



# BIEN NUESTRO

Publicación de distribución gratuita del Instituto Nacional de la Yerba Mate / 2018 - Nro 27 - Posadas, Misiones



## Matear, un clásico que sigue creciendo

Más de 23 mil personas visitaron Matear 2018, superando todas las expectativas. La mayor feria del universo mato se desarrolló del 9 al 11 de noviembre en La Rural, Buenos Aires, y reunió las propuestas de 29 establecimientos yerbateros, arte, historia, gastronomía, humor, música y las mejores rondas materas.

## SUMARIO



### 4 La segunda MATEAR superó los pronósticos

La Rural de Palermo fue el escenario del evento más representativo del universo mato. Más de 23 mil personas lo visitaron y disfrutaron de sabores, talleres, charlas y eventos.



### 10 En los años 20 ya auguraban éxito

En un artículo publicado en 1922 firmado por el Dr. Carlos Girola, el ingeniero agrónomo ya auguraba un futuro promisorio para la yerba mate en virtud del aumento significativo y del consumo. Pensaba en el trabajo colaborativo para crear fábricas.

### 12 Plan para generar trabajo interzafra

El INYM facilitará en la adquisición de motoguardaños y motosierras con las que se podrá realizar tareas alternativas durante la interzafra.

### 14 Mejoran el control bromatológico

Referentes del Instituto Nacional de Alimentos recorrieron la zona productora para conocer el proceso y cómo mejorar los controles de calidad.





## EDITORIAL

### **EN MATEAR, TODOS**

Más que un evento, un acierto que nos complace enormemente. La única y más grande feria del mate de la Argentina, MATEAR, se realizó por segundo año consecutivo en la ciudad de Buenos Aires, y los resultados nuevamente nos indican que debe ser reeditado una y otra vez por su abarcativo y positivo alcance: nuestra Infusión Nacional es historia y cultura, es identidad, es un alimento natural con certificación científica y en expansión en el mercado, y es, sobre todo, el reflejo de miles de trabajadores de la tierra colorada, de la mayor región productora de yerba mate en el mundo.

Decimos, el sector yerbatero es notablemente abarcativo (social, cultural, ambiental y económicamente), dinámico y en constante desafío. Son cinco siglos de historia y un siglo de cultivo sistemático con un denominador común: el mate hace bien y la ciencia lo ratifica, año a año, como un alimento con importantes beneficios para la salud. Historia y actualidad, vanguardia en yerba mate. MATEAR así lo expresó.

El Mate, la yerba mate, es único, y llega a más del 90 por ciento de los hogares de la Argentina y a diversos países del mundo con el trabajo de más de 10 mil productores, casi 200 secaderos y más de 100 molinos ubicados en las provincias de Misiones y el Nordeste de Corrientes. Somos muchos, felizmente, los que logramos el producto. En MATEAR estuvimos todos.

En MATEAR rendimos honor a los orígenes de la Infusión Nacional y a su permanencia en el tiempo generando trabajo y dinamizando la economía de la región; rendimos honor a cada uno de sus integrantes y a sus sueños, y nos reivindicamos como el mayor productor mundial de un alimento excelente y con proyección de crecimiento.

Siglos de trabajo e historia, y la yerba sigue sorprendiendo, siempre con un buen mate; mate que ahora tiene su lugar: MATEAR.

**Ingeniero Alberto Re**  
Presidente del INYM

#### **Directorio INYM:**

Alberto Re (*Presidente, Gob. de la Nación*); Esteban Fridlmeier (*titular del Gob. de Corrientes*); Ricardo Maciel y Marta Cunha (*titular y suplente, Gob. de Misiones*); Ernesto Pawluk, Hector Biale, Jorge Haddad, Nelson Dalcolmo, Federico Layh y Clotilde Manon Gessner (*titulares y suplentes de Producción*); Héctor Dingler, Gerardo Vallejos, Denis Bochert y Danis Koch (*titulares y suplentes de Cooperativas*); Ramón Segovia y Rubén Alvez (*titular y suplente de Trabajadores Rurales*); Sergio Delapierre y Ramiro López (*titular y suplente de Secaderos*); Claudio Anselmo, Rubén Henrikson, Guillermo Rousillon y Marcelo Szychowski (*titulares y suplentes de Industria*).



**MATEAR 2018,  
un clásico  
del universo  
matero que  
superó las  
expectativas**





Miles de visitantes se acercaron a elegir nuevos diseños y materiales en termos, mates y porta mates ideales para el verano

Entre el 9 y el 11 de noviembre de 2018 realizamos la segunda edición de la principal feria del mate de la Argentina, en el predio de La Rural de Palermo, alcanzando una convocatoria que superó los 23 mil visitantes. Este año nos propusimos unir dos fechas trascendentales de la cultura y el mate: el Día Nacional de la Tradición del 10 de noviembre, y el Día Nacional del Mate que celebramos el 30 de noviembre.

La segunda edición de la Feria MATEAR desarrollada entre el 9 y 11 de noviembre pasado en el predio de La Rural de Palermo (Buenos Aires) superó ampliamente las expectativas, posicionando a nuestro evento como un “clásico” del universo matero. En esta oportunidad aprovechamos para unir a dos fechas relevantes y muy vinculadas a nuestra identidad: el Día Nacional de la Tradición del 10 de noviembre y el Día Nacional del Mate que celebramos el 30 de noviembre.

Ni la persistente lluvia ni el superclásico del fútbol argentino de ese fin de semana pudieron menguar la pasión de los materos, quienes se acercaron hasta el Pabellón Ocre de La Rural de Palermo. Fueron tres días durante los cuales más de 23 mil personas pudieron recorrer los 5.000 metros cuadrados de la feria y acceder a una amplia variedad de marcas. Un total de 29 establecimientos yerbateros, entre cooperativas, emprendedores, pequeños y medianos yerbateros, como también empresas líderes en el mercado, ofrecieron al público una amplia gama de productos, desde la yerba mate tradicional hasta las saborizadas, pasando por las variedades orgánicas y las de secado tipo “barbacuá”; entre otras tantas.



La feria ratificó en esta segunda edición, su absoluta vigencia

Durante las tres jornadas, el público pudo conocer y charlar con quienes producen y elaboran la yerba mate, comprar artículos, accesorios y yerba mate, y sorprenderse con lanzamientos de nuevos productos. Bombillas, mates, termos y equipos porta mate combinaron diseños, formatos y precios a la medida de los visitantes. Al igual que el año pasado y para que nadie se perdiera la oportunidad de visitarnos y de efectuar alguna compra, mantuvimos la entrada era libre y gratuita.



Los materos de ley se llevaron impreso el carnet que los avala

## DNY yerbatero

Ya en el ingreso al pabellón, dispusimos el primer atractivo de la feria: la impresión del “Documento Nacional Yerbatero”. Se trató de un simpático carnet, con foto incluida, que los visitantes se llevaron como souvenir y que los certificaba como “materos de ley”.

A pocos metros abrió sus puertas nuestro tráiler promocional con el cual recorreremos el país. Esta vez hizo una parada en la feria para ofrecer degustaciones de mate cocido tradicional (caliente y frío) y el “frozen” de yerba mate. También se brindaron charlas acerca del proceso de elaboración de la yerba mate y sus propiedades benéficas para la salud humana.

### **CHARLAS Y TALLERES**

Además de los stands, MATEAR contó con un multiespacio y un auditorio en los cuales se sucedieron interesantes disertaciones y talleres que abordaron diferentes temáticas con eje en la yerba mate.

Las empresas tuvieron charlas especializadas para el sector y una Ronda de Negocios, donde productores y vendedores exploraron la posibilidad de ampliar el mercado. En la Jornada de Innovación se abordó la versatilidad en el uso y los efectos benéficos de la yerba mate en la salud humana; en tanto que en el auditorio compartieron su experiencia la reconocida cocinera **Narda Lepes** y la especialista en bebidas **María Inés de los Santos**. También disertó **Eduardo Kastika**, un profesional con más de 30 años de trayectoria, referente en despertar la



El tráiler ofreció degustaciones de mate cocido caliente y frío

creatividad e innovación de emprendedores, profesionales, empresas y organizaciones de todo tipo.

El auditorio y el multiespacio se convirtieron en los escenarios de interesantes experiencias materas. Hubo talleres y charlas acerca de la preparación de un “buen mate”, además de un repaso de las tendencias en coctelería y gastronomía con yerba mate. La cultura matera estuvo presente con una “mateada poética” y la presencia de reconocidos difusores del mate, tanto en el país como en el exterior. También el “humor matero” tuvo su lugar con un stand up que aportó una mirada ocurrente acerca del mate y los materos.

El historiador **Felipe Pigna** fue el encargado, en la tarde del sábado, de ponerle historia al mate con sus característicos y magnéticos relatos.

Nuestro Patio Matero, emplazado en el centro del pabellón con cómodos sillones, mesas y sillas, fue el punto de reunión donde los visitantes hicieron un alto para compartir unos “verdes” antes de continuar la marcha. Los más pequeños, en tanto, contaron su propio espacio matero: “mate kids”. Allí tuvieron la posibilidad de divertirse en la exclusiva plaza blanda de juegos y distintas actividades.



Hubo charlas, talleres y eventos con famosos en el multiespacio y el auditorium



La gastronomía, la historia y el humor tuvieron sus referentes en el escenario

## “TODOS PUSIERON LO MEJOR”



► El presidente del Directorio del INYM, el ingeniero **Alberto Re**, resumió con sus palabras la satisfacción de todo el sector yerbatero por el éxito y la convocatoria de MATEAR 2018. “Todos han puesto lo mejor de sí, y vaya un agradecimiento por traer el mundo del mate al principal centro de consumo. La zona productora está a más mil kilómetros pero estamos cerca porque el mate significa compartir, juntarse, es la unión que se refleja en esta feria”, remarcó. En ese sentido, recordó que llevar un paquete de yerba mate a la góndola requiere de un proceso de producción y elaboración que insume tiempo y dedicación. “Primero hay que desarrollar un plantín y luego de llevarlo a la chacra pasan cuatro años hasta las primeras cosechas. Hay trabajo del cosechero, del productor, luego el secadero y el molino. De alguna manera, esta feria sintetiza el esfuerzo de todos quienes integran el sector yerbatero”, subrayó.



## El mate fuera del mate.

La reconocida cocinera Narda Lepes y la bartender Inés De los Santos brindaron una interesante charla acerca de las posibilidades que tiene la yerba mate para incursionar en otros ámbitos, destacando las características muy particulares de un cultivo que se desarrolla exclusivamente en esta parte del mundo.



## Crónicas materas.

El historiador Felipe Pigna entabló un interesante diálogo con el público y recordó que el consumo de yerba mate se remonta al periodo precolombino, ya que era habitual en las comunidades aborígenes guaraníes que habitaron parte del nordeste argentino, Paraguay y el sur de Brasil.



## Innovación.

En su exposición Eduardo Kastika propuso a los yerbateros abordar el desarrollo de productos que saquen provecho de las cualidades que tiene la yerba mate como alimento funcional y con propiedades benéficas para la salud humana. El packaging y las presentaciones también son aspectos que consideró claves al momento de explorar nuevos nichos de mercado, tanto a nivel local como en el exterior.





Alejandra Maglietti compartió unos mates en el stand de Amanda.

## Para todos los gustos.

Los establecimientos pusieron a disposición de los visitantes una variada oferta, con sabores tradicionales y blends especiales en cada una de sus presentaciones.



La modelo Ingrid Grudke y la Reina Nacional de la Yerba Mate 2017, Marcela Pisonero, pasaron por el stand de Piporé. La marca dio a conocer su amplia gama de moliendas y blends.



La firma CBSé y un stand donde el helado de yerba mate fue una verdadera sensación.



Soul Mate y su variada oferta, presente en MATEAR 2018 fue una verdadera sensación.

Cruz de Malta y su clásico paquete, presente en MATEAR 2018.



# Más de 5.000 hectáreas cultivadas en 1920

Por Carlos D. Girola, ingeniero agrónomo, Director honorario del Museo Agrícola de la Sociedad Rural Argentina. Publicado en el año 1922.

**E**l interés que han despertado las informaciones que publiqué a raíz del CONCURSO DE LA YERBA MATE de 1919 - 1920, y sobre la primera encuesta entre plantadores, el mismo año, el hecho de haber reunido sucesivamente numerosos datos no incluidos en aquella encuesta, la conveniencia de completar la estadística de las plantaciones, me han inducido a dar a la publicidad los resultados de la segunda encuesta, que no dudo serán tan favorablemente acogidos como los de la primera y contribuirán a desarrollar las plantaciones de yerba mate, aumentando la fabricación nacional del precioso producto que se elabora con sus hojas.

El consumo de yerba mate aumenta continuamente; lo confirman las estadísticas de la importación del producto de los países vecinos, Paraguay y Brasil, especialmente del Brasil, para llenar el déficit que alcanza a más de 70.000.000 de kilogramos, por un valor real de más de 10.000.000 de pesos oro. La yerba mate nacional no concurre sino con 5 % del consumo.

El porvenir del cultivo de la yerba mate, según estos datos, es indiscutible: planta indígena de nuestro Territorio Nacional de Misiones y limítrofes, con clima y suelos adecuados por consiguiente, resuelto como está todo relacionado con el cultivo de este árbol, desde la germinación de la semilla y la multiplicación de la planta hasta la poda y la recolección de las hojas por una parte, muy adelantados los procedimientos mecánicos para la fabricación del producto por la otra, puede el colono misionero entregarse con seguridad de éxito a la formación y explotación de yerbales, toda vez que no se dedique exclusivamente al cultivo de la yerba mate, hasta que las plantas han comenzado a producir o pueden recolectarse las hojas, que desde entonces suministrarán rindes remuneradores.

## TERRITORIO NACIONAL DE MISIONES

### Ubicación de los Yerbales

UBICACION

Los Yerbales naturales forman manchones en las laderas de las lommas siguiendo el curso de los arroyos. Los yerbales plantados están indicados aproximadamente en color.

### UBICACION YERBALES PLANTADOS

San Ignacio.....	Misiones	1.940
Pesudas.....	»	990
Candelaria.....	»	600
Santa Ana.....	»	400
Itacaruaré.....	»	198
Concepción de la Sierra...	»	170
San Javier.....	»	140
Parada Lois.....	»	140
Bonpland.....	»	115
Cerro Corá.....	»	110
San José.....	»	50
Apóstoles.....	»	50
Corpus.....	»	15
Colonia Azara.....	»	1
Varias localidades.....	»	300
Playadito.....	Prov. Corrientes	50
San Carlos.....	»	25

Estimaban que la cooperación entre plantadores sería un hecho

(...) Puedo afirmar que existen plantadas en Misiones más de 5.000 hectáreas con yerba mate, de las cuales más de 1.000 se hallan en plena producción, otras 1.000 con plantas que empiezan a suministrar productos y 1.000 con plantas que alcanzarán próximamente la edad para que las hojas y ramitas puedan ser cosechadas. Antes de tres años se obtendrán de los yerbales plantados más de 5.000.000 de kilos de producto comercial y antes del 1927 más de 10.000.000 de kilos.

La perspectiva no puede ser más halagadora, por más que, como he afirmado en la anterior encuesta, necesitaríanse más de 25.000 hectáreas plantadas en



Ya se hablaba de una “perspectiva halagadora” y se calculaba que para 1930 habría que producir 100 millones de kilos .

vez de 5.000 para obtener el producto comercial para satisfacer a las exigencias del consumo nacional, que si nada detiene los progresos del país, exigirá antes de 1930, más de 100.000.000 de kilos de yerba mate o plantaciones que cubran más de 40.000 hectáreas. Esto es posible realizar en Misiones y territorios limítrofes. (...)

Importantísimas son las operaciones del sapecado y tostado de la hoja o de la torrefacción. El sapecado se ejecuta bien por medio de los sapecadores; para el tostado no existe hasta el presente mejor sistema del barbacuá; pero la torrefacción ejecutada con maquinaria se impone para reducir el costo de esta operación y poderla ejecutar en buenas condiciones, en cualquier tiempo, al abrigo de la

humedad. Se han realizado progresos notables que hacen presagiar la solución próxima, definitiva del asunto. El señor **Pedro Núñez**, que con tanto empeño experimenta los tostadores mecánicos, está instalando en sus yerbales de la localidad de Santa Inés nuevas maquinarias que funcionaran durante la próxima recolección de la hoja.

La cooperación entre los plantadores permitirá la fundación de fábricas para preparar la yerba mate, independizando a los pequeños plantadores y habilitándolos para vender el producto cuando las condiciones del mercado son más favorables.

Reitero mi fe en el porvenir del cultivo de la yerba mate en la Argentina.

Fuente: Publicación del Museo Argentino de la Sociedad Rural Argentina N 27 (1922). / Cultivo de la Yerba Mate en Argentina (*Ilex paraguariensis* St Hill) / Estadística de las plantaciones / Informaciones de los plantadores / Segunda encuesta anexa a la primera de 1920 / Por Carlos D. Girola , ingeniero agrónomo, Director honorario del Museo Agrícola de la Sociedad Rural Argentina. Publicado en el año 1922.

**NOTA:** Sobre yerba mate, en este mismo medio, Girola publicó en 1918 el artículo “Yerba Mate. Sofisticaciones. Adulteraciones. Falsificaciones”; en 1919, “El cultivo de la Yerba Mate. Rendimiento. Yerba Mate canchada y molida. Formación de yerbales. Gastos para la plantación. Beneficios o utilidad. Costos de la Yerba Mate”; y en 1920 “Yerba Mate. Área geográfica. Clima” y “Yerba Mate. Concursos de Yerba Mate 1919 - 1920. Plantadores de Yerba Mate en Misiones (encuesta)”.

# Herramientas para trabajar durante todo el año

**E**l Instituto Nacional de la Yerba Mate (INYM) puso en marcha un programa que cubre el 80% del costo de motoguadañas y motosierras. Está destinado a productores, secaderos y prestadores de servicio y establece como condición dar de alta a cosecheros en el periodo interzafra, de manera tal que haya continuidad laboral.

## **CARACTERÍSTICAS**

El Directorio del Instituto Nacional de la Yerba Mate (INYM) aprobó el Programa de Motoguadañas y Motosierras para Trabajos en Yerbales, destinado a productores, secaderos y prestadores de servicio para ser utilizadas en las plantaciones de yerba mate y también como herramientas de trabajo en el período interzafra.

A través de esta iniciativa, el INYM asume el 80% del costo de cada herramienta que elijan los operadores, con un límite máximo de reconocimiento de 20.000 pesos por motoguadaña y de 10.000 pesos por motosierra, y como condición para acceder al beneficio se establece que por cada implemento entregado, el operador deberá presentar el alta de cosecheros que hayan discontinuado su tarea por el fin de la zafra.

Así, estas herramientas permiten a los cosecheros trabajar durante todo el año, principalmente en el período interzafra donde la falta de empleo ha sido históricamente un problema recurrente, y en cuyo período, a partir de ahora, con estos implementos, podrán realizar, por ejemplo, cortes de árboles implantados o raleos en forestaciones para biomasa o para ser procesados como chip en los secaderos de yerba mate.

## **DETALLES**

Las herramientas incluidas en el programa son motoguadañas y motosierras a partir de 2HP de potencia, y el Instituto contempla la financiación de la adquisición de 1 (un) implemento por productor, y de hasta 3 (tres) implementos a elección por secadero o prestador de servicio.

Así, el productor que acceda a una herramienta tendrá la obligación de dar de alta a 1 (un) cosechero por un período de 90 días, y el secadero o prestador de servicio deberá dar de alta a 2 (dos) trabajadores por cada herramienta adquirida, por el mismo período.

Podrán formar parte del programa los productores, secaderos y prestadores de servicio de cosecha y flete inscriptos y activos en el Registro de Operadores del INYM, con una antigüedad mínima de dos años, que se encuentren al día con las Declaraciones Juradas (si correspondiera), no posean multas firmes impagas ni convenios de pagos caídos, no cuenten con litigios judiciales en trámite en los que la Institución sea parte y tengan por objeto cuestiones de carácter patrimonial, y hayan tenido movimiento de yerba mate en alguno de los dos últimos años.





Motoguadañas y motosierras permitirán generar trabajo con tareas alternativas a realizarse en el periodo de la interzafra.

## **SUELO CUIDADO Y MÁS TRABAJO**

El nuevo programa del INYM tiene dos grandes objetivos: cuidar el suelo para asegurar mayor rendimiento de hojas en las plantas de yerba mate, y facilitar una alternativa de trabajo en el periodo interzafra.

Específicamente sobre el primer punto, se hace notar que el uso de motoguadañas permite el control mecánico de malezas que compiten con el cultivo de yerba mate y en paralelo aporta materia orgánica mejorando la estructura y la conservación del recurso suelo.

“Su utilización asegura un control efectivo de las malezas sin causar efectos nocivos a nivel del suelo y de la planta, y resulta benéfica para la evolución del cultivo”, explicó el presidente del INYM, el ingeniero **Alberto Re**. “El aporte e incorporación de material vegetal a la tierra es de probada efectividad en el mantenimiento de su fertilidad y su falta resulta uno de los factores más comunes de degradación del mismo”, profundizó.

Pero además, se explica que la motoguadaña es una herramienta que, durante o una vez culminada la zafra yerbatera, puede ser destinada a otras actividades, constituyéndose en una alternativa de trabajo genuino para el período interzafra.

La motosierra es un elemento de limpieza de troncos y ramas de las plantas adultas y eventualmente en rebajes de ejemplares con síntoma de declinamiento producti-

## **PROVEEDORES Y OTROS DATOS**

- ▶ Está disponible en la página web del INYM el listado de proveedores de herramientas contempladas en el Programa de Motoguadañas y Motosierras para Trabajos en Yerbales.
- ▶ Accediendo a la web del INYM el interesado podrá conocer cuáles son los proveedores, en qué localidad de la zona productora están ubicados y las descripciones técnicas y precios de los implementos a elegir.
- ▶ También podrá informarse por esta vía sobre los requisitos para acceder a las herramientas.
- ▶ El link con toda la información es:  
<http://www.inym.org.ar/tramite/solicitar-motoguadaña-y-o-motosierra/>

vo; y puede ser utilizada también para el corte de árboles implantados o en raleos en forestaciones, con la finalidad de ser destinados a biomasa o procesados como chip en los secaderos de yerba mate.

Con este plan, se prevé la generación de puestos de trabajo para cosecheros que han discontinuado su trabajo por el fin de la zafra yerbatera.

## Mejoran los controles bromatológicos



Invitadas por el Instituto Nacional de la Yerba Mate (INYM), integrantes del Instituto Nacional de Alimentos (INAL) del Ministerio de Salud Pública de la Nación recorrieron la zona productora para conocer cómo se elabora el producto desde la planta hasta el envasado, y reunir información que servirá de base para mejorar los controles bromatológicos del alimento.

“Estuvimos recorriendo, tanto en Misiones como en Corrientes, distintas plantas elaboradoras para interiorizarnos en el proceso productivo, desde el campo hasta la el producto final”, contó **Josefina Busetto**, licenciada en Tecnología en Alimentos, junto a **Flavia Corsello**, integrantes de la Dirección de Prevención y Vinculación Federal del INAL, sobre su presencia en la zona productora, que también abarcó entrevistas con referentes del INYM y de la Dirección de Saneamiento Ambiental del Ministerio de Salud Pública.

El INAL ofrecerá un curso sobre yerba mate orientado a funcionarios municipales y provinciales responsables de monitorear los alimentos que consumimos, anunció Busetto. “Estamos programando una capacitación virtual, a través de una plataforma, dirigida a distintas bromatologías del país para que se interioricen sobre el producto, las nuevas formas de consumo y sus variedades, y cuáles son los controles en la cadena productiva; (la yerba mate) es un producto que se consume en todo el país, está muy arraigado en nuestra cultura y creemos que hace falta dar a conocer qué es lo que hay detrás del paquete que tenemos en nuestra casa”, dijo.

La Dirección de Prevención y Vinculación Federal del INAL coordina una red integrada por los trabajadores de control de alimentos del país. Se trata de RENAPRA (Red Nacional de Protección de Alimentos), y en ese marco “se implementan actividades de capacitación tanto virtual como presencial; así que (la capacitación sobre yerba mate) va a estar dirigida principalmente a éste público y también va a estar abierta a la comunidad en general en las redes sociales (facebook Renapra Comunidad)”, explicó.



El INAL depende de la Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica, que funciona bajo la administración del Ministerio de Salud de la Nación.

“Somos la autoridad sanitaria a nivel nacional y a su vez formamos parte del Programa Federal de Control de Alimentos que está integrada por todas las autoridades sanitarias de las provincias del país. Nuestra función es sanitaria. Entonces, en conjunto, lo que hacemos es trabajar para que sean seguros los alimentos que los argentinos consumimos”, enfatizó Busetto.

Para brindar mayor confiabilidad al consumo de yerba mate, en enero pasado el INYM donó al Ministerio de Salud Pública de Misiones –que es la autoridad de aplicación de las normas bromatológicas– un equipamiento de avanzada que permite realizar análisis de fibra bruta en el producto alimenticio (para identificar hoja y palo en el polvo del producto).

Además, ambas instituciones firmaron un convenio que establece tareas orientadas al fortalecimiento y mejoras en diversos sectores de la actividad yerbatera, entre las que se destacan las acciones de fiscalización y estudios de laboratorio, la obligatoriedad de presentación de manuales de buenas prácticas de manufactura (BPM) por parte de los establecimientos yerbateros y la incorporación al Código Alimentario Argentino de nuevos productos como la “yerba mate para tereré” y “yerba con bajo contenido de polvo”.

La incorporación al Código Alimentario Argentino del método de análisis de fibra cruda para determinar los componentes en yerba mate elaborada es un cambio solicitado por el INYM con el acompañamiento de los Gobiernos de Misiones y Corrientes, y cuyo cumplimiento debe ser corroborado por las áreas de Bromatología de cada provincia.

## Cosecha en primavera y verano

El INYM recuerda que, como sucede cada año desde la vigencia de la Resolución 37/2007, durante los meses de octubre y noviembre rige la suspensión para las actividades de cosecha y secanza de yerba mate, una medida vigente para cuidar las plantas y la calidad del producto. A partir del diciembre se habilitan nuevamente estas actividades, con el dato novedoso de que fue derogada, por medio de la Resolución 150/18, la obligación de informar previamente al INYM el inicio de las tareas. Históricamente durante octubre y noviembre el volumen de cosecha siempre fue mínimo, debido a que coincide con el ciclo natural de brotación de la planta de *Ilex paraguariensis*.

Al momento de emitir la normativa, el INYM tuvo en cuenta aspectos técnicos:

- Respecto a la planta: emite brotación abundante cuando se dan parámetros de temperatura, humedad ambiente y fotoluminosidad. Estos aspectos se presentan a partir de octubre y continúan hasta abril, con periodos de mayor o menor intensidad. Esta etapa genera una actividad de movimiento de savia extraordinaria desde las raíces a los puntos de brotación, tornándose las ramas y hojas tiernas, en tejidos de abundante masa líquida que pueden ser destruidos por las altas temperatura de los secaderos. La eliminación de estas ramas y hojas tiernas, acarrea un perjuicio a la planta, que repercute en una irregular brotación a futuro y daños irreversibles en la estructura. Desde el punto de vista financiero, lo que se extrae es la futura cosecha de hojas del próximo año.

- Respecto a la yerba mate canchada: la deshidratación en el secadero de hojas con distintos grados de maduración, provoca la aparición en la yerba canchada de tejidos quemados conocidos como “puntos negros”, que producen un desmejoramiento en la calidad del producto.



## Más concientización sobre el trabajo infantil

Bajo el lema “Evitar el trabajo de niños es responsabilidad de todos”, el Instituto Nacional de la Yerba Mate (INYM) logró la adhesión para que este mensaje se transmita en las pantallas de la Feria Forestal Argentina en el Parque del Conocimiento. “Evitar el trabajo de niños es responsabilidad de todos”. Bajo esta consigna el INYM lanzó en agosto pasado una campaña de concientización que va sumando voluntades. Por medio de un acuerdo con los organizadores, este mensaje se emitió por las pantallas montadas en los distintos salones de conferencias, como así también en la página web de la Feria Forestal Argentina 2018.

De esta manera y con el objetivo llegar a los visitantes con el mensaje de concientización, la mayor muestra forestal del país se sumó a otros eventos aliados del INYM, como el caso de la Fiesta Provincial del Agricultor.

En el ámbito del Directorio del INYM funciona la subcomisión de Lucha Contra el Trabajo Infantil que analiza el tema y fija políticas para tratar esta problemática, como la resolución que establece que todos los operadores del sector yerbatero que pretenden ser beneficiarios de un programa de apoyo del INYM deben presentar una “Declaración Jurada de No Uso de Mano de Obra Infantil”.

Comunicadores, artistas, dirigentes, deportistas, personalidades, padres, empleados, empleadores; todos son convocados por el INYM a sumarse a esta iniciativa con el hashtag #NoAlTrabajoInfantil y difundiendo el video donde se refuerza el concepto de que “los niños son el futuro de nuestro país, su lugar es la escuela, el trabajo infantil los aleja de su educación y esto atenta contra su futuro”.



# **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