

Agencia Argentina
de Inversiones
y Comercio Internacional



Infusiones, té y yerba mate



Argentina

INFUSIONES, TÉ Y YERBA MATE: BEBIDAS PARA EL CUERPO Y EL ALMA

Argentina tiene una larga tradición en el consumo de infusiones, té y yerba mate, una sana costumbre que está arraigada a la cultura y a los rituales sociales: compartir un mate o tomar una taza de té es una experiencia social y cultural importante. Estos productos se han cultivado durante generaciones, lo que ha llevado a un alto grado de conocimiento y experiencia en su producción.

Ofrecemos una amplia variedad de infusiones de té –té negro, té verde y té de hierbas–, así como de yerba mate, con mezclas de sabores y hierbas. También, es muy común la producción y el consumo de hierbas medicinales, como el boldo, la manzanilla, el poleo, la menta y el cedrón, y las mezclas de té de hierbas, que combinan diferentes ingredientes: menta, manzanilla, jengibre, rosa mosqueta y otros sabores naturales. Y, por último, también tenemos producción de café: si bien no es una infusión exclusiva de Argentina, cuenta con una producción de calidad en las provincias de Misiones y Salta.

LA YERBA MATE: SINÓNIMO DE COMPARTIR

La yerba mate (*Ilex paraguariensis Saint Hilaire*) es una especie nativa de las regiones subtropicales de Argentina, Brasil y Paraguay. En Argentina, los suelos rojos, con alto contenido de hierro, y el clima subtropical, sin estación seca, son ideales para este cultivo.

Para su consumo, la yerba mate puede prepararse en el habitual mate (recipiente con bombilla al que se le agrega yerba y agua caliente) o bien puede consumirse como “mate cocido”, en una taza a la que se le incorpora un saquito de yerba (similar a los de té) al agua hirviendo. También, se puede hervir en agua yerba molida, que luego será colada, para beber en taza. En épocas de altas temperaturas, la infusión se suele preparar con bebida fría (agua o jugo) y en ese caso se la conoce como “tereré”.

La producción mundial de yerba mate canchada es de aproximadamente 500.000 toneladas. Argentina es el primer país productor, con un 60%; le sigue Brasil, con el 30%; y, en menor medida, Paraguay, con el 10%.

El 17 de marzo de 2016, el Instituto Nacional de la Yerba Mate (INYM) recibió el certificado “Indicación Geográfica para la



Yerba Mate Argentina” (IG), otorgado por el entonces Ministerio de Agroindustria de la Nación. Este sello jerarquiza, identifica geográficamente y diferencia a un producto emblemático que forma parte de nuestra identidad y es una de las infusiones preferidas de los argentinos.

La ciencia dice...

En los últimos años, la ciencia argentina viene haciendo un gran aporte a la yerba mate, en distintos aspectos:

- **Genes:** Científicos y especialistas del Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA), del Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas (Conicet) y de la Universidad Nacional de Misiones (UNaM) lograron identificar los genes de la yerba mate, lo cual permitirá obtener cultivares con mayor rinde, resistencia a estrés hídrico, tolerancia a enfermedades, etc. Los investigadores descubrieron que esta infusión está compuesta de 32.355 genes y de 12.551 isoformas, que intervienen en el metabolismo. En virtud de este hallazgo, se podrán examinar las propiedades nutricionales de la yerba mate y sus efectos.

- **Polifenoles:** Se identificaron 23 compuestos fenólicos. Los polifenoles son una sustancia antioxidante que contribuye a prevenir la aparición de los radicales libres y a evitar las enfermedades afines. Mejoran las defensas naturales del organismo y lo protegen del daño celular.

- **Vitamina B:** La yerba mate contiene vitaminas del grupo B. El cuerpo necesita 13 vitaminas, 8 de ellas pertenecen al grupo B, que son esenciales para las funciones corporales, como la producción de energía y de células rojas en la sangre.

- **Potasio y magnesio:** La yerba mate también contiene potasio, un mineral esencial y necesario para el correcto funcionamiento del corazón, y magnesio, que ayuda al cuerpo a incorporar proteínas.

- **Xantinas:** Las xantinas (cafeína, teobromina, teofilina) son compuestos bioactivos que estimulan el sistema nervioso central y promueven la actividad mental. Además, aumentan los niveles de energía y de concentración.

• **Colesterol:** Según los resultados de un estudio científico realizado por un equipo de investigadores de la Universidad Juan Agustín Maza, de Mendoza, el consumo de yerba mate ayuda a reducir el llamado “colesterol malo” (LDL) y los triglicéridos.

El mapa productivo de la yerba mate

En Argentina, el 90% de la superficie sembrada se encuentra en Misiones; y el 10% restante, en Corrientes.

La cuenca de producción cuenta con 228 establecimientos que operan como secaderos registrados a nivel nacional, y 105 industrias molineras y fraccionadoras.

La producción primaria está atomizada: los productores con menos de 10 hectáreas representan el 62% del total y aportan alrededor del 26% de la hoja verde al circuito comercial; entre los que poseen entre 10 y 30 hectáreas, se encuentra el 28% de los productores, que aportan un 26% del total de producción de hoja verde; por último, alrededor del 10% de los productores aportan casi el 48%.



De la tierra al mate

En el recorrido que va desde la cosecha hasta el envasado, la yerba mate solo recibe calor para el secado, tiempo de estacionamiento y molienda. De esta manera, se obtiene un alimento natural, con excelentes cualidades nutricionales.

El ingreso de materia prima a los establecimientos de secanza demuestra el avance de la cosecha en la región productora. En 2022, fueron procesados 829.237.261 kg de hoja verde. Por su parte, los datos estadísticos registrados por el INYM revelan que el volumen de yerba mate elaborada a salida de molino totalizó 275.809.497 kg para el período enero-diciembre de 2022.

El proceso de producción implica los siguientes pasos:

- **Sapecado y secado:** En estos procesos, se somete unos segundos la hoja verde a fuego directo y al calor para reducir al mínimo el porcentaje de humedad y lograr hojas crujientes (sapeco). Las hojas son transportadas en cintas para continuar secándose.

- **Canchado y estacionado:** Se realiza una primera molienda gruesa o “canchado” de la hoja ya seca. Luego, se coloca la yerba canchada en bolsas y se la estaciona durante 9 meses, o más, en depósitos donde se controla la temperatura y humedad.

- **Molienda:** Durante la molienda, cada marca determina su blend: la proporción de palo, polvo y hojas que van a definir el sabor, aroma y color del mate.

- **Envasado y estampillado:** Se envasa en paquetes que mantienen la calidad del producto intacta, y se les coloca la estampilla del INYM.

EL TÉ ARGENTINO

El té también es muy popular en Argentina. Se cultivan diversas variedades en las provincias de Misiones y Corrientes. El té argentino se caracteriza por ser suave y aromático. Se puede disfrutar tanto caliente como frío y se consume en todo el país.

El té (*Camellia sinensis*) es una especie originaria de las fronteras entre China e India, desde donde se expandió hacia el mundo; en nuestros días, se cultiva y consume en los cinco continentes.

Los brotes y las hojas tiernas son la materia prima de la planta, que luego es industrializada siguiendo distintas técnicas para obtener varios tipos de té (negro, verde, rojo y blanco). Todos se comercializan en hebras, en saquitos o en bloques compactos, entre otras presentaciones.

Las cualidades del producto final dependen, además del proceso de elaboración, de las variedades botánicas, las tecnologías de cultivo, la época y el tipo de cosecha.

La región productora de té de Argentina es la más austral del mundo y produce mayormente té negro. El destino principal de esta producción es la exportación, y sus características son reconocidas a nivel mundial.

Preparando un buen té

La planta de té es un arbusto perenne, que se mantiene siempre verde y crece en regiones tropicales o subtropicales.

Las condiciones ideales para su desarrollo son un clima húmedo –entre 70% y 90%–, con una irradiación solar mínima de cinco horas diarias, lluvias abundantes y bien distribuidas durante el año (una media de aproximadamente 1500 mm/año y un ideal de entre 2500 y 3000 mm/año).

Argentina es el país del continente americano más relevante en la producción de té. La superficie implantada llega a 40.000 hectáreas: el 93% se encuentra en la provincia de Misiones; y el resto, en Corrientes.

Del total implantado, el 35% se realiza con variedades o cultivares clonales, es decir, un seleccionado de plantas distinguidas por su homogeneidad, rendimiento, calidad de taza (degustación) y adaptabilidad ambiental.

Actualmente, se producen 337.000 toneladas de brotes de té verde que, al pasar por la industria, generan 80.000 toneladas de té seco, de las cuales, el 98% es té negro, el 1,7% es té verde

y el 0,3% es té rojo. Aunque existen varios tipos, todos son elaborados a partir de los mismos brotes u hojas tiernas de la planta.

El proceso de industrialización consiste en el paso por diferentes etapas, según el producto final que se desee. La elaboración de té negro se completa en un plazo de 12 a 18 horas, lapso en el que los brotes deben atravesar las etapas de marchitado, enlulado, fermentado y secado, tramo que incluye el despalado, el desfibrado, la tipificación y el envasado. El té verde se obtiene de la misma manera, solo que se evita el proceso de fermentación.

Mapa productivo

La explotación del cultivo de té involucra a unos 6800 productores. Existen 39.800 hectáreas de té, de las cuales casi 38.000 se encuentran en la provincia de Misiones; y cerca de 1800, en la provincia de Corrientes.

Se trata de un sector productivo que fortalece los procesos de valor agregado en origen y el desarrollo de la agroindustria, y que posiciona a nuestro país en los mercados internacionales con un producto de gran calidad.

Misiones concentra el 95% del cultivo de *Camellia sinensis*, con el que se elaboran variedades de té negro, verde y rojo, que son comercializadas a granel, en saquitos y en hebras. Misiones logró ser pionera con una característica singular: la mecanización de todo el proceso, con lo cual potencia también la industria metalmecánica.


En la actualidad, son 70 los establecimientos que están en actividad, de los cuales 20 elaboran más del 50% de la producción. Del total de estos secaderos activos, la mitad se destaca por su avanzado desarrollo tecnológico y capacidad

operativa, y 10 poseen certificaciones de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM); 7 de ellos están certificados por Rainforest Alliance y 2 tienen la certificación UTZ.

En el mercado doméstico, el consumo de infusiones ronda los 7,5 kg por habitante por año, y dentro de ese volumen, la participación del té (nacional e importado) solo alcanza los 170 gr, peso equivalente a 85 saquitos anuales. Aunque inferiores frente al café y a otras infusiones, las cifras indican que el consumo de té se incrementó el 15% en la última década.

Cremas: el otro lado del té

La industria de la cosmética y perfumería pasó a elaborar cremas, limpiadores faciales, jabones y perfumes a base de té. Los negocios especializados en belleza y los spas incorporan el uso de estos productos por sus valiosos componentes y su elevado poder antioxidante.

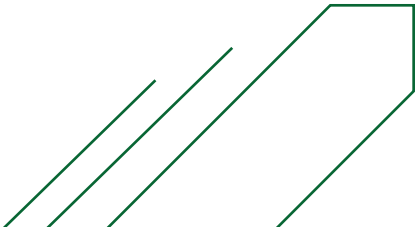


Gracias a las propiedades regenerativas que posee, el té verde se utiliza cada vez más en la elaboración cosmética contra el envejecimiento de la piel. Sus extractos son ricos en potenciadores orgánicos y sustancias hidratantes, como las enzimas, las vitaminas, los aminoácidos y los aceites.

Muchos de sus componentes activos tienen una gran capacidad de penetración, lo que les permite actuar en todas las capas de la epidermis, incluso en la dermis profunda.

Las cremas que utilizan extractos de té verde con un importante contenido de cafeína ayudan a la desaparición de las ojeras y de las bolsas típicas del cansancio. Sus propiedades antibacterianas también ayudan a tener una piel limpia y a evitar pequeñas infecciones que pueden producir acné.

Asimismo, el té se usa en champús y acondicionadores para evitar la sequedad de la piel, la aparición de caspa, picores o enrojecimientos.



Té y turismo

Son varias las acciones que ha promovido la industria del té:

- En los últimos años, cobró impulso el té gourmet, que permitió el despliegue de vínculos con el mercado nacional.
- “La Ruta del Té” es una iniciativa que conjuga la delicadeza de la infusión, los avances tecnológicos en la industria y la cultura que enlaza la tradición con la histórica empresa Don Basilio (fundada en 1931), ubicada en Misiones. Desde este espacio, se impulsa al té no solo como un producto, sino como una experiencia turística y gastronómica.
- El programa “Cocina Misionera”, del Ministerio de Turismo de la provincia de Misiones, lleva adelante el “Camino del Té”, una propuesta para visitar establecimientos tealeros y conocer la cadena de elaboración junto a los productores, anfitriones en sus propias chacras.
- “El té argentino tiene a Misiones como protagonista” es una campaña que, mediante acciones de promoción y difusión, busca posicionar a esta infusión a nivel local y nacional. Para ello, han trabajado en conjunto actores públicos y privados.

(Te)cnología

El sector tealero argentino es pionero a nivel mundial en el uso de tecnologías en cosecha, transporte y descarga. Se ha automatizado todo el proceso de elaboración de la maquinaria utilizada en las fábricas, desde el marchitado, enrulado, fermentado hasta el secado y tipificado, lo que brinda inocuidad al producto final. Esta maquinaria, construida en Argentina por pequeñas empresas metalúrgicas, también, se exporta a otros países productores de té.

El último proyecto de gran innovación, concretado hace pocos años, fue impulsado por el Clúster del Té (conglomerado tealero), y ha logrado la modernización de la máquina cosechadora de té a granel, transporte y descarga.

Sobre la base de las investigaciones realizadas por la Universidad de Buenos Aires (UBA), la UNaM, el INTA y el Instituto Nacional de Tecnología Industrial (INTI), a partir de un estudio denominado “Caracterización del Té”, se ha determinado que el té argentino tiene un alto contenido en polifenoles, lo cual le confiere un gran poder antioxidante y muy beneficioso para la salud humana, dado que actúa, especialmente, contra los radicales libres, perfectos antioxidantes naturales.


INFUSIONES DE HIERBAS

Las infusiones de hierbas ofrecen una experiencia sensorial agradable: combinan su aroma y sabor con efectos relajantes y sumamente reconfortantes.

El sector de infusiones de hierbas se destaca por la amplia variedad de plantas: manzanilla, menta, hierbabuena, jengibre y lavanda, entre muchas otras. Cada hierba ofrece distintas propiedades y beneficios, lo que brinda a los consumidores una amplia gama de opciones para elegir.

Estas infusiones son conocidas por sus saludables propiedades y por su asociación con el bienestar. Muchas son antioxidantes, antiinflamatorias, digestivas, relajantes y estimulantes. Los consumidores buscan cada vez más infusiones de este tipo como alternativa natural para mejorar la salud y el bienestar, dado que prefieren consumir productos libres de aditivos y pesticidas, y elaborados de manera sostenible.

Las empresas del sector se esfuerzan por ofrecer productos de alta calidad utilizando métodos de cultivo y procesamiento respetuosos con el medioambiente. Existe una creciente demanda de infusiones de hierbas orgánicas y de comercio



El sector de infusiones de hierbas se destaca por la amplia variedad de plantas: manzanilla, menta, hierbabuena, jengibre y lavanda, entre muchas otras.

justo. Los consumidores buscan las que están certificadas como orgánicas, lo que garantiza que fueron cultivadas sin pesticidas ni fertilizantes químicos. Además, se hace hincapié en el comercio justo, lo que asegura condiciones justas para los productores y trabajadores involucrados en la cadena de suministro.

El sector de infusiones de hierbas también se destaca por la innovación en términos de combinación de sabores. Las empresas están creando mezclas únicas y creativas de hierbas y plantas, y experimentando con diversos perfiles de sabor para satisfacer las cambiantes preferencias de los consumidores.

MOMENTOS DE PLACER PARA EXPORTAR

Actualmente, Argentina produce, industrializa y vende infusiones, té y yerba mate al mundo, y se destaca por su gran calidad y competitividad.

Cebando un mate al mundo

En virtud del elevado consumo del mercado doméstico, las exportaciones nacionales de yerba mate representan entre 10% y 15% de la producción total nacional. En los últimos cinco años, se registró un promedio anual de ingresos por ventas a mercados externos de USD 81,6 millones.

El INYM, organismo argentino que promueve el consumo de la yerba mate argentina, basándose en el Plan Estratégico para el Sector Yerbatero, definió dos grandes líneas de acción para desarrollar nuevos mercados: una, orientada a posicionar a la yerba mate como producto exportable de Argentina; y la otra, centrada en generar programas para que las empresas puedan exportar.

Los principales destinos de las exportaciones de yerba mate son la República Árabe Siria, con un 66,9% de participación del total de exportaciones; Chile, con un 16,9%; España, con un 3,6%; Estados Unidos; con un 2,4%; y el Líbano; con un 2,3%.

Té a nivel internacional

La participación de Argentina en el mundo es especialmente significativa en el segmento del té negro a granel, con el 2,7%. Producimos aproximadamente 80.000 toneladas de té por año, lo que representa el 90% de la producción total del continente americano, y vendemos a mercados externos alrededor del 90% de nuestra producción. Los destinos predominantes son Estados Unidos (69,8%), Chile (7,5%), Alemania (5,1%), Polonia (4,5%) y Rusia (4,1%).

Conquistar nuevos mercados y mantener los actuales son algunos de los principales desafíos para el sector. En este sentido, se viene trabajando con certificaciones de sostenibilidad: el 45% de las plantaciones de Misiones, es decir, unas 17.111 hectáreas, están certificadas bajo normas de producción sustentable, con responsabilidad social, ambiental y económica.



Promoción y reconocimientos

En la actualidad, la yerba mate, compañera insustituible de los argentinos, despierta un creciente interés en el mundo, por la influencia de reconocidos deportistas y artistas, y también por los propios turistas.

Por otra parte, la SIAL 2022, la feria más importante de la industria alimentaria, otorgó el premio a la Innovación a una marca argentina con reconocida trayectoria en la producción de té y yerba mate, en la categoría “Bebidas no alcohólicas”. Es la primera vez que un producto argentino recibe este galardón. Con el objetivo de exportar la tradición del mate, el novedoso kit de esta marca contiene los elementos necesarios para disfrutarlo –la bombilla y la yerba– y para que los iniciados puedan consumirlo a la usanza tradicional durante 7 días. También cuenta con un packaging especial, con todas las indicaciones, así como una postal con el código QR que amplía la información del producto.

Envasado, transporte y logística internacional

El comercio internacional de yerba mate, té y hierbas implica el envasado, el transporte y la logística de estos productos para asegurar su llegada a los mercados de destino de manera segura y eficiente.

El envasado desempeña un papel crucial en la protección y preservación de la calidad de los productos y debe cumplir con los estándares de calidad y seguridad alimentaria, así como con las regulaciones de etiquetado de los países importadores.

Los productos argentinos de yerba mate, té y hierbas se envasan en diversos formatos:

- **Yerba mate:** Se suele envasar en bolsas de varios tamaños, generalmente de material laminado o papel, que garantizan la protección contra la humedad y la preservación de su frescura. Estas bolsas suelen contar con sistemas de cierre hermético, como cierres zip o sellado térmico, para mantener la calidad del producto una vez abierto. Algunas marcas optan por envasar sus productos en latas o cajas metálicas herméticas.

• **Té:** Se envasa comúnmente en bolsitas individuales o en bolsas más grandes que contienen varias porciones. Las bolsitas suelen estar hechas de papel filtro o materiales biodegradables, y están diseñadas para una fácil infusión en tazas o teteras. Algunas marcas de té optan por envasar sus productos en latas o cajas metálicas que brindan protección adicional contra la humedad, la luz y otros elementos externos.

• **Infusiones de hierbas:** Suelen envasarse en bolsitas de papel filtro individuales que permiten la fácil extracción de sabores y beneficios durante la infusión. Algunas también se envasan a granel en frascos o paquetes sellados que las protegen y facilitan su almacenamiento y dosificación.

En cuanto al transporte internacional de yerba mate, té y hierbas, se realiza principalmente por vía marítima, aérea o terrestre, dependiendo de la ubicación geográfica del mercado de destino y de los volúmenes de carga. Para asegurar la integridad de los productos durante el transporte, se utilizan contenedores adecuados y se aplican medidas de embalaje y estiba apropiadas. La elección del medio de transporte también se basa en distintos factores, como el costo, el tiempo de tránsito y la infraestructura disponible.



Trazabilidad

Para garantizar la calidad de los productos y la seguridad de los consumidores locales e internacionales, el INTA, la UNaM y el INYM implementan el sistema de vigilancia fitosanitaria para el mal de la tela, una enfermedad causada por un complejo de hongos que produce secado de hojas, tallos y ramas en plantaciones de yerba mate y té.

La puesta en funcionamiento de una red de monitoreo continuo permite hacer un relevamiento real de la distribución de la enfermedad en la provincia de Misiones y en el norte de la provincia de Corrientes, conocer su grado de incidencia, realizar la predicción de aparición de la enfermedad (modelización) y diseñar estrategias para su manejo.

La presencia institucional

Dada la importancia del sector de infusiones, té y yerba mate, son varias las entidades públicas y privadas que apoyan y promueven su producción y comercialización.

El Instituto Nacional de la Yerba Mate, creado en 2002, es un ente de derecho público no estatal con jurisdicción en todo



el país y con participación privada. Con sede en la ciudad de Posadas (Misiones), regula y promociona la cadena de valor, determina los precios mínimos para la materia prima (hoja verde y yerba mate canchada) de forma semestral y participa en la Comisión Nacional de Trabajo Agrario y en la formulación de un Plan Estratégico de la Yerba Mate (PEYM), entre otras actividades.

En cuanto a la Innovación Tecnológica y Prácticas de Manejo, la Estación Experimental Agropecuaria del INTA de Cerro Azul cuenta con un grupo de trabajo dedicado a la yerba mate. Este grupo lleva adelante investigaciones sobre distintos aspectos, como la degradación de plaguicidas, las técnicas de rebaje y poda, la tecnología de cosecha, el mejoramiento genético (clones) y el rendimiento según la densidad de las plantas.

Por último, existen varias cámaras y entidades que agrupan y protegen la actividad:

- Instituto Nacional Yerba Mate (INYM)
- Sociedad Argentina Nuevos Emprendimientos SA (SANESA)
- Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA)
- Ministerio del Agro y la Producción de la provincia de Misiones
- Asociación de Productores e Industriales de Corrientes

Agencia Argentina
de Inversiones
y Comercio Internacional



Ministerio de Relaciones Exteriores,
Comercio Internacional y Culto
Argentina

