



BIEN NUESTRO

Publicación del Instituto Nacional de la Yerba Mate / Agosto de 2017 - Nro. 20 - Posadas, Misiones



CON IDENTIDAD

Los primeros paquetes del producto envasado con sello de Indicación Geográfica Yerba Mate Argentina van camino a ganar el mercado, y abren un nuevo capítulo en la historia yerbatera, que reivindica el origen y certifica la singularidad y la calidad.



SUMARIO



4 En el mercado, paquetes de yerba con sello de IG

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



8 Nietzsche, en la promoción de la yerba

Corrían los primeros años de 1900 y el nombre y la fotografía de la hermana del filósofo alemán Friedrich Nietzsche formaron parte de la imagen de un paquete de yerba mate en un producto elaborado en Nueva Germania, Paraguay.



12 La Cooperativa Río Paraná conquista mercados

Con apoyo del Instituto Nacional de la Yerba Mate, la Cooperativa Río Paraná participó en Summer Fancy Food Show, en Nueva York, Estados Unidos, dando así inesperados pasos en el mercado internacional.

14 Se extiende el plazo para la presentación de aprobación de balanzas

El Directorio del Instituto Nacional de la Yerba Mate resolvió prorrogar, hasta diciembre del próximo año, el plazo otorgado a plantas de la actividad yerbatera para la presentación de constancia de aprobación de balanza.





EDITORIAL

IG, todo un símbolo

Para celebrar: la identidad de nuestra yerba mate hoy tiene más presencia en las góndolas de los centros comerciales, el paso previo antes de llegar al consumidor.

Los primeros paquetes del producto envasado con sello de Indicación Geográfica Yerba Mate Argentina ya salieron al mercado. Parece sólo una buena noticia que se traduce en una formalidad, pero es un gran paso para el sector yerbatero y trae múltiples beneficios, en el corto y largo plazo.

Indicación Geográfica (IG) significa que es originario del territorio de un país o región, con características propias de su origen; está relacionado con una calidad y con características del producto atribuidas al medio geográfico que comprende los factores naturales o los factores humanos.

Dicho de otro modo: los productos con IG son productos únicos y su calidad se conserva de generación en generación, respetando las costumbres propias del lugar en el que fueron elaboradas, en este caso las provincias de Misiones y Corrientes.

Así, dentro de cada paquete de yerba mate con IG está la historia guaraní y jesuítica; el trabajo de cosecheros, productores, cooperativistas, secaderos e industriales; la singularidad de cada "receta" de cada marca y, por qué no, el sentimiento de una región caracterizada por el rojo de su tierra y el verde de su entorno.

Tenemos un producto distintivo, hoy reconocido por su calidad y territorialidad; es parte de nuestro patrimonio y conservarlo implica defenderlo en cada paso que demos. Tenemos yerba mate IG, tenemos identidad.

Ingeniero Alberto Re
Presidente del INYM

En el mercado, paquetes de yerba con sello de IG



Ing. Gabriel Krawczyk, responsable del Departamento de Calidad de SANESA

Tres marcas que envasa la firma SANESA son las primeras en llevar el sello "Indicación Geográfica (IG) Yerba Mate Argentina", el cual vincula estrechamente la calidad e identidad del producto con las características propias de la región yerbatera que integran las provincias de Misiones y Corrientes.

Cada vez que el consumidor abre un paquete de yerba para preparar un buen mate, no solamente está incorporando un alimento sano y natural, sino que también comienza un ritual que le acerca aspectos productivos sociales, históricos y culturales llegados desde una determinada región. Este es el concepto principal del sello "Indicación Geográfica (IG) Yerba Mate Argentina" que acompaña a tres marcas envasadas por la empresa Sociedad Argentina Nuevos Emprendimientos SA (SANESA): Natura, Urrutia y Costa Norte.

La idea de identificar a la yerba mate argentina con este sello fue impulsada por el Instituto Nacional de la yerba Mate (INYM) hace un par de años atrás y luego de varias gestiones ante el Ministerio de Agroindustria de la Nación se logró el objetivo: en marzo del 2016, mediante la Resolución 13/2016, la Secretaría de Agregado de Valor aprobó los protocolos y también el isologotipo para la IG Yerba Mate Argentina. "Ahora integramos el exclusivo lote de alimentos argentinos que poseen este tipo de reconocimiento", destacó oportunamente el presidente del INYM, Alberto Re, tras la presentación oficial de la IG en la Rural de Palermo, en Buenos Aires.

Para obtener este sello, SANESA realizó las consultas y trámites correspondientes en el Área Técnica del INYM. El paso final fue una auditoría realizada en la planta fraccionadora de la firma, ubicada en la localidad de Oberá (Misiones), donde hace 25 años se dedica al envasado de yerba mate, mate cocido, hierbas y té con destino al mercado nacional e internacional.

"Este sello es un valor agregado, sobre todo para los consumidores que son cada vez más exigentes; entonces, ofrecer un producto que sale de Misiones y Corrientes hacia el mundo nos parece ventajoso", dijo entusiasmado Gabriel Krawczyk, ingeniero industrial y responsable de Departamento Calidad de la empresa.





Valores culturales

Optimista, el profesional considera que la puesta en práctica del sello IG en la yerba mate generará sinergias en toda la cadena yerbatera; desde la cosecha hasta elaboración. “En nuestro caso, estamos muy orgullosos porque también es el esfuerzo de 150 colaboradores directos y otras 500 familias involucradas en la provisión de materia prima e insumos”, añadió.

Quizás la mejor definición sobre la relevancia de la Indicación Geográfica haya sido la formulada por la ingeniera agrónoma Lucía Tejada, de la Oficina de Registros, dependiente de la Secretaría de Agregado de Valor, cuando en la presentación en Buenos Aires expresó que “esto es importante porque se hace

mención a un valor simbólico, a un conocimiento y patrón cultural, que no se crean de un día para el otro, sino que son parte de un territorio, de una región que a su vez le dan marco a una cultura, a un determinado producto”.

El ingeniero Krawczyk coincide con este concepto y sobre el cierre de la entrevista no deja de enfatizar que el tema de la calidad es clave para el negocio yerbatero. “Creo que es un buen momento para que todos los actores que tengan influencia en los procesos que los corresponden puedan ir logrando una calidad mejor y hacer honor a este sello, y así poder salir a todo el mundo con un producto de calidad, inocuo, que vaya cultivando nuevas almas e ir creciendo en toda la producción”.

Definición de Indicación Geográfica



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

Cómo obtener el sello



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

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



La yerba, más allá del mercado nostálgico en EE.UU.

Se consolidan las acciones para conquistar consumidores de yerba mate en dos grandes plazas de Estados Unidos: Nueva York, Los Ángeles y California. El paso más reciente es una reunión que representantes del Instituto Nacional de la Yerba Mate (INYM) mantuvieron en California con el equipo comercial del Consulado Argentino y con un distribuidor de la infusión, oportunidades donde se ha recabado información alentadora, como su exhibición y venta en restaurantes y las posibilidades que podrían abrirse con la incorporación hace pocos meses de nuestro producto en el código internacional de ingredientes cosméticos y farmacéuticos, industrias que se desarrollan en San Diego.

Otra acción destacada fue la presencia del producto en Summer Fancy Food Show 2017, donde, con el respaldo del INYM, cinco empresas y cooperativas expusieron

sus cualidades y afianzaron lazos comerciales.

“Apuntamos a trascender el mercado nostálgico, aquel que alcanza sólo a argentinos que viven lejos de su país de origen, y vemos signos alentadores para superar ese objetivo”, contó Carlos Coppoli, subgerente del área de Marketing y Comunicación del INYM. Para ello, se trabaja en la presentación de usos alternativos de la yerba mate para ese destino, y en sinergia con los Consulados argentinos, la Agencia Argentina de Inversiones y Comercio Internacional y el Ministerio de Relaciones Exteriores y Cultos.

Summer Fancy Food Show es la feria de alimentos con valor agregado más grande de Estados Unidos. Tuvo lugar en Nueva York del 25 al 27 de junio, y junto al INYM participaron la Cooperativa Río Paraná, Productores de Yerba Mate Santo Pipó SRL, Hreñuk SA, Yerba Mate Aguantadora y Establecimiento Santa Ana SA.



“Nos encontramos con innumerables oportunidades de negocios, que vamos a trabajar con mucha perseverancia”, resumió Juan Carlos Domínguez, al referirse a la participación de la Cooperativa Río Paraná en Fancy Food. “Estar en el evento nos ha abierto muchas puertas para exportar tanto yerba a granel como empaquetada”, afirmó.

Para el Establecimiento Santa Ana S.A. “fue una experiencia enriquecedora en todo aspecto, pues además de la presencia en la expo, pudimos visitar clientes y comprobar como el hábito de consumir yerba mate se va incorporando en la vida diaria de los estadounidenses de variadas formas (frio, caliente, con hierbas)”, destacó Gustavo Redondo, gerente del Departamento Comercial de la empresa.

De igual forma, desde Hreñuk SA evaluaron como positiva las jornadas en el evento. “Nos permitió contactarnos con compradores de todos los canales de retail de alimentos y bebidas importantes, tanto de los Estados Unidos, como así también de otros países”, dijo Gerardo Koropeski, encargado de Comercio Exterior de la firma.

“Volvemos (de la Feria) con muchas ideas, con mucho trabajo por hacer, pero muy contentos y esperanzados”, destacó por su parte Silvio Leguía, jefe de Exportaciones de Productores de Yerba Mate Santo Pipó SRL, en diálogo con la prensa. “Fue una gran sorpresa ver como ellos (el público) se acercaban, se les daba mate (en material descartable) con ‘mate y bombilla’, lo probaban, se interesaban y les gustaba. Hacían énfasis en los beneficios para la salud, les interesaba mucho los conceptos de antioxidantes, energizante natural, de las vitaminas y los minerales”, enfatizó.

El próximo año, anunció Coppoli, la Yerba Mate Argentina tendrá pabellón propio en esta muestra de alimentos que reúne anualmente a más de 2.500 empresas expositoras y 26.000 compradores procedentes de 90 países. “Será la primera vez que contemos con un espacio exclusivo, en esa feria, para nuestro producto, lo cual nos posiciona aún mejor y nos ayuda a alcanzar el objetivo de hacer trascender su consumo más allá del mercado nostálgico”, consideró.

Para consolidar el mercado de exportación de yerba mate, el INYM viene orientando acciones fundamentalmente a Estados Unidos, con Summer Fancy Food Show; Chile, con Espacio Food Service; Europa, con las ferias de Anuga y Sial París; e India, con una estrategia de apertura que involucra un estudio de mercado y de manera directa a las propias empresas yerbateras.

Estas medidas están contempladas en el eslabón Molinería y Mercado del Plan Estratégico para el Sector Yerbatero, que, entre otras cosas, indica posicionar a la yerba mate como producto exportable de Argentina, algo que ya se logró teniendo en cuenta que nuestro producto actualmente esta referenciado junto a otros grandes íconos argentinos para el mercado externo.



Nietzsche, en la promoción de la yerba



El nombre y la fotografía de la hermana del filósofo alemán Friedrich Nietzsche formaron parte de la imagen de un paquete de yerba mate. Corrían los primeros años de 1900, y el producto elaborado en Nueva Germania, Paraguay, era promocionado con la imagen de Elisabeth Nietzsche y con textos en el idioma inglés que ponderaban la excelencia del alimento, destacando sus efectos como antioxidante y energizante, y asegurando que refuerza la agudeza mental y el sistema inmunológico, entre otras cualidades.

¿Cómo el producto silvestre de estas tierras, tan lejanas del país natal del destacado pensador, y en tiempos donde se conocía poco y nada sobre sus efectos en la salud humana, llega a ocupar un lugar tan destacado? La historia tiene origen en la decisión que tomó en 1885 el doctor Bernhard Förster y su esposa Elisabeth Nietzsche de fundar una colonia germánica en algún punto de Sudamérica, y el lugar elegido fue el Paraguay. Corría el año 1887. Förster, tras negociar la cesión de tierras fiscales con el general Bernardino Caballero, que entonces presidía al país hermano, funda Nueva Germania, hoy departamento de San Pedro. Al lugar llegaron 14 familias alemanas, incentivadas por la intensa propaganda que el colonizador había realizado sobre las cualidades del suelo para la producción y

comercialización de la yerba mate y la caña de azúcar, entre otros productos.

La experiencia no tuvo éxito por diferentes motivos (los métodos alemanes de cultivo no se adaptaban a la selva y tuvieron que enfrentar los rigores del clima subtropical), muchos de los sajones optaron por buscar otro destino y Förster, agobiado por el fracaso y deudas contraídas, puso fin a su vida el 3 de junio de 1889. En su testamento, legó parte de Nueva Germania a Friedrich Nietzsche, y en este contexto, Elisabeth invita a su hermano a venir a estas tierras, posibilidad que fue rotundamente rechazada por el filósofo, quien nunca aceptó las ideas y el modo de actuar de su cuñado.

Viuda y sin el acompañamiento de su hermano, Elisabeth vuelve a Europa y los colonos alemanes permanecen en Paraguay, donde enfrentaron carencias de todo tipo. Es en este escenario donde aparece, tiempo después, el colono Federico Neumann, quien promueve el único éxito que tuvo Nueva Germania: logra la germinación de semillas de yerba mate en 1896, y obtiene por primera vez en 1901, después del esplendor de la época jesuítica, un producto elaborado con plantas de cultivo. Es aquí donde se cree que aparece la Yerba Maté Elisabeth Neitzsche's, Made in Nueva Germania, Paraguay.

Muy poco tiempo después, en 1903, se realiza la primera plantación racional y de importancia, en San



Ignacio, Misiones, y tras ensayos, a partir del año 1911 comienza a expandirse el cultivo.


Al regresar, en 1893, y permanecer (por 43 años) en su Alemania natal, Elisabeth organizó un selectivo archivo de los documentos y editó manuscritos de su hermano Friedrich Nietzsche. Falleció en 1935. Entonces, se había ampliado notoriamente la superficie con el cultivo del “oro verde” y la actividad yerbatera entraba en una etapa de sobreproducción, que desencadenó, en 1936, en la creación de la Comisión Reguladora de la Yerba Mate.

Entre tanto ir y venir, los Förster – Nietzsche unieron la Alemania de la vieja Europa con la tierra de la yerba mate, inmortalizando a nuestro producto en la publicidad del producto.



Fuentes: Portal Guaraní / Diario Página 12 / Cuarto Poder Info / ABC Color / El Territorio /

ELISABETH NIETZSCHE'S
Yerba Maté
 SUPERIOR GRADE NON-BLENDED
 SEMI-FINE CUT HERBAL TEA



Like good ol' "bennies",
 only better for you!

- ◆ Stimulates Immune System
- ◆ Anti-Oxidant Properties
- ◆ Sharpens Thinking
- ◆ Adds Energy
- ◆ Great for Ballroom Dancing Balance

Made in Nueva Germania, Paraguay

NET WEIGHT 12oz (340g)

ELISABETH NIETZSCHE'S /
YERBA MATE
 SUPERIOR GRADE NON-BLENDED
 SEMI-FINE CUT HERBAL TEA



Like good old "bennies",
 only better for you!

- Immune system stimulator
- Anti-oxidant
- Added energy
- Sharp thinking
- Great for ballroom dancing balance

MADE IN NUEVA GERMANIA, PARAGUAY

NET WEIGHT 12 oz (340g)



Cuidar el suelo, una premisa permanente que se impone

En nuestra región, la yerba mate fue el primer cultivo, el cultivo colonizador, con más de 100 años de historia de uso del suelo.



“La productividad del suelo debe ocupar un lugar cada vez más prominente en el pensamiento de los pueblos y de sus conductores”, advertía ya en la década del 50 el investigador Hugh Hammond Bennet, en honor a quien se estableció el 7 de julio como el Día Nacional de la Conservación del Suelo en la Argentina. “La tierra productiva es nuestra base, porque cada cosa que nosotros hacemos y aún casi todo lo que nos convierte en una gran nación, comienza y se mantiene con la sostenida productividad de nuestras tierras agrícolas”, enseñó aquel visionario. “Y dado que la sociedad entera depende absolutamente de la producción del suelo para su existencia, la sociedad entera debe participar de esas responsabilidades”, invitó.

En nuestra región, la yerba mate fue el primer cultivo, fue el cultivo colonizador, con lo cual tenemos más de 100 años de historia de uso del suelo. Si a ese dato le agregamos que “el suelo es un ser vivo”, como lo recuerda el ingeniero agrónomo Raúl Escalda, del área técnica del Instituto Nacional de la Yerba Mate (INYM), estamos ante una situación que amerita ser atendida constantemente.

Diagnóstico

Los investigadores indican que un centímetro de suelo tarda entre 80 y 100 años en formarse, y ese mismo centímetro de tierra se pierde fácilmente con una lluvia torrencial si no está debidamente sistematizado y cubierto. Estamos ante un problema creciente: la erosión hídrica.

“Nuestros suelos son muy especiales, son suelos rojos, muy inestables y hay que tratarlos como tal. Lamentablemente estamos teniendo cada día más problemas de degradación y aún habiendo buena tecnología para mitigar esto, no lo estamos cuidando en la medida que esos suelos están requiriendo; son muchas las hectáreas degradadas y muchas las hectáreas en proceso erosivo, y la preocupación fundamentalmente pasa por no llegar tarde”, ilustró Escalda.

“Los suelos yerbateros están en un estado de degradación alto; no es que no podamos producir yerba, sino que tenemos limitantes: compactación, bajo nivel de materia orgánica y bajo nivel de nutrientes. La mayoría de los suelos están en esas condiciones”; expresó, contundente, el ingeniero Alberto Sosa, del INTA, al tiempo que aconsejó observar el rendimiento del yerbal, principalmente aquellos implantados hace ya varios años. “Si está cosechando menos de diez mil kilos de hoja verde por año, quiere decir que debe incorporar prácticas que permitan devolver materia orgánica y nutrientes, evitando el laboreo mecánico, en especial el uso de la rastra”.

Acciones

Conscientes de esta situación, el INYM promueve, desde sus orígenes, programas orientados a frenar el

avance de la degradación en los suelos que dan sustento a los yerbales de la zona productora (en el Norte Corrientes y la provincia de Misiones). El primer paso contundente se dio hace 8 años. A mediados del 2009, el INYM presentó una investigación elaborada por la Red de Productores Evaluadores, coordinada por el Departamento Técnico, que evidenció que el estado de los suelos, en general, es preocupante, con distintos grados de degradación, y falta de nutrientes. Entonces se hicieron, junto al Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (Inta), más de 300 análisis en la zona productora, desde Comandante Andresito (Norte de Misiones) a Gobernador Virasoro (Nordeste de Corrientes), que determinaron la toma de urgentes medidas para revertir el cuadro de empobrecimiento del recurso, entre las que se destacan la creación de un semillero de cubiertas verdes y la presencia de ingenieros agrónomos en las chacras impulsando esta técnica que permite regenerar la estructura del suelo, incorporando materia orgánica y preservando sus condiciones físicas, microbiológicas y de humedad.

Otra acción que contempla ese objetivo es el Programa de Recuperación de Viejos Yerbales, que el INYM destina a productores de hasta 10 hectáreas de superficie cultivada en estado de degradación, donde nuevamente con apoyo técnico, se realizaron análisis de suelo, sistematización del terreno, plantación, fertilización y siembra de cubiertas verdes.

La erosión es el más grave de los procesos de degradación y se define como la pérdida de las capas más fértiles del suelo y, por ende, de gran parte de sus condiciones para producir. La misma puede ser producida por el agua (hídrica) o el viento (eólica).

El INYM recomienda cuidar el suelo con las siguientes acciones:

- Sistematizar el cultivo.
- Empastar caminos internos.
- Mantener los suelos con cubiertas vegetales naturales o implantadas durante todo el año.
- Disminuir el laboreo mecánico, suprimiendo el uso de la rastra.
- Preservar las fuentes de agua.
- Mantener cobertura arbórea nativa tanto dentro como fuera del yerbal.

Estas medidas mejoran las condiciones ambientales en general, contribuyendo al control natural de plagas, a la productividad y a la disponibilidad de agua, entre otros beneficios, y preservando el recurso para las generaciones futuras.

Con apoyo del INYM, la Cooperativa Río Paraná conquista mercados

El 2017 es un buen año para la Cooperativa Río Paraná Limitada, entidad que tiene sus orígenes en la década del 70' de la mano del Movimiento Agrario de Misiones, con elaboración artesanal, y que actualmente está dando inesperados pasos en el mercado internacional tras haber participado, con apoyo del Instituto Nacional de la Yerba Mate (INYM), en Summer Fancy Food Show, en Nueva York, Estados Unidos.

“Estos últimos tres meses han sido muy buenos, de alguna manera han cambiado la ruta, el camino de la yerba mate TRITRAYJU en varios aspectos”, contó Juan Carlos Domínguez, responsable comercial de Cooperativa Río Paraná. “Hace pocas semanas participamos de la feria Fancy Food y nos ha ido de maravilla: hicimos muchísimos contactos y ahora estamos trabajando con empresas muy grandes de ese país y de otros países también, porque por ahí pasan visitantes locales, de Canadá, Turquía, Italia, España, India, gente que les interesa nuestra yerba mate”, explicó.

Innovación y productos saludables son las palabras que describen la tendencia en el mercado internacional para la yerba mate. “Es notable lo innovador que es Estados Unidos”, dijo Domínguez al regresar de la feria. “Ellos saben más que nosotros, saben todas las propiedades que tienen la yerba y los usos que le dan son diversos, desde cerveza hasta bebidas energéticas, helados, alfajores, dulces... y tienen el mate cocido Express”, agregó.

“En el país del norte el 40 por ciento del mercado es

latino, las empresas grandes trabajan para conquistar ese mercado y están empezando a llevar productos regionales, y entre esos está nuestra yerba mate”, señaló el dirigente cooperativo, el dirigente cooperativo.

La Cooperativa Río Paraná Ltda., con sede central en la localidad de Oberá, trabaja con pequeños agricultores. Son más de 100 familias que producen entre 800 y 900 mil kilos de hoja verde por año. Su marca emblemática de yerba mate elaborada es TRITRAYJU (Tierra, Trabajo y Justicia), pero también comercializa saquitos de mate cocido e infusiones como té verde con stevia, y stevia deshidratada.

Los agricultores que dan forma a esta entidad y a los productos están insertos en el Movimiento del Comercio Justo, y tienen como objetivo asegurar la cadena de producción y venta, la búsqueda de la seguridad alimentaria, el cuidado de la naturaleza y ponerle freno a la emigración agraria.

En la feria internacional “nos presentamos con recelo, pensando que estas características le quitaban fuerza a nuestra yerba mate, y fue todo lo contrario”, recordó Domínguez. “Fuimos con el producto cosechado artesanalmente, que no tiene agrotóxicos y que cuenta con estacionamiento natural de un año; nos elogiaron y nos explicaron que es eso lo que buscan, productos lo más natural posible”.

Como resultado de la presencia de TRITRAYJU en Summer Fancy Food Show, actualmente la Cooperativa Río Paraná entabla negociaciones con empresas de están en Estados Unidos y que demandan yerba mate





Juan Carlos Domínguez, responsable comercial de Cooperativa Río Paraná



soluble, canchada y envasada.

Summer Fancy Food Show es la feria de alimentos con valor agregado más grande de Estados Unidos. Tuvo lugar en Nueva York del 25 al 27 de junio, y junto al INYM participaron, además de la Cooperativa Río Paraná Ltda., representantes del Establecimiento Santa Ana SA, de Productores de Yerba Mate Santo Pipó SRL, de Hreñuk SA y de Cooperativa Mixta de Monte Carlo Ltda.

La mejor Yerba Mate Gourmet

Pocos días después de protagonizar una exitosa presentación en la feria internacional, la yerba TITRAYJU fue elegida como la Mejor Yerba Mate Gourmet de la Argentina. Fue en la edición de Caminos y Sabores, que se realizó en el mes de julio en la ciudad de Buenos Aires.

“Es una yerba magnífica, saludable, cosechada en invierno, secada en barbacuá con un año de estacionamiento natural y está hecha con mucho amor”, dijo emocionado Domínguez, tras recibir el reconocimiento.

Todos los años, la organización de Caminos y Sabores premia los productos más destacados. La iniciativa se llama “Experiencias del Sabor”, y abarca el trabajo de un grupo de catadores profesionales (no videntes, con más de una década de experiencia) que elige el mejor queso, dulce de leche, yerba mate, cerveza artesanal y aceite de oliva del país. Este año, TITRAYJU fue



identificada como el mejor producto para un buen mate. “Hace siete años participamos de Caminos y Sabores, siempre de la mano del INYM, y la verdad es que este premio fue una sorpresa”, indicó el cooperativista. “Esto nos abre las puertas para la venta del producto”, expresó, al tiempo señaló que “luego de haber participado en Ronda de Negocios (en la misma feria), entablamos lazos comerciales con Chile, con empresas de Argentina y estamos tratando de concretar relaciones comerciales con clientes de Polonia y a Italia”.

Se extiende el plazo para la presentación de aprobación de balanzas

El Directorio del Instituto Nacional de la Yerba Mate (INYM) resolvió prorrogar, hasta diciembre del próximo año, el plazo otorgado a plantas de la actividad yerbatera para la presentación de constancia de aprobación de balanza.

La prórroga se estableció tras el relevamiento del estado de las balanzas que realizaron en el área productora los técnicos del Instituto Nacional de Tecnología Industrial (INTI) y del INYM.

El informe del Departamento de Metrología del INTI concluye que el 69 por ciento de las balanzas se encuentra sin documentación y que es necesario contar con un tiempo mínimo de un año para incorporar las mejoras que permiten obtener, finalmente, la constancia de aprobación para su funcionamiento.

Así, la reciente Resolución 222/ 17 indica que los operadores, secaderos, acopiadores, molinos y fraccionadores de yerba mate tendrán tiempo hasta el 31 de diciembre de 2018 para presentar ante el INYM la constancia de aprobación de balanza emitida por el

INTI, una acción de fundamental importancia para las tareas de control de la actividad, contempladas todas en la Ley 25.564.

En ese sentido, cabe transcribir uno de los párrafos de la Resolución 222/17 donde se expresa que “considerando las funciones encomendadas al INYM vinculadas a la determinación y control de cumplimiento del precio obligatorio de las materias primas de la yerba mate, que de por sí requieren la necesaria registración de los volúmenes de materia prima movilizados, hacen necesario un correcto control de las balanzas por parte del Organismo de contralor correspondiente, estableciendo un tiempo prudencial a fin de que los operadores cumplan con dicha carga”.



Cosecha en septiembre

El Directorio del INYM resolvió (el jueves 6 de julio de 2017) posponer la Resolución 29/2017 emitida en febrero pasado y de esta manera habilitar el periodo de cosecha y secanza de yerba mate hasta el 30 de septiembre del año en curso.

“El 22 de febrero, con un contexto absolutamente distinto al que tenemos hoy y preocupados porque había una enorme cantidad de hoja verde, con stocks (de yerba canchada y molida) muy altos se tomó la decisión de no cosechar en septiembre. Ahora cambiaron las circunstancias y se resolvió posponer esa resolución para habilitar el mes de septiembre sin restricciones”, señaló el presidente del Directorio, el ingeniero Alberto Re.

Habitualmente, la zafra gruesa se extiende desde el mes de abril hasta septiembre, pero en febrero de este año el Directorio del INYM consideró que acortar la cosecha en un mes era lo conveniente para todos los actores de la actividad yerbatera. Sin embargo, las prolongadas

lluvias de los meses posteriores jugaron un papel crucial, afectando en gran medida la disponibilidad de hoja verde. Esto fue reflejado por las estadísticas del INYM, ya que en el periodo enero – mayo del 2016 habían ingresado a secaderos 326.425.253 kilos de hoja verde, mientras que este año los ingresos de hoja verde en el mismo periodo totalizaron 260.386.687 de kilos.

El titular del INYM explicó que “más allá del pedido de diversas entidades”, la decisión tomada respondió a partir de un análisis exhaustivo acerca de la marcha de la zafra, complicada por las prolongadas lluvias, la caída de hojas en las plantaciones y la necesidad de contar con materia prima en secaderos y molinos. “La cantidad de hoja verde es menor que el año pasado y lo stocks también. Se resolvió habilitar la cosecha por una evaluación de las perspectivas y los stocks presentes, más allá de los pedidos de las entidades”, subrayó.

La zafriña de verano (de diciembre a marzo) sigue sin modificaciones. “Se habló mucho, algunos grupos opinan esto pero institucionalmente no hay una planteo general y concreto. Quiero dejar en claro y dar tranquilidad a los productores sobre esto que se ha estado escuchando”, concluyó.



Se flexibiliza requisitos para el Registro de Productores

El Instituto Nacional de la Yerba Mate (INYM) informa a los productores yerbateros que se encuentra vigente la Resolución 215/ 17 destinada a quienes desarrollan su actividad en terrenos fiscales de la provincia de Misiones, debiendo actualizar sus datos en el Registro de Productores.

En ese sentido, se detalla que para iniciar el trámite ante el INYM los solicitantes que invoquen “tenencia o posesión” de las tierras fiscales donde se encuentran los yerbales deberán presentar una copia de la “Solicitud de Lote Fiscal”, previamente ingresada en la Subsecretaría de Tierras y Colonización, dependiente del Ministerio de Ecología y Recursos Naturales Renovables de la Provincia de Misiones.

Posteriormente, y una vez que la Dirección de Catastro le asigne los datos de la chacra, el productor en terreno fiscal deberá agregar una “Declaración Jurada de Tenencia Legítima”, con firma certificada por escribano o Juez de Paz, con lo cual se completa el trámite como “Productor” en el Registro de Operadores del Sector Yerbatero. Para aquellos casos en que Catastro no cuente con datos de la chacras, personal del INYM irá a tomar los “puntos GPS” de los yerbales para determinar su ubicación y extensión precisa.

Cabe recordar que este operativo para la actualización de datos del mencionado registro finaliza el 30 de septiembre y que el INYM dispuso oficinas de atención en 18 localidades de la zona productora, más la sede central en Posadas.



Entidades de la producción convocan a fortalecer el INYM

Entidades del sector productivo expresaron su respaldo al Instituto Nacional de la Yerba Mate (INYM), y convocan a fortalecer la Institución “más allá de las diferencias y disensos que en todo proceso democrático existen y que deben converger en el crecimiento de toda la familia yerbatera”.

En un escrito refrendado por seis asociaciones de productores, se enfatiza “la necesidad de expresar públicamente el apoyo al mantenimiento y fortalecimiento del Instituto Nacional de la Yerba Mate, reconociendo en él, una herramienta válida para todo el sector yerbatero”.

“Más allá de los vaivenes coyunturales que afectan la actividad y que nos preocupan de sobremanera, sostenemos que no debemos poner en riesgo la institucionalidad de los organismos legalmente constituidos y democráticamente representados”, sostiene el documento, al tiempo que indica que “el mejor aporte es la participación activa dentro del marco de la Ley y ocupando espacios de debate constructivo y generando el consenso para impulsar las gestiones o cambios que creemos necesarios y benéficos para el sector”.

Finalmente, como representantes del eslabón primario yerbatero, convocan a fortalecer la Institución “más allá de las diferencias y disensos que en todo proceso democrático existen y que deben converger en el crecimiento de toda la familia yerbatera”.

El escrito lleva las firmas de Jorge Haddad, del Centro Agrario Yerbatero Argentino (Caya); Héctor Biale, de la Asociación de Productores del Nordeste Argentino; Denis Koch, de la Asociación de Productores de la Zona Centro (Apzc); Martha Jiménez, de la Asociación de Productores Agrarios de la Zona Sur (Apazur); Nelson Dalcolmo, de la Asociación Chimiray y Jerónimo Lagier, de la Asociación Yerbatera Argentina (Arya).



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.**

