



DOCUMENTO RESUMEN

**Ley 25.380 y modificatoria 25.966 para productos agrícolas y alimentarios,
Decreto Reglamentario 556/09.**



Té Argentino

Indicación Geográfica – Resolución 126/2024

Autoridad de aplicación

Oficina de Registro de Indicaciones Geográficas. Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca – Ministerio de Economía de la República Argentina. Dirección: Av. Paseo Colón 922, Ciudad Autónoma de Buenos Aires, 2 piso, oficina 228.

+54 11 4349 2253/2940/2427 – dorigen@magyp.gob.ar

Usuarios

Asociación Abierta sin Fines de Lucro “Consejo de la Indicación Geográfica Té Argentino”.

Contacto

Adriana Yañez

asociacionteargentino@gmail.com

Descripción general

El té cultivado y elaborado en Argentina se distingue porque:

- Posee un elevado contenido de polifenoles,



- Por su brillo, es traslúcido en la infusión fría
- Se percibe menos astringente, más suave y dulce que el de otros orígenes.
- Su producción se localiza en Misiones y extremo NE de Corrientes por su relieve ondulado y dominancia de suelos rojos.
- Se han implementado programas de certificación y prácticas de agricultura sustentable, como la Red de Agricultura Sustentable (RAS), para promover el cuidado del medio ambiente y la preservación de los recursos naturales (+60% de la superficie cultivada certificada por norma Rainforest Alliance).

Requerimientos específicos

El producto reconocido es Té, aquel obtenido exclusivamente por el procesamiento conveniente de las yemas, hojas jóvenes, pecíolos y tallos tiernos de la especie *Camellia sinensis*.

El té destinado a la preparación de infusiones podrá ser:

1. **Té negro**, que corresponde al producto obtenido mediante marchitado, enrulado, fermentado y secado de las yemas, hojas jóvenes, pecíolos y tallos tiernos.
2. **Té verde**, que corresponde al producto obtenido por calentado, enrulado, secado de las yemas, hojas jóvenes, pecíolos y tallos tiernos sin que hayan experimentado ningún proceso de fermentación.
3. **Té tipo Oolong**, que corresponde al producto obtenido mediante marchitado al sol, luego a la sombra, oxidación enzimática incompleta, tratamiento térmico, enrulado y secado de las yemas, hojas jóvenes, pecíolos y tallos tiernos.
4. **Té rojo**, que corresponde al producto obtenido mediante el marchitado, oxidación enzimática incompleta, tratamiento térmico, enrulado, secado y estacionamiento en condiciones controladas por un período de tiempo suficiente para completar la oxidación de las yemas, hojas jóvenes, pecíolos y tallos tiernos”.

Las diferentes variedades de té (negro, verde, rojo y oolong) podrán ser comercializados, en hebras o en distintas formas de tipificación con diferentes presentaciones.



Hebras: en presentaciones de saquitos, latas, cajas, bolsas, etc., con pesos de 2 grs. a 3 kgs., y/o de 3 kgs. hasta 20 kgs. Y futuras nuevas presentaciones que se puedan agregar.

Tipificados en distintas granulometrías en presentaciones de saquitos, latas, bolsas, etc., con pesos de 2 grs. hasta 3 kgs., y en bolsas de papel multipliego con interior de aluminio de hasta 65 kgs. Y futuras nuevas presentaciones que se puedan agregar.

El fraccionamiento y envasado del producto con IG se deberá realizar únicamente en la zona delimitada.

Zona geográfica

La provincia de Misiones y el extremo noreste de Corrientes se diferencian del resto de la región mesopotámica, por su relieve ondulado y la dominancia de suelos rojos, muy importantes desde el punto de vista social y económico regional, dado que sobre ellos se desarrolla exclusivamente la producción del cultivo de té en nuestro país.

La región tealera argentina está comprendida entre los 26° y 28° latitud Sur, constituyéndose en la más austral del mundo.

El cultivo de té se practica bajo diferentes condiciones climáticas, pero las mejores se hallan en aquellas regiones que presentan un clima tropical o subtropical y con lluvias regularmente distribuidas durante el año.

En cuanto al requerimiento de suelos estas plantaciones prefieren subsuelos permeables, ricos en materia orgánica y nitrógeno asimilable y dominancia de suelos rojos.

Vínculo con el territorio

→ Histórico - humano

En el año 1.923, el té llega a Misiones traída por el cura Tijon Hnatiuk. Las semillas fueron plantadas por su hermano Wladimiro Hnatiuk en la localidad de Tres Capones.



En el año 1.942, hasta fines de la década del 60, la cosecha de té en Argentina se realizaba en forma manual, colocando los brotes recolectados en una bolsa que estaba atada a la cintura. El té era elaborado de manera artesanal, sobre tablas de lavar ropa y secado al sol o pequeños hornos.

En el año 1.943, Francisco Kuhnlein construye la primera planta elaboradora de té en Campo Viera Misiones, con enrolladora de madera y con piezas de un Ford T y horno de secado, sin tener ningún modelo de referencia.

En el año 1.950, el Gobierno nacional impuso restricciones a las importaciones de té, lo que hizo que el té alcance altos precios relativos, esto incentivó a muchos agricultores de Misiones y Norte de Corrientes a plantar Té.

En el año 1.958, se realiza la primera exportación de té argentino al mercado de Londres, realizado por la Empresa Urrutia Hermanos.

El año 1.973 marcó hitos importantes en la historia del té en Argentina. Se construyó en Campo Viera la primera máquina cosechadora montada sobre un tractor Fiat U25, la cual sigue siendo ampliamente utilizada hasta la actualidad. Además, en ese mismo año, Campo Viera fue el lugar donde se llevó a cabo la Primera Fiesta Nacional del Té, un momento emblemático para celebrar la importancia de esta bebida.

Con el paso de los años, la historia del té en Argentina ha estado marcada por avances tecnológicos, innovaciones en el procesamiento y un enfoque cada vez mayor en la sostenibilidad y la calidad. Gracias a la colaboración entre diferentes actores del sector, se ha logrado impulsar el desarrollo de la industria tealera en Misiones y norte de Corrientes, estableciendo un legado perdurable en el mundo del té.

La calidad del té depende de los factores ambientales y de las prácticas de producción. Esta se ve influenciada por el clima de la región productora, la estación de cosecha, la altitud de la plantación, la línea genética de la variedad implantada, la madurez de las hojas cosechadas (nivel de recolección), la poda, entre otras.

Los conocimientos locales y las técnicas productivas aplicadas durante el proceso de obtención del té en Argentina hacen que su astringencia sea entre baja y media a pesar de su elevado contenido en polifenoles y que se mantenga translúcido en la infusión fría, a diferencia de otros tés de distintos orígenes.

Los conocimientos sobre su cultivo, cuidado y cosecha se van transmitiendo



de generación en generación entre los diferentes actores, agricultores, cosecheros, elaboradores y comercializadores.

Además, la producción de té en la zona ha fortalecido el sentido de identidad y pertenencia de la comunidad. El té se ha convertido en un producto emblemático de la región; las tradiciones y conocimientos asociados con su cultivo y procesamiento se transmiten de generación en generación. Esto ha generado un sentido de orgullo y valoración de la cultura local, promoviendo la preservación de las prácticas tradicionales y el conocimiento ancestral relacionado con el té.

La relación entre lo humano, el territorio y lo natural se refuerza a través de prácticas sostenibles y de conservación.

→ **Natural**

En líneas generales, los suelos rojos se caracterizan por ser muy desarrollados y profundos, de texturas arcillosas y bien provistos de materia orgánica. Su composición mineralógica está dominada por caolinita y sesquióxidos de hierro y aluminio en las fracciones finas; y cuarzo y magnetita en las fracciones gruesas. Poseen baja fertilidad química natural, no obstante, presentan buenas propiedades físicas para el crecimiento de los cultivos.

La altitud desempeña un papel relevante en el cultivo. La región comprendida por Misiones y el noreste de Corrientes se encuentra a una altitud moderada, lo que implica que las plantaciones de té se desarrollan en un entorno con condiciones climáticas y de luz específicas. Las variaciones en la altitud pueden afectar la exposición solar y la temperatura, lo que a su vez puede estimular la producción de polifenoles en las hojas de té (Zhang et al., 2018).

El clima de la región corresponde al subtropical húmedo sin estación seca, cálido con una importante amplitud térmica y pluviométrica en relación a las diferencias altitudinales.

Las precipitaciones medias anuales oscilan desde 950 mm en el sur (Corrientes) a 2060 mm en el norte (N de Misiones) (Pyszczek, 2016) repartidos parejamente a lo largo del año. Se considera que el invierno es la estación menos lluviosa, aunque hacia las zonas de sierras y hacia el norte no existirían a lo largo del año diferencias significativas.

La temperatura media anual es de alrededor de 20°C (desde los 25°C en verano y a los 14°C en invierno) y disminuye hacia el este-noreste por su mayor altitud.



Entre las regiones más lluviosas de Argentina están el noreste de las provincias de Corrientes y Misiones, especialmente en las sierras de esta última pueden superar los 2.000 mm en el año.

La ubicación geográfica del territorio de cultivo de té Argentino se encuentra rodeada por ríos y selvas subtropicales, lo cual también influye en su calidad y sabor. Los ríos Paraná, Uruguay e Iguazú, que delimitan parte de la zona, actúan como fuentes de agua importantes que generan un microclima ideal para las plantaciones.

Además, la posición geográfica austral de Misiones y noreste de Corrientes también puede tener un impacto en los polifenoles presentes en los tés. Al estar ubicada en una latitud más al sur la región experimenta variaciones estacionales y climáticas distintivas.

Los bosques subtropicales presentes contribuyen a la biodiversidad de la región y también pueden influir en las características organolépticas del té, brindando aromas y sabores únicos a las variedades allí cultivadas. Asimismo, constituyen una importante barrera natural contra plagas.

En este sentido, las condiciones climáticas, la edafología del territorio, la altitud y la posición geográfica austral pueden influir en la síntesis de polifenoles en las hojas de té producidas en Misiones y Corrientes. Estos se destacan como los elementos medioambientales más importantes que guardan relación con las características que distinguen al Té Argentino.

Método de obtención del producto

Se presenta la elaboración de los diferentes tipos de tés (negro, verde, rojo y oolong):

Té Negro

Cosecha: Puede ser manual o mecánica, el material cosechado son los brotes tiernos, constituidos por un brote y hasta dos hojas.

Marchitado: Es la primera operación del proceso que provoca un cambio en la materia prima, tiene como objetivo reducir el contenido de agua de las hojas de té para hacerlas más maleables en el enrollado. Para esto se debe lograr un grado de marchitez del 65 a 70 %.



Enrulado: Esta etapa tiene como objetivo romper las células, lo que permite que los jugos celulares y diferentes componentes químicos entren en contacto con el oxígeno dando inicio al proceso oxidativo. El enrulado puede ser manual, con enruladora ortodoxa o rotorvane.

Fermentado: Es la etapa que se encarga de continuar el oxidado que comenzó en la operación anterior, a diferencia, que en esta etapa se acondiciona el ambiente provocando un oxidado más importante. Tiene como resultado un cambio de color en el té, debe llegar a dorado o por lo menos cobrizo, como así también en el aroma debe ser agradable. Para que el fermentado se realice de manera óptima se debe reunir ciertas condiciones que se nombran a continuación: Debe ser una sala separada de las otras operaciones, se necesita humedad ambiente de 90 a 100%, temperatura entre 25 y 30°C y un tiempo de residencia de 2 horas aproximadamente.

Secado: Es la etapa que se encarga de detener el fermentado sometiendo el material a un ambiente con aire caliente (100°C) y de esta forma se logra la inactivación de las enzimas oxidativas y además se reduce la humedad del té desde un 65 % (salida del fermentado) hasta un 3 %. Esto permite conservar la calidad del producto durante el almacenamiento y aumentar su vida útil.

Té Verde

Cosecha: Para la elaboración de este tipo de té, se inicia por la cosecha manual o mecánica de los brotes tiernos, estos están constituidos por un brote y hasta dos hojas.

Corte enzimático: La elaboración se inicia con el corte de la actividad enzimática por calentado (tostado o vaporizado).

Enrulado: Proceso manual o mecánico para lograr la ruptura y torsión de las hojas. En esta etapa se reduce el tamaño, se homogeniza y enfría el material y adquiere las formas propias del producto final.

Secado: Secado con aire caliente, con temperatura promedio de 100°C. En esta etapa la humedad se reduce al 4-5%. El producto adquiere su apariencia y color característico.

Té Oolong

Cosecha: Para la elaboración de este tipo de té, se inicia por la cosecha manual o mecánica de los brotes tiernos, estos están constituidos por un brote y hasta dos hojas.



Marchitado: Los brotes son marchitados al sol y a sombra, durante un periodo de 8 a 20 horas, con temperaturas entre 25°C y 35°C.

Oxidación incompleta: durante el proceso de marchitado, se realizan remociones cada 15 o 20 minutos, con suave torsión. Se reduce la humedad hasta un 20%. El tiempo varía dependiendo el grado de oxidación deseado, que puede ser del 20% al 80%. Los bordes de las hojas adquieren un tinte castaño rojizo, mientras los centros de las hojas permanecen verdes.

Tratamiento térmico: Secado sobre superficie caliente durante 5 a 15 minutos, con agitación del producto, con temperaturas promedio de 160 a 180°C. Se reduce la humedad en porcentajes variables y se detiene el proceso enzimático entre el 20 y el 80% de oxidación.

Enrulado: Proceso manual o mecánico para lograr la ruptura y torsión de las hojas. En esta etapa se reduce el tamaño, se homogeniza y enfría el material y adquiere las formas propias del producto final.

Secado: Secado con aire caliente, con temperatura promedio de 100°C a 110°C. En esta etapa la humedad se reduce al 4-5%. El producto adquiere su apariencia y color característico.

Té Rojo

Cosecha: Para la elaboración de este tipo de té, se inicia por la cosecha manual o mecánica de los brotes tiernos, estos están constituidos por un brote y hasta dos hojas.

Marchitado: Es la primera operación del proceso que provoca un cambio en la materia prima, tiene como objetivo reducir el contenido de agua de las hojas de té para hacerlas más maleables en el enrollado. Para esto se debe lograr un grado de marchitez del 65 a 70 %.

Enrulado: Esta etapa tiene como objetivo romper las células, lo que permite que los jugos celulares y diferentes componentes químicos entren en contacto con el oxígeno. Durante el enrollado se produce la mayor parte del proceso oxidativo. El enrollado puede ser manual, con enrolladora ortodoxa o rotorvane.

Oxidación incompleta: la misma se realiza durante el enrollado y durante el traslado del producto al horno de secado. El traslado debe realizarse en el menor tiempo posible.



Secado: Es la etapa que se encarga de detener el fermentado sometiendo el material a un ambiente con aire caliente (100°C) y de esta forma se logra la inactivación de las enzimas oxidativas y además se reduce la humedad del té desde un 65 % (salida de marchitado) hasta un 3 %. Esto permite conservar la calidad del producto durante el almacenamiento y aumentar su vida útil.

Estacionamiento: estacionamiento en condiciones controladas por un período de tiempo suficiente para completar la oxidación de las yemas, hojas jóvenes, pecíolos y tallos tiernos.

Las diferentes variedades de té (negro, verde, rojo y oolong) podrán ser comercializados, en hebras o en distintas formas de tipificación con diferentes presentaciones.

Fraccionamiento y Envasado: se deberá realizar únicamente en la zona delimitada por la Indicación Geográfica.

Rótulo

El TE Argentino con IG se identifica a través del siguiente logotipo:





**Ministerio
de Economía**
República Argentina

**Secretaría de Agricultura,
Ganadería y Pesca**