



# BIEN NUESTRO

Publicación bimestral del Instituto Nacional de la Yerba Mate / MARZO 2015 - Nro. 10 - Posadas, Misiones

## **CAMINO SOBERANO**

Haciendo honor al nombre de la entidad y al lugar al que pertenece, la Cooperativa de Productores de Yerbateros de Soberanía recuperó y posicionó a la vanguardia un viejo secadero. El INYM aportó la herramienta que terminó disparando acciones superadoras.



## 8 Reglamento de yerbales para consultar

Material de consulta para conocer detalles de la actividad cuando Misiones era parte de la provincia de Corrientes.

## 10

### Poder antioxidante de la yerba estacionada

Conclusiones de una investigación científica llevada a cabo por el Ingeniero químico Miguel Schmalko de la Unam, financiada por el Instituto Nacional de la Yerba Mate.

## 4

### Cooperativa que apuesta y progresa

En 1994 se formó la Cooperativa de Productores de Soberanía. El trabajo en equipo logró superar dificultades y a 10 años, cosecha logros y va por nuevos desafíos.



## 14

### Nuevos productos

El Tereré y la Yerba Mate con Palo con bajo contenido de Polvo ingresaron al Código Alimentario





## EDITORIAL

### SOBERANÍA

“El término soberanía proviene del latín y está formado por varias partes: *sober-*, que significa encima, el sufijo *-anus*, que se traduce como procedencia, y el sufijo *-ía*.

Se sabe, la soberanía es la autoridad más elevada o suprema donde reside el poder político y público de un pueblo, una nación o un Estado, sobre su territorio y sus habitantes. Dicho de otro modo: es la independencia de cualquier Estado para crear sus leyes y controlar sus recursos sin la coerción de otros Estados.

También existe la soberanía alimentaria, que es el poder, la capacidad o la facultad de cada pueblo para definir sus propias políticas agrarias y alimentarias. Tema importante si lo hay”.

Trascribimos la definición de la palabra soberanía, extraída de los libros, porque ilustra cabalmente la nota central de la actual edición de Bien Nuestro.

Soberanía es lo que ha logrado, en gran parte, la Cooperativa de Productores Yerbateros creada hace diez años en el paraje que lleva precisamente el nombre de Soberanía, en Andresito, en el norte de la zona productora. Celebramos gratamente ese logro, no sólo porque el fortalecimiento de esa entidad es también el fortalecimiento de los agricultores y de la producción, sino además porque están superando los objetivos con una mirada a largo plazo, incorporando herramientas de vanguardia que permiten realizar el trabajo de secansa con mejores condiciones para el operario, brindando más calidad a la yerba y cuidando el medio ambiente.

El Instituto Nacional de la Yerba Mate tiene en marcha, desde fines de 2011, el plan de Tecnificación del Proceso de Secado, a través del cual se financia el equipamiento que necesitan los secaderos de yerba mate para utilizar el chip como fuente de calor, en reemplazo de la cada vez más escasa leña de monte (cuya utilización está prohibida por ley a partir de este año). En el caso de la Cooperativa de Productores Yerbateros, este programa representó el inicio del despegue. Hoy, varios años después del primer apoyo, los cooperativistas se lucen con aquel primer quemador de chip otorgado por la institución, pero sobre todo con un emprendimiento que ha sabido conjugar de manera eficiente el cooperativismo y el crecimiento social económico sustentable, en el secadero y en las chacras.

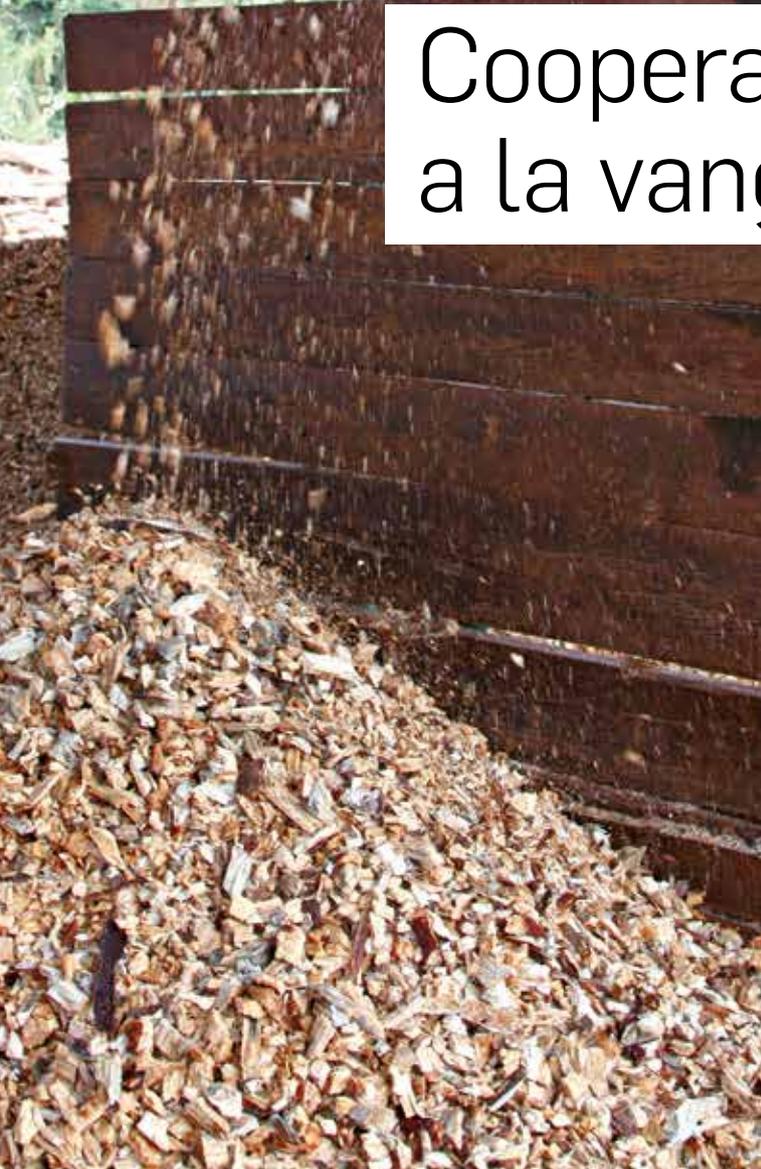


Ing. Agr. Luis Francisco Prietto  
Presidente del INYM



La decisión tomada hace diez años por colonos del municipio de Andresito no sólo ha superado obstáculos difíciles; ha alcanzado, además, objetivos impensados con resultados alentadores.

## Cooperativa Soberanía, a la vanguardia



La **Cooperativa de Productores Yerbateros de Soberanía** se inició en el año 1994. Entonces, un nutrido grupo de agricultores se propuso trabajar de manera unificada para resolver el problema que presentaba la enorme distancia entre los yerbales y los secaderos. Hoy, en el año 2015, aquella dificultad quedó atrás y empujados por el optimismo, sus integrantes han logrado posicionarse a la vanguardia en manejo de plantas y de suelo, y en disposición de nuevas herramientas para el secado y sapecado del producto. Todo, de manera cooperativa y haciendo honor al lugar donde están afincados, o sea adquiriendo “soberanía”.

La entidad está ubicada en Paraje Soberanía, a pocos kilómetros de la rotonda ubicada en la unión de las rutas provincial 19 y nacional 101. “Comenzamos en el año 1994 con un grupo de productores de yerba mate porque estábamos lejos del secadero de la zona, entonces ahí nace la idea de hacer un secadero y para eso se forma la cooperativa. Uno de los agricultores donó 5 hectáreas de tierra para iniciar el proyecto; en el año 1996 obtuvimos un crédito, con el apoyo de la Fundación de Asuntos Agrarios, y un año después, con mucho esfuerzo, se inauguró el secadero”, recuerda **Roberto Pedrós**, presidente de Cooperativa de Productores Yerbateros de Soberanía. “Era un secadero chico, secadero a cinta, pero funcionaba y lo pusimos a tra-



bajar. Poco tiempo después, cayó el precio de la yerba y nos encontramos con muchos problemas nuevos... nos costó muchísimo pasar esos años difíciles, pero bueno... luego vinieron tiempos mejores”, agregó. La Cooperativa fue fundada con el impulso de unos 150 productores provenientes de distintos puntos del municipio: Colonización Andresito, Piñalito, Integración, Deseado y, por supuesto, Soberanía. “Actualmente cuenta con 40 socios, pero trabajamos con más de 100 agricultores no socios a los que les damos el tratamiento de socio, o sea cobran el mismo precio que todos, le proveemos de insumos y les asistimos con asesoramiento técnico”, detalló Pedrós. La entidad no tiene producción propia. “Toda la hoja verde que ingresa al secadero es hoja verde del socio y del no socio. Hacemos únicamente yerba canchada, somos proveedores de yerba canchada”, aclaró el cooperativista.

### **UN PASO ADELANTE**

La estructura actual del secadero es muy distinta a la adquirida hace diez años por La Cooperativa de Productores Yerbateros de Soberanía. El viejo secadero a cinta, donde la leña del monte era un elemento fundamental, fue reemplazado por herramientas de vanguardia, más eficientes, que brindan mejores condiciones de trabajo a los operarios y son más amigables con el ambiente. En el lugar, se levantan playas móviles, una máquina que procesa chip y otras dos que alimentan quemadores de chip, la mayoría construidas por los propios socios de la entidad.

“En el año 2005 / 2006 vimos que podíamos trabajar distinto e iniciamos todo un proceso de cambio... en el año 2008 logramos armar un equipo de trabajo, con la experiencia y el conocimiento de **Rubén Talavera**, y con el apoyo del Instituto Nacional de la Yerba Mate pusimos en marcha el primer quemador de chip, un modelo copiado de otro secadero, de Yerbatera.com y armado acá, que nos dio muy buen resultado y ese fue el punta pie para todo lo demás”, recordó Pedrós. “Nos dimos cuenta que era posible y eficiente el cambio, y que podíamos hacerlo nosotros mismos.

### EL CAMBIO EN LAS CHACRAS

► “Cuando comenzamos con el programa de recuperación de yerbales vimos que los trabajos de limpieza y cosecha estaban destruyendo los yerbales: los agricultores pasaban la rastra de manera seguida y herbicida hasta dos o tres veces por año, por ejemplo, y con eso lo único que hacían era dañar el yerbal y disminuir su productividad”, recordó Rodrigo Kramer, el técnico que la Cooperativa de Productores de Yerbateros de Soberanía asignó para brindar apoyo a los agricultores de Andresito.

“Entonces –continuó el profesional– iniciamos el trabajo de proponer al productor que cambie esas prácticas, que las reemplace por otras que permitan convivir más amigablemente con la naturaleza, que trate de copiar a la naturaleza teniendo en cuenta que la yerba mate es un planta nativa”. En esa línea, Kramer contó que en la actualidad los colonos “cambiaron el sistema de manejo de maleza utilizando una vez por año el herbicida y que sea más específico, o sea sólo para la maleza que está en el yerbal; también realizan limpieza con macheteadora; la rastra hoy por hoy no se utiliza más y en muchos yerbales hay cubiertas verdes... además, el tema que la fertilización que iniciamos mejorando la parte de cosecha y suelo”, acotó.

Rodrigo Kramer inició su trabajo con productores de Andresito, a través del Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria, en el 2001 y un año más tarde, fue incorporado a la Cooperativa de Productores de Yerbateros de Soberanía y actualmente además se desempeña como técnico del Programa de Renovación de Viejos Yerbales del INYM.

“Mi trabajo consiste en visita a la chacra y asesoramiento a los productores según la época del año y los trabajos que deben realizar para mejorar la producción... todo lo que sea mejoramiento de los yerbales como manejo de suelo, cosecha, fertilización y nuevas plantaciones... Los productores no sólo tienen una muy buena aceptación sino que llaman al técnico, a la cooperativa, consultan y eso es muy bueno”, concluyó.



**Roberto Pedrós, presidente de la Cooperativa de Productores Yerbateros de Soberanía.**



Así comenzamos a trabajar y armar todo lo que necesitábamos y tenemos hoy”, continuó.

La decisión de construir las propias herramientas de trabajo se tomó enmarcada en la capacitación de los operarios y socios. “Los integrantes del equipo de trabajo fueron capacitados; se les enseñó a soldar, a pintar, a desarmar, a armar, a inventar... y hoy tenemos toda la línea completa con chip, y lo hicimos prácticamente todo acá en el secadero”, enfatizó, orgulloso, Pedrós.

Al enumerar las herramientas disponibles, citó a “la chipeadora, donde acopiamos el raleo de pino y eucaliptus acá en la playa del secadero; dos alimentadores que alimentan cinco quemadores de chip; tenemos tres sapecadores; un preseco a cinta y una cinta de secado”. Además, están funcionando “dos playas móviles de hoja verde: una que alimenta a un sapecador y la otra, más grande, alimenta a dos sapecadores”. Pedrós ponderó que las nuevas herramientas derraman beneficios sociales y le confieren mayor calidad al producto. “Son muy grandes los cambios para el personal del secadero: el manipuleo de la leña era un trabajo muy pesado y con mucho riesgo, hoy el perso-

nal trabaja cómodo y rinde mucho más, nos da mucha seguridad en el proceso; pero además el secado del producto es parejo y continuo; y también hay un cambio para el productor porque hoy le estamos recibiendo el raleo de pino y eucaliptus que hace un tiempo atrás no se sabía qué hacer con eso... O sea producimos nuestro propio combustible a partir de biomasa de descarte industrial. Todo eso nos da tranquilidad en el momento de vender nuestra yerba”.

El raleo del pino para luego ser transformado en chip y en calor para secar la yerba mate es realizado por la misma entidad. “Gracias al apoyo de una empresa privada -contó Pedrós- logramos comprar la chipeadora y avanzar en la mecanización del raleo, con lo cual hoy al productor le prestamos un servicio con una pluma y un tractor forestal, o sea hacemos nosotros el raleo”.

### **CARACTERÍSTICA PRODUCTORES**

La producción de la Cooperativa de Productores Yerbateros de Soberanía viene en aumento. “En el 2013 se procesaron 9 millones 500 mil kilos de hoja verde y en 2014, 10 millones 500 mil kilos”, dijo Pedrós.

La hoja verde proviene de yerbales de socios y de no socios de la entidad, en partes iguales. “El 80 por ciento son pequeños productores, con un promedio de 50 hectáreas de tierra, y un 20 por ciento de los productores tiene 50 hectáreas de yerba en 150 hectáreas de tierra, que es la superficie tipo en Andresito”, especificó.

Para mejorar el rendimiento de los yerbales, la entidad decidió asignar, sin costo, un técnico que brinda a los agricultores asesoramiento en el manejo de la planta y del suelo.



### ANTES Y AHORA

Los viejos hornos a leña son reemplazados por quemadores de chip, que producen el mismo efecto calórico con ventajas sociales, económicas y ambientales.

“Hoy la cooperativa tiene un técnico que le presta asistencia técnica, y no le cobramos al productor, sea socio o no, y con eso incrementamos el rendimiento porque fomentamos el manejo integrado de suelo y planta”, ratificó Pedrós.

El promedio de los yerbales que entregan el producto en el secadero de la Cooperativa es de 8.500 kilos de hoja por hectárea / año.

### **MIRADA AL FUTURO**

El próximo desafío de la Cooperativa de Productores Yerbateros de Soberanía es lograr certificar el producto que procesan con el sello de buenas prácticas, con el objetivo de fortalecer su posicionamiento en el mercado.

“Queremos certificar buenas prácticas, tanto en el manejo de las plantas de yerba mate en las chacras como en el secadero”, reveló Pedrós. “Ya charlamos con el técnico y estamos sumando a los agricultores, que ven con buenos ojos esta posibilidad”, agregó. En cuanto a la infraestructura existente, Pedrós señaló la posibilidad de “mejorar la misma planchada, optimizar el manejo de chip y mecanizar un poco más todo el secadero”.

**¿Cuál es la clave para sostenerse a pesar de las crisis y además crecer?** “Creo, podemos decir, que la clave es perseguir el objetivo, convencerse de lo que uno quiere, no abandonar, trabajar en equipo y no tener miedo a los cambios; hay que aprender de los errores y seguir luchando porque tarde o temprano se dan las cosas”, aconsejó el flamante presidente de la entidad que se afianza en el norte de la zona productora yerbatera.

### TECNIFICACIÓN DEL PROCESO DE SECADO

► El Instituto Nacional de la Yerba Mate (INYM) puso en marcha, a fines de 2011, el plan de Tecnificación del Proceso de Secado, a través del cual se financia el equipamiento que necesitan los secaderos de yerba mate para utilizar el chip como fuente de calor, en reemplazo de la leña, y está orientado a plantas de secados debidamente inscriptas en el Registro de Plantas y Depósitos que posee el INYM.

Hasta la fecha, 106 plantas de secado de la zona productora (en las provincias de Misiones y Corrientes) solicitaron y recibirán el apoyo de la institución. De ese total, 88 ya están funcionando con el sistema que resuelve la falta de leña, y es más amigable y eficiente en términos sociales y económicos.

Los implementos contemplados en este programa son construidos en la zona productora. En la actualidad son 36 los constructores abocados a esta actividad.

Para fortalecer al sector, en el año 2013 el directorio del INYM dispuso la entrega de una nueva tanda de implementos complementarios a los ya entregados, a fin de posibilitar la instalación de un nuevo quemador con todos los elementos que comprenden el equipo oportunamente establecido, y lograr de esta manera el reemplazo de los tradicionales y centenarios hornos a leña por quemadores de chip, que producen el mismo efecto calórico pero con ventajas en cuanto al desarrollo operativo de las plantas de secado y la reducción del impacto ambiental al producirse una mejor y más completa combustión, con el agregado de que se evita la tala de árboles para uso exclusivo de leña.

# Reglamento de yerbales<sup>(\*)</sup>

*(Primera parte)*

**“...Muchísimos árboles así se han destruido, y hubiera continuado este destrozo por mucho tiempo aún, quizás hasta arrasar los yerbales, si no se hubiera puesto un remedio como fue declarar la explotación libre de los mismos, mediante pago al Gobierno de cincuenta centavos por diez kilos y con sujeción al reglamento de Corrientes de 1876 para el corte de yerba que regía en Misiones, cuando aún pertenecía a aquella provincia. Como este trabajo está destinado a servir de consulta a los que necesiten tomar datos sobre aquel territorio, transcribo aquí lo dicho:**

## CAPÍTULO I

### **De las secciones para explotar la yerba y la concesión de permisos**

**Art. 1.º.** Para la fiscalización y explotación de los yerbales de San Javier, Santa Ana, Corpus, los del otro lado de Campo Grande y de los que en adelante se descubrieren, se repartirá el conjunto de todos ellos en cuatro secciones: los límites de cada sección serán determinados por una comisión compuesta del Comisario General, uno de los Fiscales a indicación del Comisario, y dos vecinos prácticos de los principales yerbateros, nombrados por la Gobernación. La determinación de los límites debe someterse inmediatamente a la aprobación del Gobierno, y una vez aprobada, el Comisario designará la sección para la elaboración de la yerba, empezando de San Javier, Santa Ana y así sucesivamente.

Las secciones serán numeradas de 1.º a 4.º.

**Art. 2.º.** Cada año se concederá una sección para la elaboración de la yerba-mate, prohibiéndose por los tres años siguientes la elaboración de esta sección.

**Art. 3.º.** El usufructo de una o más manchas todavía desconocidas, será exclusivamente del descubridor por el primer año, sujetándose a las restricciones de este Reglamento.

**Art. 4.º.** Todo individuo que quiera beneficiar yerba-mate solicitará previamente un permiso del receptor territorial de San Javier o Santa Ana, quien lo dará por escrito en el impreso que se le remitirá, en el que se expresará el nombre del empresario, el número y nombre de los peones con que entrará a la sierra, haciéndose la correspondiente anotación en un libro especial que para el efecto llevarán dichos receptores.

**Art. 5.º.** El permiso a que se refiere el artículo anterior se expedirá desde el 20 de febrero, pudiendo empezar el corte desde el 1.º de marzo hasta el último día de julio, debiendo suspenderse desde ese día todo trabajo.

**Art. 6.º.** Perderá el derecho acordado en el artículo, aquel que en el término de dos meses no hubiere dado principio a los trabajos.

**Art. 7.º.** La localidad elegida para el corte se concederá, si estuviera libre, sólo en una extensión relativa al número de trabajadores que haya de emplearse, calculándose un área de seis cuerdas cuadradas para cada cortador de yerba, y así sucesivamente; pero en ningún caso el terreno de un campamento excederá las sesenta cuerdas cuadradas. El lugar de la rancharía será siempre el centro del campamento.





## **CAPÍTULO II**

### **De la manera como se ha de hacer la elaboración**

**Art. 8.°**. Cada patrón o capataz de comitiva, habiendo elegido un terreno para sus trabajos, limpiará el lugar para la ranchería y solicitará del Fiscal la determinación de los límites del campamento, según dispone el artículo anterior. El Fiscal designará los límites en el término de dos días, cuya designación la dará por escrito al interesado.

**Art. 9.°**. El que corte yerba dentro de los límites de otro campamento, pagará una multa de veinticinco pesos fuertes, y la yerba cortada será entregada en propiedad al dueño del campo.

**Art. 10.°**. Es prohibido cortar el gajo principal del árbol (llamado banderola): el contraventor será multado en veinticinco pesos fuertes por cada gajo que corte, y perderá la yerba a beneficio del denunciante o delator.

**Art. 11.°**. Una multa de veinticinco pesos fuertes será igualmente aplicada al que destruyere maliciosamente un árbol de yerba, y por cada árbol destruido, debiendo además abonar a beneficio del denunciante o delator un equivalente de la mitad más de la multa impuesta. Al reincidente se le aplicará la misma multa, perderá todos los útiles de elaboración a beneficio del delator o denunciante, y será obligado a abandonar inmediatamente el campamento, no pudiendo entrar en los yerbales por espacio de tres años. A este fin las autoridades se darán inmediatamente aviso expresando la filiación del reincidente.

**Art. 12.°**. Toda yerba beneficiada fuera de los meses de marzo a julio inclusive y en las secciones prohibidas será decomisada inmediatamente con todos los útiles de elaboración y vendidos por la Gobernación al mejor postor y a dinero contado, repartiéndose la mitad del producto líquido entre los aprehensores, la otra mitad corresponderá al delator o delatores, previa deducción del impuesto fiscal.

Se impondrá también una multa de veinticinco pesos fuertes al patrón o capataz y diez pesos a cada peón a beneficio del Fisco, por cada arroba de yerba beneficiada y decomisada, sin perjuicio de que la comitiva

será obligada a retirarse inmediatamente de la sierra. Al reincidente se le aplicará el doble de la multa pecuniaria que debiera corresponderle, y no podrá entrar en los yerbales por tres años, dándose aviso a las autoridades con expresión de la filiación del reincidente.

**Art. 13.°**. Se prohíbe completamente beneficiar yerba caona (86); la que se encuentre será inutilizada por los fiscales en presencia de sus dueños, y a estos se le aplicará la multa de quince pesos m/n por arroba. La clasificación de la yerba caona se hará por el Fiscal y dos vecinos yerbateros con audiencia del dueño, y el fallo será inapelable.

## **CAPÍTULO III**

### **Venta de yerbas, mercaderías, etc. en las sierras, boliches, poblaciones permanentes**

**Art. 14.°**. Toda venta de yerba en los lugares de beneficio o entrega de un noque a otro se hará indispensablemente con conocimiento expreso de un fiscal, justificándose previamente la propiedad.

Al vendedor de yerba ajena, háyase o no consumado la venta, se le aplicará la multa de cinco pesos fuertes por arroba, a beneficio del propietario.

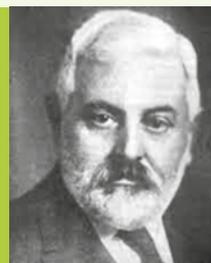
**Art. 15 antes.** Todo individuo que quiera entrar en la sierra para vender artículos de manutención, géneros, ropa hecha, ponchos, etc. lo hará con una licencia escrita del receptor, expresando los artículos que lleve, con la que se presentará al Comisario o a uno de los fiscales para que con su conformidad al pie de la licencia le permita disponer de ellos. Es entendido que los receptores no darán licencia, sin exigir antes la exhibición de la correspondiente patente.

**Art. 16.°**. Se prohíbe hacer rozados para plantar en los montes de yerba o sus inmediaciones; el contraventor pagará una multa de cien pesos fuertes sin perjuicio de otros cargos que pudieran resultar contra él.

**Art. 17.°**. Se prohíbe igualmente hacer habitaciones permanentes en la sierra o Campo Grande, bajo pena de destrucción de la habitación y multa de cien pesos fuertes por cada una (87).

(\*) Texto extraído parcialmente del Capítulo X – En San Ignacio: la cuestión yerbales, del libro Tercer Viaje a Misiones (1896) por Juan Bautista Ambrosetti (texto publicado originalmente en el Boletín del Instituto Geográfico Argentino, tomo XVI 391-523, 1896, Buenos Aires), comentado por Juan Carlos Chebez y Bárbara Gasparri, de Editorial Albatros.

Sobre el autor: Juan Bautista Ambrosetti, naturalista y padre de los estudios folclóricos en la Argentina, exploró el territorio casi desconocido por entonces de Misiones. En cada viaje hizo un trayecto distinto llegando a las Cataratas y al corazón del territorio misionero (Juan Carlos Chébez / Bárbara Gasparri).



# La yerba estacionada tiene más poder antioxidante

**Una investigación científica financiada por el Instituto Nacional de la Yerba Mate (INYM) y encabezada por el ingeniero químico Miguel Schmalko, de la Universidad Nacional de Misiones, revela que la capacidad antioxidante de la yerba mate se ve potenciada con el estacionamiento del producto.**

La conclusión surge tras el seguimiento, durante dos años, de muestras de yerba mate estacionadas a través de los tres sistemas vigentes: 1) el natural (que se lleva a cabo en depósitos, durante un tiempo que varía de 6 a 24 meses dependiendo del establecimiento industrial); 2) el acelerado (que se lleva a cabo en cámaras acondicionadas durante un período de hasta 60 días, siendo las condiciones usuales de trabajo de 60 grados centígrados de temperatura y 60 por ciento de humedad relativa), y 3) el mixto (donde la yerba mate se estaciona en períodos de varios meses a temperaturas controladas, menores que las de las cámaras de estacionamiento), de distintos orígenes de la zona productora (provincias de Misiones y Corrientes). Se estudió en detalle las modificaciones de distintos compuestos, como la cafeína, extracto acuoso, azúcares, polifenoles y capacidad antioxidante, como así también algunas propiedades físicas, como parámetros de color, ph, humedad etc, y en todos los casos se efectuaron análisis sensorial de las muestras.

Entre las conclusiones más destacadas del estudio, sobresale la referida a la capacidad antioxidante de la yerba mate, que se ve potenciada con el estacionamiento del producto.

La investigación, cuyos resultados están en el INYM a disposición de todos los interesados, indica que si bien la cantidad de polifenoles totales disminuyó levemente, la actividad antioxidante tuvo un incremento entre el 1 y 5 por ciento en los tres métodos de

estacionamiento. En general, estas dos variables están correlacionadas en forma positiva y éste comportamiento diferente en la yerba mate puede deberse a que la actividad antioxidante esté dada también por otros componentes presentes y no sólo por los polifenoles. En el año 2009, otro estudio financiado por el INYM, en este caso realizado por el ingeniero químico y magíster en Tecnología de los Alimentos, **Luis Brumovsky**, de la UNAM, determinó que quienes consumen yerba mate en sus diversas modalidades -mate, mate cocido o tereré- incorporan al organismo una importante cantidad de polifenoles totales. Los polifenoles son poderosos antioxidantes que mejoran las defensas naturales del organismo y lo protegen contra el daño celular que causa que el cuerpo se deteriore, y desarrolle síntomas de enfermedad (Jean Carper, 1988).

"Hoy uno entra en la base de datos a nivel mundial y puede encontrar entre 60 y 70 trabajos de investigación de yerba mate por año que se desarrollan en casi 20 países del mundo".

Ing. Miguel Schmalko

A partir de entonces, el efecto antioxidante de la yerba mate, determinado por esta investigación, generó un cambio de status del producto ya que se lo incluye dentro del círculo de alimentos saludables y con acción directa sobre la protección y preservación de las células del cuerpo humano, por su capacidad de eliminar agentes nocivos que provocan el envejecimiento prematuro.

El desarrollo y resultados de estos proyectos están en el INYM a disposición del sector yerbatero que quieran conocer en detalles las cualidades sobresalientes de nuestra infusión.



“Cada vez hay más interés en conocer a la yerba mate como un alimento funcional”, manifestó **Miguel Schmalko**, quien estudia el producto desde hace más de 20 años. “Dimos un primer paso en el año 1992 cuando hicimos todos los análisis nutricionales de las diferentes marcas de yerba; a partir de ahí en los paquetes empezaron esos datos y eso significó un gran viraje de presentación del producto”, recordó. “El segundo salto grande en investigación de la yerba fue a fines de la década del 90 cuando aparecen los polifenoles, y hace cinco años empiezan a aparecer numerosos trabajos de investigación a partir del apoyo que brinda el INYM. Hoy uno entra en la base de datos a nivel mundial y puede encontrar entre 60 y 70 trabajos de investigación de yerba mate por año que se desarrollan en casi 20 países del mundo”, concluyó.



El Ingeniero Miguel Schmalko encabeza la investigación.

## Estudio de calidad y eficiencia

Otro de los estudios que encabeza el ingeniero químico **Miguel Schmalko**, con apoyo del INYM, es el que busca determinar si los diferentes tipos de combustibles utilizados en el proceso de secado de la yerba mate influyen en las características organolépticas del producto (o sea en el sabor y en el aroma, en el color, en las características físicas y químicas, en la composición de nutrientes del producto) y en paralelo, la eficiencia energética en los diferentes métodos de procesamiento.

La iniciativa se denomina “Estudio de la calidad del producto y la eficiencia energética en diferentes métodos de procesamiento de la yerba mate”, y ya cuenta con resultados preliminares.

“Estamos estudiando la calidad del producto según los métodos utilizados en el procesamiento de secado y sapecado de la yerba mate, y la eficiencia energética de esos diferentes procesos”, contó Schmalko. “Estudiamos y comparamos –continuó– el producto de los secaderos que usan leña, los que usan chip, los que usan agua, el sapecado con vapor y con ondas de alta frecuencia, y los que usan otras formas de biomasa, incluyendo sistema de calor directo e indirecto”. El investigador ratificó que el objetivo es “ver si existen diferencias en el producto, ya sea sensorialmente o a nivel físico químico, y después conocer cómo serían los costos con los nuevos procesos”.

# El 3 x 1 sumará a más productores

**El Programa de Renovación de Viejos Yerbales, más conocido como el 3x1, continuará extendiéndose a toda la zona productora (Misiones y norte de Corrientes). A tres años de su inicio, esta iniciativa orientada a revitalizar el cultivo se consolida con la incorporación de 11 nuevos grupos (cada uno con 10 pequeños agricultores) y la continuidad de los primeros que aceptaron el desafío de tener un mayor rinde por cosecha en menor superficie plantada.**

**E**l Programa de Renovación de Viejos Yerbales es impulsado por el Instituto Nacional de la Yerba Mate (INYM), con apoyo del Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA). Está destinado a productores de hasta 10 hectáreas de superficie cultivada en estado de degradación, y cuyos recursos financieros provengan exclusivamente de lo generado en su chacra. Consiste en plantar una nueva hectárea de yerba mate de origen policlonal con la mejor tecnología existente en un remanente de suelo de buena calidad, con insumos y asistencia técnica que se provee sin cargo, y redireccionar tres hectáreas improductivas de yerba mate, al cabo de cinco años de iniciado el proceso, a otra actividad agrícola, ganadera o forestal, adecuada a las condiciones del suelo. La experiencia se inició en el año 2012 en 50 hectáreas distribuidas entre 5 grupos (de 10 productores, o sea 50 productores); continuó en el 2013 con 2 nuevos grupos (otros 20 productores); en el 2014 sumó 13 grupos (130 agricultores) y el desafío actual es formar en este 2015 un total de 11 nuevos grupos, logrando que el beneficio llegue a 300 colonos.

Los productores que iniciaron la experiencia en el 2012 actualmente atraviesan la etapa de poda de formación en cada una de las hectáreas donde plantaron yerba mate de origen policlonal; mientras que los que se incorporaron en 2013, completaron una hectárea de plantación, y los demás, los que ingresaron en 2014,

## ¿POR QUÉ YERBA MATE POLICLONAL?

► Desde el Área Técnica del INYM se aconseja utilizar plantines de yerba mate de origen policlonal, de buena genética y calidad.

En una visita realizada a productores incorporados al Programa de Renovación de Viejos Yerbales en Oberá, el ingeniero agrónomo **Matías Bazila**, del Área Técnica del INYM, manifestó que "estudios realizados estiman que en una plantación convencional el 30 por ciento de las plantas tienen un rendimiento de bueno a muy bueno, y el 70 por ciento, una producción de mediana a bajo". En cambio, "en las plantaciones con asesoramiento técnico y plantas de origen policlonal, esos números se invierten: el 70 por ciento del yerbal tiene un rendimiento de bueno a muy bueno".

plantaron media hectárea adoptando técnicas innovadoras. Todo el trabajo se realiza con fertilizante de base y crecimiento durante los 5 años de desarrollo del Programa, y con reposición de aquellos plantines que presenten fallas.

## EN ANDRESITO

En la localidad de Andresito, el Grupo Piñalito cumple con éxito los pasos del Programa de Renovación de Viejos Yerbales. En las viejas plantaciones de los parajes Itatí y Piñalito Norte asoman las nuevas plantas de yerba mate de origen policlonal y suelos que empiezan a ser recuperados con cubiertas verdes.

El ingeniero agrónomo **Rodrigo Kramer**, técnico que asesora al grupo de 10 pequeños productores, contó que los colonos involucrados son socios y no socios que entregan materia prima a la Cooperativa de Productores Yerbateros de Soberanía, y señaló que esta entidad facilita herramientas para el trabajo que deben realizar.



“La experiencia se inició en 2012 en 50 hectáreas con 50 productores; continuó en 2013 con 20 productores; en 2014 sumó 130 y el desafío es formar este año 110 productores, beneficiando a más de 300 colonos”.

**Rodrigo Kramer**  
Técnico asesor

“La mayoría de los yerbales donde estamos implementando el Programa de Renovación de Viejos Yerbales tienen 20 o 25 años, todos en mal estado, que fueron abandonados y orientados, cuando la yerba valía muy poco, a la cría de ganado y forestaciones. Por ejemplo, hay lotes con 700 plantas por hectárea y rendimientos de 2.500, 3.000 o un máximo de 4.500 kilos de hoja verde por hectárea”, describió Kramer. “Con esta iniciativa, lo estamos recuperando y con buenas prácticas”, agregó.

Los 10 colonos que integran el Grupo Piñalito ya plantaron la primera media hectárea. “Se armó el grupo, se definió el lugar donde se iba a hacer el lote, media hectárea; después hicimos el trabajo de subsolado o sea se preparó la tierra, se marcaron las curvas de nivel, se sembró la cubierta verde, se hizo la marcación de líneas y se trasplantaron los plantines”, detalló el técnico. “Ahora estamos en etapa de monitoreo, control de plagas e incorporación de cubiertas de verano – con poroto sable– y la limpieza entre líneas con carpida y/o macheteadora”, agregó Kramer. “El próximo paso, en marzo – abril, es la siembra de cubierta de invierno (con avena, raigras o cebadilla), y seguir con la limpieza”, finalizó.

#### IMPORTANCIA DE LA PODA DE FORMACIÓN

► La poda de formación optimiza el rendimiento del yerbal”, aseguró el ingeniero agrónomo Matías Bazila, del Área Técnica del INYM.

Mientras visitaba un yerbal de la zona Centro de Misiones, que forma parte del Programa de Renovación de Viejos Yerbales, Bazila indicó que la poda de formación se realiza a partir de los dos años de la plantación.

“Esta plantación está hecha tres por uno y medio, y lo que se va a buscar con la poda de formación es la mayor apertura de la planta para que no tengamos superficie improductiva, y además, al tener la planta una buena cobertura de hojas, va a disminuir el uso de herbicidas y otras prácticas a futuro, también, de esta manera, va a mermar la presión del calor y la lluvia sobre el suelo”, explicó.

En la poda de formación -continuó- “hay que trabajar igual que una planta que va a entrar en producción: acá lo que se va a hacer es manejar rama madura.. se van cortando esas ramas y en caso de que tengamos ramas o brotes que están cruzados o muy encimados, ya se va eliminando eso... A las ramas que quedan del año, que están con cierta estructura, se les va a hacer mboreví, siempre siguiendo los conceptos de lo que es la cosecha: El mboreví dejando arriba un aumento de 10 o 15 centímetros para que tenga la brotación, que no vaya en altura y no forme más madera, porque lo que buscamos son hojas. Los laterales no se tocan, lo que va para fuera no se va a tocar”.



## ▶ **Las declaraciones juradas se podrán presentar sólo por Internet**

**El Instituto Nacional de la Yerba Mate (INYM) estableció, mediante resolución 03/2015, que las declaraciones juradas mensuales que presentan los operadores conforme régimen vigente, deberán ser efectuadas exclusivamente de forma on line (Internet), a partir de las correspondientes al mes de Febrero de 2015 que vencen en el mes de Marzo de 2015.**

En la misma resolución, el artículo 2 establece “el pase a condición de inactivo para todos aquellos operadores inscriptos en la categoría de productores que no hubieren cosechado, movilizado y/o comercializado hoja verde de yerba mate en los tres (3) últimos años”, y detalla que “los operadores que pretendan su inscripción en la categoría prestador de cosecha y flete, deberán presentar el último Formulario F-931 de la Administración Federal de Ingresos Públicos”.

Las declaraciones juradas mensuales deben ser efectuadas a través de la página web del INYM ([www.inym.org.ar](http://www.inym.org.ar)), en cuya parte superior se encontrará una ventana denominada DDJJ Online, destinada a esa acción.

### **FUNDAMENTOS**

Las medidas fueron determinadas por el INYM como agente de instrumentación y percepción de la tarifa sustitutiva del **Convenio de Corresponsabilidad** para la Actividad Yerbatera suscripto en el marco de la Ley 26.377.

En la referida Resolución, se explica que “los tiempos acotados para la puesta en marcha de todos los aspectos referidos al Convenio de Corresponsabilidad Gremial hacen imperiosa la necesidad de determinar la vigencia de dicha forma exclusiva de presentación a partir de la Declaración Jurada correspondiente al mes de Febrero de 2015 que vence en el mes de Marzo de 2015”. Se agrega además que “la aplicación del Convenio a la actividad yerbatera obliga a efectuar cambios en aspectos relacionados con la inscripción de operadores”, y que “entre las cuestiones de necesaria implementación se encuentra la de permitir que sólo los productores yerbateros activos durante los últimos tres años puedan ser beneficiarios de los aspectos comprendidos en el Convenio de la actividad yerbatera”. Esta situación “obliga a efectuar una depuración de la base de datos de productores, los que no obstante podrán solicitar su ALTA nuevamente o pase a condición de activo, cumpliendo con lo establecido en las Resoluciones 02/04 y la 54/08, acreditando su inscripción en la Administración Federal de Ingresos Públicos”.



## Buenas prácticas en secaderos

El Directorio del Instituto Nacional de la Yerba Mate (INYM) aprobó la financiación para la implementación del **Programa de Buenas Prácticas en Secaderos**.

La iniciativa, contemplada en el Resolución 31/2015, se enmarca en las líneas de acción del **Plan Estratégico para el Sector Yerbatero**, y tiene como objetivo específico dar sustentabilidad y competitividad al sector secaderos.

El programa será implementado con el respaldo financiero del INYM y con el soporte técnico del Instituto Nacional de Tecnología Industrial (INTI), para diez secaderos de la zona productora (Misiones y Corrientes), a modo de prueba piloto, durante 8 meses. Estará destinado a los operadores secadores inscriptos en el Registro Unificado de Operadores establecido por Resolución 54/08, con una antigüedad mínima de dos años y que hubieran trabajado por lo menos uno de los dos últimos años anteriores a la solicitud.

Quienes deseen acceder a este beneficio deberán encontrarse al día con la presentación de Declaraciones Juradas, no poseer multas firmes impagas ni convenios de pagos caídos y no tener litigios judiciales en trámite en los que el INYM sea parte y tengan por objetivo cuestiones de carácter patrimonial.

## Más productos incorporados al Código Alimentario

El Instituto Nacional de la Yerba Mate informa a todos los operadores molineros, molineros fraccionadores o fraccionadores, que mediante resolución conjunta N° 43/13 y 59/13 de la Secretaría de Políticas, Regulación e Institutos del Ministerio de Salud, y de la Secretaría de Agricultura de la Nación, se ha incorporado al **Código Alimentario Argentino** el producto Tereré o Mate Frío, como así también la Yerba Mate elaborada con Palo con Bajo Contenido de Polvo, por lo que estos productos deberán llevar adherida a sus paquetes la tasa de inspección y fiscalización (estampilla), según lo dispuesto en el artículo 21 de la Ley 25564.

La falta de cumplimiento de esta norma hará pasible a los responsables de la aplicación de las sanciones correspondientes y el decomiso del producto.



## Nuevo valor de la Tasa de Inspección y Fiscalización de la yerba mate



El Instituto Nacional de la Yerba Mate (INYM) informa que por resolución del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación se fija en \$ 0,52 la **Tasa de Inspección y Fiscalización** que deberá abonarse por cada kilogramo de yerba mate elaborada en todas sus modalidades, envasada nacional e importada, compuesta o no, con destino a ser comercializada en el territorio nacional.

La medida está contemplada en la Resolución 917/2014 del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación, y entró en vigencia a partir del mes de diciembre de 2014.

La Tasa de Inspección y Fiscalización está contemplada en el artículo 21 de la Ley 25.564 de creación del INYM, donde se establece la competencia de la ex Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos para determinar el importe de la mencionada tasa de acuerdo al presupuesto que elabore el organismo yerbatero.

- + de 17.000 productores
- + de 200.000 hectáreas cultivadas
- + de 650 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](http://www.inym.org.ar)

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