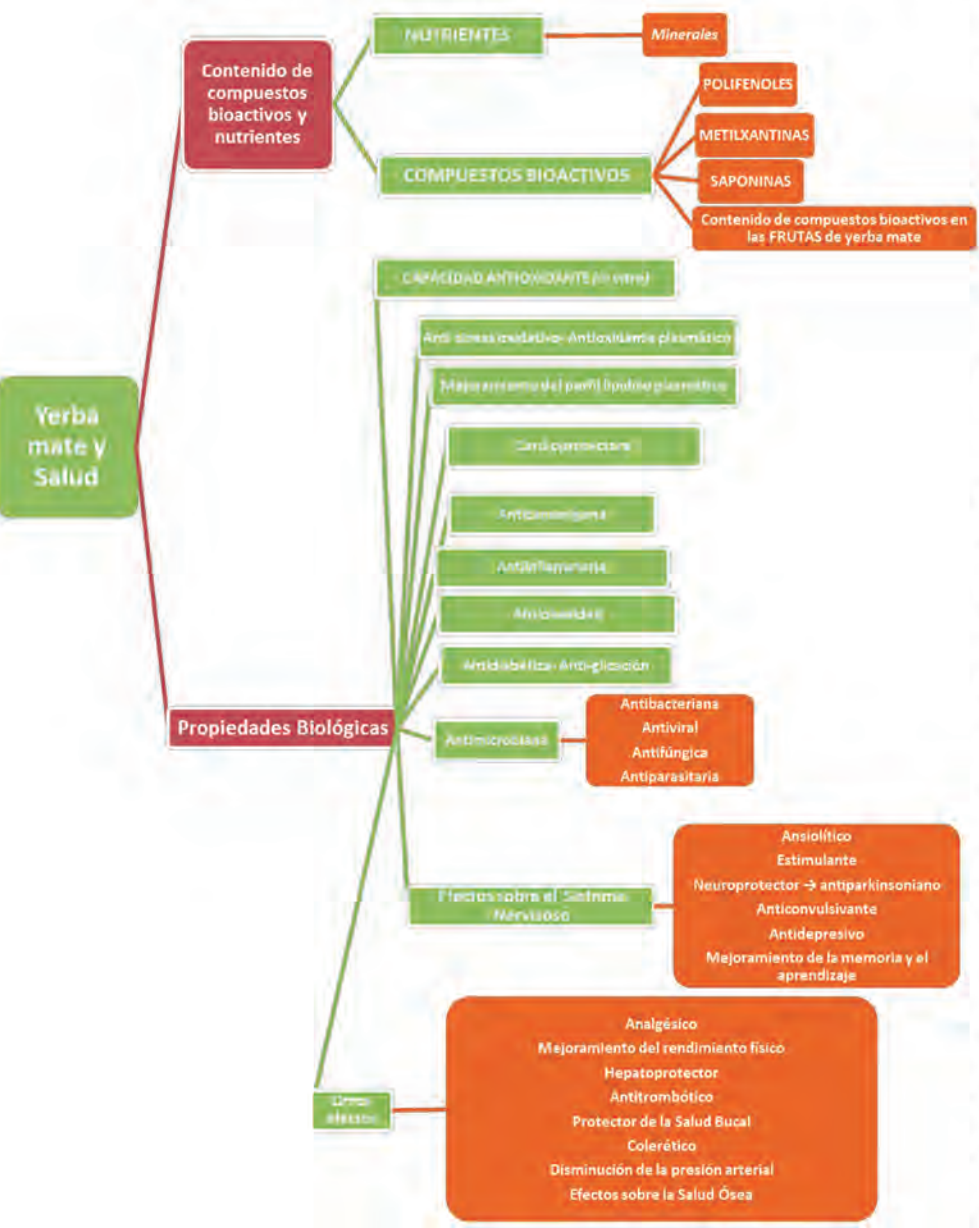
Todos los conocimientos que el INYM genera son de uso público; cualquiera puede acceder, nutrirse de información y proyectar el producto Yerba Mate de acuerdo a las demandas del consumidor; tenemos una potente herramienta para la apertura de mercados y estamos convencidos que el conocimiento científico no sólo es importante y debe estar al alcance de todos; sino que debe ser profundizado, extendido y diversificado.

Ing. Alberto Re
Presidente del INYM

Inédita base de Datos de Yerba Mate y Salud

Todas las investigaciones científicas sobre yerba mate y salud realizadas hasta el momento en la Argentina y en otros países, puede encontrarse ahora en un solo lugar: en la Base de Datos Documental Bibliográfica sobre Yerba Mate y Salud, creada por el Instituto Nacional de la Yerba Mate (INYM) y que se constituye como única en el mundo.

Categorías de la Base de Datos YERBA MATE Y SALUD



“Se consolida uno de los lineamientos más importantes de la Institución: la de investigar las propiedades benéficas del producto para la salud y sentar las bases para el despegue en nuevos mercados”, destacó el presidente del INYM, el ingeniero Alberto Re.

Desde el año 2007 el INYM impulsa y apoya investigaciones científicas orientadas a optimizar los diferentes eslabones de la cadena yerbatera, superando los 50 proyectos en marcha, de los cuales específicamente para el área de Salud ya contamos con 6 sobre aspectos que influyen en la calidad del producto; 12 sobre desarrollo de nuevos productos; 7 sobre procesos industriales; 3 sobre propiedades nutricionales y funcionales de la yerba mate, y 1 sobre yerba mate como prevención de enfermedades metabólicas o degenerativas”, enumeró Re. “Además este año, en el marco del convenio con el CONICET, el Instituto financia 5 nuevos proyectos en 5 líneas definidas por el Plan Estratégico”, agregó.

Todos los estudios científicos, tanto los respaldados por el INYM como por otras entidades y / o profesionales del mundo, forman parte ahora de la Base de Datos Documental Bibliográfica sobre Yerba Mate y Salud, generado a solicitud del INYM por la Doctora Ana Thea, de la



Facultad de Ciencias Exactas, Químicas y Naturales de la Universidad Nacional de Misiones.

La Base reúne 224 publicaciones sobre yerba mate y salud clasificadas en tres grandes categorías: “Contenido de Nutrientes y Compuestos Bioactivos”; “Propiedades Biológicas” y “Revisión: Nutrientes, Compuestos Bioactivos y Propiedades Biológicas”. Esta Base se actualizará anualmente y está disponible en dos formatos: en papel y en digital a través de las webs www.ynym.org.ar y www.yerbamateargentina.org.ar. Los interesados también podrán acceder a dicha información mediante un PDF que contiene los links a cada una de las publicaciones.

Ana Thea enfatizó sobre el aval científico de cada uno de los trabajos publicados. “Se hizo una búsqueda de artículos que traten sobre yerba mate y salud utilizando una base de datos bibliográfica que se llama ESCOPUS, que es la más importante en el mundo en cuanto a la cantidad de trabajos, ya que reúne aproximadamente 18 mil títulos de revistas de las cuales 16.500 son revistas que se denominan Revisadas por Pares, es decir que todos los artículos científicos que se publican ahí son previamente evaluados por científicos que trabajan en el mismo tema, eso hace que los trabajos que se publiquen sean muy serios”, expresó.

¿En qué radica la importancia de esta Base de Datos que el INYM pone a disposición del sector?



Doctora Ana Thea

Doctora Ana Thea: “Es importante porque nos da la idea de la cantidad de publicaciones de yerba mate y salud que existen en el mundo con aval científico; y también porque permite a una persona común y corriente conocer sobre esto... lo puede hacer con sólo ingresar a la página del INYM, ver las cantidad de publicaciones sobre ciertos temas, por ejemplo anti obesidad, y aparecen los links para poder dar con esos trabajos y leerlos si les interesa”.

Ingeniera Verónica Scalerandi, del área Técnica del

INYM - “Esta Base de Datos recopila todas las investigaciones científicas referidas a la relación entre el consumo de mate y la salud realizadas por diferentes universidades o instituciones de investigación de diversas partes del mundo y que fueron publicadas en revistas científicas con referato (o sea, que está acreditada su calidad científica y que han pasado por la correspondiente evaluación antes de ser publicadas)”.

¿Y cómo se traduce esa información en beneficio del sector yerbatero?



Ingeniera Verónica Scalerandi

Ingeniera Verónica Scalerandi, del área Técnica del INYM: “Esta Base es de gran importancia porque nos permite conocer el abanico de propiedades saludables que posee la yerba mate y que han sido comprobadas científicamente, permitiendo que la podamos transformar en una potente herramienta para la apertura de mercados; es de gran valor para la comunidad científica porque permite rápidamente realizar la búsqueda de antecedentes permitiendo hacer más efectiva la asignación de recursos económicos a la investigación”.

Doctora Ana Thea : “Si miramos 15 años atrás, previo a la creación del INYM, y comparamos esa época con la actualidad, ¿podemos decir que hemos avanzado? ¿Cuánto? ¿Qué falta para afianzar y trasladar ese avance en crecimiento concreto del sector?”

En los últimos cinco años aparecieron el 50 por ciento de las 226 publicaciones científicas... fue el período de mayor producción de investigaciones sobre yerba mate y salud. Esto también ocurre con otros alimentos, sobre todo relacionados al consumo de frutas exóticas.

¿Y por qué aparecen tantas investigaciones en los últimos años?

Porque las principales enfermedades y causas de muertes en el mundo, según la Organización Mundial de la Salud,



Continúa de página 5

tienen que ver con la obesidad (infantil), diabetes, cardiovasculares y el cáncer... entonces han comenzado a financiar proyectos que estudien las propiedades de productos naturales que permitan enfrentar esta situación. Junto a esto, el impulso a consumir productos sanos... Una buena alimentación está asociada a una buena salud”.

Ingeniera Verónica Scalerandi, del área Técnica del INYM: “La cantidad de publicaciones científicas y el interés de la comunidad médica, nutricionistas y de la salud en general ha crecido notablemente en estos últimos años, y el INYM está a la vanguardia.

El Instituto (INYM) ha realizado ya tres jornadas Nacionales de Yerba Mate y Salud, donde se exponen los avances en investigación sobre el producto; está financiando tanto a través del Programa de Asistencia al Sector Yerbatero (PRASY) como de la convocatoria conjunta con CONICET, otros 6 proyectos relacionados directamente con la temática a universidades y centros de investigación de primera línea en el país.

A partir de la creación de la actualización anual de esta Base de Datos podremos también conocer qué es lo que falta investigar, enfocar recursos y esfuerzo haciendo más eficiente el trabajo.

El Instituto y las empresas cuentan ahora con un documento de fácil acceso y de libre disponibilidad con 224 publicaciones científicas que se actualizarán anualmente para presentarse en el mundo, a los compradores, y los consumidores que certifican e ilustran la calidad de Yerba Mate como un alimento sano que posee compuestos bioactivos y nutrientes de amplia valor así como un gran número de propiedades biológicas tales como: cardioprotectora, anticolesterolemica, antiobesidad, antidiabética y estimulante, entre otras”, enfatizó la ingeniera Scalerandi.

INYM y CONICET ponen en marcha cinco investigaciones

Bajo la premisa de jerarquizar científicamente las propiedades benéficas de la yerba mate para abrir más y nuevos mercados, el Instituto Nacional de la Yerba Mate (INYM) ya transfirió fondos al Consejo Nacional de Investigaciones Científicas (CONICET) para iniciar cinco proyectos de investigación con sus respectivas becas doctorales y pos doctorales.

En un hecho trascendente para el sector, pues la institución yerbatera pone en marcha de esta manera un trabajo en conjunto con el máximo organismo referente en ciencia de la Argentina, y ratifica la política de financiar investigaciones, iniciada hace diez años, en el 2007, cuyos resultados abarcan la culminación de 6 proyectos sobre aspectos que influyen en



en la calidad del producto, 12 sobre desarrollo de nuevos productos, 7 sobre procesos industriales, 3 sobre propiedades nutricionales y funcionales de la yerba mate, y 1 sobre yerba mate como prevención de enfermedades metabólicas o degenerativas.

En el marco del convenio de Proyectos de Investigación Orientados (PIO) CONICET – INYM, y culminado el proceso de evaluación de los proyectos, las instituciones financian (en forma conjunta) 5 nuevas investigaciones en 5 líneas estratégicas definidas por el Plan Estratégico para el Sector Yerbatero, por un monto de 400.000 pesos cada uno y con una duración de dos años. La iniciativa también incluye la formación de recursos humanos de alta calidad científica mediante becas de doctorado y pos doctorado.

Las líneas estratégicas y sus respectivos proyectos de investigación son los siguientes:

- Mejoramiento integral de la calidad de la yerba mate (Estudio de factores que pueden alterar a calidad del producto y medidas para evitarlas), cuyo proyecto es “Estudio de los contaminantes de interés emergente en la industria de la yerba mate”, a cargo de Miguel Schmalko, Facultad de Ciencias Exáctas, Químicas y Naturales, Universidad Nacional de Misiones.
- Mejoramiento de la producción de la Yerba Mate (Estudios de la fisiología y aspectos productivos del cultivo: relación suelo – planta, fertilización y biofertilización, caída de hoja y otros problemas de interés agronómico; Mejoramiento genético del cultivo; Producción de plantines, diseño de un protocolo adecuado a cada sistema de multiplicación; y Estudio de desarrollo de sistemas de cosecha); cuyo proyecto es Identificación precoz de plantas con altos contenidos de polifenoles y determinación de los genes responsables por las diferencias en producción de antioxidantes en yerba mate, bajo la dirección de Marcos Mateo Miretti, Instituto de Biología Subtropical, Universidad Nacional de Misiones.
- Desarrollo de nuevos productos (Desarrollo de nuevas formas de consumo; Extracción y purificación de componentes activos de la yerba mate y su aplicación en la industria alimenticia y farmacopea; y Utilización de subproductos); con la investigación Biorrefinería a partir de la Yerba Mate. Extracción y bioconversión del Ácido clorogénico en químicos finos de interés farmacéutico, de Roque Alberto Hours, del Centro de investigación y desarrollo en fermentaciones industriales, Universidad Nacional de La Plata.
- Estudio de las propiedades benéficas del producto

relacionadas a la salud, con los proyectos “Efecto del extracto de Yerba Mate sobre el Estado Redox y Neuroinmune en un Modelo Murino de Cáncer”, de Aldo Renato Eydar, Instituto de Investigaciones en Ciencias de la Salud, Universidad Nacional de Córdoba.

- “Evaluación del efecto de consumo de mate para reducir el riesgo cardiometabólico en Argentina”, de Adolfo Luis Rubinstein, Instituto de Efectividad Clínica y Sanitaria, Capital Federal.

La línea “Mejoramiento integral del procesamiento de la yerba mate (Modificación de los procesos actuales tendientes a mejorar la eficiencia energética y la calidad del producto)” ha quedado vacante en esta oportunidad.



La María Antonia, con parientes de Simón Bolívar y el pionero Andrés Haddad



Don Andrés Haddad no sólo se hizo cargo y recuperó un establecimiento yerbatero pionero, La María Antonia (en San Ignacio) sino que además se destacó como testigo valioso e impulsor, con participación directa, de hechos históricos de la yerba mate. Aquí, parte de su relato, volcado al libro “Andrés Haddad. Casi un siglo de extraordinaria visión”, de Mary Edith González::

(...) en 1925 puse, con un compañero, un almacén de Ramos Generales en un lugar que actualmente se llama Villa Sarita

(...) La firma Orbe y Urrutia tenía una sucursal en San Ignacio y un día de esos, Don Joaquín Urrutia me dijo –Andrés, yo quiero que vayas a San Ignacio y te hagas cargo de ese negocio (...) Allí fui prosperando rápidamente, era el negocio más importante de San Ignacio (...) Operaba con los establecimientos yerbateros más importantes La María Antonia, La Plantadora de Yerba Mate, (...) que ocupaban muchos obreros y hacían pagos quincenalmente (...) todos los obreros venían a este lugar a adquirir mercaderías (...) Tuve necesidad de trasladarme a Santa Ana, pues mi hermano tenía allí un negocio (...) que fue ampliado (...) instalamos un negocio mayorista, abrimos un camino al puerto y construimos un galpón para recibir mercaderías (...).

Ese lugar y (...) ese depósito, construido en 1937, fue tomado como ejemplo para el Mercado Consignatario de la Yerba Mate. (...) Un día vino el señor Pablo Stockar, quien organizó el Mercado Consignatario; conoció el galpón y preguntó si el río tenía calado suficiente para que arrimen los barcos que pudiesen trasladar unas 150 –

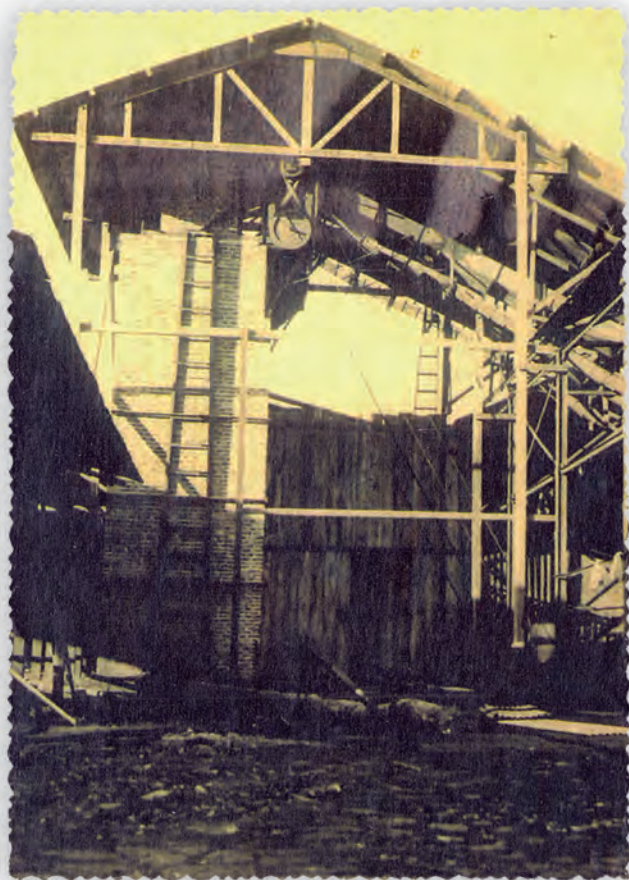


Primero desde la izq.: Don Andrés Haddad



200 toneladas de yerba (...) se construyó —a partir de 1938- un número considerable de galpones (...) Santa Ana revivió porque allí concurría toda la yerba del centro de Misiones (...).

Simultáneamente con mi actividad comercial, compré un establecimiento agrícola de 100 hectáreas (La María Antonia), el cual tenía yerba mate, por lo cual me hice yerbatero. (...) Así fue que a partir de allí mi actividad estuvo orientada a la explotación yerbatera (...) Empecé el trabajo sin vacilar ante el panorama de un plantación con fuertes declinaciones en su capacidad productiva; había que reemplazar un número impresionante de plantas muertas o excesivamente viejas, había que modernizar los secaderos y restaurar galpones de almacenamiento, mejorar el atracadero del puerto, reconstruir caminos, hacer grandes viveros de yerba mate y plantas forestales, es decir un programa duro y enérgico. Puse en marcha un molino yerbatero con modernos elementos de elaboración y envasamiento. En poco menos de seis años desarrollé la producción y logré aumentar considerablemente el rendimiento del viejo yerbal (...).



Galpón para acopio de yerba

RAZONES PARA ACTUAR

“En 1930 (...) la yerba se vendía a 80 centavos el kg y de pronto le bajaron a 60 (...) me vinieron a ver porque yo era Presidente del Comité Radical en San Ignacio (...) efectué una convocatoria que se concretó frente a la Casa de Gobierno en Posadas (...) la concentración duró alrededor de tres días porque los convocados venían de distintos lugares, por caminos pantanosos, atravesando arroyos con dificultades, de manera que al final nos concentramos cerca de 800 colonos (...) Pero lamentablemente aquellos a quienes nos dirigíamos ni siquiera se asomaron (...).

La yerba continuó bajando de precio hasta que en el año 1935 había bajado a 14 centavos el kg, sin encontrar compradores; los colonos con sus carritos llamado carro polaco cargaban 100 o 200 kg y con eso iban a los almacenes y hacían trueque por lo necesario para su hogar (...) Los únicos compradores que había en la provincia eran la firma Poujade, en cercanías al arroyo Zaimán, y la tienda de Rabinovich, en la cabecera de la Bajada Vieja.

(...) Brasil seguía presionando para que no se comprase yerba argentina y era el motivo por el cual la yerba constantemente bajaba de precio (...) Pero nosotros no nos arrendamos y (...) encabezado por Don Alfredo Beltrame y Justo Urquiza, y otros, formaron una comisión que viajó a Buenos Aires. Bernardino Bertolotti, Vicente Renaldi, Ramón Bertini y yo actuamos en Posadas como apoyo logístico de los que fueron a interesarse al Congreso. (...) El Congreso sancionó la Ley 12236 (1935) que creó la Comisión Reguladora de la Yerba Mate, la que empezó a funcionar en el año 1935 y de inmediato el precio de la yerba establecido (...) fue de 28 centavos el kg y al contado. De manera que el productor entregaba su yerba la CRYM, que tenía un anexo que era el Mercado Consignatario y de inmediato se le daba la orden e iba a cobrar en el Banco de la Nación un anticipo de acuerdo con los kg que entregaba, para posteriormente, cuando esa yerba se vendiera, ajustar el precio y si era mayor se tomaba el saldo entre el anticipo que le dieron y el precio final.



Jorge Coulter,
gerente regional
de IRAM



Once secaderos se capacitan para ofrecer inocuidad y calidad

El Instituto Nacional de la Yerba Mate (INYM) inició (el martes 11 de abril) la etapa 2017 de capacitación de Normas de Buenas Prácticas de Manufactura para Secaderos de la Zona Productora, instrucción que se brinda a través del Instituto Argentino de Normalización y Certificación (IRAM) y que alcanza, este año, a once establecimientos de la zona productora (Misiones y Corrientes).

“Tenemos muchas expectativas con esta iniciativa”, dijo el presidente del INYM, ingeniero Alberto Re, al dar inicio a la primera jornada de capacitación en BPM. “Los nuevos tiempos –continuó– nos exigen cambios, un cambio de mentalidad y un cambio en las prácticas de producción; la yerba mate es un alimento y como tal debemos asegurar inocuidad y calidad, y tenemos que proyectar estas mejoras teniendo en cuenta que los mercados exigen estas garantías”.

La capacitación en secaderos forma parte del Plan Estratégico para el Sector Yerbatero, documento consensado por todos los eslabones de la cadena yerbatera y en cuyo punto 3.6 del eslabón de Secaderos se indica “mejorar en forma integral la calidad del procesamiento de la yerba mate a través de la implementación de buenas prácticas de manejo y tecnologías apropiadas, mediante asistencia técnica, financiera y capacitación”.

Serán trabajadores de once secaderos los que recibirán, durante 8 meses, conocimientos para lograr el producto yerba mate en condiciones sanitarias adecuadas y

disminuyendo los riesgos inherentes a la producción y distribución, mejorando la competitividad y sustentabilidad de las actividades. Ellos son Fontana SA, J.S. SA, Productores de Yerba Mate de Santo Pipo, Valois SACIFIA, Hugo Miguel Unisony, Ernesto Klingbeil, ANRA SRL, Agro Moreno SRL, y Establecimiento IMHOF SRL.

“Todos los productos certificados con IRAM tienen garantía de calidad”, sostuvo Jorge Coulter, gerente regional de IRAM, quien explicó el proceso que involucra el otorgamiento de la certificación, una tarea que dijo- “además de demostrar mejoras permanentes en el proceso de producción, plantea el desafío permanente de optimización”.

Coulter detalló que en el trabajo que inician con los once secaderos, “el primer paso será un diagnóstico; el siguiente es la capacitación en base a ese diagnóstico, y luego vienen auditorías, las cuales son evolutivas, que se va profundizando en cada etapa de la norma auditada, y son esas etapas las que terminan con la certificación



IRAM; dentro de cada etapa hay acciones correctivas que los secaderos tendrían que estar implementando para pasar a las etapas siguientes”.

Una vez superada esta etapa de capacitación, “los secaderos estarán en las puertas de la certificación”, celebró el ingeniero Raúl Escalada, sub gerente del área Técnica del INYM. “Y estaremos cumpliendo una demanda del sector que está contemplada en el Plan Estratégico, y ofreciendo un mejor producto de yerba mate”, agregó.

Para dar cumplimiento a esta consigna, el INYM firmó un convenio marco de cooperación recíproca con el IRAM que establece, entre otros ítems, que ambas instituciones “impulsarán la adopción de medidas que estimulen la investigación y desarrollo de las actividades relacionadas con esquemas de buenas prácticas tanto de producción como de manufactura de yerba mate”.

El IRAM es una asociación civil sin fines de lucro, que fue fundada en el año 1935 por representantes de los diversos sectores de la economía, del Gobierno y de las instituciones científico-técnicas, y que tiene como objetivos “promover el uso racional de los recursos y la actividad creativa y facilitar la producción, el comercio y la transferencia de conocimiento, contribuyendo a mejorar la calidad de vida, el bienestar y la seguridad de las personas”; y “desarrollar servicios de certificación que contribuyan al desarrollo tecnológico, al uso intensivo de las normas y a la mejora continua de los productos, procesos y servicios para beneficio de los consumidores, de las propias empresas y de la sociedad en general”.

De hecho, el IRAM promovió un total de 28 resoluciones sobre calidad de la yerba mate, normalizando análisis físicos y químicos de producción y elaboración, y de Buenas Prácticas de Manufactura, y jerarquizando al



producto. Con este nuevo convenio, la institución pone a disposición toda su infraestructura en beneficio del sector yerbatero.

Esta es la segunda etapa de implementación Programa de Buenas Prácticas de Manufactura. La primera se implementó durante el 2015, con el apoyo técnico del Instituto Nacional de Tecnología Industrial, y alcanzó a trabajadores de la Cooperativa Agropecuaria e Industrial Yapeyú Limitada (Colonia Yapeyú), Cooperativa de Productores y Elaboradores de Te de Guaraní Limitada (Guaraní), Yerba Mate Kraus (San Ignacio), Cooperativa Yerbatera Dos de Mayo Limitada (Picada Indumar), Cooperativa Agrícola Mixta de Montecarlo (Montecarlo), San Miguel S.A. (Oberá), Empresa Fontana S.A. (Campo Grande), Cooperativa Agrícola de la Colonia Liebig (Colonia Liebig), Empresa EMPRO SRL (Los Helechos), el establecimiento yerbatero perteneciente a Aníbal Mondini (Hipólito Irigoyen) y Establecimiento Don Leandro S.R.L (Leandro N Alem).



EL INYM impulsa un mejor método para el control de componentes en yerba mate



Mayor precisión para obtener más transparencia. De esta manera se puede resumir la decisión de la Comisión Nacional de Alimentos (CONAL) de proponer la incorporación al Código Alimentario Argentino del método de análisis de fibra cruda para determinar los componentes en yerba mate elaborada, un cambio solicitado por el Instituto Nacional de la Yerba Mate (INYM), con el acompañamiento de los Gobiernos de Misiones y Corrientes, y cuyo cumplimiento debe ser corroborado por las áreas de Bromatología de cada provincia.

“De esta manera damos curso a uno de los reclamos del sector productivo, que solicitó más confiabilidad en la verificación del contenido del producto final”, expresó el presidente del INYM, ingeniero agrónomo Alberto Re, al tiempo que ponderó que “el método aprobado en esta instancia cumple con la ecuación dada en la Norma IRAM 20514, y rige tanto para yerba con palo como para yerba mate despalada”.

La propuesta fue aprobada por unanimidad por los más de 20 representantes provinciales de las áreas de salud y producción en la CONAL; actualmente se encuentra en instancia de consulta pública y de la CONASE (órgano de consulta obligatoria de carácter no vinculante de la CONAL). El paso siguiente es enviar a trámite administrativo para su posterior publicación en el Boletín oficial.

Así, se modificarían los incisos 2.1 y 2.2 del artículo 1194 del capítulo XV del Código Alimentario Argentino, incorporando el método de fibra cruda para determinar qué cantidad de palo se encuentra en la fracción que pasa por el tamiz n° 40, de acuerdo a la norma IRAM 20511,

con el fin de mejorar la genuinidad y calidad del producto.

¿Qué hay en el polvo?

Diferenciar hoja y palo en el polvo de yerba mate. Esa es la premisa, el próximo paso, explicó el ingeniero agrónomo Raúl Escalada, sub gerente del área Técnica del INYM.

“El porcentaje de palo en la yerba mate elaborada está normatizado por el Código Alimentario Argentino, donde dice claramente que el producto tiene, fundamentalmente, dos componentes y que deben estar distribuidos de la siguiente manera: la hoja, un 65 por ciento, y el palo que debe alcanzar un máximo de 35 por ciento. Pero hay un tercer componente que no está descrito en el Código Alimentario: el polvo, que es producto de la fricción de la molienda que se genera. Ese polvo hoy día es considerado hoja molida en su totalidad, y sabemos que puede no darse esa situación, que ese polvo puede estar compuesto por hojas pero también por palo molido”, detalló Escalada al fundamentar el cambio de método de análisis de componentes en yerba mate elaborada.

“Esa cantidad de palo que contiene el polvo –continuó– no se puede cuantificar por los métodos actuales de control que son las zarandas. Por lo tanto, hubo que proponer la posibilidad de un cambio de metodología para analizar el polvo de yerba mate y diferenciar lo que es polvo de hoja y lo que es polvo de palo. Esa es la propuesta que llevó el INYM (ya en enero) a la Conal, con el acompañamiento de los gobiernos de Misiones y Corrientes”.



Ing. Miguel Schmalko, investigador especializado en yerba mate de la Universidad Nacional de Misiones

Mayor precisión

El ingeniero Miguel Schmalko, investigador especializado en yerba mate de la Universidad Nacional de Misiones (UNAM), manifestó que el nuevo método “es mucho más preciso”, y aclaró que el cambio “impulsa mejoras para superar ante todo un problema de lealtad comercial”.

¿Cuál es la diferencia fundamental entre el método que se viene utilizando y el aprobado por la Conal?

El nuevo método es mucho más preciso. Hasta ahora, el método consiste en hacer un tamizado de la muestra, y en ese tamizado, las fracciones de mayor tamaño se separan manualmente y las fracciones más pequeñas pasan la malla 40, es polvo que puede estar compuesto por hoja y palo. Actualmente se utilizan zarandas, donde van sedimentando por distintas granulometrías el palo grueso, el palo más fino, la hoja, y en la última zaranda, que es malla 40, es donde pasa el polvo. Con el nuevo método se verifican todas las partes, se determina la fibra cruda y a partir del valor que se tenga, se estima el porcentaje de palo a partir de una correlación que fue generada con anterioridad, a partir de las normativas del IRAM. En la práctica, pasamos de un método de verificación físico a uno físico químico.

¿Qué cambios implica en la práctica la efectivización de este método?

El método de determinar la fibra cruda lleva más tiempo que el método actual... son por lo menos 24 horas de trabajo. Probablemente tendremos que trabajar en forma conjunta entre UNAM, Ministerio de Salud Pública y privados. Durante los últimos años fuimos buscando métodos alternativos y actualmente el INYM está financiando proyectos en la UNAM para encontrar métodos más simples. Este método, recién aprobado por la Conal, está normalizado, tiene normas IRAM, se hizo ensayo inter laboratorios y salió bien. En el futuro quizás podamos encontrar métodos más simples. La efectivización de esta medida recae en las autoridades sanitarias de cada provincia; son las áreas de Bromatología de cada provincia las que tiene injerencia sobre la calidad de los productos alimenticios, y la yerba mate es un producto alimenticio.

¿Cómo se puede explicar este cambio al consumidor de yerba? En qué le cambia al consumidor?

Es importante decir que el palo es parte de la planta, no es perjudicial para la salud; aquí, en esta instancia, estamos cambiando el método porque estamos ante un problema de lealtad comercial.

Rigen los nuevos valores de la materia prima

La Secretaría de Agricultura Ganadería y Pesca de la Nación fijó en 6.012 pesos la tonelada de hoja verde puesto en secadero, y en 22.202 pesos la tonelada de yerba mate canchada puesta en secadero.

Los nuevos valores están contemplados en la Resolución 81-E / 2017 de la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación, publicados el 6 de abril de 2017 en el Boletín Oficial, dando cumplimiento a la Ley 25.564, que indica que los mismos deben ser establecidos por unanimidad por el Directorio del Instituto Nacional de la Yerba Mate (INYM) y señala que en caso de no lograrse este consenso, serán fijados por la Secretaría de Agricultura Ganadería y Pesca de la Nación.

Desde la creación del INYM, en el 2002, en 11 oportunidades el precio de la materia prima (definida como tal en el Decreto Reglamentario a la hoja verde y a la yerba mate canchada) fue determinado por unanimidad del Directorio de la Institución, y en 19 oportunidades, por laudo de la Secretaría de Agricultura del Ministerio de Agroindustria de la Nación.

Como datos relevantes, cabe consignar que la primera fijación de valores fue en agosto de 2002 (por consenso del Directorio del INYM), y que hubo un período donde no se estableció el precio oficial.

Así, a partir de la vigencia del INYM el precio del kilogramo de hoja verde se incrementó en 4353,33 %, y el precio de la yerba mate canchada aumentó 4340,40 %.

Cabe consignar además que los precios de la materia prima se fijan por períodos semestrales, de abril a septiembre, y de octubre a marzo.



Suspensión de cosecha desde septiembre



Por Resolución 29/ 2017 del Instituto Nacional de la Yerba Mate, se establece para este 2017 la suspensión de las actividades de cosecha y secanza de hoja verde de yerba durante los meses de septiembre, octubre y noviembre.

Así, la cosecha gruesa de yerba mate (que habitualmente se inicia en abril) este año culminará en agosto, acortándose un mes, y dando inicio a una suspensión de tres meses en las actividades.

La suspensión de cosecha comenzó a instrumentarse en el 2007 durante los meses de octubre y noviembre que es cuando el volumen de cosecha es mínimo y coincide con el ciclo natural de brotación de la planta de "Ilex paraguariensis". Este año, la medida abarca un mes más, septiembre, y fue tomada por decisión del Directorio del INYM con el objetivo de derramar mejoras en el sector.



Registro de productores y de yerbales

Hasta el 30 de septiembre próximo inclusive, el Instituto Nacional de la Yerba Mate (INYM) tendrá habilitados 19 lugares en los diferentes municipios de la zona productora (Misiones y Corrientes), donde los propietarios de yerbales podrán acercarse a inscribir su yerbal y los productores a actualizar su condición de productor.

De esta manera, el Directorio del INYM proroga hasta el último día hábil de septiembre el operativo de registro de yerbales y, en forma simultánea, la actualización del registro de productores en diferentes localidades de la zona productora (Misiones y Corrientes).

La iniciativa se enmarca en las Resoluciones N° 366/16 y N° 365/16; que crea el Registro de Yerbales, la primera; y establece que todas las personas deben actualizar su inscripción en el Registro de Operadores del Sector Yerbatero, la segunda. El objetivo es identificar fehacientemente la cantidad de hectáreas y personas humanas o jurídicas que se dedican a la actividad.

Los lugares habilitados a tal fin son:

APÓSTOLES: Av. 9 de Julio y Sarmiento (Sec. Agro y la Producción)

CONCEPCIÓN DE LA SIERRA: Bartolomé Mitre y Rivadavia

LEANDRO N ALEM: Sarmiento 255

GOBERNADOR V. VIRASORO: Mocito Acuña entre Lavalle y Arturo Navajas (Sub. Producción y Desarrollo)

CAMPO GRANDE: Ayacucho 115

OBERÁ: Larrea 625 - Esquina Chaco (Oficina de Empleo)

25 DE MAYO: Manuel Belgrano y Primeros Colonizadores

DOS DE MAYO: Adolfo J. Pomar y Pedro Nuñez

SAN VICENTE: Democracia 265

SAN PEDRO: Av. Güemes 836 (Casa del Colono)

PUERTO RICO: Av. General San Martín 2550

MONTECARLO: Av. Libertador 1162

GOBERNADOR ROCA: San Martín 1893

JARDÍN AMÉRICA: Libertad 24 - Planta Baja

ELDORADO: Dinamarca 75

COMANDANTE ANDRÉS GUACURARI: Mariano Moreno S/N - entre San Martín y Colón

ARISTÓBULO DEL VALLE: Avda. de Las Américas 843 (Dirección del Agro y la Producción)

PUERTO ESPERANZA: Av. 20 de Junio 766

POSADAS: Rivadavia 1515 - 1° Piso

Convocan a entidades para elección de Directores del INYM

El Instituto Nacional de la Yerba Mate (INYM) convoca a las entidades y asociaciones de la actividad yerbatera para que procedan a su inscripción en el "Registro de Entidades y Asociaciones Privadas habilitadas para la designación de Directores del INYM". En el caso de que ya se encuentren inscriptas deberán efectuar la actualización de sus datos. Para ambos casos se estableció como fecha límite al día 31 de julio del corriente año.

La Resolución 61/2017 publicada en el Boletín Oficial recuerda que la convocatoria está dirigida a entidades de los sectores: industrial, productores primarios yerbateros, cooperativas agrícolas yerbateras, obreros rurales y secaderos. Se establece que para la inscripción deberán cumplir con los siguientes requisitos:

a) Presentar certificación de Personería jurídica actualizada, emitida por el organismo que corresponda conforme al tipo de entidad de que se trate, acreditando que se encuentra al día con la documentación exigida por el mismo; b) Memoria y Balance aprobados y auditados por el Consejo Profesional que corresponda (Art. 6 in fine de la Ley 25.564); c) Actas de designación de autoridades vigentes y de aprobación de los últimos Estados Contables; d) Asimismo, las entidades que se presenten por primera vez deberán acreditar por un medio fehaciente una antigüedad mínima de cuatro años en sus funciones (Art. 13 in fine del Estatuto del INYM).

Toda la documentación deberá ser presentada en original o copia certificada por Escribano o Juez de Paz. Las entidades que no se inscriban en el registro mencionado en el Artículo anterior o que no cumplan con los requisitos legales indicados no estarán habilitadas para participar en el procedimiento de designación de miembros del Directorio del INYM.

Rige nuevo valor para la Tasa de Inspección y Fiscalización

El Ministerio de Agroindustria de la Nación estableció un valor de \$ 0,65 para la Tasa de Inspección y Fiscalización, aplicable a cada kilogramo de yerba mate elaborada en todas sus modalidades, envasada nacional e importada, compuesta o no, con destino a ser comercializada en el territorio nacional.

Este valor tiene vigencia a partir de la fecha, ya que la Resolución 70-E/2017 del mencionado organismo fue publicada hoy (miércoles 19 de abril) en el Boletín Oficial.

Cabe recordar que la Tasa de Inspección y Fiscalización fue establecida por medio de la Ley 25.564 de creación del Instituto Nacional de la Yerba Mate, la cual en su artículo 21 determina que todos los paquetes de yerba mate destinados al mercado argentino deben contar con el estampillado correspondiente.

Más info en:

<https://www.boletinoficial.gob.ar/#!DetalleNorma/162467/20170419>

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.**

