



BIEN NUESTRO

Publicación bimestral del Instituto Nacional de la Yerba Mate / AGOSTO 2016 - Nro. 16 - Posadas, Misiones

Camino a la excelencia

Once secaderos de yerba mate superaron la capacitación brindada por el INTI, con respaldo del INYM, para la implementación de Buenas Prácticas de Manufactura.

SUMARIO



4 Para mejorar el producto

El INYM y el INTI, capacitaron en conjunto a 11 secaderos durante 8 meses para optimizar el proceso de secanza. La iniciativa es parte del Plan Estratégico para el sector yerbatero.



8 El mate, un rito que perdura en el tiempo

¿Mientras los congresales discutían sobre la posibilidad de declarar la independencia argentina... tomaban mate? Seguramente que sí, dicen algunos historiadores. Aseguran que junto con el poncho, fue una práctica que atravesó transversalmente la cultura de aquellos tiempos.



12 Productores en Caminos y Sabores

Fueron 14 los productores misioneros que expusieron y comercializaron sus productos en la feria alimentaria más importante del país, dando entidad al espacio Camino de la Yerba Mate.

14

Nuevas becas para estudiantes secundario

El Instituto Nacional de la Yerba Mate (INYM) adjudicó, por sexto año consecutivo, las becas Estudiando con el Mate a estudiantes, hijos o productores yerbateros que cursan en establecimientos o carreras con orientación agrícola en Misiones o Corrientes.





EDITORIAL

APRENDER E INNOVAR

Los secaderos evidencian importantes mejoras; la yerba mate tiene Indicación Geográfica; y los productores, cooperativas y empresas expusieron y comercializaron sus productos en Caminos y Sabores 2016, la feria alimentaria más grande del país. Todo, con apoyo del Instituto Nacional de la Yerba Mate.

Nos llena de satisfacción compartir tan buenas noticias, al tiempo que nos convoca a afianzarlas y en paralelo resolver muchos otros aspectos pendientes.

Aprender, innovar, mejorar permanentemente debería ser nuestro norte como sector en su conjunto, desde la planta hasta el producto industrializado en góndola. Si logramos establecer ese espíritu como base de cada uno de los trabajos en todos los eslabones de la cadena yerbatera, seguramente el resultado nos sorprenderá gratamente, como las noticias y hechos que compartimos en la presente edición de Bien Nuestro.

Tenemos el Plan Estratégico en marcha, la hoja de ruta, pero para alcanzar la meta resulta imperioso el espíritu de superación, que nos permitirá consolidar y abrir nuevos mercados, sumar consumidores y fortalecernos para enfrentar tiempos de crisis.

Entre muchos ítems que deben ser atendidos en el sector, uno en particular merece mucha atención. La yerba es un alimento con importantes propiedades funcionales para la salud humana y nosotros, como únicos productores mundiales junto a Brasil y Paraguay, debemos ir incorporando –cada vez más y mejores– herramientas que aseguren su inocuidad para mantener satisfechos a los consumidores.

Dicen los que saben que la única manera de que un producto se mantenga en el tiempo es dejar siempre satisfecho a quien lo consume. Es el desafío.

Ingeniero Alberto Re
Presidente del INYM

Secaderos: más conocimiento e innovación

Once son los secaderos de yerba mate que han iniciado un proceso inédito para el sector: el camino hacia la certificación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), y han recibido los reconocimientos en un sencillo acto presidido por el presidente del Instituto Nacional de la Yerba Mate (INYM), Alberto Re, a principios del mes de julio, en la Casa del Bicentenario de Oberá.

Cumpliendo con lo establecido por el Plan Estratégico para el Sector Yerbatero, el Instituto Nacional de la Yerba Mate (INYM) y el Instituto Nacional de Tecnología Industrial (INTI) brindaron, durante todo 2015, una capacitación orientada a lograr la implementación del Programa de Normas de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en 11 secaderos, que han superado esta instancia de incorporación de nuevos conocimientos y están preparados para recibir la certificación que garantiza que el producto se obtiene en condiciones sanitarias adecuadas y disminuyendo los riesgos inherentes a la producción y distribución.

En 2016 se abre nuevamente la posibilidad de extender esta herramienta a industrias que aún no hayan accedido a la misma.

“El Plan Estratégico es una muy buena hoja de ruta y es bueno que se vayan cumpliendo los pasos establecidos”, destacó **Re** en el discurso de apertura del acto, que contó además con la presencia de representantes de los secaderos, de la responsable del INTI en Misiones, **Andrea Acosta**, y del rector de la Universidad Nacional de Misiones, **Javier Gortari**. “Este es un paso hacia adelante. Tenemos que ir acostumbrándonos a mejorar todas las cuestiones que hacen a la salud, a la inocuidad de los alimentos, porque los consumidores están cada vez más exigentes”, ponderó el presidente del INYM. “Sólo de esta manera podremos ampliar el mercado y generar más ingresos para todos”, agregó.

Andrea Acosta detalló que el trabajo técnico y la capacitación del personal en 11 secaderos se realizó durante





8 meses con presencia de los técnicos en cada uno de los lugares, iniciándose en abril de 2015 con un diagnóstico de la situación de cada sitio y la transferencia de conocimientos sobre temas como uso del agua, higiene y capacitación al personal, limpieza y desinfección, manejo integrado de plagas, control de proveedores, mantenimiento de equipo e instalaciones, trazabilidad y manipulación higiénica de alimentos. “Fue un desafío importante, que hemos superado. Hoy tenemos 280 personas capacitadas en 5 cooperativas y 6 empresas”, enfatizó.

Con el Programa de Normas de BPM “se asegura la inocuidad y calidad del producto y se fortalece la imagen de los establecimientos yerbateros”, explicó el técnico **Gabriel Di Cianni**, de INTI-Misiones, quien brindó las capacitaciones e invita a sumarse a las jornadas de este año. “Se hace foco en el mantenimiento de la planta, en la limpieza, en las condiciones del agua, tanto el agua que se usa en el proceso como para consumo y en la seguridad del personal”, detalló el profesional.

Los secaderos que ya han recibido la capacitación “están ahora transitando el camino de la innovación; pueden ahora implementar los conocimientos que hemos transferido y que una vez efectivizados, mejoran la gestión productiva tanto en la parte del proceso como de la calidad, y así lograr la certificación”, manifestó la titular del INTI Misiones, al tiempo que recordó que éste “es un paso necesario; el sector yerbatero necesita aplicar una mejora continua en toda su cadena y lograr mayor eficiencia. Hay que estar preparados para los cambios que se vienen”.

Con la implementación del Programa de Normas de Buenas Prácticas de Manufactura se da cumplimiento al punto 3.6 del eslabón de Secaderos contemplado en el Plan Estratégico para el Sector Yerbatero, que establece “mejorar en forma integral la calidad del procesamiento de la yerba mate a través de la implementación de buenas prácticas de manejo y tecnologías apropiadas, mediante asistencia técnica, financiera y capacitación”.

Los secaderos que han recibido capacitación del Programa de Normas de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) son Cooperativa Agropecuaria e Industrial Yapeyú Limitada (Colonia Yapeyú), Cooperativa de Productores y Elaboradores de Té de Guaraní Limitada (Guaraní), Yerba Mate Kraus (San Ignacio), Cooperativa Yerbatera Dos de Mayo Limitada (Picada Indumar), Cooperativa Agrícola Mixta de Montecarlo (Montecarlo), San Miguel S.A. (Oberá), Empresa Fontana S.A. (Campo Grande), Cooperativa Agrícola de la Colonia Liebig (Colonia Liebig), Empresa EMPRO SRL (Los Helechos), el establecimiento yerbatero perteneciente a Aníbal Mondini (Hipólito Irigoyen) y Establecimiento Don Leandro S.R.L (Leandro N Alem).

COOPERATIVA YAPEYÚ

► “La yerba es un alimento, y en este sector, el de secadero, tenemos mucho para mejorar y de esa manera poder brindar mayor calidad”, dijo **Luis Mancini**, presidente de la Cooperativa Agropecuaria e Industrial Yapeyú Limitada, cuyos integrantes formaron parte de las jornadas de capacitación que brindaron profesionales del INTI. Esta cooperativa, ubicada en la zona centro de Misiones, se formó a fines de la década del 90, y cuenta actualmente con 46 socios, todos pequeños agricultores. “No hacemos grandes volúmenes de yerba, nuestros socios cosechan menos de 100 mil kilos de hoja verde por año cada uno, y preferimos trabajar así porque cuidamos la calidad”, relató Mancini.

KRAUS

► El secadero de Yerba Mate Kraus también aceptó el desafío. “Las capacitaciones en general son indispensables para emprender algo, se debe conocer sobre el tema y cuanto mayor sea el conocimiento y la experiencia, mas fácil es lograr productos de calidad”, opinó su titular **Milton Kraus**. “En particular, la capacitación en BPM ordena y mejora los procesos fundamentales de las industrias. La mejora en los procesos contribuye a obtener mayor calidad de los productos, es excelente que el INYM junto al INTI hayan implementado estos sistemas de capacitación a los secaderos, sería muy bueno que se mantengan”, agregó.

El establecimiento yerbatero está situado en la colonia Santo Domingo Sabio. Tiene un plantel de 16 personas.

SECADERO CARPINCHO

► La Cooperativa Agrícola de la Colonia Liebig, ubicada en el norte de la provincia de Corrientes, cuenta con 130 productores agrícolas asociados.

Su secadero, denominado Carpincho, cuenta con dos líneas de secado en paralelo, una capacidad de procesamiento de 8.000 kilos / hora de hoja verde de yerba mate. La entidad cuenta con un sistema de gestión Tango, que es utilizado en el sector báscula, de ingreso al secadero, para el control de movimientos de materia prima y producto.

Otro dato importante es que el personal del laboratorio de la cooperativa toma muestras de la yerba mate canchada para realizar el control de calidad, y se realizan sesiones de catado de la yerba mate elaborada con la misma finalidad.

COPETEGLA

► Muy cerca de esta entidad, otro secadero incursiona en el cambio. Se trata de Cooperativa de Productores y Elaboradores de Té de Guaraní Limitada (Copetegla), cuyos orígenes datan del año 1956 y donde los primeros trabajos se hicieron con el antiguo método de secansa barbacuá. "No resulta fácil incorporar cambios, modificar hábitos de muchos años", reflexionó **Antonio Silvero**, encargado de los 21 obreros que trabajan en el secado y sapecado en esta entidad. "Pero lo hacemos porque estamos convencidos de que es beneficioso tanto para la cooperativa como para nosotros", agregó.

El presidente de Copetegla, **Emilio Raúl Nilson**, contó que la entidad se formó en 1957 para la producción de té, pero diez años después decidieron trabajar también con yerba mate y "actualmente se están procesando 10 millones de kilos de yerba al año".

Las BPM "son algo muy bueno para el sector", opinó. "La yerba mate es un producto alimenticio y la capacitación nos hizo tomar conciencia de eso, nos abrió los ojos tanto a nosotros, los directivos de la cooperativa, como a los obreros", aseguró.

Nilson contó que aquí el sapecado de la yerba mate se hace con una caldera alimentada íntegramente con aserrín o subproductos de la industria forestal. "O sea el obrero no está expuesto al calor y tampoco debe cargar leña como antes", dijo.

"Nuestro secadero mejoró muchísimo a partir de la capacitación en Buenas Prácticas, es algo que tiene que seguir con asesoramiento del INTI y queremos agradecer al INYM que ayuda mucho a todos los secaderos", manifestó. "Mejoramos el tema de la higiene, la entrada de camiones al secadero, la presencia de combustibles en el lugar, se cerró parte de la planchada para que no entren animales, y se mejoraron baños y comedor para el personal".

Nilson enfatizó que "lo que enseña el INTI profundiza los cambios que ya se habían incorporado y por supuesto, capacita para nuevos desafíos", al tiempo que hizo notar que "las mejoras también son asimiladas por los colonos, y eso se nota cuando vemos que nos traen hojas más cuidadas".

SAN MIGUEL S.A.

► El secadero de yerba mate de la empresa San Miguel S.A., ubicado en la localidad de Oberá, ya trabajó en un proceso de Certificación de Alimentos Argentinos, con lo cual comprende los principios que conlleva implementar normas de calidad, y esto facilitó la incorporación de la capacitación de Buenas Prácticas de Manufactura. Los proveedores de hoja verde son cosecheros de la zona, algunos de plantaciones propias y otras de terceros.

YERBATERA DOS DE MAYO

► La Cooperativa Yerbatera Dos de Mayo Limitada, localizada en Ruta Nacional 14 y acceso a Picada Indumar, en Dos de Mayo, ya logró implementar y alcanzar una certificación en Buenas Prácticas de Manufactura en la elaboración de té y ahora busca alcanzar el mismo objetivo para la yerba mate.

Como dato relevante, cabe destacar que el secadero cuenta con líneas de sapecado, presecado y secado en paralelo, y que el personal de laboratorio de la entidad realiza la toma de muestras, tanto de yerba mate como de té, para verificar la calidad de los productos.

"La cooperativa se inició en el año 1992 con 80 socios; hoy tiene 160 socios de yerba mate y está trabajando con 400 productores, a quienes compramos el producto", relató el secretario del consejo de administración de la entidad, **Ricardo Francisco Drozenski**.

Tras anunciar que trabajan para cumplir con la BPM en el sector yerba mate, enfatizó que han tomado la decisión de "buscar siempre el avance tecnológico para salir adelante... los mercados son muy exigentes y hay que acompañar con mejoras constantes". Para el cooperativista, "la clave para crecer es salir con un buen paquete, una buena calidad, y la importancia de esta capacitación se va a notar con el tiempo porque van a exigir cada vez más las buenas prácticas". Como ejemplo, citó que "la entidad no tuvo ningún problema con el té para exportar porque su producción y procesamiento está certificado".

AGRÍCOLA MIXTA DE MONTECARLO

► Los operarios de la Cooperativa Agrícola Mixta de Montecarlo Limitada también participaron, durante 2015, del curso sobre BPM para yerba mate, y además han sido capacitados por parte de la entidad en temáticas como protección de máquinas, manipulación de carga, uso de elementos de protección personal, soldadura eléctrica por arco revestido, protección y lucha contra incendios.

FONTANA S.A.

► La Empresa Fontana S.A., ubicada en Campo Grande, es otro de los emprendimientos que apostaron a mejorar el proceso de obtención del producto. En este lugar se realizan las operaciones de sapecado, presecado y secado; canchado, envasado y el estacionamiento de yerba mate. Poseen además un laboratorio de control de calidad.



EMPRO SRL

► La Empresa EMPRO SRL, ubicada en Los Helechos, es un pequeño emprendimiento yerbatero. Sus proveedores de hoja verde son cosechero de la zona, algunos de plantaciones propias y otras de terceros.

La empresa también cuenta con secaderos de té que ya está certificado en Normas de BPM, y tienen la ventaja que el mismo personal que trabaja en la zafra de yerba mate, pasa luego al secadero de té, con lo cual se optimiza la aplicación de la capacitación brindada el año pasado por el INTI.

DON LEANDRO S.R.L.

► El Establecimiento Don Leandro S.R.L., situado en Leandro N. Alem, posee un secadero que opera con dos turnos, cuyos operarios fueron capacitados en BPM, seguridad e higiene y plan de evacuación ante emergencias.

ANÍBAL MONDINI

► El establecimiento yerbatero perteneciente a Aníbal Mondini está situado en el Lote 7 de, Hipólito Yrigoyen, en San Ignacio, Misiones. Sus operarios aprendieron, durante 2015, con los técnicos del INTI, qué medidas tener en cuenta para lograr yerba mate con más calidad.

EL personal fue capacitado en riesgos de la electricidad, seguridad e higiene laboral, accidentología, uso de elementos de protección personal, uso de extintores de incendios y manejo de cargas mediante cintas transportadoras.

TRES PROYECTOS PARA SECADEROS

Son tres los proyectos del Instituto Nacional de la Yerba Mate, orientados a fortalecer el sector, que cuentan con el apoyo y el trabajo de integrantes del Instituto Nacional de Tecnología Industrial, indicó Andrea Acosta, la responsable del INTI Misiones. "Uno es el Programa de Buenas Prácticas en Manufacturas; el segundo es un estudio de asimetrías técnicas, tecnológicas y contables de los diferentes sistemas tecnológicos de secado de yerba, y el tercero es la asistencia técnica para la homologación y certificación de los quemadores instalados para el secado del producto".



EL MATE, EN EL ORIGEN DE LA INDEPENDENCIA

“El mate es el único rito que sobrevive intacto desde 1816”. Así de contundente. Lo afirmó el historiador Miguel Ángel De Marco, en una nota publicada por el diario Clarín que revela costumbres de la época poscolonial y en el marco de los festejos del Bicentenario de la Declaración de la Independencia Argentina.

“¿Qué rasgos de la vida cotidiana de 1816 llegaron a nuestros días?”, preguntó el periodista. “Mientras en una megalópolis como Buenos Aires la vida cotidiana se desenvuelve a un ritmo condicionado por un medio frecuentemente hostil, en las ciudades y pueblos del interior se conservan con mucha nitidez ciertos rasgos de hace doscientos años. Se duerme la siesta, se realizan reuniones familiares prolongadas, se participa en las procesiones religiosas. Sin embargo, hay un rito que proviene desde varios siglos atrás y sobrevive intacto en todo el territorio argentino: el mate”, respondió **Miguel Ángel De Marco**.

Y mientras debatían si declaraban la independencia, el 9 de julio de 1816, en la Casa de Tucumán, ¿se tomaba mate? Nuestra hoy infusión nacional, ¿formó parte de aquellos extensos e importantísimos debates? “Que no quepa duda que todo el mundo tomaba mate”, aseguró el escritor **Pau Navajas**. “La historia se escribe posteriormente y por ello se perdieron detalles de la vida cotidiana, pero seguramente los congresales tomaban mate; de hecho todos lo que trabajaban lo hacían mientras ejercían sus labores, como ahora”, comentó en una nota cedida a La Gaceta este hombre que escribió el libro **“Caá Porá. El Espíritu de la Yerba Mate”**, obra que aporta datos históricos poco conocidos de esta infusión, como la implicancia que tuvo en el desarrollo de la identidad y la economía de nuestro país.

“En 1816 había un contexto de comarcas aisladas, con fortísimos regionalismos y el mate era uno de los pocos elementos transversales, como el poncho. Era un ele-



El mate de Belgrano se encuentra en el Instituto Belgraniano

mento de construcción de identidad común. Por ello, debe haber tenido un rol muy importante en esa fecha, algo bueno para investigar profundamente ya que ninguna crónica o ilustración muestra a los congresales tomando mate en las sesiones”, destaca Navajas y agrega que mediante los relatos de extranjeros que visitaban estas tierras se pudo reconstruir ciertos datos, como la singularidad de alcanzar a toda la sociedad (ricos, pobres blancos, negros, esclavos, aborígenes, españoles, hombres, mujeres jóvenes y viejos) y que se compartiera entre esclavo y patrón, o soldado raso y General.

“(El mate) siempre tuvo esa cualidad de atravesar fronteras y estratos sociales. Y por supuesto que la clase alta tomaba mate, y de la forma más refinada que se haya tomado: no solamente era yerba y agua, sino lo consumían con leche, crema, canela o clavo de olor. Ellos llevaron al mate a un desarrollo gastronómico mayor que el que tiene ahora”, relata Navajas.

Así las cosas, el mate nos viene acompañando en estos 200 años.

“La familias ricas mandaban a labrar sus mates a Potosí, con la plata de ahí. Cuanto más ostentoso, elaborado y



Algunos arriesgan que los congresales tomaban mate durante las largas sesiones

barroco fuera, más refinado se lo consideraba. También tenían la figura de la cebadora, que se ubicaba en las salas de las casas. En aquel entonces el mate se ofrecía como hoy se ofrece un té o un café. Había utensilios para mate dulce y otros para mate amargo, y como no había pava, se usaba un caldero o una jarra de fabricación extranjera; mientras que en las salvillas (bandejita ubicada en el pie del mate) se acostumbraba poner una flor si llegaba de visita una mujer distinguida o un bizcocho para un hombre”, detalló la sommelier **Valeria Trapaga**, enriqueciendo la recuperación de la historia de nuestra infusión.

Hubo un tiempo, en el siglo XX, en que el mate tuvo mala prensa y las clases altas fueron rechazando esta costumbre ancestral originaria de los guaraníes. “Con la corriente higienista, que nace a mitad del siglo XIX, se descubre el contagio y con ello la costumbre de matear está en baja; el proceso de estigmatización o desprestigio de lo nativo también influye en esta infusión de origen indígena; y también el ingreso del té inglés, que era más barato que la yerba y considerado más refinado; entre otros factores”.

Tantos años, tanta historia... y el mate siempre presente. Quizás una de las mejoras formas de celebrar el Bicentenario de la Patria -que no necesariamente debe ser recordado sólo el 9 de julio sino todo el año- sea preparando y organizando una ronda matera, esas que sellan momentos fraternales e inolvidables.

Tantos años, tanta historia, y el mate siempre presente.



Para cerrar, vale destacar que el mate que utilizaba **Manuel Belgrano** puede ser apreciado en el Instituto Nacional Belgraniano, en la ciudad de Buenos Aires, y también es grato memorar que otro gran prócer, **José de San Martín**, tenía por costumbre consumir la infusión.

Ricardo Cicerchia, historiador que privilegió el estudio de lo cotidiano de nuestra Argentina, relata por ejemplo que “un joven militar de la época, José de San Martín, solía transitar estas tertulias con mucho éxito... disfrutaba los bailes en casa de familia -le gustaba mucho la contradanza- y hacía gala de ser un hombre de mundo, orgulloso de su aire europeo y seguro de su porte. En una tertulia, justamente, conoció a su futura mujer, **Remedios Escalada**. ¿Qué se hacía además de bailar? -Eran reuniones sociales con una agenda bastante prefijada. Incluso se sabía de antemano cuándo se iba a bailar un minué y cuándo un gato. Había algo curioso: se trataba de una manera muy pautada de vivir el tiempo libre ya que la invitación dejaba en claro el horario: de las 20.30 a un poco antes de medianoche. La comida también tenía su lugar durante las tertulias; se servían pasteles y se tomaba mate, chocolate o té de menta”.



IG, un merecido reconocimiento a Yerba Mate Argentina

CÓMO OBTENER EL SELLO

► El IG “Yerba Mate Argentina” es para la categoría Yerba Mate elaborada con Palo, que es la que contiene no menos del 65 por ciento de hojas desecadas, rotas o pulverizadas, y no más del 35 por ciento 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).

El Instituto Nacional de la Yerba Mate (INYM) pone a disposición del sector el sello de Identificación Geográfica (IG) “Yerba Mate Argentina”, iniciativa que fue presentada el 29 de julio en la Exposición Rural, en Buenos Aires.

“A través del sello IG, que podrá llevar (optativo) cada paquete de yerba mate que se comercialice, se garantiza una calidad vinculada con el origen geográfico del producto yerba mate (las provincias de Misiones y Corrientes) y se posibilita a los consumidores el acceso a una mejor información sobre los elementos que influyen en su diferenciación”, destacó el presidente del Directorio del INYM, el ingeniero agrónomo Alberto Re, al presentarlo en la Expo Rural de Palermo, en Buenos Aires.

“A partir de ahora nuestro producto integra el exclusivo lote de alimentos que poseen este tipo de reconocimiento”, ponderó Alberto Re, ya que existen solamente dos Denominaciones de Origen (Chivito Criollo del Norte Neuquino y Salame de Tandil) y cinco Indicaciones Geográficas (Alcauciles Platenses, Melón de Media Agua de San Juan, Salame Típico de Colonia Caroya, Cordero Patagónico y Yerba Mate Argentina).

La IG Yerba Mate Argentina fue establecida mediante la Resolución 13/2016 de la Secretaría de Agregado de





Yerba Mate Argentina fue presentado en Palermo el 29 de julio

Valor, dependiente del Ministerio de Agroindustria de la Nación.

“La Indicación Geográfica no se inventa, sino que se reconoce”, afirmó la ingeniera agrónoma **Lucía Tejada**, de la Oficina de Registros dependiente de la Secretaría de Agregado de Valor, del Ministerio de Agroindustria de la Nación, durante la presentación de la IG Yerba Mate Argentina, efectuada en la Expo Rural de Palermo, en Buenos Aires. “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. La Indicación Geográfica no se inventa sino que ya está, ya existe, y lo que se hace es rescatarla y darla a conocer a otros que no la conocen”, subrayó.

Las denominaciones de origen o indicaciones geográficas son reconocimientos de práctica común en diversas partes del mundo; particularmente en Europa, donde el sistema tiene más de cien años vinculando alimentos con su zona de producción. Basta sólo con recordar la enorme variedad de quesos (parmesano, gruyere, reggianito) y bebidas (champaña es el caso emblemático) para tener una idea de su importancia.

El desafío que asume el sector yerbatero es obtener el mayor provecho del sello de Indicación Geográfica y mantener los fundamentos que llevaron a su obtención. “¿Una recomendación?. Que lo defiendan, porque la Yerba Mate Argentina es un producto noble que nos representa a todos los argentinos”, enfatizó finalmente la ingeniera Tejada.

“El sello puede abrir nuevos mercados”, ponderó por su parte el Secretario de Agregado de Valor, **Néstor Roulet**, del Ministerio de Agroindustria, en el mes de marzo, cuando la Subsecretaría de Alimentos y Bebidas, dependiente de la Secretaría de Agregado de Valor del Ministerio de Agroindustria de la Nación, otorgó al INYM una placa conmemorativa el certificado correspondiente de la IG para la Yerba Mate Argentina.

CARACTERÍSTICAS

¿Qué es Indicación Geográfica?

La Indicación Geográfica identifica un producto que tiene un origen geográfico concreto -como originario del país o de una región o localidad del territorio nacional- y posee cualidades o una reputación derivada específicamente de ese lugar de origen y, por lo tanto, se diferencia de los demás productos que están en el mercado.

¿Cómo se aplica este concepto a la yerba mate?

Si decimos que la Indicación Geográfica hace referencia al lugar / región de producción, extracción, cultivo o elaboración, cuyas características – costumbres propias, clima y el terreno- determinan la calidad y reputación del producto, tenemos que pensar que la yerba mate se cultiva en la región de los suelos rojos y clima subtropical de la Argentina, comprendida por Misiones y el norte de Corrientes, donde antes se extendía la Selva Paranaense -ecosistema al que pertenece este árbol.

Aquí, más de 10.000 productores tienen 165.000 hectáreas cultivadas con este alimento y, en conjunto, producen algo más de 700.000 toneladas de hoja verde por año (que luego se transforma en canchada, molida -industrializada- y envasada).

En el mundo la yerba mate se produce con importancia económica sólo en tres países. Argentina es el que más superficie cultivada aporta con más de 165.000 hectáreas, Brasil cuenta con 85.000 hectáreas y Paraguay con 35.000 hectáreas.

La nuestra cuenta ahora con la IG Yerba Mate Argentina.

¿Qué función cumple el sello de IG?

La IG para la Yerba Mate fue establecida mediante la Resolución 13 del Ministerio de Agroindustria de la Nación, y se denomina Yerba Mate Argentina.

El sello, respaldado por el sello de Indicación Geográfica Registrada Argentina, es un aliado que frente al consumidor suma prestigio, transmite seguridad y empatiza con la historia y cultura común que compartimos todos. Así, los envases de la yerba mate que se producen en la Argentina se identificarán con el logo de IG en diferentes colores que se elegirán de acuerdo al color de fondo del envase.

IG es una herramienta que permite al consumidor conocer el origen del alimento, y que otorga valor agregado al producto, generando mejores condiciones para su comercialización.

Productores, cooperativas y empresas en Caminos y Sabores 2016

Con el respaldo del Instituto Nacional de la Yerba Mate (INYM), un total de 14 productores, cooperativas y empresas expusieron y comercializaron sus productos en Caminos y Sabores 2016, la feria alimentaria más grande del país que se desarrolló del 7 al 10 de julio pasado en el predio de La Rural, en la ciudad de Buenos Aires.

Como ya es habitual, este año el INYM reservó doce lotes destinados a cooperativas, productores, empresas y otros trabajadores del sector. De esta manera, la Cooperativa Yerbatera Andresito Limitada, la Cooperativa Mixta Monte Carlo, la Cooperativa Agrícola Río Paraná Limitada, de Kraus S.A, La Obereña, Cordeiro y Compañía SRL, Gerula S.A., CBSé, Don Arregui, Cachamate, Jepea, Yerba Mate Santa María, Isondú y Elixcor estuvieron presentes durante cuatro días en el Camino de la Yerba Mate dentro de la feria Caminos y Sabores, visitada por miles de personas todos los años.

DIVERSIDAD DE SABORES

En este 2016, el Camino de la Yerba Mate ofreció dos nuevas marcas (Isondú, de tipo barbacuá, y Aguamate, de Kraus S.A, un novedoso tubo ergonómico y recargable hecho de papel de alta densidad, que contiene 230 gramos de yerba mate orgánica), una mayor oferta de yerba mate saborizada, compuesta, orgánica y tradicional; y la posibilidad de disfrutar el exquisito Elixcor, basado en la receta original de 1890 cuando los guaraníes los preparaban en la tierra de las Cataratas del Iguazú. Cabe destacar que los visitantes también pudieron conocer yerba mate de estacionamiento natural y certifi-



Aguatadora se presentó junto a otros 13 emprendimientos



El Camino de la Yerba Mate fue un espacio para mostrarse



Elixcor preparado en base a la receta original de allá por 1890



Aguamate, novedoso tubo ergonómico recargable de papel



Los consumidores tuvieron acceso directo a la yerba mate



Las marcas principales estuvieron presentes en la muestra



Una feria ideal donde mostrar las diferentes alternativas



Isondú, una de las nuevas marcas de yerba mate presentada

cación orgánica, elaborada por 2 cooperativas y 5 emprendimientos familiares de Misiones. Se trata de las marcas que están bajo el paraguas de Jepea: Sol y Lluvia, Indio, Yemico, Barbacua, Picada Vieja, Tucangúa, y Jactancia.

Para los amantes de yerba saborizadas, estuvieron expuestas las marcas Cachamate (concurrirá con toda su línea de yerbas saborizadas y compuestas: funcionales con hierbas, saborizadas clásica y mate cocido); CBSé (realizará degustaciones de sus nuevos sabores Frutos del Bosque, Frutos Tropicales y Frutos del Valle, además de sus tradicionales variedades con hierbas CBSé Serranas y Cuyanas); Don Arregui (mostrará toda su línea de yerba mate compuesta: mate, peperina y cedrón) y Verdeflor (ofrecerá todas sus variedades: Hierbas Serranas, Menta, Boldo, Melisa y Naranja).

La yerba mate elaborada en el norte de Misiones estuvo presente con las marcas de la Cooperativa Yerbatera Andresito (que ofreció todas las variedades de su marca: tradicional, suave, despalada, selección especial y yerba mate para tereré, y mate instantáneo, un producto práctico y novedoso, muy solicitado por los visitantes todos los años), y con la Cooperativa Agrícola Mixta de Montecarlo (que también ofreció todos los productos de su marca: tradicional, suave, despalada y con hierbas, Sinceridad y la línea orgánica Pampa).

El INYM participa en la feria Caminos y Sabores desde sus inicios, completando este 2016 el décimo séptimo año consecutivo y lo hace facilitando la presencia -a través de espacio de lotes de ventas y otros beneficios- de cooperativas, productores y empresas, divulgando nuestro producto.

RONDAS DE NEGOCIOS

Por segundo año consecutivo, se concretó en esta oportunidad la Rondas de Negocios en Caminos y Sabores 2016, con el apoyo del Ministerio de Agroindustria de la Nación.

Las Rondas, convocaron a compradores y gerentes de compras nacionales e internacionales del rubro alimentos y posibles socios comerciales del sector.

Las cooperativas y empresas yerbateras que participaron son Yerba Mate Santa María (que llevará a la feria un renovado envase, y ampliando su línea busca oportunidades para crecer en los grandes centros de consumo como Buenos Aires, Córdoba y Santa Fé); Gerula S.A. (buscando ampliar su distribución); la Cooperativa Agrícola Río Paraná (con Titrayju y Dulce Misionerita) y Don Arregui.

Cintas transportadoras de yerba mate



El Instituto Nacional de la Yerba Mate (INYM) puso en marcha el **Programa de Cintas Transportadoras de Bolsas de Yerba Mate**, destinado a los titulares de Plantas de Secado del producto.

La iniciativa se enmarca en los lineamientos definidos por el Plan Estratégico para el Sector Yerbatero 2013 / 2028, y tiene como objetivo dar sustentabilidad y competitividad al sector secaderos, mejorando las condiciones laborales.

“El movimiento y traslado de bolsas de yerba mate canchada en el interior de los secaderos, ya sea para su estiba en depósitos o cargas en transportes, es efectuado, en muchos establecimientos, de forma manual. La carga de bolsas en la espalda de los operarios es un trabajo exigente y que requiere de cuidados y equipos especiales (fajas y/o arneses para cintura y espaldas, etc), no descartándose que su uso asegure la falta de ocurrencia de caídas y/o accidentes durante los movimientos”, se explica en la Resolución 659/2016 del INYM, instrumento a través del cual se crea el programa. “El uso de cintas mecánicas de transporte, facilita en gran medida esta actividad cotidiana de los secaderos, minimizando el riesgo de accidentes y enfermedades profesionales de los operarios y optimizando el tiempo de la tarea”, agrega el documento.

DESTINATARIOS

Puede acceder al beneficio el titular de planta de secado que esté inscripta en el INYM (no el operador), con una antigüedad mínima de 2 años, que no posean cintas de traslado instaladas, y que hubieren estado operativas por lo menos 1 de los 2 últimos años anteriores a la solicitud.

Más datos: Área Técnica del INYM en Rivadavia 1515, tercer piso, ciudad de Posadas, teléfono 376 4425273, interno 115; o bien a través de la web inym.org.ar

Hasta septiembre se entregan insumos



El Instituto Nacional de la Yerba Mate (INYM) recuerda que está vigente el **Plan de Asistencia al Sector Productivo**, consistente en la entrega de certificados a productores, de hasta 50 hectáreas de cultivo, que podrán ser canjeados por implementos e insumos, destinados a tareas de manejo de yerbales y mejora de la productividad.

La iniciativa comprendida en el marco del Plan Estratégico 2013-2028, contempla la asignación de certificados por un monto de \$ 3.000 mil a productores que tienen hasta 10 hectáreas de yerba mate y por un monto de \$ 1.800 a quienes poseen entre 10 y 50 hectáreas y hayan entregado hoja verde -en ambos casos-, conforme datos que surgen de las declaraciones juradas presentadas durante los años 2014 y 2015.

Esos certificados podrán ser canjeados por insumos y/o implementos que surgen de listados aprobados por el Instituto y que estarán disponibles en agropecuarias habilitadas.

Los productores podrán canjear sus certificados en forma individual o conjunta, a los efectos de sumar el valor de los mismos y retirar un insumo o implemento de mayor valor, indica uno de los artículos de la Resolución 78/2016 del INYM que aprueba el Programa.

El Plan de Asistencia al Sector Productivo estará vigente hasta el 30 de septiembre próximo en toda la zona productora (Misiones y norte de Corrientes).

La distribución de los certificados se hace a través de entidades cooperativas asociadas a la FEDECOOP, donde deberán ser retirados por los beneficiarios.



Convenio con el IRAM



El Instituto Nacional de la Yerba Mate (INYM) firmó un convenio marco de cooperación recíproca con el Instituto Argentino de Normalización y Certificación (IRAM). Esta herramienta permitirá “generar acciones conjuntas para desarrollar una visión estratégica del sector que contribuya a mejorar la competitividad y sustentabilidad de las actividades”.

El convenio indica que “las partes se comprometen a generar un espacio interinstitucional y sectorial, en el cual se establezcan los consensos y estrategias que permitan el desarrollo de normas, documentos técnicos y esquemas de certificación para mejorar en forma continua”. De esta manera, el **INYM e IRAM** “impulsarán la adopción de medidas que estimulen la investigación y desarrollo de las actividades relacionadas con esquemas de buenas prácticas tanto de producción como de manufactura de yerba mate”.

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

De hecho, el IRAM promovió un total de 28 resoluciones sobre calidad de la yerba mate, normalizando análisis físicos y químicos de producción y elaboración, y de Buenas Prácticas de Manufactura, y jerarquizando al producto. Con este nuevo convenio, la institución pone a disposición toda su infraestructura en beneficio del sector yerbatero.

Becas para estudiantes secundarios



El Instituto Nacional de la Yerba Mate (INYM) adjudicó, por sexto año consecutivo, las becas Estudiando con el Mate a estudiantes, hijos o productores yerbateros que cursan en establecimientos o carreras con orientación agrícola en Misiones o Corrientes.

El beneficio está contemplado en la Resolución 246/16 del INYM, y abarca la asignación de 1.000 pesos mensuales, durante 10 meses, a 250 alumnos de la zona productora de yerba mate.

Entre las funciones del Instituto Nacional de la Yerba Mate, establecidas en la Ley 25.564, se encuentra la de facilitar capacitación específica de quienes brindarán sus conocimientos en beneficio del sector yerbatero. En ese marco, el Directorio de la institución resolvió, a partir del 2011, otorgar becas a alumnos secundarios. Entonces, fueron 140 los jóvenes beneficiados. En los años 2012, 2013 y 2014 las becas fueron para 200 alumnos cada año, y en el 2015 fueron 250 los alumnos que cobraron 500 pesos mensuales. Este año, son 250 los jóvenes que cobrarán 1.000 pesos mensuales durante 10 meses.

EL INYM además brinda respaldo a estudiantes universitarios con el objetivo de facilitar el acceso y/o continuidad de estudios superiores ligados a la actividad agropecuaria –como las carreras de Ingeniería Agronómica, Ingeniería en Alimentos, e Ingeniería Electromecánica–.

Para el período lectivo 2015, el INYM destinó un total de 10 becas universitarias por un monto de 2.500 pesos / mes, durante 12 meses, de abril a marzo.

Las becas, denominadas **Estudiando con el Mate**, apuntan a facilitar la inclusión y permanencia de jóvenes provenientes del ámbito rural en instituciones educativas, y estimularlos a generar la inquietud del aprendizaje a través del desarrollo de un trabajo sobre yerba mate.

- + 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