



INSTITUTO NACIONAL DE LA YERBA MATE

Resolución 287/2022

Posadas, Misiones, 01/09/2022

VISTO: las actuaciones “Expte. N° 2979/2021 – Evaluación de Riesgo – Plomo y cadmio en yerba mate – Red de Seguridad Alimentaria del CONICET”, las disposiciones de la Ley 25.564, el Decreto Reglamentario N° 1.240/02, y la Resolución 11/2017 en su texto actualizado, y;

CONSIDERANDO:

QUE, es función del INYM aplicar y hacer cumplir las leyes, decretos reglamentarios y disposiciones existentes y las que pudieran dictarse relacionadas con los objetivos establecidos en la Ley 25.564; y, asimismo, identificar, diseñar estrategias e implementar procedimientos tendientes a optimizar la rentabilidad y competitividad del sector yerbatero.

QUE, se encuentra vigente el “REGLAMENTO DE CONTROL DE CALIDAD DE MATERIA PRIMA DE YERBA MATE”, oportunamente aprobado por Resolución 11/2017, de aplicación a todos los operadores que efectúen tareas de recepción, transporte y/o secado de hoja verde de yerba mate, así como a aquellos operadores que tengan a cualquier título, yerba mate canchada, sea ésta de origen nacional o importada, independientemente de que la materia prima sea propia o de terceros.

QUE, por Resolución 374/2021 del INYM se aprobó el CONVENIO con el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA (SENASA) con el objeto de llevar adelante acciones vinculadas al cumplimiento de la normativa de sanidad, calidad e inocuidad que reglamenta la producción y comercialización de la yerba mate en todo el territorio de la República Argentina. El mismo se encuentra suscripto entre las partes y en vigencia.

QUE, la tarea mancomunada de carácter técnico/profesional dio inicio a una serie de actividades en resguardo de la calidad e inocuidad de la materia prima de la yerba mate, posible gracias a la interacción sustentada en la finalidad común de ambas instituciones.

QUE, en tal sentido, el INYM se vinculó con la Red de Seguridad Alimentaria (RSA) - CONICET, siendo un ámbito académico y profesional con el más profundo conocimiento y capacitación sobre todos los temas de incumbencia alimentaria y el resguardo de la salud humana relacionada con los alimentos.

QUE, la Red de Seguridad Alimentaria - CONICET puso en conocimiento del INYM un trabajo en el que se expresa que un alto porcentaje cercano al 80 % de la yerba mate importada no cumple con la Resolución Mercosur GMC N° 12/11 que estableció el límite máximo para residuos de arsénico, plomo y cadmio.

QUE, la contundencia del informe brindado al INYM hace que este Instituto deba tomar las medidas necesarias para actuar en resguardo de la calidad e inocuidad de la materia prima de la yerba mate.



QUE, los metales pesados se encuentran mencionados en la Resolución Mercosur GMC N° 12/11 que estableció el límite máximo de contaminantes inorgánicos de arsénico, plomo y cadmio, la que fuera incorporada al Código Alimentario Argentino y constituye derecho interno de aplicación obligatoria en todo el territorio de la República Argentina.

QUE, debe prevenirse la contaminación del alimento en la fuente, aplicar la tecnología más apropiada desde la producción primaria, manipulación, almacenamiento, procesamiento y envasado, a fin de evitar que un alimento contaminado sea comercializado o consumido.

QUE, dicho criterio es seguido por el REGLAMENTO DE CONTROL DE CALIDAD DE MATERIA PRIMA DE YERBA MATE (Resolución 11/2017 INYM), por ejemplo, al establecer los cuidados a tener en cuenta en el área de recepción de la hoja verde de yerba, prohibiendo la presencia o existencia de lubricantes, agroquímicos y otras sustancias o elementos como combustibles, considerando su peligro para la contaminación de la yerba mate.

QUE, similar conducta de actuar en la primera oportunidad en que ello sea posible, debe adoptarse ante los otros supuestos de actos de control y verificación frente a una materia prima que puede estar contaminada.

QUE, el INYM inició un camino de actualización continua de su normativa tendiente al mejor cumplimiento de sus objetivos y funciones, introduciendo modificaciones que la adecúan a la realidad de las operaciones, a las características del producto objeto de esas operaciones, y al mejor control de su calidad como producto alimenticio.

QUE, dicha tarea puede verse en la modificación introducida al “REGLAMENTO DE CONTROL DE CALIDAD DE MATERIA PRIMA DE YERBA MATE” mediante la Resolución 379/2020 a los fines de controlar las características microbiológicas de la yerba mate canchada.

QUE, la yerba mate canchada es la materia prima con la cual se elabora la yerba mate envasada que constituye un alimento definido en el Código Alimentario Argentino, por lo que el control del cumplimiento de la normativa que la alcanza, debe realizarse sin distinguir su origen.

QUE, dicho Código, establece la prohibición de importación, tenencia y exportación de productos que tengan contaminantes en niveles o cantidades superiores a lo establecido, no pudiendo tampoco mezclarse productos contaminados con otros que no lo están, al solo efecto de disminuir sus valores o porcentajes a fin de posibilitar el cumplimiento de las normas que les son aplicables.

QUE, sus disposiciones específicas, expresamente aplicables a las materias primas, definen que es un contaminante, y determinan la prohibición, de la tenencia, circulación y venta de aquellos productos contaminados (Capítulo I – Art.6).

QUE, por su parte, el Artículo 156 del capítulo III del Código Alimentario Argentino internaliza la RESOLUCIÓN GMC N° 12/11 Incorporada por Resolución Conjunta SPReI N° 116/2012 y SAGyP N° 356/2012 REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR SOBRE LÍMITES MÁXIMOS DE CONTAMINANTES INORGÁNICOS EN ALIMENTOS (DEROGACIÓN DE LAS RES. GMC N° 102/94 y N° 35/96) que admite la presencia de los elementos metálicos y no metálicos para yerba mate dentro de los siguientes límites máximos expresados en miligramos por kilogramo



(mg/kg): Arsénico 0,6 mg/kg de Yerba mate, Plomo 0,6 mg/kg de yerba mate y Cadmio 0,4 mg/kg de yerba mate.

QUE, a los efectos de realizar el control correspondiente, desde el Sector de Control y Gestión de Calidad y el Área Técnica se elaboró la GUIA DE TOMA DE MUESTRAS Y CONTROL DE YERBA MATE CANCHADA SOBRE CONTAMINANTES INORGANICOS, que contempla las acciones y procedimientos a seguir, como los implementos a utilizar para el correcto control.

QUE, mediante la misma, se efectuarán los controles sobre la materia prima yerba mate canchada a los efectos de cuidar la salud del consumidor y detectar la posible presencia de contaminantes inorgánicos mediante los análisis en los laboratorios habilitados al efecto por el INYM, y de hallarse su presencia, se determinarán las acciones necesarias para su separación del proceso productivo.

QUE, el control de la posible presencia de contaminantes inorgánicos complementa el trabajo ya iniciado en el control de parámetros y criterios microbiológicos, y permite consolidar la labor científica efectuada desde el CONICET, llevándolo a la práctica en cumplimiento de las acciones de control de la normativa de sanidad, calidad e inocuidad que reglamenta la producción y comercialización de la yerba mate en todo el territorio de la República Argentina, todo siguiendo las pautas definidas en el convenio suscripto entre el INYM y el SENASA.

QUE, el INYM tiene presente que más allá de la búsqueda de la sustentabilidad general de todo el sector yerbatero, la yerba mate es la infusión nacional de Argentina declarada por Ley 26.871, lo que importa asumir su más sólida defensa y protección en pleno cumplimiento de la normativa aplicable.

QUE, el tema fue tratado extensamente en reunión de Subcomisión de Producción y Secanza de fecha 02/08/2022 donde se analizaron los resultados de la Red de Seguridad Alimentaria (RSA) - CONICET, sugiriendo a este Directorio la aprobación del control sobre los metales pesados.

QUE, la Subgerencia Técnica del INYM y el Departamento de Control de Calidad han tomado la intervención correspondiente, participando de reuniones conjuntas con personal del SENASA, todo con el debido conocimiento de este Directorio.

QUE, el Área Legales del INYM ha tomado intervención.

QUE, este Directorio habiendo considerado la totalidad de los antecedentes y sus implicancias, ha tomado la decisión de INCORPORAR el control de contaminantes inorgánicos al "REGLAMENTO DE CONTROL DE CALIDAD DE MATERIA PRIMA DE YERBA MATE" establecido por Resolución 11/2017 y modificatorias del INYM, a fin de asegurar un producto final genuino, resguardando la salud de los consumidores, asegurando de esta forma la sustentabilidad de los sectores que integran el sector yerbatero, consagrado como objetivos específicos del INYM en la Ley 25.564.

QUE, el INYM se encuentra facultado para disponer las medidas y acciones necesarias a fin de hacer cumplir la Ley 25.564, su Decreto Reglamentario 1240/02 y las disposiciones que en su consecuencia se dicten relacionadas con los objetivos del INYM, según se desprende de lo dispuesto en los Art. 4 y 5 de la Ley 25.564.





QUE, en virtud a lo expuesto, corresponde dictar el instrumento legal respectivo.

POR ELLO,

EL DIRECTORIO DEL INYM

RESUELVE

ARTÍCULO 1º: APROBAR la inclusión en el “REGLAMENTO DE CONTROL DE CALIDAD DE MATERIA PRIMA DE YERBA MATE” establecido por Resolución 11/2017 y modificatorias del INYM, el control de presencia de contaminantes inorgánicos en la yerba mate canchada.

ARTÍCULO 2º: SUSTITUYASE el Artículo 10 del “REGLAMENTO DE CONTROL DE CALIDAD DE MATERIA PRIMA DE YERBA MATE” aprobado por Resolución 11/2017 y modificatorias del INYM, el que quedará redactado de la siguiente manera:

ARTÍCULO 10. — CARACTERÍSTICAS Y REQUERIMIENTOS DE LA YERBA MATE CANCHADA. La yerba mate canchada, en cuanto a sus características físicas, no debe estar alterada y debe estar prácticamente libre de materias extrañas (semillas, bayas, otros vegetales y materias extrañas); las alteraciones serán evaluadas por sus características físicas y organolépticas. Además, debe cumplir los parámetros microbiológicos; y los niveles de contaminantes inorgánicos que pudieran estar presentes deberán adecuarse a los parámetros establecidos.

A). - Características físico-químicas:

Puntos negros. (Debido al ardido y el quemado). Si en un examen visual se observa la presencia significativa de puntos negros, se debe proceder a la separación en la muestra de la masa foliar retenida por un tamiz de 420 mm (malla 40), y ésta deberá tener una cantidad menor al 7,00% en masa respecto a la masa foliar total retenida por ese tamiz.

HUMEDAD. La humedad de la yerba mate canchada, no podrá superar el límite del 5,00 % a la salida de la canchadora. La humedad en depósito no podrá exceder el 7 %.

SEMILLAS. BAYAS. MATERIALES EXTRAÑOS. El contenido de semillas y bayas en la yerba mate canchada, no podrá superar el 2,00% de su peso, mientras que el contenido de materiales extraños no podrá superar el 1,00% de su peso. Los secaderos deberán contar con trampas magnéticas de metales al final del proceso de secado, pudiendo ubicarse las mismas inmediatamente antes o después del canchado de la yerba mate seca.

Tamizado. En un examen de tamizado de la yerba mate canchada, las cantidades retenidas deben ser las indicadas en la siguiente tabla:

Requisitos de tamizado:

Producto (Yerba Mate Canchada)	(% en masa)
Retenido por zaranda de malla 5 mm x70 mm	máximo al 5,00%
Retenido por tamiz de 420 mm(malla 40)	mínimo al 88,0%
Polvo que pasa por el tamiz de 420 mm (malla 40)	máximo al 7,00%



En consecuencia, las características físicas de la yerba mate canchada deben arrojar en un examen de tamizado, los siguientes porcentajes máximos y mínimos: Palos de yerba mate sobre malla 5 mm. x 70 mm., un máximo de 5,00 %; volumen retenido por tamiz 420 mm, un mínimo de 88,0 % y bajo tamiz 420 mm (malla 40) (polvo de hoja y palo), un máximo de 7,00%.

Asimismo, el análisis realizado de una muestra de Yerba Mate Canchada, debe arrojar un resultado de porcentaje total de palo, incluida la fibra cruda (Normas IRAM 20511), que no sea superior al 35,0 %.

Método de Análisis:

Para determinar el contenido de palo total de la yerba mate canchada se utilizarán los tamices de malla 5 x 70 mm, 2,5 x 70 mm y n° 40 (420 µm de abertura) y los métodos "Yerba mate - Determinación del contenido de fibra cruda" (Norma IRAM 20511) y "Yerba mate – Determinación del contenido de palo" (Norma IRAM 20514).

La fracción retenida en el tamiz 5 x 70 mm será considerada palo y deberá ser expresada en porcentaje del peso de la muestra analizada (p1).

De la fracción retenida en el tamiz 2,5 x 70 mm se extraen con pinza exclusivamente los palos, las astillas y cáscaras de palo de yerba mate y se pesan. El contenido de palo de esta fracción deberá ser expresado en porcentaje del peso de la muestra analizada (p2).

Con una alícuota (no menor a 5,00 g) de la fracción retenida en el tamiz n° 40 proveniente de sucesivos cuarteos, se procederá a extraer con pinza, mediante inspección visual, los palos, las astillas y cáscaras de palo presentes con lo que se cuantificará la cantidad de palo en dicha fracción, la cual será expresada en porcentaje del peso de la muestra analizada (p3).

A la fracción que atraviesa la malla n° 40 se procederá a determinar fibra cruda, de acuerdo a la Norma IRAM 20511, con lo que se cuantificará la cantidad de palo presente en dicha fracción, según el método "Yerba Mate - Determinación del contenido de palo" (Norma IRAM 20514). El contenido de palo de esta fracción deberá expresarse como porcentaje del peso de la muestra analizada (p4).

La suma de los porcentajes de palo (p1, p2, p3 y p4) conformará el porcentaje total de palo de la muestra de yerba mate canchada analizada y se expresará como gramos por 100 gramos de muestra en base húmeda (g % en base húmeda) y no deberá exceder el 35,0 g % en base húmeda.

B). - Características microbiológicas.

La Yerba Mate Canchada debe cumplir con las siguientes especificaciones microbiológicas:



Parámetro	Criterio de Aceptación	Metodología
Enumeración de E coli NMP/g	n=5 c=0 m<=0,3	ISO 16649-3:2015
Recuento de esporas de Bacillus cereus UFC/g	N=5 c=1 m=10 ² M=10 ³	ISO 7932:2004
Salmonella ssp/25g	n=5 C=0 m=0	ISO 6579-1:2017 BAM-FDA2016

C). - Características inorgánicas.

La yerba mate canchada debe cumplir con los siguientes límites máximos de contaminantes inorgánicos:

Categoría	Limite Max (mg/kg)
PLOMO	0,6
CADMIO	0,4
ARSENICO	0,6

PROCESO DE CONTROL. PROTOCOLO. A los efectos del control de la posible presencia de contaminantes inorgánicos en la yerba mate canchada, será de utilización la GUIA DE TOMA DE MUESTRAS Y CONTROL DE YERBA MATE CANCHADA PARA CONTAMINANTES INORGANICOS, que se incorpora a la presente Resolución como Anexo, adoptándose el siguiente proceso:

Se computarán, para el análisis de contaminantes inorgánicos:

- Muestra ORIGINAL, un plazo de VEINTE (20) días hábiles.

Si la muestra ORIGINAL se ajusta al Reglamento aplicable, la materia prima quedará liberada para su elaboración.

Si la muestra ORIGINAL no ajusta a lo establecido en el REGLAMENTO DE CONTROL DE CALIDAD DE MATERIA PRIMA DE YERBA MATE aprobado por Resolución 11/2017, se procederá a notificar al Operador del resultado de la muestra ORIGINAL, teniendo este, el derecho a solicitar dentro de los DIEZ (10) días hábiles de notificado, el análisis de la contra-muestra - TRIPLICADO, que se encuentra en su poder y debe encontrarse en las condiciones de conservación requeridas. Si no hiciere uso de su derecho, se procederá a realizar el análisis de la contra-muestra DUPLICADO, cuyo resultado será considerado Válido.

- Contra-muestra TRIPLICADO un plazo VEINTE (20) días hábiles desde el retiro de la misma.

Si la contra-muestra TRIPLICADO no ajusta a lo establecido en el REGLAMENTO DE CONTROL DE CALIDAD DE MATERIA PRIMA DE YERBA MATE aprobado por Resolución 11/2017, la materia prima deberá destruirse o ser devuelta a origen por el operador responsable.

Si la contra-muestra TRIPLICADO posee un resultado diferente al obtenido en la muestra Original y se ajusta a los requisitos establecidos en el REGLAMENTO DE CONTROL DE CALIDAD DE MATERIA PRIMA DE YERBA MATE aprobado por Resolución 11/2017 y sus modificatorias, se procederá a enviar la contra-muestra DUPLICADO para su análisis, computándose:



- Contra-muestra DUPLICADO un plazo VEINTE (20) días hábiles desde su notificación al operador.

El resultado de la contra-muestra DUPLICADO, será el considerado como Válido a los efectos que correspondan. Si el mismo se ajusta al Reglamento aplicable, la materia prima quedará liberada para su elaboración. Caso contrario la materia prima deberá destruirse o ser devuelta a origen por el operador responsable.

ARTÍCULO 3º: APROBAR la GUIA DE TOMA DE MUESTRAS Y CONTROL DE YERBA MATE CANCHADA SOBRE CONTAMINANTES INORGANICOS, que se adjunta a la presente como Anexo I, de aplicación para las tareas de control que se realicen de acuerdo a lo establecido en el “REGLAMENTO DE CONTROL DE CALIDAD DE MATERIA PRIMA DE YERBA MATE”, vigente por Resolución 11/2017 y modificatorias del INYM.

ARTÍCULO 4º: DEROGAR los artículos 11 y 12 de la Resolución 11/2017 cuyo contenido normativo pasa a formar parte del artículo 10 de dicha norma.

ARTÍCULO 5º: ESTABLECER que los resultados de los análisis de contaminantes inorgánicos sobre muestras de yerba mate canchada serán remitidos al SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA (SENASA).

ARTÍCULO 6º: AUTORIZAR los pagos correspondientes a los análisis de contaminantes inorgánicos sobre muestras de yerba mate canchada que sean realizados por los laboratorios habilitados por el INYM.

ARTÍCULO 7º: VIGENCIA. La presente Resolución tendrá vigencia a partir del día siguiente al de su publicación.

ARTÍCULO 8º: REGÍSTRESE. PUBLIQUESE en el Boletín Oficial. Comuníquese al SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA (SENASA). Tomen conocimiento las Áreas de competencia. Cumplido, ARCHÍVESE.

Nelson Omar Dalcolmo - Juan José Szychowski - Claudio Marcelo Hacklander – Raúl Antonio Morinigo - Jonas Erix Petterson - Danis Koch – Sixto Ricardo Maciel - Denis Alfredo Bochert

NOTA: El/los Anexo/s que integra/n este(a) Resolución se publican en la edición web del BORA
-www.boletinoficial.gob.ar-

e. 06/09/2022 N° 69551/22 v. 06/09/2022

Fecha de publicación 06/09/2022

