



*"2023 – Año de la juventud para liderar el desarrollo sostenible y la economía del conocimiento; de la resiliencia ante el cambio climático y de la agricultura familiar como sistema productivo que garantiza la soberanía alimentaria"*

**PROYECTO DE LEY**  
**LA CÁMARA DE REPRESENTANTES DE LA PROVINCIA**  
**SANCIONA CON FUERZA DE**  
**LEY**

ARTÍCULO 1.- Institúyase el día 16 de julio de cada año como el “*Día del Té Misionero*” en homenaje y reconocimiento a Don Wladimiro Hnatiuk, quien fuera el primer plantador y elaborador de té del país.

ARTÍCULO 2.- El objeto de la presente Ley es rememorar y mantener viva la historia de la producción de té en nuestro país con origen en la provincia de Misiones. Así como fomentar actividades educativas, de investigación, culturales y turísticas con la finalidad de visibilizar y promover la actividad y potenciar la producción local.

ARTÍCULO 3.- Dispónese la materialización del homenaje mencionado en el artículo 1, mediante el emplazamiento de un monumento alegórico y/o de una placa conmemorativa en la localidad de Tres Capones.

ARTÍCULO 4.- Comuníquese al Poder Ejecutivo.



## **FUNDAMENTOS**

La presente iniciativa propone instituir el día 16 de julio de cada año como el “*Día del Té Misionero*” en homenaje y reconocimiento al inmigrante ucraniano Don Wladimiro Hnatiuk, quien cultivara las primeras semillas en sus chacras de la localidad de Tres Capones, transformándose así en el primer plantador y elaborador de té del país, dejando una verdadera huella y marcando el comienzo de esta producción a nivel nacional con origen en nuestra provincia.

Fue en el año 1.923, que Hnatiuk comienza a cultivar té en tierra misionera. De esta manera, el té argentino cumple 100 años de historia en nuestro país, motivo por el que se han promovido distintas acciones con el fin de rememorar y mantener viva la historia de esta producción, tratando de visibilizar y promover la actividad y potenciar la producción local.

Wladimiro Hnatiuk nació el 16 de junio de 1.878, en la pequeña villa de Brody, provincia de Volinia (actualmente territorio de Ucrania), zona que, por aquel entonces, pertenecía al Reino de Austria, y donde la producción de té era habitual. Fue allí que, de muy pequeño Wladimiro vio y aprendió a cultivar y elaborar té.

En 1.910 Wladimiro y su hermano Manuel, abandonaron su patria rumbo a América del Sur, precisamente al Territorio Nacional de Misiones, y así arribaron a la zona de Tres Capones (hoy Departamento Apóstoles), para estar cerca de su hermano, el sacerdote ortodoxo Tijón Hnatiuk, quien sería un actor de reparto fundamental en esta historia (Iwaszewicz V.; 2012).

Y es que la travesía del té en nuestro país comienza gracias a este sacerdote, que había llegado a nuestro país en 1.908 desde Kiev, y fue él quien entregara las primeras semillas a su hermano Wladimiro, para que este las cultivara en sus chacras de Tres Capones.

Aun no existe certeza por parte de historiadores, quienes aún investigan esta arista, respecto del origen de esas primeras semillas que entregara Tijón a su hermano Wladimiro. Pero lo que sí existe es consenso entre los historiadores e investigadores de que fue Wladimiro Hnatiuk quien cultivara por primera vez té en nuestra provincia y en el país y



*"2023 – Año de la juventud para liderar el desarrollo sostenible y la economía del conocimiento; de la resiliencia ante el cambio climático y de la agricultura familiar como sistema productivo que garantiza la soberanía alimentaria"*

lo hizo en 1.923.

La actividad pastoral de Tijón abarcaba el norte de Argentina y el Paraguay, por lo que el sacerdote viajaba recorriendo distintos lugares, predicando la palabra de Dios, así como también se sabe que el sacerdote había regresado a Europa cuando estalló la Primera Guerra Mundial, hasta que regresa a reencontrarse con su hermano casi 10 años después (1.923) ingresando al país por el Paraguay.

De acuerdo a relatos de familiares directos y a la información brindada por la Junta de Estudios Históricos de Misiones, Tijón trajo consigo una bolsa de semillas de té de Crimea de aquel viaje a Europa. Sin embargo también existe la versión de que, mientras se hallaba en uno de sus viajes en el Paraguay, Tijón recibe del monseñor Iztrastsoff una encomienda con té y semillas para su cultivo (Iwaszewicz V.; 2012).

El sacerdote decide viajar a la Argentina trayendo algunas de esas semillas. Sin embargo las autoridades aduaneras de la época no tenían permitido el traspaso de material agrícola en la frontera y esto obliga al Padre Tijón a ingeniar para cumplir con su objetivo, así es que resuelve coserlas dentro del ruedo en su sotana y, de esta manera, logra cruzar el Río Paraná a la altura de Posadas-Encarnación y entregar esas semillas a su hermano Wladimiro para que este las cultivara en sus chacras de Tres Capones.

Fue así que las semillas traídas por el padre Tijón de manera tan anecdótica, se transformaron en las primeras plantas de té cultivadas en Misiones y en el País en el año 1.923, que aún se conservan y se pueden apreciar vigorosas en la actual Tres Capones.

Ya una década después, Hnatiuk comienza a elaborar su producción a pleno obteniendo resultados que fueran elogiados por expertos como Alberto Cavanagh, graduado en una escuela sostenida por el Jardín Botánico de Londres.

Del mismo modo, Wladimiro obtuvo importantes reconocimientos que constan como fuente histórica documental al día de la fecha en el archivo personal de la familia de Hnatiuk y que hablan además de la calidad del té que se producía en nuestra provincia. Por mencionar algunos, en 1.932 recibió el reconocimiento del Departamento de Bromatología del Ministerio de Agricultura de la Nación que, tras trabajo de análisis, certifica que el té producido y elaborado por Hnatiuk poseía condiciones y características organolépticas adecuadas. En 1.937 el Ministro de Agricultura de la Nación, Dr. Miguel Ángel Cárcano le envía un diploma de honor por sus relevantes méritos como productor de té y por el valor de 10 años de informaciones de dicho cultivo. En el mismo año, Hnatiuk obtiene oficialmente el registro de su marca "Té W-H" y comienza además con la difusión de sus semillas dentro de la región vendiendo las mismas.

Así mismo, El cultivo de té de Wladimiro Hnatiuk fue ponderado con mucho fundamento científico por varios estudiosos, entre ellos el Dr. Manuel Bertoni, el científico Amado Bonpland y el naturalista don Antonio de Llamas.

Cod\_Veri:396557



Su mérito fue además el de incentivar a otros productores y colonos a seguir su ejemplo enseñando y asesorando para lograr mayor producción y calidad de té, apostando al futuro de las nuevas generaciones que encontrarían en esta actividad una fuente de trabajo y un medio de vida.

Pero la historia de quien fuera el precursor del té en nuestra provincia y el país no es el único hito a considerar en estos fundamentos, ya que a partir de 1.923 esta economía regional comienza a expandirse, y allí la historia presenta una diversidad de actores que intervienen en esta línea del tiempo hasta la fecha, siendo hacedores y testigos de este desarrollo exponencial.

Resulta dable así recordar el origen de la expansión de la producción de té en el territorio provincial con hechos como la importación y estudio de plantas de origen chino; el desarrollo del sector en la localidad de Oberá y zona centro de nuestra provincia, a través de la incorporación de plantines de origen japonés.

Y aquí merece un párrafo aparte la historia del té con un aporte fundamental de la comunidad japonesa en nuestra provincia, con pioneros como Tokutaro Kairiyama, quien llega a Misiones en 1.921, desde los volcanes de Hokkaido (Japón), a sus 9 años de edad. En suelo misionero y junto a su esposa Toshiko Watanabe, se arraigaron en 100 hectáreas de Yermal Viejo (actual Oberá) y luego en Los Helechos. Fundadores de la reconocida “Casa del Viento” un lugar que posee el encanto de la cultura de estos inmigrantes y donde producen té de una calidad inigualable.

Desde entonces los Kairiyama cuentan con cuatro generaciones y casi 100 zafras japonesas con semillas de Shizuoka. Pioneros que persisten en la producción de té industrial y, como pocos, en la elaboración de té verde artesanal según el método ortodoxo.

Tras ser introducido el té en Misiones, la producción fue incentivada luego, por la Estación Experimental de Loreto y rápidamente se extendió su cultivo a Puerto Bemberg, Campo Viera y otras regiones de la provincia.

De esta manera, cabe recordar la historia de pioneros como, Francisco Kühnlein, quien tras arribar de Alemania, en 1.939 comenzó a producir plantines de té (con semillas compradas a Hnatiuk) en un vivero en Campo Viera y cuatro años después, instaló el primer secadero en el pueblo. Gracias a un rápido desarrollo de la producción, este emprendimiento fue creciendo, y en 1.950 se transformó en la Sociedad Industrial Té Argentino SRL, conocida como ITA fundada por Bertolotti, Krauss, Kumpitz y Kunhlein la que, de acuerdo a la Junta de Estudios Históricos de Misiones, sería la fábrica más grande del mundo hasta 1992.

De esta forma, ITA se convirtió en un emprendimiento privado, pero con un fuerte componente colectivo, al transformarse en la principal fuente de trabajo para los habitantes de Campo Viera.

Del mismo modo, no podemos dejar de mencionar a la localidad de Campo Viera, como actual capital nacional del té, hechos que hablan de la expansión e importancia de la producción de té, ya en la zona centro de la provincia en la década del '50.



*"2023 – Año de la juventud para liderar el desarrollo sostenible y la economía del conocimiento; de la resiliencia ante el cambio climático y de la agricultura familiar como sistema productivo que garantiza la soberanía alimentaria"*

Así mismo, cabe hacer mención de las primeras exportaciones de té (1.958) con la familia Urrutia, pioneros en el cultivo de té en la provincia, como otro hito en la historia de esta producción local. La empresa fue fundada por Andrés Urrutia, quien llegó de España en el año 1.912 y se instaló en Mártires, para más tarde instalarse en la zona de Yerbal Viejo, actual Oberá.

Casualmente o no, la producción de té de la familia Beitía, también surgió por el empuje de otro inmigrante del mismo origen: don Tomás Beitía Ajuria, quien emigró a la Argentina en 1.951 para radicarse en Misiones. Tras años de ardua labor, a fines de los años '70 comenzó con las primeras exportaciones de té. Hoy, el negocio que comenzó en Aristóbulo del Valle, continúa con la producción en manos de sus nietos y con plantas de elaboración en Campo Grande y Jardín América.

Por otra parte, es de destacar la historia de la familia Okulovich, que comenzó a gestarse en 1.931, cuando la familia de Basilio Okulovich proveniente de Rusia, desembarcó en Buenos Aires quienes y se instaló en la localidad de Campo Viera, donde iniciaron el cultivo de té. Una familia que ha logrado el desarrollo de una gran empresa que hoy, continúa a través de sus generaciones.

Es de resaltar además que, a partir de la década del '60 y gracias a su calidad, el té argentino sale al mundo, y que aún hoy conserva una impronta de negocio de empresas con sello familiar.

Por su parte, es dable mencionar el desarrollo y el avance tecnológico que trajeron consigo la multiplicación genética de plantines de alto rinde agroexportador desde INTA y el aumento de ese avance tecnológico con el correr de los años (ya a partir de los años 60).

Vemos así que estos 100 años de historia están cargados de momentos de auge en la producción, de cambios en la industrialización y de búsquedas de nuevos mercados para su comercialización.

Resulta dable destacar que, al igual que la yerba mate, el té argentino solamente se produce en las provincias de Misiones y Corrientes, representando un total de 30.800 hectáreas de cultivo a nivel país. Y, al igual que el llamado oro verde, la tierra colorada posee en su territorio, la enorme mayoría de la producción. De esta manera, Misiones cuenta en su territorio con un total de 29.038 hectáreas de cultivo de té, representando el 95% del cultivo de la *Camellia sinensis*, elaborándose con esta planta diferentes variedades de té (negro, verde, blanco y rojo) que son comercializados a granel, en saquitos y en hebras.

Por su parte, y de acuerdo a los datos brindados por el Ministerio del Agro de la Provincia, el 92% de la producción de té argentino está destinado al mercado externo y su volumen representa casi el 2% del consumo mundial. El principal destino sigue siendo Estados Unidos, que compra el 62,5% de la producción y lo utiliza en su tradicional bebida: Ice Tea (té helado). Otros destinos importantes son Chile, Polonia, Rusia, Alemania; seguidos por Reino Unido, India, Malasia y otros 30 países.

Cod\_Veri:396557



En relación a exportaciones, en el año 2.022 se elaboraron 78.000 toneladas (tn) de té seco en 60 plantas elaboradoras y se han exportado 72.014,2 correspondiendo 69.212,86 tn de té negro y 2.801,35 tn de té verde.

Cuando se habla de exportaciones de té, es común que se haga mención solamente de unas cuatro grandes firmas a nivel provincial. Pero es importante resaltar que, de acuerdo a información de la Cámara de Elaboradores de Té Argentino (CETA), existen más de 20 industrias tealeras de diversos tamaños dedicadas a la exportación en todo el territorio provincial. Así, las exportaciones alcanzaron su máximo volumen en el 2.014.

Otro dato muy importante es que el 61% de la superficie provincial cultivada está certificada con la Norma RA de Agricultura Sostenible, incluyendo a 930 productores a la fecha con rendimientos promedio de 12.800 kg/ha. Esto permite acceder a nuevos mercados y conservar los ya existentes en un mundo cada vez más competitivo. En este sentido, vale destacar que la Provincia viene apoyando la producción de té verde y té orgánico certificado.

Es de destacar además que el sector tealero argentino está posicionado como vanguardia a nivel mundial en el uso de tecnología en cosecha, transporte y descarga. Las fábricas poseen maquinaria donde se ha automatizado todo el proceso de elaboración desde el marchitado, enrutado, fermentado, secado tipificado y envasado, brindando inocuidad al producto final. Toda esta tecnología se construye en el país por pequeñas empresas metalúrgicas. El desarrollo es tal, que estas maquinarias se exportan a otros países productores de té.

En Misiones, existen actualmente más de 4.000 productores de té, 6 Cooperativas y 60 PyMES tealeras que cuentan con plantas elaboradoras. Este desarrollo tiene su epicentro en las localidades de Oberá y Campo Viera, la Capital Nacional del Té. Pero su producción se extiende por casi todos los departamentos de la zona Centro de la provincia (25 de Mayo, Cainguaés, Guaraní, San Pedro, Leandro N. Alem y San Javier).

Es de destacar además que, si bien esta producción puede tener un presente un tanto complejo, como todas las economías regionales, se percibe un presente muy genuino y original en la producción de hebras artesanales o te de especialidad con numerosos y activos productores de pequeña escala.

Así mismo, los emprendimientos privados, desde pequeños productores hasta medianos industriales, han tenido un rol importante en el proceso de innovación y apertura del sector. Se trata de un producto diferencial de la cadena que se inició en el año 2010 y actualmente cuenta con aproximadamente 12 emprendimientos en la provincia de Misiones que trabajan de manera coordinada para abrir sus puertas al turismo. Es el único circuito turístico del té de la biodiversidad y la selva a partir de un trabajo diagnóstico y de consolidación de oferta de anfitriones realizado por el Ministerio del Agro.

Actualmente, Argentina produce, elabora y exporta a todo el mundo. La tierra de la diversidad biológica y cultural, la más austral al sur del planeta, produce un té con alta concentración de polifenoles, esenciales para la salud humana y con certificaciones de excelencia en su producción y elaboración haciéndolo distinguido y altamente reconocido a



"2023 – Año de la juventud para liderar el desarrollo sostenible y la economía del conocimiento; de la resiliencia ante el cambio climático y de la agricultura familiar como sistema productivo que garantiza la soberanía alimentaria"

nivel mundial.

De esta manera, el té que se produce en Misiones es reconocido a nivel mundial por su color, su inocuidad y por permanecer traslúcido en infusiones frías como el Ice Tea. Sus valores nutricionales son altos ya que las plantaciones se encuentran en el entorno de mayor biodiversidad de la Argentina. En este aspecto, también se destaca al sector tealero en su vínculo con las instituciones que promueven el desarrollo de conocimiento científico para el fortalecimiento de la agroindustria como ser la Universidad Nacional de Buenos Aires (UBA), el INTA, la Universidad Nacional de Misiones (UNaM) y el INTI.

Es importante señalar que, en el marco de la celebración del centenario del té argentino en el 2023, el Estado ha trabajado sobre distintas acciones, con el fin de potenciar al sector tealero. Entre ellas, se destaca la realización de la *Primera Edición de la Expo Té Argentina* en el Centro de Convenciones de la ciudad de Posadas, un evento que pudo concretarse gracias al trabajo de los ministerios del Agro y la Producción, Turismo y Acción Cooperativa de la provincia; en conjunto con elaboradores, productores e industriales del rubro.

Es dable aclarar que la celebración tuvo lugar en el mes de mayo del corriente en virtud de celebrarse el 21 de mayo el Día Internacional del Té, una fecha proclamada por la Asamblea General de las Naciones Unidas y cuyos orígenes se remontan a hace más de 5000 años.

Así mismo, y en virtud de celebrarse los 100 años de historia, se destaca que el Congreso de la Nación trata actualmente un proyecto de ley para declarar el Año 2023 como "*Año del 100° Aniversario del Té Argentino*", estableciendo diversas acciones tendientes a la difusión y concientización sobre la relevancia esta producción y economía regional a nivel nacional y de revalorizando su historia.

Es importante destacar que la historia del té resulta una clara demostración de que nuestra provincia es la tierra de la innovación, ya que generación tras generación, en estos 100 años de historia siguen conservando las plantas, la forma de preparación, buscando innovar y generar cambios según requerimientos, produciendo, elaborando y exportando uno de los mejores té del mundo, un té distinguido a nivel mundial por su calidad.

Han transcurrido cien años desde que Don Wladimiro Hnatiuk sembrara las primeras semillas de té en Misiones. Este producto, el té argentino, es una economía regional que tiene a Misiones como protagonista. Una Misiones que intenta, a través del gobierno provincial, fomentar la industrialización del té en las comunidades del interior de la provincia, a través del apoyo a las cooperativas existentes y dedicadas a la producción y elaboración de té, algunas de ellas exportadoras, o impulsando la fusión de otras, apoyando al pequeño productor. De esta manera, el té continúa siendo uno de los principales productos del agro misionero.

Para finalizar, Wladimiro Hnatiuk fue, sin lugar a dudas un visionario de esta tierra, una persona que con esfuerzo decidido tomó aquellas primeras semillas que le entregara

Cod\_Veri:396557



su hermano, logrando dar el primer paso para hacer realidad una de las producciones más importantes de la provincia y de nuestro país. Un ícono en la historia que supo dejar legado, expandiendo esta producción en nuestra provincia, que hoy es potencia productiva. Un hombre que falleció a los 82 años un 16 de julio de 1.960 en su amada Tres Capones, tras toda una vida dedicada a esta producción, fecha que esta iniciativa pretende dejar marcada mediante un homenaje, instituyendo en la provincia la celebración del “*Día del Té Misionero*”.

Por las consideraciones vertidas en la presente iniciativa, solicito el apoyo afirmativo de mis pares para su aprobación.