



BIEN NUESTRO

Publicación bimestral del Instituto Nacional de la Yerba Mate / NOVIEMBRE 2016 - Nro. 17 - Posadas, Misiones

Mucho más que un hábito

Durante las III Jornadas de Yerba Mate y Salud realizadas en Córdoba se presentaron once proyectos de investigación que destacan los beneficios de nuestro producto madre.

SUMARIO



4

La yerba mate es un alimento protector de enfermedades

Las virtudes del producto fueron abordadas durante las jornadas organizadas por la Universidad de Córdoba y el INYM.



8

Tiempos de evocar al suizo Roth y su tarea de conservación

El 30 de septiembre de 1957 el agricultor suizo radicado en Misiones Alberto Roth, recibía una condecoración otorgada por el Dr. Hugh Hammond Bennett “padre de la conservación del suelo”, marcando un hito memorable.



12

Registro de Yerbales y de Productores

Los que no estuvieren inscriptos en el Registro del INYM, no podrán tener movimientos de producción alguno.

14

Material para optimizar tareas en los yerbales

El INYM entregó 221 guinches de carga y 516 carritos de arrastre de raídos que complementan y mejoran el trabajo en los yerbales, y optimizan el rendimiento de las cosechas. Fueron construidos por 32 emprendedores de la zona productora.





EDITORIAL

“EL MATE HACE BIEN”

Vamos camino a una transformación de enorme importancia, que jerarquizará al producto Yerba Mate y por ende, a quienes lo producimos, a la zona productora (Misiones y Corrientes).

Cada vez son más las investigaciones científicas que se iniciaron, tibiamente, años atrás y hoy, aquella idea de que “el mate hace bien”, está más arraigada que nunca, no sólo en el plano emocional, sino también en el racional. Lenta pero irreversiblemente, la yerba mate es ratificada y elegida por sus propiedades funcionales benéficas para la salud. Una característica que vence cualquier prejuicio (en casa o lejos de ella) y que puede abrir mercados impensados.

Así quedó demostrado hace pocas semanas cuando el Instituto Nacional de la Yerba Mate organizó, junto la Escuela de Nutrición de la Facultad de Medicina de la Universidad Nacional de Córdoba, la III Jornada de Yerba Mate en la ciudad de Córdoba, donde fueron presentadas once investigaciones.

Además de los estudios científicos financiados por este organismo, en ese evento se sumaron otros y el resultado es un amplio abanico de investigaciones que revelan excelentes noticias, como el efecto protector del producto en los huesos o que la temperatura del agua que utilizamos para tomar mate es la adecuada y no desencadena ninguna patología, por citar algunos estudios concluyentes.

Para fortalecer el objetivo de evidenciar a la yerba mate como un alimento genuino saludable, el INYM ha tomado la decisión de establecer lazos con universidades y el CONICET, prevé realizar el próximo año nuevas jornadas de Yerba Mate y Salud, posiblemente en las ciudades de Rosario y Mendoza. Nuestro producto: Natural, versátil, saludable y ahora también, de interés médico científico. Podemos decir que “no tiene techo”.

Ingeniero Alberto Re
Presidente del INYM

Directorio INYM: Alberto Re (*Presidente*); Sixto Ricardo Maciel y Marta Cunha de Giménez (*Gob. de Misiones*); Esteban Fridlmeier (*Gob. de Corrientes*); Héctor Biale, Juan Dmitrowicz, Miguel Ángel González y Ramón Rodríguez (*Cooperativas*); Sandro Sosa y Oscar Rodríguez (*Trabajadores Rurales*); Rubén Henrikson, Claudio Anselmo, Marcelo Szychowski y Carlos Guillermo Roussillon (*Industria*); Jerónimo Lagier, Walter Gustavo Hochmuth, Jorge Haddad, Cristian Klingbeil, Danis Koch y Nelson Dalcolmo (*Producción*); Ramiro López y Sergio Delapierre (*Secaderos*).



Jornadas de Yerba Mate y Salud. Realizadas en Córdoba, destacado las bondades de nuestro producto, en el plano alimenticio

Qué tomamos cuando tomamos mate

El consumo de yerba mate tiene 5 siglos de historia y más de un siglo de cultivo sistemático, arraigándose y extendiéndose a lugares impensados. Lejos de agotarse, esta tradición, que tiene como materia prima las hojas del árbol autóctono de la Selva Paranaense, nos sigue sorprendiendo.

Cada vez son más los estudios científicos que evidencian que estamos ante un alimento funcional y de efecto protector en enfermedades metabólicas y degenerativas de la salud humana.

Así quedó reflejado en la reciente **III Jornada de Yerba Mate y Salud**, organizada por el Instituto Nacional de la Yerba Mate (INYM) en forma conjunta con la Escuela de Nutrición de la Facultad de Medicina de la Universidad Nacional de Córdoba. Se presentaron aquí once investigaciones (parte de las cuales se transcriben en forma separada en las siguientes páginas de esta revista), algunas financiadas e impulsadas por el INYM y otras que surgieron por el interés que despierta el hábito que es Infusión Nacional.

“Dimos un primer paso en el año 1992 cuando hicimos todos los análisis nutricionales de las diferentes marcas de yerba; a partir de ahí en los paquetes empezaron a colocarse esos datos y eso significó una gran vidriera de presentación del producto”, recordó el ingeniero químico **Miguel Schmalko**, de la Universidad Nacional de Misiones, quien estudia el producto desde hace más de 20 años.

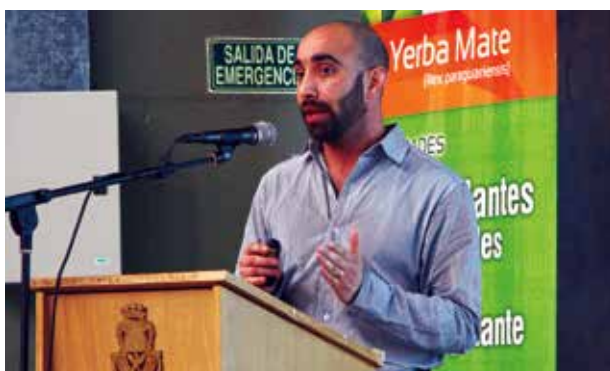
“El segundo salto grande en investigación de la yerba fue a fines de la década del 90 cuando aparecen los polifenoles, y hace cinco años empiezan a aparecer numerosos trabajos de investigación a partir del apoyo que brinda el INYM. Hoy uno entra en la base de datos a nivel mundial y puede encontrar entre 60 y 70 trabajos de investigación de yerba mate por año que se desarrollan en casi 20 países del mundo”, generalizó Schmalko, quien –entre otras investigaciones– comprobó que la capacidad antioxidante de la yerba mate se ve potenciada con el estacionamiento del producto.

Así, hoy tenemos la certeza que, desde el punto de vista nutricional, “las infusiones preparadas con yerba mate son hipocalóricas, de bajo contenido en sodio, y su principal aporte es en término de micronutrientes”, enumera la doctora **Ana Eugenia Thea**, de la Facultad de Ciencias Exactas, Químicas y Naturales de la Universidad Nacional de Misiones.

El mate “aporta cantidades variables de vitaminas, siendo los aportes de vitaminas B1 (tiamina) y B6 (piridoxina) los más importantes, cubriendo el 72,3 % y 37,2 % de la ingesta diaria recomendada para estos nutrientes en hombres y mujeres adultos de entre 18 y 50 años de edad, respectivamente”. En cuanto a los aportes de micronutrientes minerales, “la misma cantidad de mate, cubre un 20,3% de la ingesta diaria recomendada de magnesio para la misma población y, refiriéndonos al hierro, un 13,5% del requerimiento diario establecido para hombres adultos y un 6,2 % de la necesidad diaria establecida para las mujeres en edad fértil, en ambos casos, considerando una dieta de biodisponibilidad media”.



Micronutrientes. Se subrayó el importante aporte de la yerba



Soria. En el evento organizado por la UNC y el INYM



En Córdoba. Sede de la III Jornada de Yerba Mate y Salud.



Perovic. En el encuentro se presentaron once investigaciones.

MAYOR CAPACIDAD ANTIOXIDANTE

► El consumo de yerba mate incrementa la capacidad antioxidante del plasma humano, y por lo tanto se infiere que previene el daño oxidativo causante de diversas patologías crónicas. Es la conclusión de un estudio científico realizado por el magister ingeniero químico Luis Brumovsky, junto a las profesionales Lucila Sánchez Boado; Raquel Fretes y Vanessa Hartwig, todos de la Facultad de Ciencias Exactas, Químicas y Naturales, de la Universidad Nacional de Misiones.

Ya en el año 2009, Brumovsky y su equipo de investigadores habían comprobado que la yerba mate contiene altos niveles de polifenoles totales, una sustancia antioxidante que en el cuerpo humano contribuye a prevenir la aparición de los radicales libres y evitar las enfermedades asociadas a los mismos. Ahora, se determinó la acción de los polifenoles en el plasma humano.

El estudio indica que, "considerando un volumen de 100 milímetros para cada bebida, el mate caliente aporta en promedio un contenido de polifenoles totales de 586 mg EAG (g de polifenoles totales equivalentes a ácido gálico), mientras que el tereré aporta 220 mg EAG, la infusión de té verde 217 mg EAG, el vino tinto 198 mg EAG, el mate cocido 150 mg EAG y la infusión de té negro 147 mg EAG". Dicho de otro modo, al comparar las distintas infusiones y sus efectos, se comprobó que la infusión caliente más tradicional –el mate- es responsable de aportar la mayor cantidad de polifenoles totales al organismo.

Entre las propiedades biológicas de la yerba mate y sus infusiones se destacan "su actividad antioxidante, los efectos anticarcinogénicos, antidiabéticos, anti-obesidad, hipocolesterolémicos, antihipertensivos, cardioprotectores, antiinflamatorios, antibacterianos, antifúngicos, antivirales y antiparasitarios, además de poseer propiedades protectoras contra la osteoporosis y enfermedades neurodegenerativas como la enfermedad de Parkinson, efectos estimulantes del sistema nervioso central y propiedades diuréticas y coleréticas.

¿Qué componente/s de la yerba mate generan estos beneficios a la salud?

La profesional explica que "la mayoría de las propiedades biológicas de la yerba mate han sido asociadas al alto contenido de componentes bioactivos de las hojas de *I. paraguariensis*, siendo los alcaloides derivados de la purina (metilxantinas), los flavonoides y ácidos fenólicos (polifenoles), y numerosas saponinas triterpénicas derivadas del ácido ursólico (metasaponinas), los más importantes".

El mate no desencadena patologías cancerígenas

“Estudios sobre el efecto antimutagénico y antiinflamatorio de la infusión de yerba mate” es el título de la ponencia del reconocido investigador **Nelson Brascisco**, que fue expuesta durante la III Jornada de Yerba Mate y Salud, en agosto, en Córdoba, y cuyas conclusiones indican que la infusión “no induce mutagénesis” y, por el contrario, posee propiedades antiinflamatorias y antimutagénicas.

Brascisco -integrante del Laboratorio de Radiobiología en la Facultad de Medicina de la Universidad de la República del Uruguay- repasó uno de los temas más controvertidos al recordar que en el año 1991 la Organización Mundial de la Salud (OMS), a través de su agencia internacional para investigación en cáncer (IARC), difundía un informe categorizando a la yerba mate como categoría 3 (inocuidad) y a la infusión de mate caliente como probable causante de cáncer; informando luego sobre estudios que desestiman aquella afirmación.

Este año (2016) la IARC (agencia internacional de la OMS) “publicó un nuevo informe que realiza la aclaración de lo que es mate y bebidas muy calientes, donde establece la temperatura de 65° Celsius como límite inferior para ingresar una bebida caliente a la categoría 2A (probable carcinógeno)”, y en paralelo se conoció el resultado de un estudio realizado por el profesor **Miguel Schmalko**, de la Universidad Nacional de Misiones, que indica que el modo en que tomamos mate es el adecuado, y por lo tanto no desencadena esta patología.

Así, podemos decir que la forma en que acostumbramos a tomar mate no nos causa daño a la salud. Brascisco señala que “Schmalko evaluó la influencia sobre la temperatura de la cantidad de yerba utilizada (30g, 40g, 50g), la temperatura del agua (70°C, 80°C, 90°C), el tipo de material del mate (madera, metal, vidrio, porcelana, calabaza), y la frecuencia de cebada (30 sg, 1 min, 2 min), con consumidores habituales de yerba mate y utilizando el sistema que simula la mateada”.

El investigador, junto a su equipo, encontró que los parámetros “cantidad de yerba, temperatura del agua y frecuencia de cebada, influyen significativamente sobre



Brascisco: propiedades antiinflamatorias y antimutagénicas

la temperatura alcanzada por el pico de la bombilla”, y “en todos los casos estudiados, la temperatura máxima alcanzada en el pico de la bombilla no superó los 60°C”. Así, se evidenció que “los valores medios de temperatura del agua consumida variaron entre 55°C y 37°C, lo que representa un número por debajo del recomendable por la propia IARC de la OMS.

“Podemos afirmar que en nuestro modelo la infusión de yerba mate no incrementa la tasa de mutaciones comparada con la tasa de mutaciones que se da de forma espontánea”, aseguró Brascisco. “Cuando se analizó con el mismo modelo la inducción de mutagénesis en tratamientos con peróxido de hidrógeno y radiaciones ionizantes, se observó aumento de la tasa de mutaciones para estos tratamientos, lo que era revertido parcialmente cuando se realizaban en presencia de infusión de mate. También se observó que ciertos componentes presentes en la infusión de mate tienen acción moduladora a nivel de las cascadas de transducción, pudiendo regular la reparación del ADN”, se informó.

Brascisco manifestó que “la infusión de mate consumida en límites de seguridad, es una bebida que no induce mutagénesis (producción de mutaciones sobre ADN) y por el contrario muestra evidencias de que algunos de sus componentes en concentraciones particulares poseen propiedades antiinflamatorias y antimutagénicas”.





HUESOS PROTEGIDOS

► “Quedó demostrado que la yerba no tiene efecto negativo sobre el hueso, algo que podría esperarse por su contenido de cafeína. O sea, que a diferencia del café, no presenta efecto negativo sobre el hueso”; explicó el doctor Lucas Brun, quien lideró el estudio científico de la Facultad de Ciencias Médicas, de la Universidad Nacional de Rosario.

Pero además –continuó el profesional– “hallamos en nuestro estudio que la yerba mate aumenta la densidad mineral ósea –medida de la cantidad de hueso–, y esto fue confirmado a través de una medida directa en animales de experimentación donde hallamos mayor cantidad de hueso trabecular”. Esto podría indicar –asegura Brun– que “el efecto negativo de la baja ingesta de calcio se contrarresta –al menos en parte– por la yerba mate”.

Sin embargo, “la yerba mate no fue capaz de revertir el efecto negativo del bajo contenido de calcio sobre las propiedades biomecánicas y la conectividad trabecular, por lo cual no presentaría un efecto con repercusión fisiológica”.

El profesional tomó como base de estudio el efecto del consumo de cafeína, presente en el café y en la yerba mate, dos productos de consumo masivo.

Menos peso corporal, menos colesterol, triglicéridos y glucosa

Un estudio científico revela que el consumo de yerba mate “puede actuar sinérgicamente para suprimir el aumento de peso corporal y la acumulación de grasa visceral y para disminuir los niveles séricos de colesterol, triglicéridos y glucosa”.

La investigación se denomina “Influencia del mate sobre el descenso de peso y el estado antioxidante”, a cargo del bioquímico Rafael Pérez Elizalde y el licenciado Diego Messina, de la Universidad Juan Agustín Maza (Mendoza); y se impulsó con el objetivo de “analizar la influencia del consumo de yerba mate sobre el descenso de peso, poder antioxidante y perfil lipídico en una muestra de mujeres de la Provincia de Mendoza”.

Se concluye así que “el consumo de yerba mate puede actuar sinérgicamente para suprimir el aumento de peso corporal y la acumulación de grasa visceral y para disminuir los niveles séricos de colesterol, triglicéridos y glucosa”, revela la investigación.



Irene Taravini. Estudia el rol de la yerba mate en la enfermedad.

Más yerba, menos Parkinson

¿La yerba mate cumple un rol beneficioso en las personas que tienen la enfermedad de Parkinson? La respuesta a esa pregunta es el objetivo de la investigación que realizan, con apoyo del Instituto Nacional de la Yerba Mate (INYM), las doctoras **Irene Taravini**, del Laboratorio de Neurobiología Experimental, Universidad Nacional de Entre Ríos, y **Emilia Gatto**, de la Fundación Instituto de Neurociencias Buenos Aires, y que fue presentado durante la III Jornada de Divulgación Científica Yerba Mate y Salud, en la ciudad de Córdoba.

“Enfermedad de Parkinson y consumo de yerba mate, desde la epidemiología a la evidencia básica”, es el título de la investigación de las doctoras Taravini y Gatto, y que se encuentra en la primera etapa de desarrollo del modelo de degeneración progresiva de las neuronas dopaminérgicas que se ven afectadas primordialmente en esta patología.

¿Es cierto que han observado que aquellas personas que consumen mate presentan menor riesgo de desarrollar enfermedad de Parkinson que aquellas que no toman mate?

“Sí, esto es así. En un estudio caso-control reciente, el grupo de la Dra. Gatto reportó la existencia de una asociación inversa entre el consumo de mate y el riesgo de desarrollar Parkinson (OR 0.64, 95% CI=0.54 to 0.76, p=0.00001) 1. Si bien, el factor genético es considerado el mecanismo causal más importante de la Enfermedad de Parkinson, factores ambientales podrían influir en su expresión. Los resultados obtenidos en este trabajo permiten plantear una hipótesis proponiendo el consumo de yerba mate como un factor potencial protector en el desarrollo de la enfermedad de Parkinson, su expresión y/o progresión”, explicó Taravini.

Roth, “el primer amigo del suelo argentino”

A sí tituló el diario La Nación la editorial publicada en la página 5 el 30 de septiembre de 1957, que refleja la condecoración que recibió el agricultor suizo radicado en Misiones, **Alberto Roth**, como el “Mejor conservacionista al Sud del Río Grande”, con medalla de oro otorgada por el científico **Dr. Hugh Hammond Bennett**, el “padre de la conservación del suelo”.

No es un dato menor... es un hecho relevante que toma mayor importancia a medida que avanza el tiempo y con él, la erosión en la tierra colorada. Merece ser evocado, quizás con mayor énfasis en estos meses que es cuando recordamos el nacimiento y también el deceso de este hombre (ocurrido el 8 de octubre de 1985) que mucho ha aportado con sus observaciones y experiencia en el uso del suelo en yerbales, logrando recuperar y conservar la fertilidad del recurso y por ende, la productividad.

“A partir de 1951 se liberaron las cosechas de yerba mate. Las estadísticas registraban que en Misiones la producción general había bajado cada año en un 10 por ciento. Personalmente, yo obtuve buenas cosechas, que se mantuvieron estables”, se lee en uno de los apuntes de Don Alberto Roth que fueron plasmados en el libro “**Querida Misiones, Hermosa**” por la escritora **María Cecilia Gallero**. No obstante el buen rendimiento del yerbal, el agricultor busca nuevos recursos para optimizar el suelo, y experimenta con el agregado de cáscara y expeller de tung (que aporta nutrientes básicos como el nitrógeno), obteniendo buenos resultados.

Bennett llegó a la Argentina en el año 1957, ya entonces fue reconocido por su prédica (a políticos y público en general) sobre la degradación de los suelos debido a las malas prácticas agropecuarias, y creador del Servicio de Conservación de Suelos de los Estados Unidos. Este visionario, que en su obra **Suelos y Alimentos: una crisis del Mundo**, editada en 1943, advertía que el agricultor debe ser un biólogo y un ecólogo y no un productor mecánico de alimentos, conoció en Misiones las condicio-



Roth, el mejor conservacionista

nes del recurso tierra en las localidades de Cerro Azul y luego Santo Pipó, en la chacra de Alberto Roth.

“El Dr. Bennett estaba muy contento, parecía tener 30 años menos. Todo, todo, todo le gustó mucho, estaba entusiasmado. Por ejemplo, la forma de cubrir el suelo de las plantaciones de yerba”, refleja Roth en sus apuntes.

“Pidió una pala, pidió ser fotografiado, llamó a toda la gente y dijo: Esto es lo mejor que se puede hacer, el suelo está cubierto, no puede erosionar. No hace falta picar ni pasar el arado. Queda siempre húmedo, aún cuando no lloviese durante meses. El suelo está en la oscuridad, en esas condiciones ideales la vida bacterial se desarrolla en forma extraordinaria. Las cosechas se duplicarán. Durante muchos años, el Dr. Roth no tendrá gastos. Tiene el futuro asegurado”, continúa al reflejar las palabras del científico norteamericano.

Y más: “Plantar yerba en un claro del bosque que se realizó sin fuego, le pareció genial”, enfatiza Roth. “En los Estados Unidos hemos pecado muchas veces, hemos destruido los bosques y ahora tenemos tan pocos árboles, que éstos son tratados como santos”, habría dicho Bennett al observar la práctica implementada por el agricultor suizo misionero.

Un mes más tarde de esta visita, que además contó con la presencia de reconocidos agrónomos especialistas de suelo como los ingenieros agrónomos **Jorge Molina** y **Carlos Sauveran**, el agricultor Alberto Roth recibía en Buenos Aires, por disposición de Hug Bennett, el reconocimiento como “Mejor conservacionista al Sud del Río Grande”.



FUNDACIÓN ALBERTO ROTH

Registro de la Fundación Alberto Roth sobre lombricultura.



"No hace falta picar ni pasar arado, está siempre húmedo"

Se visualizaba la bisagra de una nueva etapa en la vida de Alberto Roth: la de difusor de la armonización entre economía y ecología; el impulso del desarrollo, el crecimiento social económico sin destruir los recursos naturales que son justamente los que dan sustento a aquel avance. Multiplicó así escritos, acciones y principios para que están más vigentes que nunca.

FRASES

- ▶ “Los primeros años como colono había que trabajar duro para poder establecerse en la selva... Pero ahora tenemos que trabajar más fuerte para preservarla y que no desaparezca”.

Alberto Roth

(En la memoria de su nieto Alberto Henning;
“Querida Misiones, Hermosa!”,
Fundación Alberto Roth)

- ▶ “La historia es un registro de la lucha humana por arrebatarse la tierra a la naturaleza, porque la alimentación del hombre depende de los productos del suelo. Tan directa es la relación entre la erosión del suelo, la productividad de la tierra y la prosperidad de la gente, que la historia de la humanidad puede ser interpretada, al menos en un alto grado, en términos del suelo y lo que le ha sucedido a éste como resultado del uso del hombre.”

**Hugh Hammond
Bennett**

Suspensión de cosecha y secanza de yerba mate

El Instituto Nacional de la Yerba Mate (Inym) recuerda que se encuentra en vigencia la Resolución 37/2007 que establece la suspensión de cosecha y secanza durante los meses de octubre y noviembre, y la limitación de estas actividades entre el 1 de diciembre y el 31 de marzo próximo.

Los secaderos que pretenden realizar tareas entre el 1 de diciembre y el 31 de marzo próximo deberán solicitar la autorización correspondiente al Inym, con una anticipación mínima de diez días hábiles.

Se informa que 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.

La mencionada Resolución comenzó a instrumentarse con el objetivo de formalizar una situación que habitualmente se manifestaba durante los meses de octubre y noviembre. Históricamente durante este lapso el volumen de cosecha es mínimo, debido a que coincide con el ciclo natural de brotación de la planta de “Ilex paraguariensis”.

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



RESPECTO A LA PLANTA

- ▶ En condiciones normales de suelo, emite brotación abundante cuando se dan parámetros de temperatura, humedad ambiente y fotoluminosidad. Estos tres aspectos se presentan a partir del mes de octubre y continúan hasta el mes de abril aproximadamente, con periodos de más o menos intensidad.
- ▶ Esta etapa genera una actividad de movimiento de savia extraordinaria desde las raíces a los puntos de brotación, tornándose las ramas y hojas tiernas, en tejidos de abundante masa líquida que pueden ser destruidos fácilmente por acción de las altas temperatura de los secaderos.
- ▶ La eliminación de estas ramas y hojas tiernas, acarrea un perjuicio a la planta, desde el punto de vista fisiológico, al cortarse abruptamente el ciclo natural de gestación de nuevas hojas y ramas, que repercute en una irregular brotación a futuro y daños irreversibles en la estructura de la planta.
- ▶ Desde el punto de vista financiero, lo que se extrae en forma incipiente es la futura cosecha de hojas del próximo año.



RESPECTO A LA YERBA MATE CANCHADA

- ▶ La yerba mate canchada es un producto heterogéneo, compuesto por hojas, palos deshidratados y polvo, el cual debe tener parámetros de color, humedad, aroma y sabor adecuados.
- ▶ La deshidratación en el secadero de hojas con distintos grados de maduración, provoca la aparición en la yerba canchada de tejidos quemados conocidos como “puntos negros”, que producen un desmejoramiento en la calidad del producto desde el punto de vista del color, sabor y aroma.
- ▶ Desde el punto de vista financiero, el porcentaje de rendimiento de los secaderos (conversión de verde a seco), disminuye en forma notable al perderse como vapor, gran parte del material verde brotado.



EL INYM convoca a actualizar datos e inscribir yerbales



El Instituto Nacional de la Yerba Mate (INYM) inició en el mes de octubre un amplio operativo de registro de yerbales y además, en forma simultánea, una actualización del registro de productores en las provincias de Misiones y Corrientes, con el objetivo de identificar fehacientemente la cantidad de hectáreas y personas humanas o jurídicas que se dedican a la actividad.

La iniciativa se enmarca en las recién aprobadas Resoluciones N° 365/16 y N° 366/16; que crea el Registro de Yerbales, la primera; y establece que toda persona debe actualizar su inscripción en el Registro de Operadores del Sector Yerbatero, la segunda.

A partir del primer día hábil (el 3) del mes de octubre y hasta el 30 de noviembre de 2016 inclusive, el INYM tiene habilitados puestos fijos en los diferentes municipios de la zona productora (Misiones y Corrientes), donde los productores podrán acercarse a inscribir su yerbal y actualizar su condición de productor.

Los lugares habilitados a tal fin serán informados oportunamente a través de distintos medios de comunicación.



ACTUALIZACIÓN DE DATOS

Los productores que hoy forman parte del Registro de Operadores del Sector Yerbatero deberán actualizar su inscripción en el mismo, o bien inscribirse. Previo a ello, deberán completar su inscripción en el Registro de Yerbales, “ya sea propio o explotado a cualquier título”, y de acuerdo a lo establecido en la Resolución N° 365/16, “sólo será admitido un productor por polígono con yerba mate, quien deberá documentar los movimientos de salida de hoja verde que se produzcan”.

La nueva Resolución recuerda que la inscripción y actualización de la inscripción en el Registro de Operadores del Sector Yerbatero es un requisito indispensable para realizar movimientos con el producto.

REGISTRO DE YERBALES

“La inscripción de un yerbal será condición necesaria a cumplimentarse como requisito para que el mismo pueda ser explotado por parte de aquellos sujetos que pretendan su inscripción en el Registro Unificado de Operadores del Sector Yerbatero en la categoría Productores”, establece el artículo 4 de la resolución que crea el Registro de Yerbales.

De esta manera, “toda persona que posea un vínculo jurídico con un yerbal de acuerdo a las leyes aplicables, deberá inscribir el mismo”, y los yerbales que no estuvieren inscritos en el Registro del INYM, “no podrán tener movimientos de producción alguno, no pudiendo tampoco ser denunciados por productores para el desarrollo de su actividad”, se indica en la herramienta legal.

REGISTRO DE YERBALES

Para inscribir el yerbal, las personas humanas o jurídicas, deben presentar:

- ▶ Formulario destinado al efecto con firma certificada o rubricada ante el funcionario competente del INYM.
- ▶ D.N.I. - C.U.I.T. – C.U.I.L – C.D.I. / Contrato Social o Estatuto según corresponda.
- ▶ Título de propiedad o Informe dominial que acredite su inscripción en el Registro de la Propiedad Inmueble que corresponda según la jurisdicción.

Se podrán inscribir asimismo los inmuebles que se encuentren a nombre de sucesiones indivisas, por presentación de un heredero con la autorización de los restantes la cual deberá presentarse con firma certificada ante Escribano o Juez de Paz.

Asimismo, podrán inscribirse aquellos que se hubieren transmitido por boleto de compraventa.

Para el caso que de la documentación aportada no surja la nomenclatura catastral de la parcela que se pretende inscribir, se deberá aportar la boleta de impuesto inmobiliario o en su defecto el informe catastral correspondiente.

REGISTRO DE OPERADORES

Para actualizar los datos del Registro de Operadores, o bien proceder a su inscripción si no estuviesen registrados, los productores deberán presentar:

- ▶ Formulario destinado al efecto con firma certificada o rubricada ante el funcionario competente del INYM.
- ▶ Inscripción ante la Administración Federal de Ingresos Públicos (código de Actividad Económica 12.701 o Monotributo Social para la Agricultura Familiar, código 13).
- ▶ Instrumento que acredite la tenencia del yerbal y su explotación.

Guinches y carritos de arrastre de raídos



En total, son 221 los guinches de carga y 516 los carritos de arrastre de raídos entregados por el Instituto Nacional de la Yerba Mate, comprendidos en el **Programa de Mejoramiento de la Cosecha**.

La iniciativa forma parte del **Plan de Mejoramiento de la Cosecha de Yerba Mate**, que fue aprobado por Resolución 40/2010 del INYM, y tiene como meta que la mayoría de los transportes de carga de hoja verde de yerba mate con capacidad mayor a 3.000 kilogramos tengan incorporados estos implementos en su actividad. Abarca capacitación a los cosecheros en el uso de los implementos agrícolas.

Los equipos complementan y mejoran el trabajo en los yerbales, y optimizan el rendimiento de las cosechas. Fueron construidos por 32 emprendedores de la zona productora (Misiones y Corrientes), y otorgados a prestadores de servicio (58 guinches, y 125 carritos); productores (102 guinches, y 225 carritos); cooperativas (22 guinches, y 62 carritos), asociaciones (1 guinche y 2 carritos) y secaderos (38 guinches, y 102 carritos).

El Programa de Mejoramiento de la Cosecha de Yerba Mate está destinado a los trabajadores de la actividad yerbatera relacionados con las tareas de cosecha (tareferos y podadores), con la finalidad de evitar la actividad física extrema en el traslado y la carga de raídos.



► Para más datos, comunicarse con el Área Técnica del INYM al teléfono 0376 4425273, internos 114 /115, o bien personalmente en Rivadavia 1515, ciudad de Posadas, Misiones.



Para optimizar el transporte de hoja verde

El Instituto Nacional de la Yerba Mate (INYM) informa la vigencia del **Programa de Adaptación y Equipamiento de Vehículos para Transporte de Hoja Verde a Granel**.

La iniciativa se enmarca en el **Plan Estratégico para el Sector Yerbatero** y tiene como objetivo facilitar el ajuste de vehículos de carga de hoja verde para que adapten equipamiento de jaulas laterales y posteriores que faciliten el transporte a granel de la hoja verde.

Pueden acceder a este beneficio los operadores inscriptos en el INYM, productores, prestadores de servicio y entidades del sector yerbatero. En ese marco, el Instituto financia hasta \$ 25.000 para vehículos con capacidad de carga de 2.000 hasta 4.000 Kgs de hoja verde, y hasta \$ 35.000 para vehículos con capacidad de carga de 4.000 Kgs de hoja verde.

Para más datos, comunicarse con el Área Técnica del INYM al teléfono 0376 4425273, internos 114 /115, o bien personalmente en Rivadavia 1515, ciudad de Posadas, Misiones.



Nuevos valores para la Tarifa Sustitutiva

El Instituto Nacional de la Yerba Mate informa que a partir del 1 de septiembre rigen nuevos valores para la **Tarifa Sustitutiva del Convenio de Corresponsabilidad Gremial**, celebrado oportunamente entre las entidades representativas de la actividad yerbatera de la zona productora y la Unión Argentina de Trabajadores Rurales y Estibadores (UATRE).

Todas las operaciones que se efectúen a partir de esa fecha se regirán por los siguientes valores de Tarifa Sustitutiva:

- ▶ **Tarifa Sustitutiva de Hoja Verde: \$0,3262**
- ▶ **Tarifa Sustitutiva de Secanza: \$0,0762**
- ▶ **Tarifa Sustitutiva Yerba Mate Canchada: \$1,0082**

Cabe mencionar que estos valores fueron establecidos mediante Resolución 391-E/2016 de la Secretaría de Seguridad Social, dependiente del Ministerio de Trabajo, Empleo y Seguridad Social de la Nación.

Bandejas para análisis físico

Dando cumplimiento al **Plan Estratégico de la Yerba Mate**, el Instituto Nacional de la Yerba Mate puso en marcha el Programa para la Provisión a Secaderos de Bandejas para Análisis Físico.

El programa consiste en estimular el uso, por parte de los secaderos, de ésta herramienta de control de calidad de la yerba mate canchada a través de la provisión por parte del INYM de un juego de zarandas y balanza digital de hasta 1 Kg, a las plantas de secado que lo requieran.

El programa comenzó a implementarse en el año 2015 y hasta la fecha fueron entregados 15 juego de zarandas y balanza.

Pueden acceder a esta herramienta los titulares de plantas de secado de yerba mate inscriptos en el INYM que procesen hasta 3.000 toneladas de hoja verde por año.

Para más datos, comunicarse con el Área Técnica del INYM al teléfono 0376 4425273, internos 114 /115, o bien personalmente en Rivadavia 1515, ciudad de Posadas, Misiones.

Precios para la materia prima en octubre - marzo

El Directorio del Instituto Nacional de la Yerba Mate (INYM) resolvió (el 1 de septiembre de 2016) convocar a una reunión extraordinaria con el único tema de la reapertura de la sesión especial de precios, en la cual acordó por unanimidad establecer en \$5.100 el valor de la tonelada de hoja verde y en \$19.200 la tonelada de yerba canchada, en ambos casos puestos en secadero, para el periodo 1° de octubre de 2016 - 31 de marzo de 2017, inclusive.

La Ley Yerbatera 25.564 establece que los precios de la materia prima (hoja verde y yerba mate canchada) deben ser fijados semestralmente para los periodos abril - septiembre y octubre - marzo.

- + de 17.000 productores
- + de 165.000 hectáreas cultivadas
- + de 700 millones de kilos de Hoja Verde *
- + de 210 secaderos
- + de 110 molinos
- + de 250 millones de kilos de Yerba Mate*
- + de 30.000 familias involucradas**

Más de lo que te imaginabas, no?



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

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