



BIEN NUESTRO

Publicación de distribución gratuita del Instituto Nacional de la Yerba Mate / 2018 - Nro 22 - Posadas, Misiones

Mejor MATEAR con Andresito

Con más de 14.000 visitantes, la primera feria de la yerba mate y sus productos derivados resultó todo un éxito. Organizada por el INYM se realizó los días 2 y 3 de diciembre pasado en el predio de La Rural de Buenos Aires.

SUMARIO



4

MATEAR fue todo un éxito en el predio de La Rural

La feria de la yerba mate y sus productos derivados organizada por el INYM, reunió a un público ávido de saborear nuevas propuestas y recibir información sobre nuestro producto madre. Más de 14.000 asistentes así lo confirman.

8 Los primeros tiempos de la actividad yerbatera



10 Analizan sistemas de secado

Un estudio del ingeniero Guillermo Arndt compara ventajas y desventajas.



12 Controles en las rutas y en establecimientos

El área de Fiscalización del INYM realizó clausura de secaderos y decomiso de yerba mate que viajaba sin estampillas.





EDITORIAL

MATE E IDENTIDAD, SIN FRONTERAS

El Mate gana territorios. Nuestra Infusión Nacional se expande sin tiempos y sin límites. Desde su origen, demuestra que no tiene fronteras, y no tiene fronteras porque hace bien.

Hace pocos días leíamos en EL Mercurio, uno de los diarios de mayor circulación en Chile, la noticia que más queremos recibir: "El mate conquista a los jóvenes chilenos".

Así, la yerba mate va ganando espacio en la agenda de los habitantes del país vecino y lo hace de una manera atípica, ya que además del tradicional Mate, el producto también es parte de la cocina en postres, platos y cócteles, y entre sus principales consumidores están los "estudiantes, profesionales y amantes de la cocina natural y los deportes al aire libre, que encuentran en la yerba un energizante natural".

Excelente. Mejor no podría ser.

El Instituto Nacional de la Yerba Mate (INYM) viene trabajando en Chile desde hace varios años, mediante la participación (del Instituto y facilitando la presencia de cooperativas y empresas yerbateras) en Food And Service y de una agencia de comunicación, y la información que difunde el diario de ese país certifica que elegimos un buen camino para transitar.

De la misma forma, celebramos MATEAR, la primera feria nacional del Mate pensada para celebrar el Día de la Infusión Nacional y en honor a Andresito Guacurarí. Un desafío que hemos superado ampliamente, no sólo por la masiva afluencia de visitantes sino principalmente porque cada una de las acciones, cada ronda matera, estuvo impregnada de sentido de identidad, una identidad que no tiene fronteras y va sumando nuevos consumidores día a día.

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*).



Muestra de la colección de mates del INYM y la marca Verdeflor fortaleciendo el culto generalizado a la infusión en La Rural.

Ahora el MATE tiene su lugar

Expectativas superadas. El Mate nos salió mejor de lo que esperábamos y no quedan dudas, hay que reeditar MATEAR. De esta manera se resume el resultado de la primera feria de yerba mate y sus productos derivados, organizada por el Instituto Nacional de la Yerba Mate (INYM) y con la participación de más de 30 empresas, cooperativas y productores de la infusión y de alimentos y accesorios, respaldada por la visita de más de 14.000 personas.

Fueron dos días intensos, el sábado 2 y el domingo 3 de diciembre de 2017, en La Rural de la ciudad de Buenos Aires, donde productores de yerba mate y público se unieron en un culto a la infusión, en un clima distendido y con espacio para el arte de la mano de **Milo Lockett**, para la cultura con el Museo del Mate y la charla que brindó el historiador **Francisco Scutella**, entre otros, y para más conocimiento con degustaciones y el diálogo permanente entre elaboradores del producto y consumidores.

Así celebramos el Día Nacional del Mate en 2017, con un espacio único para el Mate, reivindicándolo como identidad de los argentinos, siendo la infusión más consumida en el país presente en 8 de cada 10 ciudadanos no sólo por sus beneficios nutricionales sino también porque “sentimos que nos hace bien”, porque “todo y todos estamos en el Mate”.

“Cuando a principios de año comenzamos a hablar de esto y a ver cuántos nos acompañaban, todo parecía un sueño. Primero eran pocos establecimientos, después

fueron muchas empresas y luego muchas más, por eso el agradecimiento por haber confiado y acompañado en esta tarea que tiene como objetivo aumentar el consumo”, sostuvo el presidente del Directorio del Instituto Nacional de la Yerba Mate (INYM), **Luis Alberto Re**, poco antes de efectuar el corte simbólico de cintas.

Esta sinergia entre los argentinos y el Mate quedó evidenciada con la masiva afluencia de visitantes a MATEAR. “Vinimos con expectativas, pero la verdad es que fueron superadas”, dijo **Alejandra Lapietra**, de Yerba Mate Amanda, presente en la feria promocionando el Mate Bar, la tienda on line y el Museo Juan Szychowski que está en Apóstoles. “Realmente estamos muy contentos y ya pensando en el próximo año”, agregó **Eduardo Ponce**, de la marca Cachamai, indicando que “es una gran idea festejar algo tan nuestro como lo es el Mate”. MATEAR reunió diversidad de yerba mate, lo que fue celebrado por los consumidores. “Valoramos mucho este evento, nos permite hacer conocer nuestro producto que se especializa en yerba mate compuesta, que ha tenido mucha aceptación aquí”, contó **Ernesto Cordeiro**, de Verdeflor. “Es muy importante llegar a Buenos Aires con productos que son de calidad y que casi sólo se conocen en la zona productora, como nuestra yerba barbacua, cargada de historia y producida bajo estrictas normas orgánicas”, relató por su parte **Federico Arce**, de Kalena. Por su parte, la marca CBSe presentó junto al dibujante **Nick** y su personaje Gaturro, Mi Primer Mate, bajo el



Las marcas CBC y Amanda generaron propuestas atractivas muy bien recibidas durante las dos jornadas de Feria.



MATEAR superó todas las expectativas en cantidad de público.



Se brindaron charlas e información en el marco del evento.

slogan “Un amor que va creciendo”, con el objetivo de fomentar el amor hacia la bebida nacional más emblemática, arraigando nuestras costumbres y tradiciones de una manera lúdica y divertida para los niños a la hora de consumirla.

La yerba mate Titrayju, de la Cooperativa Río Paraná, cosechó aplausos: “Hace poco, en la feria Caminos y Sabores, obtuvimos el premio a la Mejor Yerba Mate y hoy aquí sumamos más aceptación”, manifestó su impulsor **Juan Carlos Domínguez**. En la misma línea, la marca Dulce Beso ganó visibilidad: “Podimos hacer conocer el producto y creo que la Feria es una forma de abrirle las puertas a aquellos productores que no pueden llegar a este mercado”, observó el productor **Jorge Butiuk**, al tiempo que describió que las cualidades presentadas se fundan “en el trabajo artesanal desde la planta, pasando por la cosecha, el secado y el estacionamiento natural de más de dos años”, que le confiere un singular sabor. MATEAR “es importantísima”, manifestó **Gustavo Ruiz**, de yerba mate Romance. “No podíamos faltar, fuimos uno de los primeros en decir presente en la primera feria para

DÍA NACIONAL DEL MATE

► Desde hace dos años, los argentinos celebramos el Día Nacional del Mate. Los valores sociales, histórico-culturales y saludables de la infusión y su relación con **Andrés Guacurarí y Artigas** impulsaron, en 2016, que se apruebe en el Congreso de la Nación la Ley 27.117, estableciéndose el 30 de noviembre como “Día Nacional del Mate”. De familia guaraní, “Andresito” nació el 30 de noviembre de 1778 en Santo Tomé (Corrientes) y gobernó la Provincia Grande de las Misiones, el territorio de la *ilex paraguariensis* (yerba mate), ampliamente consumida y difundida por sus efectos benéficos físicos y espirituales.

La norma fue publicada en el Boletín Oficial en febrero de 2016, marcando un importante precedente en la jerarquización del alimento.



El Frozen de yerba mate fue muy bien recibido por el público.

celebrar el Mate”, subrayó, destacando al producto expuesto por su calidad y “por la pasión de cada uno de sus trabajadores en una empresa familiar de más de 40 años”. **Mariano Minini**, de Isondú, expresó que el evento “apuntala a los emprendedores”, y **Julieta Pierri**, de Piporé, agradeció “la respuesta de la gente, que se hizo notar no sólo en la demanda, sino también en la satisfacción que expresaba con cada uno de los productos elegidos”.

Esta mirada optimista estuvo directamente ligada a la respuesta que dieron los asistentes, quienes se mostraron ávidos no solamente por comprar unos kilos de yerba mate, sino también en apreciar toda la oferta que proporcionó MATEAR 2017. En sus diversos espacios se pudo observar, por ejemplo, al artista plástico Milo Lockett pintado un mural “matero” con los niños o también a los visitantes que hacían fila para obtener su Documento Nacional Yerbatero (el “DNY”), un original souvenir que los acredita como “materos de ley”.

También las charlas que se sucedieron en el auditorio a sala llena demostraron el interés del público hacia una amplia temática que fue desde los usos de la yerba mate en gastronomía y coctelería hasta la presentación de literatura yerbatera, pasando por cuestiones como el aporte del termo en la difusión de la cultura matera y el mate como costumbre y bebida nacional.

Para reforzar la temática cultural, en el hall de ingreso a MATEAR el INYM expuso parte de las piezas de su colección de mates y accesorios antiguos.

Para mayor comodidad de los visitantes funcionó un patio matero, un sector de juego para los más pequeños; además de la constante provisión de agua caliente y se ofreció degustación de mate cocido, frozen de yerba mate y todo tipo de información acerca del proceso productivo de la yerba mate y de sus efectos benéficos en la salud humana.

NÚMEROS REVELADORES

El mate es la bebida que más consumimos los argentinos después del agua. Según los datos relevados en 2016, ocho

EL MATE AL MUNDO

► Tras 5 siglos de historia y más de un siglo de cultivo sistemático, la infusión se arraigó, se extendió a lugares impensados y hoy se consume de diferentes formas en distintos países.

La mayoría de las exportaciones argentinas de Yerba Mate se realizan a Siria y Líbano (75%), quienes adoptaron la cultura del mate como propia.

También se envía a Chile (15%), donde también toman mate cebado, y a otros países del mundo donde se abastece el consumo nostálgico (argentinos y latinos radicados en el exterior).

De cara a los próximos años, se proyectan nuevos mercados. Esta desafiante tarea implica lograr que el mundo sepa que el Mate o la Yerba Mate, además de tener excelentes cualidades nutricionales, puede coexistir con otras bebidas e infusiones, que se puede tomar a cualquier hora, que se le pueden agregar frutas y/o hierbas, y que se pueden inventar nuevas bebidas a partir de la yerba mate, como cócteles (con o sin alcohol).

de cada diez argentinos (80%) declararon haber consumido mate (tradicional) en los últimos 30 días. Detrás le siguen el té mencionado por 5 de cada 10 entrevistados (48%), y el café, elegido por 4 de cada 10 (44%).

En Argentina el consumo de yerba mate alcanza a más de 250 millones de kilos por año, lo que representa aproximadamente un 90% del total producido (el resto se exporta). El consumo per cápita anual ronda los 6 kg de yerba mate.

“Más del 90% de la yerba mate que consumimos los argentinos es a través del mate cebado tradicional, es decir, que si consideramos el tamaño de un mate promedio, nos tomamos más de 6.000 millones de mates por año”, dijo el subgerente de Marketing y Comunicación del INYM, **Carlos Coppoli**.

No hay dudas: el mate es mucho más que la Infusión Nacional. Es un fenómeno cultural, mucho más arraigado al plano emocional que al racional. Es el producto que más nos identifica como argentinos; funciona como conector, es decir que nos acerca, nos invita a compartir momentos, charlas y pensamientos. Y es ese fiel compañero que nos acompaña toda la vida. Así lo destaca una investigación de mercado encargada por el INYM y realizada en 2016 a nivel nacional.

Pero lo más importante es que todos estos aspectos son certificados a diario por muchísimos argentinos que, cada vez en mayor cantidad, salen a defender el mate, su mate ante cualquier circunstancia que intente manchar su imagen, nuestra imagen, porque el mate nos identifica, el mate esta en nuestro ADN.



Un verano con más yerba mate



MATEAR tuvo gran repercusión y se proyecta reeditarla.

“En verano, todo lo que vamos a preparar tiene Mate y eso significa que tiene Identidad”, así se resume la campaña que el Instituto Nacional de la Yerba Mate pone en marcha en la época estival de cara a ampliar el abanico de formas de consumo y sumar consumidores.

En este verano 2017 - 2018 el Mate está presente con un montón de opciones para refrescarse. El tereré (preferentemente con jugos de frutas cítricas como pomelo, naranja, limón) o el mate helado (mate cocido) sabORIZADO con frutas, son muy buenas alternativas para hidratarse y, al mismo tiempo, incorporar todos los beneficios de la yerba mate.

“Pero siempre podemos animarnos a más e incorporar frutas al tereré, hacer batidos de frutas con mate, licuados, helados de palito (picolé), postres, tragos y muchas cosas más. Sólo es necesario dejar volar la imaginación para que la más tradicional de las infusiones se renueve día a día y nos sorprenda y permita sorprender”, dijo **Carlos Coppoli**, subgerente del área de Marketing y Comunicación del INYM. “El Mate es para todos los argentinos y ponerle Mate a algo es encantarlo con Identidad”, agregó ilustrando el concepto de la campaña de promoción en marcha.

La campaña, con fuerte presencia en la ciudad de Buenos Aires y la Costa Atlántica, se extenderá hasta febrero próximo y abarcará, además de la difusión del mensaje en la vía pública (refugios del metrobus y del subterráneo, y chupetes) y redes sociales y el acompañamiento de personalidades (los comunicadores **Sergio Lapegüe** y **Ronnie Arias**), la presencia del trailer del Yerba Mate Argentina en Villa Gesell con cata de Mate Frío.

“Invitamos a descubrir cosas nuevas con el Mate”, manifestó Coppoli. “Invitamos a sacar el Mate del Mate, a llevarlo a otras opciones, siempre con la yerba mate como base porque tiene excelentes propiedades benéficas para la salud y porque es nuestra Identidad, porque también está en el verano”.

EL MATE, SU ORIGEN

► Los orígenes del mate se remontan a la cultura de la etnia guaraní. Las hojas de la planta de yerba mate (*Ilex paraguariensis*) eran utilizadas por los aborígenes como bebida, objeto de culto y ritual y moneda de cambio en sus trueques con otros pueblos prehispánicos: los incas, los charrúas y aún los araucanos a través de los pampas, recibían yerba elaborada por los guaraníes.

Caá en lengua guaraní significa “yerba”, pero también significa planta y selva, Selva Paranaense. Para el guaraní, el árbol de la yerba era el árbol por excelencia, un regalo de los dioses. Tomar la savia de sus hojas era beber la selva misma.

Los conquistadores aprendieron de los guaraníes el uso y las virtudes de la yerba mate y difundieron su consumo al punto de organizarse un intenso tráfico desde su zona de origen a todo el Virreinato del Río de la Plata. Más tarde los jesuitas introdujeron el cultivo en las reducciones del norte de la Argentina, Sur de Paraguay y Sudoeste brasileño. Fueron los grandes responsables de que la yerba mate fuera conocida en el mundo civilizado como el “té de los jesuitas”.

En 1903 en Santa Ana (Misiones) se realiza la primera plantación moderna de yerba mate. Hasta entonces la yerba que se consumía provenía de la selva, de plantas silvestres. La explotación irracional, en la que la tala de los árboles fue moneda corriente por siglos, terminó insumiendo por completo el recurso que parecía inagotable. Sólo con las plantaciones racionales, los cultivos de yerba volvieron a hallar su lugar en la historia.

La costumbre del Mate ha permanecido inalterada desde tiempos remotos y por cinco siglos de historia, arraigándose cada vez más.

De los yerbales silvestres

(1874)

a las primeras plantaciones

(1903)^(*)

Después de la Guerra de la Triple Alianza se inició una entusiasta búsqueda de yerbales y distintas expediciones se internaron en la selva. Podemos citar a los hermanos **Juan y Francisco Goicochea** (uruguayos), descubridores de los yerbales de Tacurú Pucú en Paraguay y de otros en Misiones, **Don Francisco Meabe** (porteño), **Carlos Bosetti** (italiano), explorador de la zona del Iguazú y costa brasileña y descubridor de gran parte de los yerbales de San Pedro y San Antonio, y **Adán Luchesi** (italiano). Hasta 1874 no hay instalación de yerbateros en el Alto Paraná. El primero será Juan Goicochea, quien, impulsado por descubrir nuevos yerbales, equipó una expedición exploradora guiada por el brasileño **Fructuoso Moraes Dutra** y halló un yerbal virgen que comenzó a ser explotado. El Comisario General de Yerbaes, **Don Felipe Tamareu**, informó al Gobierno de Corrientes sobre la importancia del yerbal descubierto y sobre la existencia de una tribu cercana de 142 individuos bajo la autoridad del cacique **Bonifacio Maidana** y propuso fundar un pueblo en la desembocadura del arroyo Piray Guazú. Como el Gobierno no tuvo en cuenta esta propuesta, Goicochea contrató a Moraes Dutra para que sometiera a los indígenas, lo cual se hizo pacíficamente en 1875. Las relaciones cordiales con los aborígenes, el descubrimiento de los yerbales de San Pedro y el desarrollo de la navegación por el Uruguay, alentaron

(*) Extraído textualmente del libro "Historia Misionera, una Perspectiva Integradora" de María Angélica Amable, Karina Doman y Liliana Mirta Rojas. Ediciones Montoya. 1996.

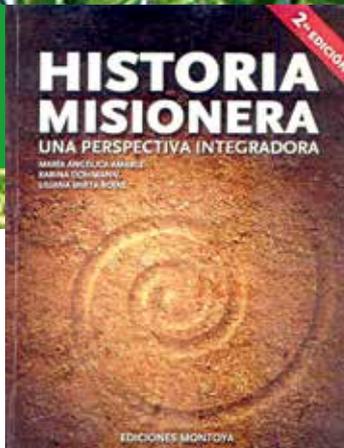


nuevas esperanzas para la actividad yerbatera porque en los manchones conocidos las depredaciones fueron tan pronunciadas que se debió prohibir la poda para proteger las plantas. El ejemplo más claro lo constituye el Yermal Viejo.

Al resurgir la explotación yerbatera, también se inicia la instalación de secaderos y pequeños molinos, especialmente en Candalaria, Posadas, Concepción y San Javier. Fuera del área productiva se instalaron molinos de mayor jerarquía (en Rosario y Buenos Aires). Hacia 1891 funcionaban 81 establecimientos yerbateros, entre ingenios a vapor, secaderos con fuerza hidráulica y barbacuás en las proximidades del Paraná y el Uruguay.

La falta de caminos constituía uno de los mayores obstáculos para la actividad yerbatera. Las picadas más importantes eran: la que partiendo del río Uruguay llegaba a los yerbales del Norte de Misiones (picada Paggi), la de San Javier a la zona de Campo Grande y Yermal Viejo, y la que desde Barrancón, en el extremo nororiental del territorio, llegaba a Puerto Piray a través del pueblo de San Pedro.

El 20 de noviembre de 1876 el Gobierno correntino sancionó un reglamento para la explotación de yerbales, elaborado minuciosamente por comisiones designadas al efecto. El Capítulo I se refiere a las “Secciones para explotar la yerba y la concesión de permisos”. El II a la “Manera como se ha de hacer la elaboración”. El III a la “Venta de yerba, mercaderías, etc, en las Sierras, boliches y poblaciones permanentes”. El IV a los “Deberes de los patrones, capataces y fiscales de la extracción de yerba”. El V trata sobre “Peones y yerbateros”. El VI “De los fiscales, multas y responsabilidades”. El VII “Del Comisario General de Yerbales”.



Este Reglamento de 1876 tuvo vigencia aún luego de la federalización de Misiones, ya que el de 1894 lo repite casi textualmente.

A pesar de las disposiciones vigentes, la explotación de la yerba se hacía en forma irracional, sin el más mínimo cuidado de preservación de las plantas, aprovechando la falta de vigilancia oficial. Los árboles eran volteados para beneficiarlos con mayor rapidez y comodidad; se pasaba de un yerbal a otro sin respetar la estación oportuna. Esta forma condujo a la

destrucción de los yerbales naturales.

Ya en los primeros años del siglo XX los yerbales viejos (a lo largo del Yabebiry hasta la cabecera de Pindaity) estaban casi destruidos, y los yerbales nuevos (entre la orilla derecha de Pindaity y la orilla occidental del Pepiri Guazú hasta Fracrán) bastante maltratados.

Otro problema que afectó la actividad yerbatera fue el contrabando y la competencia de la yerba paraguayo - brasileña.

Los buenos intentos de los gobernadores de Misiones para solucionar estos problemas y proteger a explotación de los yerbales naturales fueron vanos. La destrucción de los mismos determinó la apremiante búsqueda de métodos para reproducir la yerba. Diferentes ensayos se realizaron en San Javier, Bonpland, San Ignacio, Corpus y Santa Ana. En 1895, el Sr. **Carlos Thays** descubrió la fórmula para la siembra. Con semillas recibidas del Paraguay, ensayó diversos procedimientos hasta que consiguió hacerlas germinar sometiéndolas antes de sembrarlas a una inmersión bastante prolongada de agua caliente. Otros que obtuvieron buenos resultados fueron: **Antonio De Llamas, José Marquez y Benito Zamboni** en Santa Ana, y **Alan Stevenson** en Loreto. La firma Martín y Cia realizó plantaciones de yerba en Puerto Sajonia, Paraguay; **Don Pablo Allain**, con el apoyo del gobernador de Misiones **Lanusse**, adquirió, en 1903, tierras en San Ignacio y plantó yerba con el método de Thays”.

Secaderos, camino a una mayor eficiencia y calidad



Se difundieron los resultados preliminares de la investigación que compara calidad y eficiencia en el uso de diferentes sistemas de secado de hoja verde de yerba mate.

La investigación se titula “Calidad del producto obtenido y eficiencia de secado en tres sistemas de transformación primaria de yerba mate”, fue realizada por el ingeniero agrónomo **Guillermo Arndt**, con el apoyo del INYM, de la Beca de Formación del Instituto Nacional de Tecnología Agropecuario (INTA) y Proyecto Nacional de Agroindustria y Agregado de Valor del INTA.

“El objetivo fue caracterizar y comparar los tres sistemas de secado de yerba mate, que son secadero **barbacuá**, a **cintas** y **rotativo**, desde el punto de vista de la eficiencia energética y calidad del producto elaborado”, contó Arndt. Estos “se caracterizan por tener una amplia variabilidad en cuanto a la estructura, los sistemas de secado, la forma de operarlos, la temperatura del aire y/o el tiempo de residencia, y esas distintas condiciones operativas llevaron a plantear si las propiedades físicoquímicas y parámetros de calidad microbiológicos se ven afectados de diferente manera según el tipo de secado”, explicó.

Tras hacer hincapié en que los resultados son preliminares, Arndt destacó, a modo de resumen, que “en cuanto a los parámetros de calidad se pudo observar que el barbacuá daña menos el contenido de polifenoles que el secadero a cinta, y en cuanto a los microbiológico, los tres tipos de secaderos están más o menos iguales, trabajan de la misma forma, y eso es muy bueno”.

Sobre eficiencia, el experto hizo notar que “el barbacuá y el cinta son estructuralmente similares y se pueden comparar entre ellos, y el rotativo debe ser analizado en forma singular porque es otro sistema; entre los primeros, el cinta es más eficiente que el barbacuá en términos de consumo de cantidad de calor usado para secar la hoja”.

Si bien los resultados son preliminares, aportan información.



“El objetivo fue caracterizar y comparar los tres sistemas de secado de yerba mate, que son secadero barbacuá, a cintas y rotativo, desde el punto de vista de la eficiencia energética y calidad del producto elaborado”.

Guillermo Arndt,
Ingeniero agrónomo .



Las muestras se tomaron en seis secaderos, dos de cada tipo.

DETALLES DEL ESTUDIO

La investigación se llevó a cabo en seis secaderos de yerba mate, dos de cada tipo, los cuales fueron seleccionados de la Zona Centro- Sur de la Provincia de Misiones. En cada establecimiento se tomaron muestras de yerba mate canchada, con ellas se realizaron los siguientes análisis fisicoquímicos: humedad, ph, color, cenizas totales, extracto acuoso, polifenoles totales (CPT) y cafeína, según se manifiesta en el informe técnico que fue presentado en la reciente Jornada de Divulgación sobre Investigaciones, Desarrollo e Innovación Tecnológica en la Elaboración de Yerba Mate, organizada por el INYM y con la presencia de más de 250 referentes del sector secaderos.

Para los análisis microbiológicos se tomaron muestras de hoja verde (HV) y yerba mate canchada (YMC) en cada secadero y se realizaron los métodos propuestos por la norma IRAM 20517 (2007) para bacterias y hongos.

Para evaluar la eficiencia de cada secadero, se determinaron variables requeridas para la realización de balances de masa y energía en las entradas y salidas de los equipos sólidos y gases, en estado estacionario. La eficiencia y la distribución energética de cada secadero se realizaron en relación a la energía calórica que ingresaba al sistema. La eficiencia se describió como la cantidad de agua evaporada en relación al calor aportado al sistema.

RESULTADOS

Así, los datos preliminares de la investigación indican que “al comparar los distintos sistemas de secado se encontraron diferencias significativas en el contenido de polifenoles. Los mayores valores se registraron en el secadero barbacuá, seguido por rotativo y a cinta”.

En cuanto al color, “en los parámetros de color b y chroma se aprecia que el secadero barbacuá registra los mayores valores, con diferencias significativas respecto a

los otros tipos de secado”. Sobre esto, Arndt detalló que “para medir de forma objetiva al color se le da un escala, donde se le dan valores numéricos; es una escala de color que va del azul al amarillo, donde si tenemos valores negativos quiere decir que estamos tirando para el lado del azul y si tenemos positivos, para el lado del amarillo. En este caso, el parámetro b tiene valores positivos, quiere decir que la yerba es más amarillenta; miro los dos valores y puedo decir que da un amarillo intenso”.

El informe indica además que “no se encontraron diferencias significativas en los parámetros extracto acuoso, cafeína y ph del extracto obtenido en forma de mateada”, y que “los valores de cenizas totales no difieren entre secadero barbacuá y a cintas, pero son significativamente menores que las determinadas en el rotativo”. Analizando los resultados microbiológicos obtenidos en los tres sistemas de secado, “se observó una reducción general de la carga microbiana durante el procesamiento de la yerba mate, lo que podría deberse a las elevadas temperaturas a la que es sometida durante el sapecado y bajo contenido de humedad después del secado”.

Arndt explicó que “la carga microbiana es una terminología que habla de los microorganismos que pueden haber en una muestra de alimento, y en este trabajo lo que se hizo fue comparar la variación de la carga microbiana al pasar por un proceso de secanza, y se ve que reduce de manera importante el contenido de microorganismos, lo que es muy bueno”.

Sobre eficiencia, “el secado en cinta mostró valores de 23,3 % de eficiencia, el rotativo alcanzó valores más bajos, de 19,5 % mientras que el sistema barbacuá no superó el 14 % de eficiencia. Los calores de pérdidas fueron elevados, ya que una parte importante de la energía aportada por los gases de combustión al sistema, se utiliza para precalentar aire y enriquecer las corrientes gaseosas. Los porcentajes de corrientes gaseosas de salida resultaron elevados, con un alto contenido de humedad y baja temperatura”.

Clausura de secaderos y decomiso de yerba sin estampilla



Procedimientos de carga de yerba mate en los puestos de ruta.



Un puesto fijo en la Ruta 12 y otro en la 14 controlan las cargas.

Entre el mes de octubre y los primeros días de diciembre de 2017, el área de Fiscalización del Instituto Nacional de la Yerba Mate (INYM) clausuró secaderos por incumplir normas vigentes y decomisó yerba mate elaborada por no contar con estampillas.

CLAUSURAS

El 28 de noviembre, los inspectores del INYM clausuraron dos establecimientos ubicados en las localidades de San Vicente y Oberá, Misiones, por realizar tareas de secanza de yerba mate en contraposición a lo establecido en el Art. 1 de la Resolución del INYM N° 37/2007 que establece la suspensión de dichas actividades para el período octubre - noviembre, prosiguiéndose con la instrucción del correspondiente sumario administrativo contra los presuntos infractores a los fines de determinar la aplicación de las sanciones previstas en la Ley 25.564.

El volumen aproximado de hoja verde de yerba mate cosechada en infracción a la referida Resolución fue de 12.000 kilogramos. El material fue inutilizado por no estar en condiciones de ser procesado.

Por otro lado, el 5 de diciembre fue clausurado un establecimiento en San Vicente (Misiones) por encontrarse realizando tareas de secanza de yerba mate sin haber cumplido con el procedimiento previsto en el Art. 2 de la Resolución del INYM N° 37/2007, que establece la necesaria autorización previa del INYM para realizar tales tareas en el período comprendido entre el día 1 de diciembre y el 31 de marzo de cada zafra.



Las clausuras y decomisos son resultado del control del INYM.

DECOMISOS

A principio de octubre, los inspectores del INYM decomisaron un cargamento de 3.190 kilogramos de yerba mate molida sin estampillas en el puesto de control que la institución tiene habilitado sobre la Ruta Nacional 14, denominado Cuay Grande, en la localidad de Santo Tomé, Corrientes.

El cargamento de yerba mate procedía de la zona centro de Misiones y tenía como destino la localidad de Moreno, en Buenos Aires. Al efectuarse el control de rutina, los agentes del área de Fiscalización del INYM encontraron un total de 319 bolsas de 10 kilogramos cada una con el producto sin el correspondiente estampillado y sin datos del establecimiento de origen, razón por la cual fue decomisado; y la carga restante, consistente en 81 bolsas de 10 kilogramos cada una, continuó con su viaje a destino. Por otra parte, en operativos de rutina, el 30 de noviembre se decomisó, también en el puesto Cuay Grande y en comisiones realizadas en Entre Ríos, yerba mate elaborada para su expendio al público que no contaba con el correspondiente estampillado de Ley.

En el puesto fijo de control del INYM fueron decomisados aproximadamente 5.000 kilogramos de yerba mate elaborada que eran transportadas en bolsas en un camión con destino a la Ciudad Autónoma de Buenos Aires y La Pampa.

En un comercio de Concordia, Entre Ríos, los fiscali-

PRECIO Y COSECHA DE VERANO

- Se remarca la obligatoriedad del cumplimiento de pago del producto al precio oficial vigente establecido por el INYM, haciendo saber que la constatación de su incumplimiento hará pasible al infractor de las sanciones establecidas en la Ley 25.564.

Asimismo, se recuerda que aquellos operadores que pretendan realizar actividades de cosecha y secanza de hoja verde en el período comprendido entre el 1 de diciembre y 31 de marzo de cada zafra, únicamente podrán hacerlo si presentaron la solicitud respectiva y fueron expresamente autorizados por el INYM, conforme lo previsto.

zadores del INYM procedieron al decomiso de aproximadamente 20 paquetes de 1 kilogramo de yerba mate elaborada que era ofrecida a la venta sin el estampillado y en bolsas plásticas que no se ajustaban a las exigencias establecidas por el Código Alimentario Argentino para ser expandidas al público.

La obligatoriedad del uso de la estampilla, que representa el pago de la tasa de inspección y fiscalización, está contemplada en el artículo 21 de la Ley 25.564, y las sanciones para el caso de incumplimiento, están establecidas en el Título X, artículo 28, de la misma norma. El INYM tiene habilitados dos puestos de control fijos, en forma continua y permanente, en Corrientes: Cuay (Santo Tomé) y Filadelfia (Ituzaingó). Dada su ubicación estratégica sobre las Rutas Nacionales 14 y 12, respectivamente, toda la yerba mate que sale de zona productora en cualquier modalidad debe pasar por los mismos. En el lugar, inspectores de la institución verifican las cargas y sus correspondientes hojas de ruta, remitos y demás documentaciones que avalen el origen y destino. Los controles se realizan con apoyo de la Gendarmería Nacional, y se complementan con otras acciones del área de Fiscalización en la zona productora (para verificar y fiscalizar el traslado de yerba mate en cualquier modalidad y la documentación que lo avala, e inspecciones y notificaciones a operadores por el cumplimiento de las normas vigentes y del precio de la materia prima) y en todo el país.



Contra la mano de obra infantil

La Subcomisión de Lucha contra el Trabajo Infantil en la Actividad Yerbatera del Instituto Nacional de la Yerba Mate (INYM) desarrolló, en la primera semana de diciembre de 2017, una reunión en la que participaron diversos organismos e instituciones involucrados en abordar esa temática.

Durante el encuentro se evaluaron las acciones a futuro y también aquellas que ya están en ejecución, como la resolución del INYM que obliga a los operadores que soliciten al Instituto algún mecanismo de apoyo a presentar una declaración jurada certificando que no utilizan mano de obra infantil. Otra de las tareas que se efectúa está relacionada con la concientización, para la cual desde los primeros meses del año 2017 se distribuyen en toda la zona productora afiches y volantes con el mensaje de la prohibición del trabajo infantil y sus penalidades. En esta actividad están involucrados agentes del INYM, los secaderos, la Cámara de Molineros de Yerba Mate de la Zona productora, y las delegaciones de Renatre, de la Uatre y del Ministerio de Trabajo de Misiones. El operativo de registro de productores y yerbales ejecutado por el INYM permitió la entrega “en mano” de los mencionados volantes.

Hubo coincidencia en que el uso de mano de obra

infantil es un tema que asoma de manera transversal en las diversas actividades económicas y productivas de distintas regiones del país. En ese sentido, las instituciones participantes acordaron profundizar las acciones de concientización vigentes y evaluar -con las autoridades de aplicación correspondientes- medidas de contralor en los vehículos que realizan el transporte personal en época de cosecha, de tal manera que los mismos se encuentren en condiciones y, en forma paralela, evitar el traslado de menores.

La reunión estuvo encabezada por el presidente del Directorio del INYM, **Alberto Re**, y contó con la participación de los directores titulares **Juan Carlos Dmitrowicz** (cooperativas), **Jerónimo Lagier** (producción), **Jorge Haddad** (producción), **Sandro Sosa** (trabajadores rurales), **Héctor Biale** (cooperativas), **Rubén Henrikson** (industria) y **Claudio Anselmo** (industria); además de los directores suplentes **Nelson Dalcomo** (producción), **Danis Koch** (producción), **Sergio Delapierre** (secaderos), **Miguel Ángel González** (cooperativas) y **Ramón Rodríguez** (cooperativas). También estuvieron **Juan Carlos Paulucci** (Secretario de Seguridad Social de la Nación) y autoridades de otros organismos e instituciones vinculados a la tarea.

Más facilidades para inscribirse como productor

Yerbales y Productores, conforme a las Resoluciones 365/2016 y 366/2016 y sus modificatorias.

El listado de productores habilitados a cosechar y entregar hoja verde se encuentra publicado en la página web del Instituto www.inym.org.ar en el link <https://ddjj.inym.org.ar/constancia>.

A fin de facilitar las tareas de registración de los productores que hasta el día de la fecha no han iniciado el trámite pertinente, el INYM resolvió flexibilizar los requisitos para los operadores que ocupen tierras fiscales, así como la inscripción de aquellos yerbales en los que únicamente se acredite o declare el tipo de vinculación jurídica con el mismo.

El INYM informa que únicamente podrá recibir hoja verde de yerba mate de aquellos productores que se encuentren inscriptos o hayan iniciado el trámite en el Registro de



Mejorar para ganar más consumidores

“Tenemos que mejorar el proceso de elaboración para ganar más consumidores”. De esta manera, el presidente del INYM, Ing. **Alberto Re**, resumió la importancia del documento de trabajo en conjunto que la Institución firmó con la Universidad Nacional de Misiones (UNAM) en el marco de la I Jornada de Divulgación sobre Investigaciones, Desarrollo e Innovación Tecnológica en la Elaboración de Yerba Mate, que se desarrolló, con más de 150 asistentes, el 7 de noviembre en Oberá.

El documento establece “trabajar para definir los lineamientos de la Convocatoria 2018 a proyectos orientados al desarrollo e innovación tecnológica en el área de secado, elaboración de yerba mate y desarrollo de nuevos productos, presentaciones y formas de consumo”, y se enmarca en el Plan Estratégico del sector. Fue firmado por el presidente de la Institución yerbatera y el vicerrector universitario, **Fernando Luis Kramer**, previo al inicio de las ponencias de investigadores y emprendedores sobre actualidad y tendencias en el secado.

“Esta es la continuidad de estudios que está financiando el INYM que apuntan a mejorar y certificar la calidad de la yerba”, dijo Re tras la firma del documento. “Nos faltan más conocimientos; estamos elaborando con métodos, estructuras y procedimiento muy antiguos, necesitamos actualizarlos”, continuó. “Por eso tomamos la decisión de profundizar todo lo que hace a la optimización en el procedimiento de secado, las formas de conservación y de elaborar y las presentaciones en góndola”, agregó.

Además de los nombrados, en la apertura de la I Jornada de Divulgación sobre Investigaciones, Desarrollo e Innovación Tecnológica en la Elaboración de Yerba Mate, en la Facultad de Ingeniería de Oberá, estuvieron presentes el decano de esta casa de estudios, **Sergio Katogui**, y el ministro de Energía de la provincia, **Sergio Lanziani**.



Programa de Tijeras automáticas

El INYM pone en marcha el Programa de Tijeras Automáticas para Cosecha de Yerba Mate destinado a mejorar las condiciones laborales de los trabajadores y optimizar la productividad.

La iniciativa abarca el reconocimiento por parte del INYM del 50 por ciento del valor de la tijera, electrónica y/o neumática, hasta un máximo de 20 mil pesos, previendo estas herramientas para productores activos que hayan entregado hoja verde los dos últimos años; en caso de que posean una superficie menor a 10 hectáreas de yerba mate implantada, se contempla un mecanismo de 5 productores agrupados, y el beneficio también puede ser requerido por asociaciones de productores.

Podrán acceder a este beneficios los operadores inscriptos en las categorías de productores, prestadores del servicio de cosecha y flete, y entidades del sector productivo inscriptas en el INYM.

Los requisitos para los productores son haber entregado hoja verde en los últimos dos años y estar inscriptos en el Registro de Operadores del Sector Yerbatero en alguna de las categorías previstas en la Resolución 54/08 del INYM; y los prestadores de servicio de cosecha y flete, además deben cumplir otros requisitos. Todos los datos pueden encontrarse en la Guía de Trámites de la sección Operadores de la web www.inym.org.ar, o bien personalmente en la sede del INYM en Posadas o a través del teléfono 376 425273 interno 115.

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



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

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

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

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

Sr. OPERADOR

UD. PUEDE COLABORAR LLAMANDO AL:

MINISTERIO DE TRABAJO

0800 666 4100

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



INYM
INSTITUTO NACIONAL
DE LA YERBA MATE