

**RESOLUCION N°49/02**  
**Reglamentos De Cosecha y Secanza de la Yerba Mate**  
**POSADAS, 25/11/2002**

VISTO: los artículos 3º y 4º, incisos “c” y “f” de la Ley N°25564 y,

CONSIDERANDO:

QUE, de acuerdo al artículo 3º, entre otros objetivos el Instituto deberá fortalecer el desarrollo de la producción, elaboración, industrialización, comercialización y consumo de la yerba mate;

QUE, el Instituto se encuentra facultado para diseñar estrategias ó implementar procedimientos tendientes a optimizar la rentabilidad y competitividad del sector conforme al inciso “c” del artículo 4º de la mencionada Ley;

QUE, también se encuentra facultado participar en la elaboración de normas de calidad que deba reunir el producto para su comercialización de acuerdo al inciso “f” del artículo y ley citados precedentemente;

QUE, para la aplicación de éstas normativas la Subcomisión de Producción y Secanza, ha elaborado los reglamentos correspondientes para la “Cosecha de la Yerba Mate ” y para la “Secanza de la Yerba Mate” ;

QUE, para su aprobación corresponde dictar el dispositivo legal al efecto;

POR ELLO:

EL DIRECTORIO DEL INYM  
RESUELVE

**ARTICULO 1º:** APRUÉBASE, el Reglamento de “LA COSECHA DE LA YERBA MATE ” y el Reglamento “DE LA SECANZA DE LA YERBA MATE”, que figuran como ANEXO I y ANEXO II respectivamente, de la presente Resolución.-

**ARTICULO 2º:** REGÍSTRESE,. publíquese en los medios gráficos de comunicación de la Zona Productora. Cumplido ARCHÍVESE.-

**ANEXO I**  
**REGLAMENTO DE COSECHA DE YERBA MATE**

**ARTÍCULO 1º** La cosecha deberá efectuarse en forma manual, semi mecanizada o mecanizada, evitando la contaminación del producto con vegetales extraños, polvo, tierra, lubricantes y combustibles o cualquier otro elemento que afecte su calidad.-

**ARTÍCULO 2º** Queda prohibido el uso del machete para cosechar o tarefear la yerba.-

**ARTÍCULO 3º** Deberá evitarse en lo posible la presencia de flores y frutos en el material cosechado.- El secadero controlará la presencia de vegetales que comprometan la calidad del producto (maleza, hojas ardidas, brotadas y materia extrañas). La presencia de estas materias en la planchada autorizarán al inspector a tomar muestras de la yerba mate canchada para determinar su adecuación –o no- a las

normas vigentes y las que establecerá el INYM para mejorar la calidad del producto obtenido en este proceso (yerba mate canchada).-

**ARTÍCULO 4º** Una vez cosechado la yerba mate, se deberán acelerar los tiempos de su llegada al secadero, evitando la exposición al sol.-

**ARTÍCULO 5º** Deberá evitarse el pisoteo, aplastamiento o compactación del material.-

**ARTÍCULO 6º** Queda prohibido el transporte de personas sobre el producto cosechado.-

**ARTÍCULO 7º** Las condiciones de higiene durante la cosecha, quebrado, acondicionado y transporte, serán las apropiadas para mantener la calidad del producto.-

**ARTÍCULO 8º** El transporte se podrá hacer a granel o en bultos (ponchadas) en vehículos adaptados al efecto, que cumplan con las condiciones de higiene y seguridad que permitan el adecuado transporte del producto.-

**ARTÍCULO 9º** En caso de transportar la hoja de yerba mate en bultos (raídos), éstos no deberán pesar más de 80 kg. por unidad.-

**ARTÍCULO 10º** Se controlará en los raídos, con especial atención, la ponchada, la cual deberá estar limpia y el tejido de la misma que permanece en contacto con la yerba mate verde deberá colocarse siempre del mismo lado.-

**ARTÍCULO 11º** La producción cosechada, para su transporte de la chacra al secadero, deberá estar documentada con el nombre del propietario del cultivo, número de registro ante el INYM, propietario de la hoja verde, contratista y/o cuadrilla de cosecha, número de bultos y secadero destino.-

## **ANEXO II**

### **REGLAMENTO DE LA SECANZA DE YERBA MATE**

**ARTÍCULO 1º** Los secaderos de yerba mate deberán entregar como comprobante de recepción de materia prima, ticket de balanza numerado, con el nombre del establecimiento, número de CUIT y el número del registro de secadero ante el INYM.

**ARTÍCULO 2º** El secadero en el lugar de recepción de materia prima, deberá contar con el libro actualizado de movimiento de yerba mate, en donde estarán asentados los ingresos de hoja verde y la salida de yerba canchada.

**ARTÍCULO 3º** El comprobante de recepción deberá consignar la fecha de entrega, titular de la producción, número de registro de productor ante el INYM y cantidad de producto entregado (kg).-

**ARTÍCULO 4º** Todos los secaderos deberán exhibir en una pizarra los precios de hoja verde determinados por el INYM.-

**ARTÍCULO 5º** El área de recepción de yerba mate (planchada) deberá ser apropiada para atender la capacidad de recepción del establecimiento, además debe estar provista de techo para evitar la acción directa de los rayos solares y la acción de la lluvia. La yerba mate no deberá tener contacto con la tierra.-

**ARTÍCULO 6º** Se evitará el ingreso de animales, residuos domésticos, industriales y/o agrícolas y de plagas, al área de recepción.-

**ARTÍCULO 7°** Quedará prohibido el ingreso a la planchada de acopio de hoja verde, vehículos con pérdida de aceite o barro (tierra).-

**ARTÍCULO 8°** No deberá usarse el área de recepción como depósito de sustancias nocivas (agroquímicos, combustibles, lubricantes, etc) que puedan provocar la contaminación de la materia prima y en consecuencia constituir un riesgo para la salud humana.-

**ARTÍCULO 9°** Durante la temporada de cosecha, queda prohibido utilizar el área de recepción como garage de vehículos y máquinas agrícolas.-

**ARTÍCULO 10°** El secadero debe implementar y mantener un sistema de control de recepción, con el objeto de evaluar la presencia de otros vegetales (malezas, enredaderas, hojas de pino, etc.) hojas ardidas, brotadas y materias extrañas.-

**ARTÍCULO 11°** La recepción de materia prima deberá estar organizada de tal manera que la yerba mate que se recibe no se deteriore ni degrade hasta el momento de su procesamiento.-

**ARTÍCULO 12°** Dentro de las veinticuatro horas de recolectadas las hoja de yerba mate deberán ser zapecadas y secadas . El secado deberá realizarse de modo que la yerba mate no tenga contacto con cenizas ni impurezas de la leña o cualquier otro producto contaminante de la combustión.- Las hojas no deben presentar partes quemadas.-

**ARTÍCULO 13°** El estacionamiento o almacenaje de la yerba canchada podrá hacerse en envases tipo bolsas o a granel, en depósitos cerrados, debidamente protegidos y aislados especialmente contra la humedad.-

**ARTÍCULO 14°** A los efectos de la identificación del producto para su transporte y comercialización, los secaderos deberán colocar en cada bolsa, una etiqueta indicando el nombre del establecimiento, Registro del INYM, domicilio, fecha de elaboración (mes y año) y tipo de secanza, que deberá ser conservada hasta el momento de su industrialización.-

**ARTÍCULO 15°** Los establecimientos secaderos deberán contar con zaranda para la separación del palo grueso de los palos finos y hojas, cuya malla no podrá ser superior a una criba de 5 mm x 70 mm.

**ARTÍCULO 16°** Las características físicas de la yerba canchada deben arrojar en un examen de tamizado, los siguientes porcentajes máximos: Palos de yerba mate sobre malla 5 mm x 70 mm, un máximo de 5 %; y bajo malla 40 (polvo de hoja y palo), un máximo de 7 %.

**ARTÍCULO 17°** La humedad de la yerba canchada , no podrá superar el límite del 9,5 % de humedad.

**ARTÍCULO 18°** El contenido de semillas y bayas en la yerba canchada, no podrá superar el 2% de su peso, mientras que el contenido de materiales extraños no podrá superar el 1% de su peso.

**ARTÍCULO 19°** El palo, subproducto de la yerba canchada, (sobrante de zaranda) deberá inutilizarse para su uso alimenticio.-

**ARTÍCULO 20°** Queda absolutamente prohibido el reprocesamiento (resecado y/o molido) del palo subproducto de la zaranda (salida de zaranda), su transporte y/o comercialización.-

**ARTÍCULO 21°** Queda terminantemente prohibido la tenencia y uso de cualquier instrumento que posibilite la molienda del palo, para evitar la incorporación al producto elaborado.

**ARTÍCULO 22°** Toda yerba mate canchada que no se ajuste a las condiciones establecidas será intervenida por el INYM, quedando en custodia y bajo responsabilidad del secadero hasta tanto el INYM determine su destino.-

**ARTÍCULO 23º** En caso de constatare stock temporario de palos, el INYM labrará un acta de su existencia, debiendo ser firmada por el funcionario que constate el palo almacenado y por el responsable del secadero. Posteriormente el responsable del secadero deberá solicitar la autorización al INYM para su inutilización, haciéndose pasible de las sanciones correspondientes si obrara en contrario.-