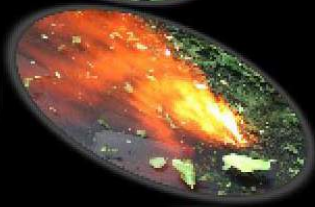


# ANUARIO 2008



**INYM**  
INSTITUTO NACIONAL  
DE LA YERBA MATE



Editorial.....	4
Recomposición del Precio de la Yerba Mate.....	5
Georreferenciado y Mercado Consignatario.....	6
Posición del INYM sobre la Ley de Envasado en Origen.....	7
Fiscalización - Control y Resultados.....	8
Fiscalización - Sanciones a las irregularidades detectadas.....	9
Fiscalización - Breves.....	10
Fiscalización - Prohibición de cosecha.....	11
Estadísticas 2008 de la Yerba Mate.....	12
Estadísticas 2008 - Formatos de venta.....	13
Estadísticas 2008 - Avance de cosecha.....	14
Estadísticas 2008 - Ingreso de hoja verde a secaderos.....	15
Estadísticas 2008 - Stock de canchada y yerba molida.....	16
PRASY - Programa Regional de Asistencia al Sector Yerbatero.....	17
PRASY - Investigaciones financiadas por el INYM.....	18
PRASY - El Suelo.....	19
PRASY - Polifenoles con su efecto Antioxidante en la Yerba Mate.....	20
Marketing y Comunicación - Repaso de las acciones promocionales anuales.....	21
Marketing y Comunicación - Repaso de las acciones promocionales - Septiembre.....	22
Marketing y Comunicación - Repaso de las acciones promocionales - Noviembre.....	23
Marketing y Comunicación - Breves.....	24
Marketing y Comunicación - La yerba mate en el mundo.....	25
Ruta de la Yerba Mate.....	26
Ruta de la Yerba Mate - Desafíos 2009.....	27
Ruta de la Yerba Mate - Riqueza cultural y sabrosos alimentos.....	28
Menú yerbatero.....	29
Ganadores.....	30
Recetas con Yerba Mate - Tartaletas y Trago Oro Verde.....	31
Personal del Instituto Nacional de la Yerba Mate.....	32
Directorio del INYM Período 2006 - 2008.....	33



## El Inym

Con la sanción de la ley N 25.564, el 21 de febrero de 2.002 nace el Instituto Nacional de la Yerba Mate (INYM), luego de un proceso rico en debates, reclamos, discensos, negociaciones y acuerdos, en el cual participaron todos los sectores integrantes de la actividad yerbatera. Cinco meses después, se reglamenta la ley a través del Decreto N° 1.240, y el 19 de Julio de 2.002 se realiza la primer reunión formal del flamante Directorio.

El INYM es un ente de derecho público no estatal con jurisdicción en todo el territorio de la República Argentina. Tiene como objetivos principales promover, fomentar y fortalecer el desarrollo de la producción, elaboración, industrialización, comercialización y consumo de la yerba mate y sus derivados en las diversas modalidades de usos y consumo, procurando lograr la sustentabilidad de todos los sectores involucrados con la actividad (trabajadores rurales, productores, secaderos, industriales) en conjunción con las cadenas de distribuidores y los consumidores, diseñando y ejecutando programas que mejoren la competitividad

## Editorial

En julio del próximo año, el Instituto Nacional de la Yerba Mate cumplirá seis años y se impone un balance, un balance de lo actuado en estos seis años y un balance especialmente de lo actuado en este 2008. Debemos analizar cómo trabajamos para profundizar los aciertos, para reparar los errores y para establecer herramientas para resolver los problemas pendientes.

El sector yerbatero, como otros sectores de la economía, enfrenta desafíos y a lo largo de su historia ha sido duramente golpeado. Sin embargo, como el árbol mismo que da sustento a esta economía regional, no ha bajado los brazos nunca, siempre ha resurgido.

Claro que tenemos problemas pendientes, y que no queden dudas que los vamos a resolver. De la misma manera, cabe decir que hemos protagonizado aciertos.

En estos escasos seis años logramos recomponer el precio de la cadena productiva, pasando de los seis centavos que en el 2002 se pagaban por kilo de hoja verde de yerba a los actuales 52 centavos; quiere decir que el INYM ha logrado aumentar ocho veces el precio del producto, y eso quedó establecido legalmente, con lo cual el productor tiene respaldo para denunciar, reclamar y hacer cumplir el precio.

Y este tema, el del cumplimiento del precio, es una tarea de todos: nuestra y de ustedes productores, juntos debemos controlar y hacer cumplir el precio. La tarea no es sencilla, pero es posible si perseveramos y entendemos que es un problema que nos afecta a todos, y por lo tanto la solución sólo la encontraremos juntos. Si la yerba 'anda' -como decimos acá-, todo se encamina y me atrevo a decir que para que 'ande', todos tienen que colaborar.

Tenemos en marcha el Programa Regional de Asistencia al Sector Yerbatero, el PRASY, que lleva asistencia técnica a los productores y financia estudios y emprendimientos que nos permitirán atender una demanda cada vez más exigente. Vamos a las chacras, recuperamos los suelos, las plantas ganan más y mejores hojas y el productor recupera dignidad.

Sólo a modo de ejemplo, quisiera enumerar dos proyectos que el INYM, a través del PRASY, lleva adelante: el de lavado de hoja de yerba previo al sapecado, que es una práctica que a futuro nos abrirá las puertas para la venta en otros países, y el proyecto de reemplazo de leña vegetal por aserrín en los secaderos, que además del cuidado ambiental, se destaca por resolver el creciente problema de falta de leña y por aportar mayor calidad a la yerba.

No es poca cosa, trabajamos hoy para asegurar la vigencia de la yerba en el futuro.

La recuperación de los yerbales y la innovación del sector nos permitirá trabajar con sustentabilidad, ocupar nichos de mercado y aumentar la venta de yerba mate. Justamente, la identificación de nuevos consumidores es otro de los ejes fuertes del INYM. Nuestro Departamento de Marketing está enfocado en identificar las tendencias a nivel mundial y diversificar el uso de la yerba, proponiendo por ejemplo comidas y bebidas con yerba, y el turismo, a través de la Ruta de la Yerba Mate, como eje potenciador del sector. Porque la yerba es cultura, es trabajo, es economía, es historia, es identidad de la región y ocupa un merecido lugar en el mundo.

Nuestra yerba mate hoy se consume cada vez más en lugares tan distantes como Rusia, Siria, Estados Unidos, Canadá y países europeos. Como dato, vale recalcar que la exportación de yerba ha llegado a niveles históricos, con 39 millones de kilos vendidos en el 2003 y si todo sigue como hasta ahora, superaremos los 37 millones este año. Somos parte, como institución y ustedes como productores, de esa buena noticia.

En breve tendremos en nuestras manos una herramienta más para avanzar: el relevamiento georreferenciado de productores de Misiones y Corrientes. El INYM acompaña este proceso, en conjunto con el Ministerio del Agro y la Producción del Gobierno de Misiones y la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación de la Nación. Esto, una vez concluido, complementará la base de datos y la institucionalización de la cadena productiva yerbatera que ya se viene realizando en nuestro Instituto.

Podríamos enumerar muchas cosas, pero lo importante aquí es que en el 2002 iniciamos un camino, un camino para recuperar y fortalecer al sector yerbatero. Sentimos que hemos avanzado, que la experiencia nos posiciona fuertes para enfrentar con más herramientas los problemas y para expandirnos. La yerba mate tiene entidad y una vez más está haciendo historia.



Ing. Agr. Luis Prietto, presidente del Instituto Nacional de la Yerba Mate.

### Para recomponer el precio de la yerba

En abril del 2008, el Instituto Nacional de la Yerba Mate (INYM) planteó formalmente, a través de una nota, a la presidente Cristina Fernández de Kirchner la implementación de una serie de medidas para el desarrollo armónico de la cadena yerbatera en Misiones y Corrientes. El reclamo se reiteró a lo largo del año tanto al Ejecutivo Nacional como a la Subsecretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación de la SAGPYA, Carlos Cheppi.

#### Concretamente, las medidas sugeridas por el INYM fueron:

- Una urgente recomposición del precio de la yerba mate a salida de molino.

- A los efectos de reducir el impacto de dicha recomposición sobre los precios al consumidor y atenuar su incidencia inflacionaria, incluir a la yerba mate entre los productos con alícuota reducida del IVA (10,5%), en forma similar a otros alimentos componentes de la canasta básica.

- Incorporar a la cadena yerbatera en el régimen de compensaciones al sector agroalimentario establecido por el Ministerio de Economía y Producción. Esta solicitud se fundamenta en las particulares características de la cadena de producción yerbatera, constituida en primer lugar, por pequeños agricultores familiares (cerca del 80% de los productores inscriptos poseen yerbales de menos de 11 hectáreas, que es la superficie media nacional); establecimientos de elaboración primaria (secaderos) dispersos por toda la zona productora, sin capacidad de financiamiento de su actividad; industrias molineras radicadas en su mayoría en esta región y que el 88% de la producción se destina al mercado nacional.

- Con el objetivo de incentivar las ventas a los mercados externos, que actualmente solo alcanzan al 12% del volumen producido en el país, se propone reimplantar los reintegros a la exportación de la yerba mate, tanto a granel como envasada en origen, con las alícuotas que correspondan.

- Intercesión de la Presidente a efectos de facilitar la correcta implementación y financiamiento del Mercado Consignatario de la Yerba Mate, cuyo proyecto de ley está en tratamiento en el Senado de la Nación, que constituirá una herramienta de transacción y de asistencia financiera que permitirá el desarrollo sustentable del sector yerbatero.

#### Los planteos al Gobierno Nacional, por fecha:

24 de abril de 2008:	Informe a la Presidente de la Nación, Cristina Fernández de Kirchner.
25 de julio de 2008:	Solicitud de audiencia al Jefe de Gabinete y de Ministros, Sergio Massa.
28 de agosto de 2008:	Solicitud de audiencia al Secretario de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos de la Nación, Carlos Cheppi.
15 de septiembre:	Informe al Secretario de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos de la Nación, Carlos Cheppi.
3 de noviembre de 2008:	Informe a la Presidente de la Nación, Cristina Fernández de Kirchner.
3 de noviembre de 2008:	Informe al Jefe de Gabinete y de Ministros, Sergio Massa.



“Existen importantes distorsiones de costos en los eslabones de la cadena, siendo los incrementos de salarios, servicios y de insumos considerablemente mayores que los registrados en los precios de la materia prima y de la yerba mate a la salida de molino, los cuales ya no pueden ser absorbidos por los sectores componentes de la misma, generando el riesgo de quebranto en todos los niveles de esta economía”.

Luis Prietto, presidente del INYM  
en un informe a la Presidente  
Cristina Fernández de Kirchner

### **A mediados de septiembre, reunión con Cheppi**

En respuesta a la solicitud del Directorio del INYM, finalmente el 15 de septiembre de 2008, directores de este organismo mantuvieron una reunión con el Secretario de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos (SAGPYA) de la Nación, Carlos Cheppi. Solicitaron el apoyo del funcionario nacional en pedido de aumento del precio de la yerba a la salida del molino ante el Secretario de Comercio Interior, Guillermo Moreno. También plantearon un régimen de compensación en subsidios de la ONCCA (Control Comercial Agropecuario) para los pequeños productores de bajo rendimiento con el objetivo de lograr la diversificación productiva. Y, la disminución del Impuesto al valor agregado (Iva) de la yerba mate del 21 % al 10,5 %.

Carlos Cheppi se comprometió ante los directores del INYM a gestionar las medidas para el sector. La reunión tuvo un saldo positivo. Ambos sectores se mostraron satisfechos con lo planteado y los compromisos asumidos.

"El balance es positivo. Fue el primer contacto con el ingeniero Cheppi y su equipo técnico", destacó Luis Prietto, presidente del INYM. Al presidente lo acompañaron los directores Ricardo Maciel, representante del gobierno de Misiones; Esteban Fridlmeier, gobierno de Corrientes; Roberto Montechiesi y Claudio Anselmo, por la industria; Luis Konopacki, por los secaderos; Raúl Karaben, por las cooperativas; Enrique Kuszko, por parte de los productores y Ramón Segovia, de los trabajadores rurales.

#### **Georreferenciado**

El Instituto Nacional de la Yerba Mate (INYM), en conjunto con el Ministerio del Agro y la Producción de la Provincia de Misiones y la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos de la Nación (SAGPYA), acompaña el relevamiento georreferenciado de productores de yerba mate de Misiones y Corrientes. El INYM financia el 60 por ciento de este proceso que complementará la base de datos y la institucionalización de la cadena productiva yerbatera que ya se viene realizando en el organismo.

#### **El INYM por el Mercado Consignatario**

En abril de 2008 el INYM propone incorporar la creación del Mercado Consignatario de la yerba mate a la ley 25.564.

No fue la primera propuesta elevada por el INYM sobre el tema. Su intervención se remonta a Noviembre de 2007 en una reunión de la Comisión de Agricultura de la Cámara de Diputados de la Nación.

A principio de Mayo de 2008, el Directorio del Instituto Nacional de la Yerba Mate y senadores nacionales de Misiones y Corrientes comenzaron a analizar los proyectos de creación del Mercado Consignatario de Yerba Mate Canchada y resolvieron la conformación de una comisión técnica, con el objetivo de formular una iniciativa "de utilidad para todos los sectores de la actividad yerbatera, especialmente los pequeños productores". El encuentro de mayo de este año, en la sede del INYM, contó con la presencia de todo el Directorio, encabezado por el Presidente Luis Prietto, y con los senadores Élda Vigo (Misiones), Eduardo Torres (Misiones), María Dora Sánchez (Corrientes) y Fabián Ríos. Durante más de tres horas el eje de las exposiciones fue el proyecto de

Ley de Creación del Mercado Consignatario de Yerba Mate Canchada que ya cuenta con media sanción de la Cámara Baja y que espera su tratamiento por parte de Senadores.

En ese sentido, hubo coincidencia en trabajar en forma conjunta para formular un proyecto que contemple de forma explícita la fuente de financiamiento, la operatividad y el esquema administrativo del Mercado Consignatario. Básicamente fueron analizados dos proyectos. El primero de ellos contempla la modificación de la Ley Yerbatera 25.564 para facultar al INYM a poner en marcha el mencionado Mercado Consignatario. El segundo, en tanto, es autoría del senador Torres y propone la creación de un Mercado Consignatario bajo la figura de una Sociedad del Estado, que funcionaría fuera del esquema del INYM y con recursos provistos por el Estado Nacional. En septiembre fue remitido el texto sugerido por el Instituto para introducir en la Ley 25.564 creando el Mercado Consignatario, a la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos de la Nación, al vicepresidente de la Nación, Julio Cobos, en su carácter de Presidente del Senado y a la Comisión de Agricultura del Senado.



#### **Precios para el 2008**

##### **1- En marzo**

En marzo de 2.008, por unanimidad el Directorio del Instituto Nacional de la Yerba Mate fijó un precio de 0,52 centavos para el kilogramo de hoja verde y de 2 pesos para el kilogramo de yerba mate canchada, ambas puesta en secadero. El precio se determinó para el período semestral comprendido entre el 1º de Abril de 2.008 y el 30 de Septiembre de 2.008 inclusive.

##### **2 - En noviembre.**

Por medio de la Resolución 471, en noviembre de 2.008 la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos de la Nación estableció el precio de la hoja verde de yerba mate puesta en secadero en 630 pesos por tonelada y en 2.310 pesos la tonelada de yerba mate canchada puesta en secadero. La Resolución regirá hasta el 31 de marzo del año 2.009, inclusive.

## Ley de Envasado en Origen

### Posición del INYM

Posadas, Misiones, 28 de Octubre de 2008.-

#### El Directorio del Instituto Nacional de la Yerba Mate, en mayoría sostiene:

El Instituto Nacional de la Yerba Mate es una entidad nacional de derecho público no estatal con un ámbito de actuación y jurisdicción en todo el territorio de la República Argentina.

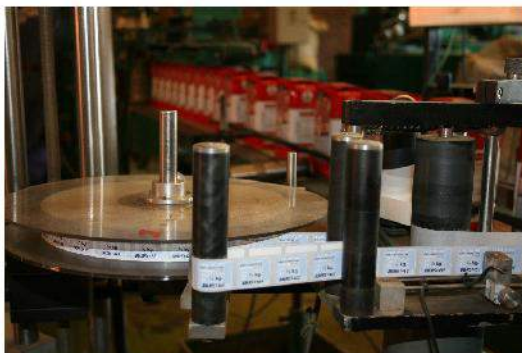
**En virtud a ello se manifiesta con carácter institucional que la sanción de la Ley Provincial N° 4.459 atentaría contra el cumplimiento de los objetivos establecidos en el Art. 3º de la Ley 25.564,** habida cuenta que la prohibición de salida de hoja verde y yerba mate canchada obstaculizaría el fortalecimiento y la sustentabilidad de los distintos sectores de la cadena involucrados. El INYM como cuerpo colegiado se integra con un Representante del Poder Ejecutivo de la Provincia de Corrientes, existiendo directores representantes del Sector Industrial y de Productores que pertenecen a asociaciones ubicadas fuera de la Provincia de Misiones, realidad que surge del carácter nacional de su jurisdicción y ámbito de actuación.

Además, el INYM se remite a su competencia nacional que se encuentra claramente definida hacia la defensa y el fortalecimiento de todo el Sector Productivo e Industrial Yerbatero que desarrolle su actividad en el ámbito del territorio de la República Argentina.

**El INYM ve con total preocupación qué podrá pasar con los productores y secaderos que no puedan comercializar su materia prima fuera de la provincia, considerando que, conforme datos del año 2.007,** el 85 % del ingreso de hoja verde se produce en Misiones y el resto (15 %) en Corrientes, y que el 54,33 % de las salidas de yerba mate envasada con destino al mercado interno se generan desde Misiones y el 45,67 % desde el resto de la República Argentina, con lo cual, se podría producir en Misiones una sobreoferta de materia prima que no tendría demanda que la absorba y generaría una fuerte presión negativa sobre los precios, afectados por las condiciones imperantes de mercado.

Por otro lado, corresponde aclarar que por Ley 25.564 sancionada por el Congreso Nacional el INYM es el organismo encargado de fijar el precio de la materia prima como así mismo de fiscalizar en todo el país el cumplimiento de dicho precio y de sancionar a quienes lo incumplieren. La Ley Provincial N° 4.459 instituye también un régimen sancionatorio propio, por lo que constatado un incumplimiento, podría dar lugar a la aplicación de una doble pena, colisionando con la imposibilidad constitucional de sancionar dos veces por el mismo hecho.

Planteado este conflicto normativo y afectada la normalidad de actuación del Instituto, de las provincias entre sí y de éstas con la Nación, de acuerdo a lo establecido en el Artículo 14 inc. i) del Estatuto del INYM, se impone necesariamente poner en conocimiento de esta problemática a la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos, como así también a los Gobiernos de la Provincia de Misiones y de Corrientes, a efectos de que mediante su intervención se formulen o requieran las reformas legales en defensa de la producción nacional. El Instituto Nacional de la Yerba Mate ratifica el trabajo que viene realizando y los objetivos que dan sustento a su creación, los cuales se verían afectados con la vigencia de esta norma.



## Hacer cumplir el precio:

El productor yerbatero, al momento de entregar la hoja verde debe exigir (al acopiador y al secadero) la siguiente documentación:

"Comprobante de recepción. En el mismo debe estar consignado el nombre y apellido del productor, como así también la cantidad de kilos entregados.

"Comprobante de liquidación. En este caso se debe consignar el nombre y apellido del productor, la cantidad de kilos entregados y el precio pagado.

Este tipo de documentación es imprescindible para efectuar cualquier tipo de denuncia, ya que facilita el trabajo de fiscalización que efectúa INYM.

## Control para una yerba mate más productiva

Durante el 2008 las actuaciones del Departamento de Fiscalización del INYM fueron productivas, con resultados contundentes en la aplicación de las normas. La cantidad de yerba mate -en todas sus variantes- supervisada al 30 de noviembre de este año en los dos puestos de control, en Cuay Grande (Ruta Nacional 14, en Santo Tomé, Corrientes) y en Filadelfia (en Ruta Nacional 12, en Ituzaingó, Corrientes), asciende a 175.954.764 kilogramos. Además, fueron clausurados dos molinos y se le suspendió la venta de estampilla a otros dos.

### A continuación, el trabajo del año en detalles:

Se ha mejorado sustancialmente el Control en los Puestos Fijos con un nivel de eficiencia óptimo. Con la firma del Convenio entre el INYM y Gendarmería Nacional, en el Puesto Cuay Grande el control se incrementó en un 78%, mejorándose en el control documental.

Se implementaron controles móviles en conjunto con GN en distintos puntos de Misiones:

- **En la Ruta Nacional 14:** cruce San José, bascula Leandro N. Alem, laguna Los Patos, municipio de Guaraní, cruce ruta nacional 14 y provincial 6, municipio de Campo Viera, cruce ruta nacional 14 y provincial 8, municipio de Aristóbulo del valle, municipio de San Pedro y municipio de San Vicente.

- **En la Ruta Nacional 12:** paraje Itacurubí, municipio de Montecarlo, peaje Victoria, municipio de Eldorado y en el cruce de la ruta nacional 12 y de la Ruta 211 en el municipio de El Alcázar.

De acuerdo a las actuaciones y a través de las actas labradas, tanto de Gendarmería y propias, se han logrado los siguientes resultados:

- 77 Imputaciones por violación al Art. 11 del anexo 1 de la Resolución 49/02.
- 60 Intimaciones.
- 10 Toneladas de palo decomisado en tránsito.
- 14 Toneladas de yerba mate hoja verde decomisada e inutilizada por infringir la Resolución 037/07.

## Resultados de fiscalización interna y puestos de control

De los distintos procesos de fiscalización, tanto de las comisiones móviles como de fiscalización interna y puestos de control, se han labrado 389 actas generales, discriminadas de la siguiente manera:

-Actas de control Estampillas:.....	37.
-Generales: .....	310.
-Actas de Constatación:.....	40.
-Actas de relevamiento de Secaderos.....	2.

### De las actas generales, se distribuyen de la siguiente manera:

Actas a Productores:.....	87.
Actas a Molinos: .....	86.
Actas a Secaderos:.....	139.
Actas a Acopiadores:.....	4.
Actas a Comercios:.....	6.

En San Vicente, sobre la Ruta Provincial 13, se labraron la mayor cantidad de actas por infringir el Art. 11 del Anexo 1 de la Resolución 49/02.

Gendarmería Nacional, en virtud del convenio con el Instituto y en actuaciones en conjunto, ha labrado 153 actas.

Los controles abarcaron también a la extra zona: Formosa, Santa Fe, Córdoba, Santiago del Estero, Tucumán, Jujuy, Salta, Capital Federal, Buenos Aires y Mendoza.



De todas las actas y actuaciones y en aplicación de las distintas normas de este Instituto, han generado la cantidad de 997 Expedientes, discriminados de la siguiente manera:

Por Resolución 49/07:.....	738.
Por Resolución 02/04:.....	42.
Por Resolución 49/02: .....	77.
Por Resolución 18/07 y 49/07:.....	56.
Por Resolución 15/08 Art. 3:.....	7.
Por Resolución 18/07:.....	41.
Por secadero no inscripto:.....	2.
Por Resolución 49/02 Anexo 2 Artículo 3:.....	3.
Por decomiso en ruta:.....	2.
Por control de ruta:.....	1
Por Investigación:.....	4.
Por denuncia de incumplimiento:.....	3.
Por devolución de Estampilla:.....	1.
Por aplicación Resolución 037/07:.....	20.

**Los expedientes por Resolución 49/07, no se generan por actas.**

Cédulas notificadas:.....	60.
Imputaciones diligenciadas:.....	171.
Int. por pres. de DDJJ fuera de término:.....	40.
Intimaciones de baja:.....	14.
Intimación CUIT a productores:.....	180.



## ***Sanciones a las irregularidades detectadas***

Las infracciones detectadas por el Departamento de Fiscalización del Instituto Nacional de la yerba Mate (INYM) en el 2008 abarcan: kilos de yerba mate mal declarados, incumplimiento de precios e incumplimiento de normas, entre otras cosas.

### ***En detalles:***

-Fueron detectados un total de 17.133.281 kilos de hoja verde mal declarados, lo que generó 22 Resoluciones que sancionaron a establecimientos (por declarar durante 2007 ingreso de hoja verde de propia producción sin estar inscriptos en el Registro Nacional de Productores de Yerba Mate) con multas por un valor en pesos equivalente a 63.000 kilos de yerba mate canchada.

-Fueron sancionados con multas **4 establecimientos por incumplimiento de precios** establecido por diferencias constatadas en liquidaciones o descuentos realizados.

-Fueron sancionados con multas **8 establecimientos** por inconsistencias detectadas entre las declaraciones juradas y la documentación obrante en los mismos, lo cual representa indirectamente el **incumplimiento de precio establecido**.

-Se aprobaron y aplicaron 206 Resoluciones de multas automáticas por presentación de declaraciones juradas fuera de término.

-Se aprobaron 47 Resoluciones desestimando notificaciones de multas automáticas por diversos motivos.

-Se aprobaron y aplicaron 18 Resoluciones de clausuras y multas a secaderos por realizar tareas de cosecha y secanza durante los meses de octubre y noviembre, o de diciembre a marzo sin autorización.

-Se realizaron **5 decomisos de yerba mate sin estampilla por inspecciones fuera de la zona productora (en Entre Ríos y Mendoza) y en los puestos de control Cuay Grande y Filadelfia. Las sanciones aplicadas son decomiso y multas a los establecimientos.**





Cantidad de yerba mate supervisada en puestos del INYM		
	Filadelfia	Cuay Grande
Totales:	38.854.764 Kg.	137.100.000 Kg.

Yerba inutilizada:.....183.340 Kg.

Yerba mate decomisada por falta de Estampillas: ...9.782 Kg.

Palo decomisado en Puesto Cuay Grande .....4.500 Kg.

*Se ha podido constatar -en varios puntos de la región yerbatera- la falta de liquidación de la hoja verde de yerba mate, no existiendo fecha de cierre ni liquidación final, no ajustándose a la Res. 1.415 de AFIP. Esto conspira para poder controlar precio, ya que al no haber liquidación no se puede determinar el precio pagado; esta documentación a la vez no es requerida o exigida por los productores a los secaderos”.*

**Mario Maslowski**  
Coordinador del Dpto. de Fiscalización del INYM

## BREVES

### 1 - 16 secaderos en infracción

Un total de 16 secaderos de yerba mate fueron clausurados entre el 1 y el 6 de octubre en Misiones por el área de Fiscalización del Instituto Nacional de la Yerba Mate (INYM) por incumplimiento de la Resolución 037/7 que prohíbe la cosecha y secanza del producto durante los meses de octubre y noviembre.

De ese total, uno está ubicado en Andresito, uno en 25 de Mayo, dos en Campo Viera, uno en Campo Grande, uno en Guaraní, uno en Campo Ramón, dos en San Pedro, dos en San Vicente, uno en Aristóbulo del Valle, 3 en Los Helechos y uno en Leandro N Alem. Deberán permanecer cerrados en principio por 60 días, y en los meses de diciembre, enero y febrero sólo podrán trabajar una vez obtenida la autorización de parte del INYM.



## **2- Decomiso de 4 mil kilos de palitos de yerba**

Un total de 4 mil kilos de palitos de yerba mate fueron decomisados el 25 de noviembre de 2008 en un operativo realizado en conjunto por el Departamento de Fiscalización del Instituto Nacional de la Yerba Mate (INYM) y Gendarmería Nacional (GN) en el puesto de control de la ruta nacional 14 ubicado en Paraje Cuay Grande, en Santo Tomé, Corrientes.

La carga en infracción, era transportada en un camión marca Fiat, proveniente de la localidad de Dos de Mayo, Misiones, y tenía como destino final la provincia de Córdoba. El rodado fue detenido a las 2 de la mañana por inspectores del INYM y agentes de GN en el puesto de control. El producto se encontraba escondido debajo de bolsas de yerba mate canchada y madera. Dicho subproducto fue descargado e inutilizado en el lugar en cumplimiento con lo dispuesto en la Resolución 49/02 del INYM. La irregularidad detectada implica la formación de un sumario a los efectos de la aplicación de las sanciones a que hubiere lugar.



## **Prohibición de cosecha**

La Resolución 037/7 establece la prohibición total de cosecha y secanza de la yerba mate en los meses de octubre y noviembre, y autoriza de manera limitada esos trabajos para el período comprendido entre diciembre y 1 de marzo. Esta medida está vigente desde el 2.007. Se implementa para preservar la vida útil de la planta y optimizar los parámetros de calidad del producto final.

De esta forma, todos aquellos secaderos que procesen materia prima durante los meses de octubre y noviembre, o que no soliciten la autorización para el periodo diciembre – marzo serán sancionados con la clausura, sin perjuicio de ser pasibles de otras sanciones conjuntas previstas en la Ley 25.564.



### **Datos estadísticos 2008 registrados por el INYM**

**Entre enero y noviembre de 2008, la yerba mate a salida de molino fue de 214.146.384, 75 kilos. Los envases de medio kilo son los preferidos, los que más se venden.**

Los datos estadísticos registrados en el Instituto Nacional de la Yerba Mate (INYM) revelan que el período enero – noviembre de 2.008 el volumen de yerba mate a salida de molino alcanzó los 214.146.384, 75 kilos.

El movimiento de yerba mate a salida de molino es el indicador más cercano al comportamiento de la yerba mate en góndola, ya que incluye tanto el volumen que se envía a los centros de distribución de las firmas yerbateras como a las compras efectuadas por los mayoristas, hipermercados y supermercados.

La información también revela que el movimiento de yerba mate a salida de molino se mantuvo dentro de los parámetros registrados en el transcurso de la serie que arranca en el 2.005 con un volumen de 221.542.541,02 kilos, continúa en el 2.006 con 210.795.044,10 kilos y sigue en el 2.007 con 220.250.750,94 kilos.

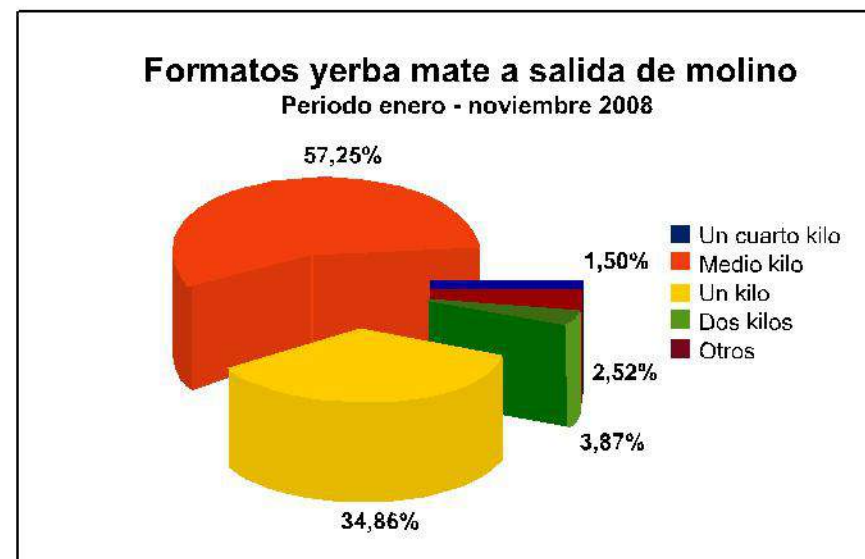
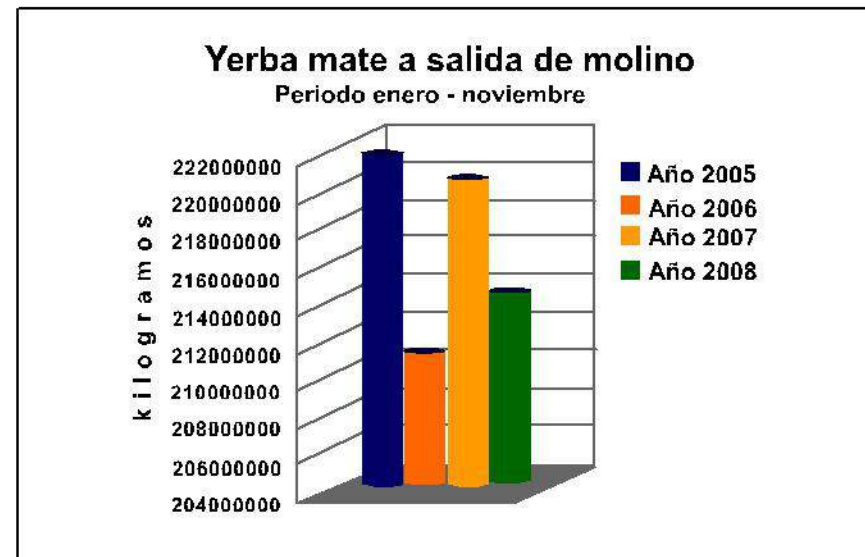
### **Yerba Mate a salida de molino** Periodo enero - noviembre (2005 - 2008).

	2005 (kilos)	2006 (kilos)	2007 (kilos)	2008 (kilos)
enero	17.462.348,34	16.885.949,41	17.880.030,14	17.381.948,70
febrero	19.041.702,05	17.601.313,13	17.289.282,48	19.516.495,67
marzo	20.488.214,21	19.609.312,78	20.270.965,79	17.848.886,44
abril	23.437.240,21	18.696.741,36	18.309.944,48	24.397.286,11
mayo	21.210.209,42	21.673.048,70	22.279.226,21	23.097.443,99
junio	18.969.164,81	18.615.606,13	21.207.881,63	19.246.629,33
julio	20.092.343,51	20.401.055,24	21.423.861,93	21.903.459,09
agosto	20.706.409,13	19.434.459,36	22.249.040,54	20.190.432,88
septiembre	20.741.903,89	19.878.487,90	19.805.716,44	17.274.441,24
octubre	20.626.568,85	19.734.126,95	20.478.843,82	18.184.927,67
noviembre	18766436,6	18264943,14	19055957,47	15104433,63
	<b>221542541,02</b>	<b>210795044,1</b>	<b>220250750,94</b>	<b>214146384,75</b>



### Formatos de venta

En cuanto a los formatos, los envases de medio kilo mantienen la preferencia de los consumidores. En este caso, si se considera el periodo enero - noviembre de este año, este formato concentra el 57,25% de las ventas (siempre a salida de molino). Los paquetes de un kilo representan el 34,86%, mientras que los de dos kilos el 3,87% y los de cuarto kilo el 1,50%. En el rubro "otros formatos" se inscribe el 2,52%.

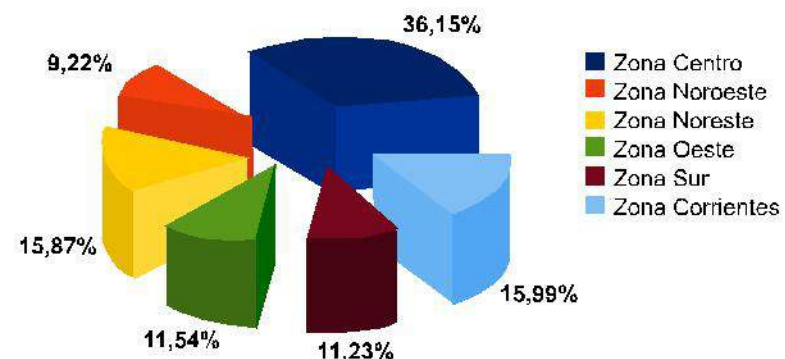


## Avance de cosecha

Por otra parte, el ingreso de hoja verde a los establecimientos de secanza permite observar el avance de la cosecha. En ese sentido, y siempre en base al periodo enero – noviembre, los datos indican que este año se procesaron 670.533.242, 40 kilos, cuando el año pasado durante el mismo periodo, ingresaron a secadero 672.444.323,97 kilos. La base estadística se completa con el movimiento del 2.006, con 687.497.537,87 kilos y del año 2.005 con 734.010.551,57 kilos. Respecto a la distribución geográfica, los registros de entrada hoja verde ingresados en el 2.008 durante el periodo enero-noviembre reflejan que el 36,18% correspondieron a la Zona Centro de Misiones; el 9,22% a la zona Noroeste; el 15,87% a la Zona Noreste; el 11,54% a la Zona Oeste; el 11,23% a la Zona Sur de Misiones y el 15,96% a la provincia de Corrientes.

### Ingreso de hoja verde a secaderos por zonas

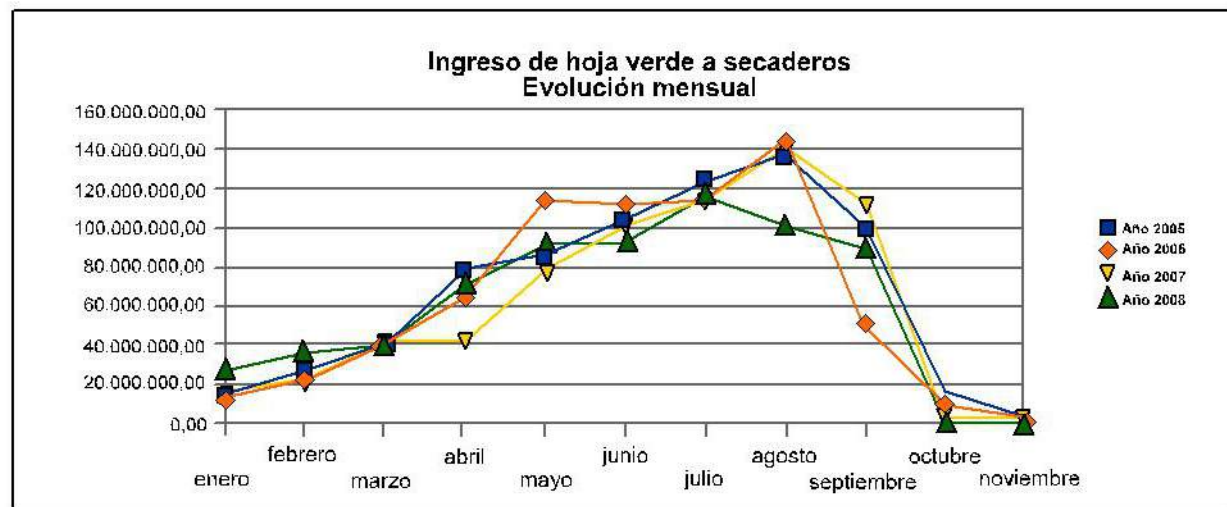
Año 2008 (Periodo enero - noviembre)



PERIODO	ZONA CENTRO	ZONA NOROESTE	ZONA NORESTE	ZONA OESTE	ZONA SUR	CORRIENTES	TOTAL
Año 2005	264.175.637,57 35,99%	71.750.043,00 9,78%	115.651.333,00 15,76%	106.212.768,00 14,47%	79.831.510,00 10,88%	96.389.260,00 13,13%	734.010.551,57
Año 2006	230.154.149,00 33,48%	71.675.005,00 10,43%	117.967.437,21 17,16%	93.762.833,00 13,64%	78.995.900,00 11,49%	94.942.213,66 13,81%	687.497.537,87
Año 2007	208.064.509,85 30,94%	58.753.277,00 8,74%	123.605.395,79 18,38%	84.261.570,00 12,53%	82.612.217,33 12,29%	115.147.354,00 17,12%	672.444.323,97
Año 2008	242.570.581,00 36,18%	61.834.751,00 9,22%	106.426.444,00 15,87%	77.389.628,00 11,54%	75.312.918,40 11,23%	106.998.920,00 15,96%	670.533.242,40



	2005 (kilos)	2006 (kilos)	2007 (kilos)	2008 (kilos)
enero	15.240.668,00	14.171.862,10	15.966.780,60	27.534.369,00
febrero	26.488.078,00	23.348.567,00	22.154.259,00	36.056.086,00
marzo	39.285.715,00	38.645.522,11	42.074.687,00	41.587.638,40
abril	78.609.014,30	64.217.738,00	42.542.196,00	70.613.096,00
mayo	87.511.805,00	114.767.316,66	77.827.186,33	91.119.022,00
junio	103.975.905,75	112.505.889,00	101.713.578,57	93.119.022,00
julio	123.880.304,32	114.806.862,00	116.517.961,19	117.495.079,00
agosto	137.660.368,89	142.982.793,00	139.423.629,28	101.694.342
septiembre	100.310.711,86	50.869.436,00	112.206.623,00	90.212.158,00
octubre	15.991.776	7.855.621	1.375.683	343.246
noviembre	5.056.204,45	3.325.931,00	641.740	178.097



## **Stock de canchada y de yerba molida**

Otros indicadores que permiten observar el movimiento de la actividad yerbatera son los stocks existentes de yerba mate canchada y de yerba mate molida. Para el primer caso, se observan dos variantes: el stock de canchada en poder de secaderos y acopiadores y en poder de molinos. Los datos refieren que al final del mes de noviembre existía en secaderos y centros de acopio un stock de 86.021.621,91 kilos de canchada, mientras que los molinos contaban con un stock de 127.971.500,89 kilos de canchada. En cuanto a la yerba mate molida, durante el mismo período la industria mantenía un stock de 11.911.499,75 kilos.

	Canchada molinos	Canchada secaderos	Canchada acopiadores
Noviembre - 2005	132.000.564,90 kgs.	88.876.273,60 kgs.	9.537.038,93
Noviembre - 2006	125.204.797,27 kgs.	101.200.772,27 kgs.	7.880.114,81
Noviembre - 2007	132.694.388,11 kgs.	84.782.768,94 kgs.	8.610.751,55
Noviembre - 2008	127.971.500,89 kgs.	71.319.918,02 kgs.	14.701.703,89

	Molida en molinos
Noviembre - 2005	14.408.266,29
Noviembre - 2006	12.253.236,59
Noviembre - 2007	11.812.308,82
Noviembre - 2008	11.911.499,72

## **Exportaciones**

En cuanto a las exportaciones, los datos recopilados por el Área Infusiones de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos de la Nación (SAGPyA) indican que – al mes de agosto- el volumen era de 22.828.223,19 kilos, por un valor FOB de US\$ 25.261.255,25.

	US\$ FOB	KILOS
TOTAL 2003	18.583.412,9	39.204.421,5
TOTAL 2004	18.871.968,9	30.634.687,7
TOTAL 2005	20.541.679,6	28.575.039,1
TOTAL 2006	24.262.085,6	29.407.901,0
TOTAL 2007	30.396.523,5	35.289.551,4
Agosto 2008	22.828.223,19	25.261.255,25



## De cara al futuro

El INYM, a través del PRASY, financia 14 proyectos que permitirán mejorar el producto final, elaborar subproductos, resolver problemas, innovar e introducir la yerba mate en nuevos mercados del mundo.

Están en marcha 13 proyectos de investigación y desarrollo financiados por el INYM que permitirán ayudar a resolver problemas en el sector yerbatero -como la escasez de leña- y abrir puertas para la venta del producto en otras modalidades y en otros países.

Las iniciativas forman parte del Programan Regional del Sector Yerbatero (PRASY), que lleva asistencia técnica al sector para hacer más eficiente (menos costos / más producción) la producción yerbatera.

Las iniciativas:

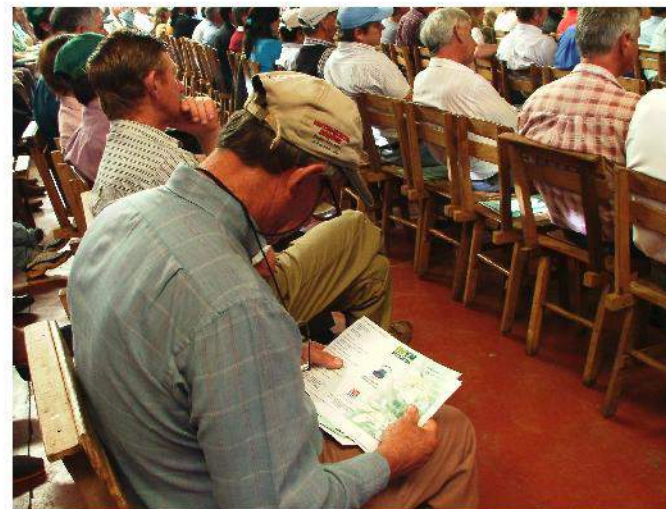
**1 - Construcción de un mapa genético marco de yerba mate (Ilex paraguarienses) para su uso en el mejoramiento,** a cargo de la Fundación Asuntos Agrarios Universidad Nacional de Rosario. Permitirá el mejoramiento de la especie. La aplicación de tecnologías moleculares al mejoramiento del cultivo puede tener un gran impacto en la rápida producción de variedades superiores, con características de comportamientos adecuados a distintas condiciones de exigencia a las plantas.

**2 - Determinación del contenido de palo de la yerba mate elaborada con palo mediante análisis de imagen.** Titular: Ing. electromecánico Juan Carlos Oscar Hedman. Se espera desarrollar un sistema con tecnología de instrumentación virtual y visión de máquina, para determinar en forma eficaz el contenido porcentual de palos y demás componentes en la yerba mate elaborada, a través de un método científico efectivo y rápido.

**3- Obtención de extractos secos solubles de yerba mate con alta capacidad antioxidante para usos varios.** Titular: Mag. Ing. Luis A. Brumovsky, Investigador y docente de la Facultad de FCEQyN de la UNAM. Este proyecto tiene por objetivo obtener los extractos secos para ser utilizados en la formulación de alimentos, ya sea en bebidas o de otro tipo. Como se menciona en el proyecto, actualmente, el mercado mundial requiere de alimentos y bebidas con elevada capacidad antioxidante, por lo que consideramos que el producto a ser desarrollado en este proyecto podría cubrir esta demanda.

**4- Selección de plantas de yerba mate con atributos especiales de calidad.** Titular: Mag. Ing. Luis A. Brumovsky, investigador y docente de la Facultad de FCEQyN de la UNAM. El objetivo es identificar los grupos de plantas de Ilex paraguarienses, que posean atributos especiales, como ser contenidos altos y bajos de cafeína, teofilina y teobromina. Con éste desarrollo, se podrá tener una producción destinada a mercados especiales, por ejemplo direccionada a un público que requiera el producto con bajo contenido de cafeína.

**5- Extracción y Caracterización de extractos de yerba Mate. Protección de compuestos activos por encapsulación.** Titular: Dra. María C. Lanari y Dra. Miriam Martino, investigador independiente (CONICET); Centro de Investigación y Desarrollo en Criotecnología de Alimentos (CIDCA), Universidad Nacional de La Plata (UNLP). Se logrará la mejor y mayor utilización de los componentes de la yerba mate, como elementos nutritivos a ser aplicados al consumo humano. Representa una nueva forma comercial de presentación del producto que es ampliamente requerido en el mercado internacional, potenciando su uso como agregado a distintos comestibles.



*"Los estudios nos están revelando resultados prometedores, sobre todo en lo que respecta a la salud. Observamos, por ejemplo, que cuando se toma mate se consume gran cantidad de polifenoles, que evita el envejecimiento precóz y baja el colesterol. La cantidad es tan o más importante que la que tendría el vino y otras infusiones".*

Luis Brumovsky, investigador.  
Proyecto sobre obtención de extractos secos de yerba mate para alimentos.





**6 - Clonación in vitro de la Yerba Mate mediante el uso de biorreactores de inmersión temporal automática. Titular: Dr. Pedro A. Sansberro,** director Maestría en Producción Vegetal (FCA); Profesor Adjunto (UNNE); Investigador Adjunto (CONICET); Investigador Categoría II (MECyT); Instituto de Botánica del Nordeste. Este proyecto representa un estudio de avanzada en el campo de la multiplicación y el mejoramiento genético de la yerba mate. El objetivo general de este trabajo es el desarrollo de un sistema de micropropagación automático, como así también el estudio integral de los procesos fisiológicos que determinan la sobrevivencia del material propagado durante las etapas de aclimatación y post-adclimatación.

**7 - Sembradora de cubierta verde en plantaciones de Yerba Mate. Titular: Agr. Dardo Federico Decoppet,** productor primario, Técnico Agrónomo, ex Rector del Instituto Agrotécnico Víctor Navajas Centeno (Virasoro-Corrientes). Este proyecto cubre un aspecto importante en cuanto a la mecanización de la siembra de coberturas vegetales de grano grueso, en plantaciones de yerba mate. El diseño presentado se adapta a distintas opciones en cuanto a cantidad de semillas por golpe y densidad de las mismas y está orientado por su bajo costo, a la utilización por parte de pequeños productores y a su construcción en serie.

**8- Desarrollo de un sistema a escala piloto para estudios de Sapecado en Vapor. Titular: MSc. Ing. Qco. Rubén Martín E. Barrionuevo,** investigador de la FCEQyN de la UNAM. Prediseño, cálculo, diseño, construcción y puesta en marcha de un sapecador a vapor a escala piloto en las dependencias de la Facultad de Ciencias Exactas Químicas y Naturales de la UNAM. Los ensayos consisten en comprobar el correcto funcionamiento del sistema, con distintas variables de tiempo, temperatura y cantidad de material procesado, como así también analizar el material obtenido caracterizando color, contenido de clorofila, extracto acuoso, polifenoles totales y análisis sensorial.

**9 - Lavado de hoja verde de Yerba Mate. Titular: Cooperativa Agrícola de la Colonia Liebig Ltda.** La hoja verde está expuesta al contacto con el polvo de tierra, insectos y otros factores, que en algunos casos, no desaparecen una vez cosechada y procesada, creando inconvenientes que pueden cambiar las características del producto final elaborado y pueden significar alteraciones bromatológicas y limitaciones comerciales. El proyecto introduce un paso importante, y a futuro imprescindible, en la elaboración de yerba mate.

**10 -Gasificador o Reactor de aserrín para el Sapecado de la Yerba Mate. Titular: Cooperativa de Productores y Elaboradores de Té de Guaraní Ltda.** El desarrollo de un quemador que funciona con aserrín de madera, que es considerado descarte de la industria del aserrío, abre un camino importante en el perfeccionamiento de alternativas energéticas para la actividad, que se presenta como traumática a futuro, desde el punto de vista ecológico, bromatológico y financiero. La característica de éste proyecto, contempla su funcionamiento directamente a escala industrial.

**11 - Utilización del polvo de la Yerba Mate como matriz soporte para el entramamiento de compuestos. Titular: Ing. Qco. Miguel Eduardo Schmalko,** investigador y docente de la Facultad de FCEQyN de la UNAM. Se estudia la utilización del polvo de la yerba mate con fines industriales, como matriz o base en el agregado de productos saborizantes o aromatizantes. Se pretende dar una salida rentable a un subproducto de la industrialización de la yerba que actualmente se descarta, de manera de generar valor agregado a la cadena comercial.

*El mejoramiento de los procesos de producción e industrialización, el conocimiento de nuevos atributos del producto y nuevas formas de consumo, logradas a través de la investigación constante, son factores imprescindibles para ingresar con la yerba mate a nuevos mercados del mundo. No existe posibilidad de conquistar un nuevo mercado con un producto alimenticio, si tras de él no contamos con el sustento y aval científico que certifique la confiabilidad del nuevo consumidor. La única manera de hacerlo es a través del estudio e investigación permanente tanto del producto como de los procesos de elaboración.*

**Ing. Agr. Raúl Escalada, coordinador del Prasy.**



### 12 - Valoración de 3 minerales esenciales Fluor, Yodo y Cloro en el extracto acuoso de Yerba Mate elaborada.

**Titular: Ing. Qco. Juan Esteban Miño**, investigador y docente de la Facultad de Ingeniería de la UNAM. Este proyecto encara como objetivo fundamental, la detección o presencia en el extracto acuoso de la yerba mate de macro y micro nutrientes esenciales en la dieta diaria, como son el Flúor, Yodo y Calcio, a modo de contribuir a aumentar la lista de argumentos para recomendar su ingesta diaria. No existen antecedentes de estudios en estos campos.

### 13 - Desarrollo de experiencias (semilleros) en la multiplicación de semillas de cubiertas verdes para el cultivo de yerba mate. Titular: INDES (Instituto de Desarrollo Social y Promoción Humana).

La aprobación por parte del INYM de éste proyecto, se justifica en la necesidad de lograr la multiplicación suficiente de semillas de cubiertas verdes para yerbales, tanto de ciclo invernal como estival, las que actualmente son escasas y producidas en otras provincias o países.

## Luis aceptó los consejos del Prasy y hoy tiene una excelente cosecha.

*A pocos kilómetros del casco urbano de la localidad de Guaraní se encuentra la chacra de la familia Bielakowicz, donde es posible observar un buen ejemplo de cómo se puede recuperar un yerbal a partir de un cambio en el manejo del suelo y de la cosecha. La chacra tiene unas 25 hectáreas, de las cuales 8 hectáreas corresponden a yerba mate, con plantas que en algunas parcelas promedian los 50 años.*

*"En el peor momento sacamos apenas 21.000 kilos de*

hoja verde, mientras que en la última zafra llegamos a casi 71.000 kilos", comentó Luis Napoleón Bielakowicz, quien a sus 36 años mantiene firme su convicción de seguir viviendo en la chacra que comparte con sus padres. ¿A qué se debió este cambio tan notorio en los rindes?. Una de las causas fue el proceso de mejoramiento de suelos; una tarea que desde el año pasado cuenta con el apoyo del INYM, a través del PRASY. "En esta parcela -describe- lo que hicimos fue incorporar ramas y cubiertas verdes para evitar la erosión porque el terreno tiene una gran pendiente".

En otro lote, el yerbal se ve mucho mejor. Una gran masa de materia orgánica cubre el suelo y la recuperación es tal que Luis se animó a replantar. "Donde quedaba espacio hice replante porque antes la densidad era de cuatro por cuatro, para trabajar mejor con los bueyes", explica. En sus yerbales combinó diversas variantes de cubiertas verdes como alforjón, rei gras, poroto sable y avena; estos dos últimos aportados por el INYM, a través del PRASY.

Una vez que consolidó el trabajo con el suelo, dejando de lado la rastra y el arado, comenzó a cambiar el sistema de rebajes y de cosecha; también con el asesoramiento de los técnicos del PRASY. Con el nuevo manejo, en cada poda alrededor del 30% de la hoja queda en planta, con lo cual se garantiza el buen rinde de las posteriores cosechas. "Costó bastante, pero los resultados fueron muy buenos", resume optimista.



## El suelo

*Los suelos rojos o lateríticos donde se produce yerba mate tienen bajo pH, altos tenores de sesquióxidos de aluminio y hierro, y elevado contenido de arcilla. Cuando baja el contenido de materia orgánica, estos factores son limitantes serios para la nutrición y productividad de la planta.*

*La fertilidad sólo se mantendrá con altos aportes y descomposición de materia orgánica, en buenas condiciones de aireación y actividad biológica. La forma de lograrlo es mediante la incorporación de cubiertas verdes, una tarea que el PRASY apoya decididamente en toda la zona productora.*

### Para más datos:

[prasy@inym.org.ar](mailto:prasy@inym.org.ar) / [informes@inym.org.ar](mailto:informes@inym.org.ar)  
Teléfono: 03752 425273



### Polifenoles en la yerba mate

Un estudio solicitado y financiado por el Instituto Nacional de la Yerba Mate (INYM) revela que el consumo de yerba mate constituye una fuente importante de polifenoles totales, superando incluso a lo aportado por el vino y otras infusiones. La investigación estuvo a cargo de los expertos Luis Brumovsky, Vanesa Hartwig y T. Aguirre, avalado por la Facultad de Ciencias Exáctas, Químicas y Naturales de la Universidad Nacional de Misiones.



Bebida	PT (mg eq AG/100ml)	Fuente bibliográfica
Jugo de naranja	62,56 ± 0,49	Bravo, y col., (2007) ( Método de Folin-Clocalteau)
Vino tinto	170 ± 80	German, y col., (2000) ( Método de Folin-Clocalteau)
Vino tinto	195,68 ± 1,78	Bravo, y col., (2007) ( Método de Folin-Clocalteau)
Vino rosé	46 ± 13	German, y col., (2000) ( Método de Folin-Clocalteau)
Vino rosé	41,36 ± 0,67	Bravo, y col., (2007) ( Método de Folin-Clocalteau)
Vino blanco	19 ± 29	German, y col., (2000) ( Método de Folin-Clocalteau)
Vino blanco	18,98 ± 0,59	Bravo, y col., (2007) ( Método de Folin-Clocalteau)
Infusión de té negro en saquitos	93,63 ± 2,02	Bravo, y col., (2007) ( Método de Folin-Clocalteau)
Infusión de té verde en saquitos	116,22 ± 1,07	Bravo, y col., (2007) ( Método de Folin-Clocalteau)
Infusión de yerba mate en saquitos	148,2 ± 4,3	Brumovsky, y col., (2008) ( Método de Folin-Clocalteau)
Mateada simulada	572,4 ± 54,0	Brumovsky, y col., (2008) ( Método de Folin-Clocalteau)
Tereré simulado	249,0 ± 89,3	Brumovsky, y col., (2008) ( Método de Folin-Clocalteau)

PT: Polifenoles Totales - AG: Acido Gálico  
Datos se expresan como media ± desvío estándar



## **La yerba mate en seis nuevos países y con mayor diversificación**

Con el claro objetivo de aumentar el consumo y la venta, durante el 2008 el Departamento de Marketing del Instituto Nacional de la Yerba Mate llevó el producto por primera vez en la historia a países lejanos como Canadá, República Checa, Holanda, Estados Unidos y México; volvió a nichos de mercado que día a día se fortalecen, como Rusia, y apostó a nuevas alternativas de uso de yerba y a incentivar el aumento de consumidores dentro de la Argentina.

**Repasamos las acciones:**

### **MARZO:**

#### **-En puertos marítimos del mundo:**

Durante 8 meses del 2007, la yerba mate argentina formó parte de los obsequios que entregó el buque de instrucción de la Armada Argentina, la Fragata Libertad, en puertos de diferentes lugares del mundo. El 13 de marzo de 2008, la señora Natalia Renzi y la coordinadora del Departamento de Marketing del INYM, la licenciada Johana Gagliardi, compartieron una jornada con representantes del buque y analizaron lo actuado, con resultados alentadores.

### **ABRIL:**

#### **- En Brasil:**

Entre el 25 y 27 de abril, el INYM promocionó el producto argentino en la Feria Nacional de la Soja, en Santa Rosa, Brasil. Más de 120 mil personas visitaron ese evento y conocieron las propuestas argentinas.

#### **-Información y publicidad del producto:**

El 3 de abril, el INYM participó del Festival Publicitario del Interior, en Posadas. Durante la jornada, el Instituto y profesionales de la comunicación mostraron sus trabajos, se capacitaron y entablaron nuevos contactos.

### **JUNIO**

#### **-En Nueva York:**

Los días 29 y 30 de junio, y 1 de julio, la yerba mate argentina formó parte del Fancy Food Show en Nueva York, la ya tradicional y más grande exposición de productos gourmet de la costa Este de Estados Unidos. El INYM llevó el producto y representantes de productores locales, como la Cooperativa Agrícola Mixta de Montecarlo y la Cooperativa de Colonia Liebig. Este evento fue visitado por 24 mil ejecutivos y contó con unos mil expositores representando 280 mil comidas especiales, entre ellas la yerba mate de la región.

### **JULIO:**

En julio, del 10 al 13, el INYM divulgó los beneficios de la yerba mate en la exposición Caminos y Sabores, en el predio de La Rural, en Buenos Aires. Además del tradicional mate y mate cocido, por primera vez se ofreció a los visitantes degustación de platos y otras bebidas con el producto.

Esta feria reunió a 65 mil personas, y unos 300 productos diferentes de la Argentina.

Estuvieron junto al Instituto representantes de Productores de Yerba Mate de Santo Pipó SCL, Cooperativa Agrícola Mixta de Montecarlo, Cooperativa Agrícola de la Colonia Liebig Ltda., Cooperativa Yerbatera de Andresito, KRAUS S.A., y La Obereña.

### **AGOSTO:**

#### **En Canadá:**

El INYM promocionó la yerba mate en el área turística de las Cataratas del Niágara, en Otario, Canadá. Fue durante el viaje oficial denominado Semana Argentina en el Niágara, del 3 al 6 de septiembre de 2008, organizado para divulgar recursos turísticos y atraer más visitantes a nuestro país.

Durante dos días, el INYM estuvo presente con una degustación de comidas y bebidas a base de yerba mate. El chef Johan Ballesteros Rueda y su par Silvia Mariela Vangeli ofrecieron caviar y tartare de salmón ahumado a la yerba mate, bebida refrescante de yerba mate y tartelitas con crema de apio, yerba mate y jamón cocido. También entregaron carpetas institucionales.

*"Visitantes de origen chino, ruso, japonés, francés, nos consultaban acerca de cómo podían acceder a la compra de yerba y las modalidades de consumo".*

**Cheff Johan Ballesteros Rueda, sobre la promoción de platos con yerba en Canadá.**



## SEPTIEMBRE:

- **En la Fiesta del Inmigrante:** El INYM incentivó el consumo de yerba mate en la XXIX Fiesta Nacional del Inmigrante, del 4 al 14 de septiembre de 2008, de Oberá. Exquisitas degustaciones, juegos con premios y la presencia de la Reina Nacional de la Yerba Mate, Fernanda Bogado, formaron parte del stand (Nº 87). Esta fiesta, que se realiza desde 1980, reúne todos los años a más de 100 mil visitantes interesados en conocer y disfrutar la diversidad cultural y gastronómica de la región.

- **En la Feria Forestal 2008:** La yerba mate argentina fue representada institucionalmente, a través del INYM, en la Feria Forestal Argentina 2008, entre el 25 y 28 de septiembre de 2008, en Posadas. Fue una nueva oportunidad para posicionar el producto, esta vez ante un público diverso, proveniente de distintos lugares del Mercosur.

## OCTUBRE:

- **En Rusia y República Checa:** Organizado por el Consejo Federal de Inversiones y por la Fundación Exportar, el Instituto Nacional de la Yerba Mate (INYM) evaluó el mercado e inició lazos comerciales para vender yerba mate en Rusia y en República Checa. Fue en la Feria de Moscú, conocida como World Food Moscú, y en reuniones de negocios que se realizaron en ambos países. En Rusia la yerba mate "es un producto conocido, apreciado, pero lo más raro es que es conocido como un producto elitista", detalló en un informe Raúl Karaben, directivo del INYM presente en el viaje. Una de las formas ya típicas de consumir el producto en ese país es mediante el tradicional mate. Se han creado Clubes de Mate, donde el mate es sinónimo de relax. "Lo difunden como una cuestión mística, y lo prefieren a una temperatura fría", agregó Karaben.

Hay varios indicadores del aumento del consumo de yerba mate en Rusia. Al respecto, Karaben y Milton Kraus, de Kraus SA, quien también participó del viaje, detallan: "en los bares se sirve el mate como un té más, se toma mate cocido y mate cebado en calabazas"; "el producto se vende en puntos importantísimos, como

por ejemplo en un local frente a la Plaza Roja (la más famosa de Moscú en el barrio comercial conocido como Kitay-górod)"; "hemos visto ofertas de una bombilla y un mate de calabaza por 1850 rublos (74 dólares) y el medio kilo de yerba se vende a 15 dólares"; "nos sorprendió gratamente la avidez de la gente por conocer, por comprar, y por saber más del mate..." El mercado ha ido creciendo y hoy llega a unas 100 toneladas anuales.



*"Nos sorprendió gratamente la avidez de la gente por conocer, por comprar, y por saber más del mate en Rusia".*

**Raúl Karaben,  
directivo del INYM al llevar yerba mate  
a Rusia.**



**- En París:**

Entre el 21 y 23 de octubre, el INYM divulgó el consumo de yerba mate en la SIAL de París (Francia), una de las ferias de alimentación más grandes del mundo. Personas de culturas tan diferentes como los nacidos en Borneo, Japón, Francia, Estados Unidos, Gran Bretaña, fueron probando y saboreando la Yerba Mate Argentina. En la oportunidad, los visitantes y periodistas de diferentes medios degustaron los platos con yerba mate preparados por el chef Johan Ballesteros y escucharon atentamente las propiedades y maridajes del producto, por la SOMMELIER Valeria Trápaga.

A su vez, los directores del Instituto, Ingeniero Roberto Montechiesi y el señor Ramón Segovia además de explicar a los interesados las propiedades y virtudes de la Yerba Mate Argentina, han participado en diferentes reuniones con diferentes empresas y entidades internacionales, con el objetivo de lograr promover y difundir la Yerba Mate Argentina en el mundo.

**NOVIEMBRE:**

**- En la Feria Internacional de Turismo:**

La Ruta de la Yerba Mate se estrenó formalmente como un producto turístico en la Feria Internacional de Turismo 2008, entre el 1 y 4 de noviembre de 2008, en el predio de La Rural de Palermo, en la ciudad de Buenos Aires. En el mejor escenario posible, mostró un itinerario turístico basado en aspectos sociales, productivos, históricos, culturales de la yerba en Misiones y Corrientes. Miles de personas de toda Latinoamérica aprendieron sobre el producto regional.

El Directorio ha decidido ceder el espacio Institucional de dicha feria a la Ruta de la Yerba Mate a los fines de que tengan la oportunidad de lanzar el producto en la mayor Feria de Turismo de la República Argentina.

**- En la Fiesta de la Yerba Mate:**

En el 2008 la participación del INYM en la 30ª Fiesta Nacional de la Yerba Mate (del 4 al 9 de noviembre en Apóstoles) se caracterizó por ser novedosa y dinámica. Gran cantidad de personas disfrutaron los platos y bebidas a base de yerba mate, descubrieron el potencial turístico de la Ruta de la Yerba Mate, conocieron detalles de la actividad

yerbatera, aprendieron en una jornada técnica y se sorprendieron con los premios que cedió el Organismo. En un local especialmente acondicionado en el predio de la Expo Yerba para la promoción del producto, el INYM ofreció al público jornadas de cocina a base de yerba. Allí, los cocineros del Instituto Gastronómico Argentino prepararon "Miñones de pollo", "Tarteletas de crema de aplo, yerba mate y jamón cocido", "Licor y mojito mate" y otras delicias que sorprendieron al público cómodamente ubicado en un auditorio. Por su parte, el Programa Regional de Asistencia al Sector Yerbatero, del INYM brindó una jornada de capacitación e información, en el Club Ucraniano, con una masiva concurrencia de interesados de toda la región (incluido del Paraguay y Brasil).

El sorteo de premios fue otro de los momentos más esperados, protagonizado por el INYM en la Fiesta de la Yerba Mate. En total, 31 productores yerbateros fueron beneficiados con premios. El primero, Raúl Gómez de Olivera, de Gobernador López, se llevó una moto 125 CC; los diez siguientes una moto guadaña y los demás, una mochila pulverizadora de 20 litros.

**- En Expo Sabores del Litoral:**

En noviembre (entre el 22 y 24) el INYM participó en la Expo Sabores del Litoral, en la ciudad de Corrientes. Nuevamente aquí fue ampliamente promocionado la yerba mate como un producto que puede utilizarse de diversas maneras, siendo una novedad la elaboración de comidas saladas, postres y bebidas en base a yerba mate.



### **Breves:**

#### **Manos amigas**

El domingo 24 de agosto se desarrolló en la avenida Costanera de Eldorado la segunda edición de la Maratón Solidaria de Alto Paraná 2008, denominada "Correr es bueno... si es por los chicos, es mejor!!!". El INYM respaldó esa iniciativa otorgando fondos. Todo el dinero recaudado en el evento fue destinado al Centro Nutricional de Eldorado y a las áreas de Pediatría del Hospital SAMIC de Eldorado y Puerto Esperanza.

#### **Material para escuelas**

Más de 1000 escuelas de la zona productora yerbatera, Misiones y Corrientes, recibieron por correo y en forma gratuita material educativo e institucional del Instituto Nacional de la Yerba Mate.

#### **Mateada de la Amistad**

La séptima edición de la "Mateada de la Amistad" que se realizó en julio en el Paseo La Terminal contó con el apoyo del Instituto Nacional de la Yerba Mate (INYM), que -entre otros aportes- sumó la provisión de agua caliente y muestras gratuitas de yerba mate.

#### **Mercado chino**

Representantes del sector yerbatero y del Instituto Nacional de la Yerba Mate (INYM) compartieron una reunión de trabajo con el embajador de la República Popular China en la Argentina, Zeng Gang. Fue a principios de septiembre, en el Establecimiento La Cachuera, en Apóstoles. "Creemos que este producto tan típico de la zona puede llegar - a la cotidianeidad de los chinos- como una infusión más", dijo Zeng Gang. "Quizás la condición de exótico (de la yerba, para aquel país) sea un aliado importante para venderlo", agregó.



## **Aumentó la venta de yerba a salida de molino**

Los datos estadísticos registrados en el Instituto Nacional de la Yerba Mate (INYM) revelan que durante el período **enero - agosto** de 2008 el volumen de yerba mate a salida de molino con destino al mercado interno tuvo un repunte del 1,33%, respecto al mismo periodo del año pasado.

El movimiento de yerba mate a salida de molino es el indicador más cercano al comportamiento de la yerba mate en góndola, ya que incluye tanto el volumen que se envía a los centros de distribución de las firmas yerbateras como a las compras efectuadas por los mayoristas, hipermercados y supermercados. De acuerdo a las declaraciones juradas presentadas por los establecimientos industriales, entre enero y agosto del 2.007 la salida de molino sumó 160.910.233,21 kilos, mientras que en el mismo lapso de este año se registró un volumen de 163.050.684,15 kilos; es decir una diferencia positiva de 2.140.450,94 kilos.

La información también revela que los primeros ocho meses del año en curso registran el mayor movimiento de yerba a salida de molino de la serie que arranca en el 2.005 con un volumen de 161.497.631,68 kilos y continúa en el 2.006 con 152.917.486,11 kilos.



## La yerba mate en el mundo

En los últimos cinco años, el volumen de exportación se mantuvo en el orden del 10 al 14 por ciento sobre el total de yerba que se produce en la Argentina. En el 2007 se vendieron 35.375.000 kilogramos. Son más de diez los países con potenciales consumidores:

- **Hoy Siria** es el principal mercado de la Argentina de yerba mate molida; representa el 57 por ciento del total de exportaciones.
- **Brasil** es el segundo, con el 17% de las exportaciones totales y con la singularidad de que el producto comercializado es yerba canchada.
- **Los chilenos** también consumen yerba mate argentina. A ese país corresponde el 10 por ciento de las exportaciones totales.
- **Uruguay** es el país con el mayor índice de consumo per cápita en el mundo, con casi 8 Kgs./persona/año. Importó solo 2.000.000 Kgs. en el año 2007 (con un consumo estimado en 25.000.000 Kgs.) de la Argentina, siendo su principal proveedor Brasil. Participa con el 5,5% de las exportaciones totales argentinas. Este mercado consume una yerba estacionada, ahumada, con un 5% de palos y con un porcentaje de polvo por encima del 22%.
- **En Líbano** consumen yerba al estilo argentino, mayoritariamente en envases de un cuarto de kilo (250 gramos) prensada. Tiene el 2,5% de las exportaciones totales de Argentina.
- **En la Comunidad Económica Europea** el consumo de yerba mate se inició con consumidores "nostálgicos" afincados en ese continente provenientes de Argentina, Brasil, Chile, Uruguay y Paraguay. Sin embargo en la actualidad el consumo se está notando en nativos de los países que componen esa Comunidad, y lo consumen en varias formas, como mate, en saquitos, instantáneo, saborizadas, etc. El 4,21 % de las exportaciones totales argentinas se dirigen a la CEE.
- **A Estados Unidos, Canadá y México** llega el 2,34% de las exportaciones totales argentinas.
- El 2,24% restante se exporta a variados mercados como ser Rusia, Ucrania, Japón, Corea, Australia, etc. También en estos países, amén de los inmigrante sudamericanos, el consumo de los nativos gradualmente se vuelve más importante.





## **Un nuevo producto para consolidar la yerba mate**

**Con apoyo del INYM, en el 2008 se afianzó y oficializó La Ruta de la Yerba Mate: un itinerario turístico que vincula la actividad productiva de la yerba mate con la historia, la cultura, la gente y los paisajes de Misiones y Corrientes.**

La Ruta de la Yerba Mate fue oficializada en noviembre de 2008, en la Fiesta Nacional de la Yerba Mate, en Apóstoles, y en la Feria Internacional de Turismo, en la ciudad de Buenos Aires.

**Qué es la Ruta de la Yerba Mate?** Es el primer producto turístico de la Argentina que une historia, cultura, producción, industria, gastronomía, hotelería, identidad y tradición. Es una nueva opción pensada para fortalecer el sector yerbatero, elaborada por la Facultad de Agronomía de la Universidad Nacional de Buenos Aires, con el apoyo del INYM.

Ofrece la posibilidad de conocer en establecimientos artesanales, ecológicos o industriales todo el proceso productivo de la yerba mate: desde las plantaciones en chacras y campos, el proceso de cosecha, secado, molienda y envasado del producto final.

Los visitantes se alojarán en las estancias, posadas, cabañas, ecolodges y hoteles asociados a la Ruta, o en algunos de los antiguos cascos yerbateros o casas de colonos, donde compartirán momentos inolvidables de la vida típica de la familia rural.

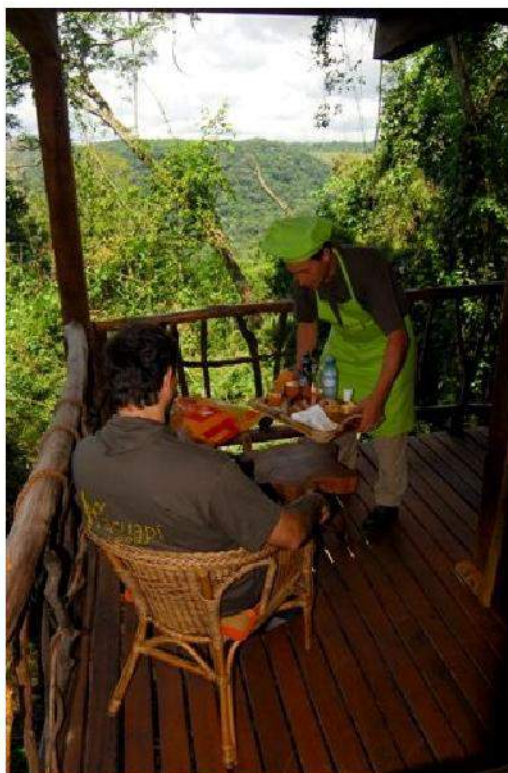
Saborearán exquisitos platos, postres y bebidas preparados y aderezados con yerba mate en los restaurantes, bares y alojamientos ubicados a lo largo de la Ruta.

Conocerán Museos y otros sitios históricos vinculados a la Ruta, la epopeya de la yerba mate que ha marcado la cultura originaria de la Nación Mbyá Guaraní dejando su impronta en la vida de los inmigrantes que se arraigaron en la tierra colorada.

Experimentarán inolvidables vivencias en medio de una exuberante naturaleza, disfrutarán de grandiosos paisajes en cabalgatas y caminatas por chacras, campos y montes...surcarán bellísimos arroyos y ríos en paseos náuticos.

Descubrirán la singularidad genuina del "oro verde" con sus leyendas y tradiciones que identifican a la gente de toda una región.

Se deleitarán con los perfumes y otros productos con ingredientes de yerba mate.



## **Logros 2008**

Los logros fueron muchísimos, como: el excelente Taller de Capacitación sobre el armado de los primeros 7 productos de la Asociación, o el Fam Tour que logró cautivar a la prensa nacional, al igual que a varios operadores turísticos del país - el primer folleto de la Asociación que se hizo gracias al financiamiento del INYM -, los lanzamientos en simultáneo en la FIT y Fiesta de la Yerba Mate. Y sin lugar a dudas podemos mencionar finalmente al Newsletter que nos permitirá estar comunicados en forma quincenal con los más de cien socios que tenemos.



**Menú yerbatero.** El 6 de septiembre de 2008 un selecto jurado eligió, entre 15 participantes, el menú que se servirá en las mesas de la Ruta de la Yerba Mate, iniciativa turística que desarrolla la Facultad de Agronomía de la Universidad de Buenos Aires (FAUBA) con financiamiento del INYM. Surubí frito en salsa de yerba mate, postre dulce con merengue y crema verde de yerba mate y un trago licuado Oro Verde son algunos de los platos. Las recetas ganadoras son originales e incluyen a la yerba mate en su preparación destacándose su sabor en las mismas.

**Quiénes integran la Ruta?** La Ruta asocia a productores, hoteleros, restaurantes, agentes de viajes, artesanos e industriales; que se han comprometido con las normas de calidad establecidas por la Asociación Ruta de la Yerba Mate (A.R.Y.M.) que garantizan la excelencia de los productos y servicios, estipulan derechos y obligaciones y protegen a los turistas.

Hay más de cien empresas asociadas, lo que se traduce en miles de personas que nos acompañan. Ya que tenemos Cooperativas con 60, 80 o 500 socios... al igual que empresas privadas con centenares de empleados que creen y confían en la ruta de la yerba mate.

**Qué es la ARYM?** La Asociación Ruta de la Yerba Mate, fundada el 18 de Junio del 2008, nació como fruto de un proyecto elaborado por el Área de Turismo Rural de la Facultad de Agronomía de la Universidad de Bs. As. El proyecto fue financiado y tuvo el acompañamiento incondicional del Instituto Nacional de la Yerba Mate. Se hizo este proyecto con el esfuerzo de sus socios fundadores que llevaron a la práctica el mismo; único en el mundo!

sociación civil sin fines de lucro, con personería jurídica y sede legal en la ciudad de Posadas. Cuenta con el acompañamiento Institucional de los Gobiernos de las Provincias de Misiones y Corrientes.



## Desafíos 2009

Participar junto al INYM en Ferias y Eventos (a nivel nacional) claves para el desarrollo turístico y productivo.

Generar un Manual de Uso de la Marca de la Ruta.

Conformar el 1er. Equipo Auditor para controlar las Normas de Calidad de todos los Asociados, integrado por técnicos de la UNAM y miembros de la CD.

Desarrollar la cartelería de la Ruta, homogénea para los socios de las dos provincias.

Talleres de Capacitación sobre Gastronomía, especialmente dirigida a los socios de la Ruta. El objetivo es lograr que los socios puedan reproducir en sus establecimientos las 15 recetas preseleccionadas en el Concurso Nacional.

Campañas de alto impacto - para estimular a los gastronómicos de la región- para que incorporen por lo menos cosas más simples. Las bebidas y luego las comidas....



## En la tierra de la yerba, riqueza cultural y sabrosos alimentos

Quien recorra Misiones, cualquiera de sus rincones, debe saber que se está involucrando con una historia rica, emotiva y única en el mundo: la de la yerba mate.

Durante miles de años una planta creció, floreció y se multiplicó en la Selva Paranaense. Los aborígenes no tardaron en descubrir en aquellas hojas beneficios extraordinarios para su salud y la incorporaron a la dieta. Cuatro siglos después, el árbol alimenticio de la yerba mate es parte insustituible en la mesa de los misioneros, y día a día gana aliados en diversos puntos del mundo, en lugares tan lejanos como Siria, Rusia y Europa.

¿Cómo y por qué las hojas de este árbol se mantienen intactas en el tiempo y logran captar consumidores tan diversos? Simple: la yerba mate posee efectos nutricionales, terapéuticos y revitalizantes. Es natural, está al alcance de todos y es ideal para acompañar momentos de relax o de trabajo. Sus beneficios pueden ser disfrutados con una infusión, en platos gastronómicos, bebidas refrescantes o el tradicional mate.

En la cadena productiva de este noble producto intervienen más de 15 mil cosecheros, 17.267 productores, 289 acopiadores y secaderos y 139 molinos, distribuidos principalmente en las provincias argentinas de Misiones y Corrientes. Todo se complementa con el Instituto Nacional de la Yerba Mate, que además de atender el mercado interno, busca nuevos en otros países.

La yerba mate es identidad, y como tal fue incorporada al circuito turístico: la Ruta de la Yerba Mate. El novedoso itinerario abarca visitas a establecimientos yerbateros, conocimiento sobre la producción e industrialización, historia y deliciosas bebidas y platos a base de yerba. Ideal para quienes buscan el contacto con la naturaleza y con otra cultura.

En los yerbales, en las industrias, en la ronda de mate, en la gastronomía o en el paisaje singular de la selva que alberga a esta planta milenaria, una presencia singular: la de Caá-Yarî, la diosa protectora de la yerba mate.

## Gracias!

**Por Alejandro Gruber, presidente de la ARYM**

*La Asociación Ruta de la Yerba Mate no encuentra palabras para agradecer la titánica tarea que desarrolló el INYM y sigue haciéndolo, acompañando en forma permanente a la Ruta. Este proyecto nació en el año 2.000, y todo esto no hubiera sido posible sin el mencionado acompañamiento. Nuestro agradecimiento es a todo el INYM y en especial al Presidente Ing. Agr. Luis Prietto, a los directores Sr. Heriberto Friedrich, Sr. Héctor Biale, Sra. Marta Cunha, a todo el Dpto. de Marketing; en especial a la Lic. M. Johana Gagliardi, al sector prensa, a la Srta. Gerente del INYM Rosana Biale, en fin a todos. Muchas pero muchas gracias!! El INYM está cumpliendo con varios de sus grandes objetivos: "Promover el Consumo de la Yerba Mate". Sin lugar a dudas la Ruta será la herramienta fundamental para contribuir a lograr estos objetivos. Tenemos proyectado crear diversas formas de consumo de la yerba mate, desde lo gastronómico, histórico y cultural... es sabido que en muchos lugares del mundo, no beben el tradicional mate con bombilla, pero consumen la yerba de otra forma... esto es, mediante la compra de múltiples libros que hablan de los orígenes guaranícos de la misma, su evolución, su significado y por qué no, a partir de esto comienzan a animarse a probarla en cualquiera de sus múltiples formas de consumo.*



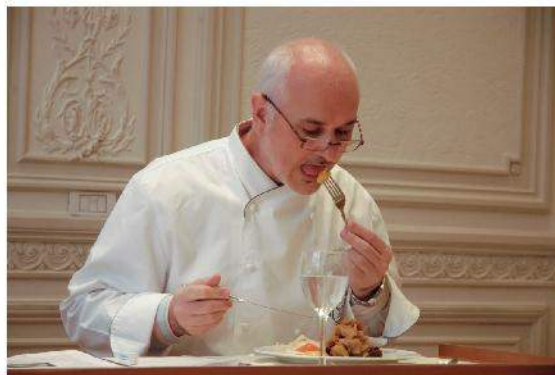
## Menú yerbatero, sello distintivo en la región

**Ingeniosos, exquisitos...pero por sobre todas las cosas auténticos. Otro recurso, impulsado por el INYM, para aumentar el consumo y la venta de yerba mate**

El 6 de septiembre de 2008 un selecto jurado eligió, entre 15 participantes, el menú que se servirá en las mesas de la Ruta de la Yerba Mate, iniciativa turística que desarrolla la Facultad de Agronomía de la Universidad de Buenos Aires (FAUBA) con financiamiento del Instituto Nacional de la Yerba Mate (INYM). Surubí frito en salsa de yerba mate, postre dulce con merengue y crema verde de yerba mate y un trago licuado Oro Verde son algunos de los platos.

Las recetas ganadoras son originales e incluyen a la yerba mate en su preparación destacándose su sabor en las mismas.

Las categorías del concurso fueron las siguientes: Entrada, Plato Principal, Postre, Bebida sin Alcohol y Bebida con Alcohol. Fue un éxito porque participaron 50 concursantes de 12 provincias argentinas que presentaron 86 recetas con yerba mate. El jurado -**Ariel Palacio** (Instituto Argentino de Gastronomía), **Oswaldo Gross** (IAG), **Alejandra Martínez Ferrario** (FAUBA) y **Jorge Amarilla** (Asociación Ruta de la Yerba Mate)- evaluó sabor, viabilidad, creatividad, originalidad y la utilización de materias primas regionales.



## Aportes de la yerba mate al cuerpo y a la mente

El consumo de alimentos funcionales – aquellos con alto grado nutricional, que mejoran la salud y reducen el riesgo de enfermedades- crece en forma notable en diversos lugares del mundo; se calcula que para el período 2000-2009 la demanda en Europa tendrá un crecimiento compuesto anual de 35 por ciento.

Tras cuatro siglos de uso, numerosas investigaciones científicas continúan observando con atención los efectos nutricionales y terapéuticos de la yerba. Vale la pena repasar las propiedades de este exclusivo producto regional:

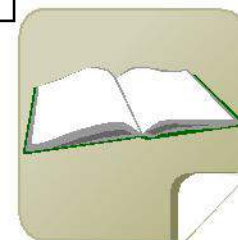
**Vitaminas del complejo B:** Ayudan a aprovechar la energía de los alimentos, colaboran con la función muscular y con la salud de la piel y el cabello.

**Minerales:** La yerba mate contiene Potasio, indispensable para el correcto funcionamiento del corazón, y Magnesio, que permite incorporar proteínas.

**Antioxidante:** El mate contiene polifenoles que funcionan como antioxidantes. Se sabe, los antioxidantes aumentan las defensas naturales del organismo y por lo tanto detienen el envejecimiento celular, el deterioro del cuerpo. Al combatir el envejecimiento celular, los antioxidantes también ayudan a prevenir ciertos tipos de cáncer y disminuyen el riesgo de enfermedades cardiovasculares.

**Energizante:** La yerba mate contiene xantinas (cafeína, teobromina). Son compuestos que estimulan el Sistema Nervioso Central (SNC), o sea el esfuerzo intelectual y físico.

Por otra parte, la actividad yerbatera está arrojando otro extraordinario producto al mercado: el proyecto turístico Ruta de la Yerba Mate y en este contexto una singularidad: gastronomía auténtica regional.



## **Ganadores por categoría:**

### **-Entradas**

*Carlos Evert Carlsson – Oberá - Misiones*

**Receta:** "Surubí frito en tempura de yerba mate sobre rostí de batata frita rallada y acompañamiento de ensalada de cebolla colorada y naranja".

### **- Plato principal**

*Alejandro Rafael Florentín – Formosa, Capital*

**Receta:** "Amanecer misionero" (Pejerrey ahumado con salsa de yerba mate, guarnición de porotos negros y cocrate de almidón de mandioca)

### **- Postre / dulces**

*Tatiana Czajkowski – Posadas, Misiones*

**Receta:** "Trifle Misionero " (Merengue, Crema de yerba y mangos)

### **-Bebida sin alcohol**

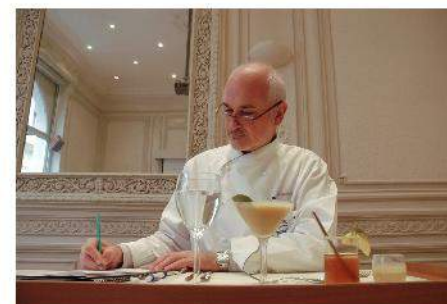
*Diego Horacio San Pedro - Olivos, Buenos Aires*

**Receta:** "Compañía Ideal" (Jugo de naranja, Infusión de mate cocido, Ginger Ale, Dash de Granadina , Garnish, gajo de naranja y twist de limón )

### **- Bebida con alcohol**

*Aldo Walter Benitez - Posadas, Misiones.*

**Receta:** "Trago Licuado ORO VERDE" (Ron dorado, licor de yerba, helado de yerba, pulpa de durazno).



## Recetas con Yerba Mate

### Tarteletas con crema de apio, yerba mate y jamón cocido

Para la masa base de tarteletas

Harina 0000: 300 gr.  
Sal: 1 cucharadita  
Manteca: 150 gr.  
Huevos: 1  
Polvo de yerba mate: 2 cucharadas

Para la crema

Queso crema: 200 gr.  
Tallo de apio: 2  
Jamón cocido: 100 gr.  
Crema de leche: 100 cc.  
Gelatina sin sabor: 1 sobre  
Agua: 1/2 pocillo  
Polvo de yerba mate: 2 cucharadas

Para decorar

Jamón cocido: 30 fetas  
Hojas de apio: cantidad necesaria

#### Preparación

MASA:

Paso 1: colocar la harina, la sal, la manteca y la infusión de yerba mate en el bowl de la procesadora.

Paso 2: procesar todos los ingredientes hasta lograr una preparación granulada. Agregar el huevo.

Paso 3: seguir procesando hasta obtener una masa que se desprenda del bowl. Retirarla de la procesadora, pasarla a otro recipiente y dejarla reposar durante 10 minutos en la heladera cubierta con film.

CREMA:

Paso 4: colocar el queso crema en la procesadora, agregarle el apio y el lomito cortados en trozos.

Paso 5: procesar todos los ingredientes e incorporar la crema de leche. Seguir procesando hasta obtener una mezcla homogénea.

Paso 6: retirarla de la procesadora y pasarla a un bowl.



### Trago licuado Oro Verde

#### Descripción

Esta es la receta ganadora en la categoría de bebida con alcohol del Concurso Nacional de Gastronomía Sabores de la Yerba Sabores de Mi Tierra.

#### Ingredientes

60 ml Ron dorado  
35 ml licor de yerba  
1 bocha helado de yerba  
Pulpa de durazno

#### Notas

Presentar en copa Margarita





**Oscar Enrique Clark**

Nació el 15 de julio de 1972, en Oberá, Misiones. Hijo de los agricultores Alberto Clark y Eliza Espíndola.

En el 2000 contrajo matrimonio con María Estela Matucheski, con quien compartió el nacimiento de dos hermosas niñas: Kimberly y Jaqueline.

Desde enero de 2004, se desempeña en el área de fiscalización del Instituto Nacional de la Yerba Mate.

Quienes tuvimos la oportunidad de conocerlo, sabemos de su corazón noble, del amor y pasión por su familia, de su excelente predisposición y desinterés para ayudar y escuchar a sus compañeros y amigos y de su alegría inmensa que nos transmitía con su sola presencia.

Sus bromas, su sonrisa que sin duda alguna extrañaremos.

Para los que tuvimos la oportunidad de conocer a "Buby", sabemos del enorme vacío que nos queda y que trataremos de llenar con los recuerdos de los mejores momentos compartidos.



**Departamento de Legales**



**Departamento de Informática**



**Departamento de Administración**



**Departamento de Fiscalización**



**Departamento de Marketing y Comunicación**



**PRASY**



**Departamento de Administración**



**Departamento de Auditoría Interna**



**Departamento de Fiscalización**

Nº31





**DIRECTORIO de izquierda a derecha:**

- Karaben, Raúl Enrique**  
Cooperativas Titular
- Konopacki, Luis**  
Secaderos Titular
- Kuszko, Enrique**  
Producción Titular
- Cabrera, Ricardo**  
Trabajadores Rurales Titular
- Ortt, Carlos**  
Producción Suplente
- Andruszyszyn, Luis Alberto**  
Producción Suplente
- Amann, Federico**  
Cooperativas Titular
- Maciel, Sixto Ricardo**  
Repres. de Misiones Titular
- Biale, Ramón Héctor**  
Producción Titular
- Cunha de Gimenez, Marta**  
Repres. de Misiones Suplente
- Prietto, Luis Francisco**  
Presidente Titular
- Friedrich, Heriberto**  
Producción Titular
- Segovia, Ramón Antonio**  
Trabajadores Rurales Suplente
- Montechiesi, Roberto**  
Industria Titular.

**No están presentes en la fotografía los siguientes Directores:**

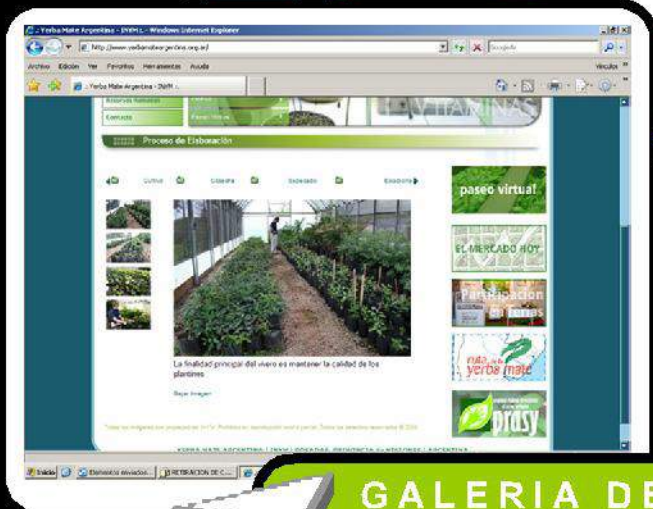
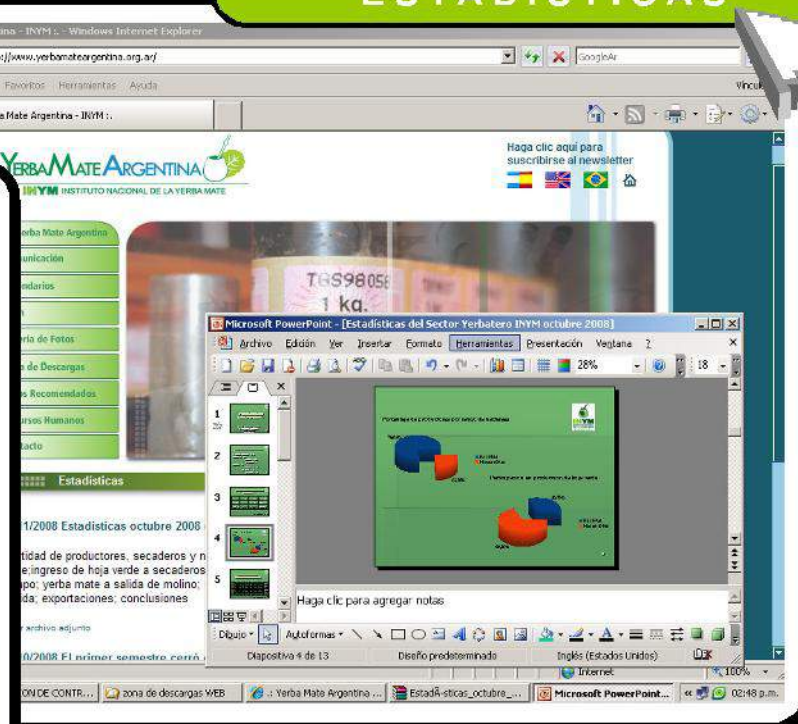
- Fridlmeier, Esteban**  
Repres. de Corrientes Titular
- Crisp, Alejandro**  
Industria Titular
- Anselmo, Claudio**  
Industria Suplente
- Sniechowski, Miguel Angel**  
Industria Suplente
- Vancsik, Esteban**  
Secaderos Suplente
- Osudar, Eduardo**  
Producción Suplente
- Kallus, Alfredo**  
Cooperativas Suplente



Encontrá toda la información del sector yerbatero en:  
[www.yerbamateargentina.org.ar](http://www.yerbamateargentina.org.ar)

ESTADÍSTICAS

MAPAS INTERACTIVOS



GALERIA DE FOTOS

Suscribíte al newsletter y recibí información actualizada  
[www.yerbamateargentina.org.ar](http://www.yerbamateargentina.org.ar)  
Sitio promocional del

