

PROGRAMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD Y DIFERENCIACIÓN DE ALIMENTOS – PROCAL II

**Recopilación y organización de información significativa para el posible
reconocimiento de una IG para Yerba Mate**



Diciembre 2013

INTRODUCCIÓN

Si bien la región productora de yerba mate en la Argentina comprende la provincia de Misiones y el nordeste de la provincia de Corrientes, porque es esta la región que posee las condiciones ideales para su cultivo (temperatura, humedad y composición del suelo), este producto es consumido y disfrutado en todo el territorio nacional.

En la actualidad el conjunto de los sectores que componen la actividad de la yerba mate involucran a miles de protagonistas, incluyendo la zona productora mencionada y otras regiones del país. Como se mencionó antes, es indiscutible el rol preponderante que tiene en nuestras costumbres el consumo de la yerba mate. Al respecto se pueden citar los datos del producto y mercado local presentados por el Instituto Nacional de la Yerba Mate (INYM)¹ durante el 2012, los cuales muestran que la yerba mate está presente en el 98 % de los hogares de la Argentina, siendo el mate cebado la modalidad de consumo más extendida (92 % de los hogares encuestados); se demostró además que en promedio se compran 2,8 kg de yerba mate al mes por hogar.

Por lo expuesto se comprende la importancia estratégica que tiene la actividad yerbatera para nuestro país, y es por ello que mediante la ejecución de este proyecto se pretende avanzar en la valorización de la yerba mate. En ese sentido se presentan los resultados de esta primera etapa, que resultan ser la base para el futuro reconocimiento de la Indicación Geográfica para este producto. Una vez más es necesario destacar que para ello se contó con la colaboración del INYM, por ser este el organismo de referencia en todo lo que comprende la actividad yerbatera.



¹ Investigación de Mercado realizada por la consultora GEA Research, financiada por el INYM en 2009.

ALCANCES

Esta primera etapa del proyecto involucró a quienes fueron los promotores de la iniciativa de reconocer una Indicación Geográfica para la yerba mate, ya que supone el comienzo de un proceso de reconocimiento y valorización de este producto. Esto corresponde a todos los sectores de la cadena yerbatera representados en el directorio del INYM: trabajadores rurales, producción, industria, secaderos, cooperativas y molinos.

OBJETIVO GENERAL

Recopilar y organizar la información que, de acuerdo a la normativa nacional vigente para Indicaciones Geográficas, resulte significativa para el reconocimiento de una IG para Yerba Mate.

RESULTADOS

- Mediante la recopilación de la información histórica se logró la descripción cronológica desde la época precolombina hasta la actualidad de la producción de yerba mate, atendiendo a la relevancia que tiene esta actividad y el producto en sí, en los aspectos culturales, sociales, políticos y económicos.
- Se relevó la cantidad de operadores en actividad, detallando su vínculo con la producción y su distribución por provincia. Brevemente se puede mencionar que actualmente la cantidad total de operadores es de 18.701, de los cuales 17.862 son productores, 218 corresponden a los secaderos y 112 a molinos y fraccionadores. Es de destacar que en las provincias de Misiones y norte de Corrientes se encuentran la totalidad de los productores y secaderos. Respecto a los molinos se encuentran 88 en Misiones, 5 en Corrientes y 19 en otras provincias y se debe destacar la gran concentración que presenta este sector, ya que entre los 20 primeros elaboran el 93 % de la producción, repartiéndose el 7 % restante entre decenas de empresas muy vulnerables.

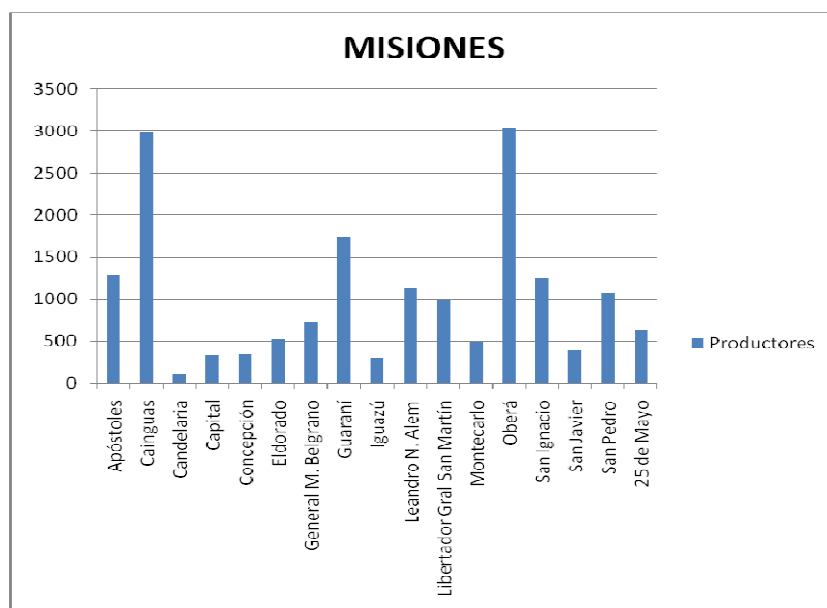


Gráfico 1. Distribución de productores de yerba mate en los departamentos que integran la provincia de Misiones.

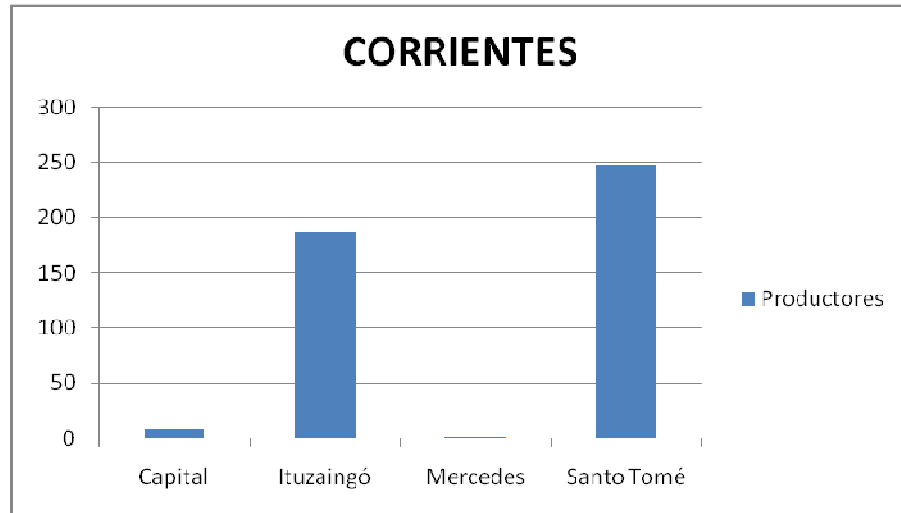


Gráfico 2. Distribución de productores de yerba mate en los departamentos del norte de la provincia de Corrientes.

- Se hizo una descripción previa de la zona de cultivo de la yerba mate en Sudamérica (Argentina, Brasil y Paraguay), para luego en virtud de las diferencias con los otros países productores, realizar una delimitación preliminar de la zona vinculada a la producción de la yerba mate en nuestro país. Se estableció como área de producción la provincia de Misiones y la parte de los departamentos de Ituzaingó y Santo Tomé de la provincia de Corrientes, situada al este del río Aguapey hasta su confluencia con la Zanja Garapé y al este de esta.

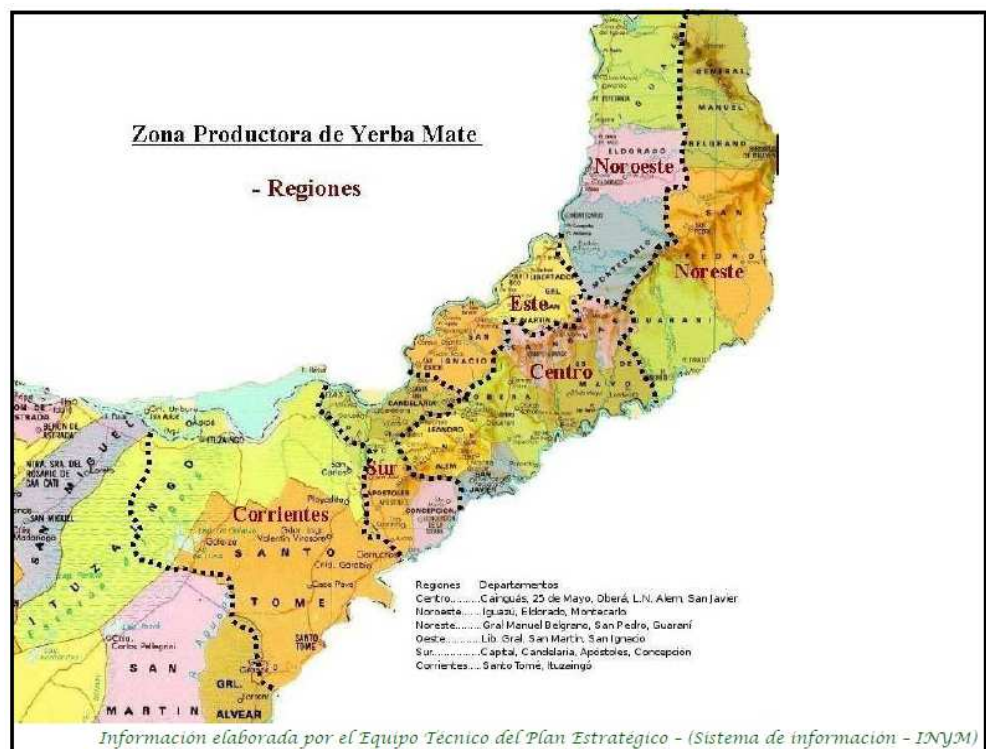


Ilustración 1. Mapa que muestra los límites de la región productora de yerba mate en la Argentina, a su vez dividida en subregiones.

Toda esta región se caracteriza por un régimen anual de lluvia de 1500 milímetros, por la presencia de suelos lateríticos cargados de óxido de hierro, profundos y frescos, y por una temperatura media anual de alrededor de 20° C. Todas estas condiciones corresponden a las requeridas por el cultivo para su desarrollo.

- Se presentaron los resultados de la composición de la yerba mate obtenidos a partir del promedio de 50 marcas comerciales.

COMPOSICIÓN NUTRICIONAL DE LA YERBA MATE	
Promedio de 50 marcas comerciales	
Método de extracción: Se simula una mateada utilizando 50 g de yerba mate y 500 ml de agua a 70 °C.	
Componente	Cantidad
General	
Azúcares	1,86 g
Extracto acuoso	13,25 g
Cenizas	1,73 g
Proteínas	1,09 g
Cafeína	0,44 g
Vitaminas	
Vitamina C	2,56 mg
Tiamina (B1)	0,74 mg
Niacina	0,64 mg
Piridoxina (B6)	0,47 mg
Minerales	
Calcio (mg)	44,5 mg
Fósforo (mg)	23,0 mg
Hierro (mg)	1,5 mg
Magnesio (mg)	30,0 mg
Sodio (mg)	6,5 mg
Potasio (mg)	61,0 mg

Miguel E. Schmalko
29-11-13

Ilustración 2. Resultados del análisis de la composición nutricional promedio de la yerba mate consumida en la Argentina.

Se propone, para una segunda etapa del proyecto, realizar un análisis para identificar los descriptores de tipicidad que permitan caracterizar sensorialmente la “Yerba Mate Argentina” y presentar, a su vez, estudios fisicoquímicos que demuestren objetivamente la composición del producto.

- Se realizó una descripción breve de las principales etapas del proceso productivo, desde el cultivo hasta el envasado y estampillado del producto, acompañado de un diagrama de flujo.

Vale mencionar que para la ejecución de esta primera etapa del proyecto se realizaron reuniones y entrevistas con especialistas en yerba mate de INTA Cerro Azul, de la Universidad Nacional de Misiones (UNAM) y representantes del directorio del INYM. Además para la difusión del proyecto se han realizado reuniones técnicas donde se acordaron actividades a concretarse en el futuro (talleres con productores, disertaciones, etc.).

CONSULTOR A CARGO

Ing. Agr. Natalia Magdalena Gil