

## Jamones Éiriz se abre paso en el mercado australiano



### Noticias

La empresa onubense, tras obtener los permisos necesarios por parte de las autoridades sanitarias del país y en su política de expansión internacional, ha realizado ya su primer envío de jamones y paletas ibéricas deshuesadas

La empresa cárnica onubense Jamones Éiriz Jabugo, de Corteconcepción (Huelva), ya comercializa sus jamones y paletas ibéricas deshuesadas en Australia después de haber obtenido por parte de las autoridades sanitarias del país todos los permisos necesarios para la venta y distribución de sus productos en este territorio.

Jamones Éiriz se mete así de lleno en un mercado con más de veinte millones de consumidores y que se presenta como uno de los destinos con mayor potencial de crecimiento para las exportaciones agroalimentarias españolas.

Por el momento, Australia sólo permite exportar piezas deshuesadas envasadas al vacío y de gran calidad, ya que se demandan jamones elaborados de cerdos ibéricos criados al aire libre con predominio de la bellota en su alimentación. Los periodos mínimos de curación que se han establecido para el jamón y la paleta ibérica son de 365 y 252 días respectivamente, tiempo que no supone problema alguno ya que es inferior al periodo habitual de curación de los ibéricos.

El envío de Jamones Éiriz se ha distribuido a través de su importador en varios puntos del país para su comercialización en restaurantes y tiendas delicatessen, donde es muy apreciada la gran calidad del ibérico español.

El propietario de la empresa, Domingo Éiriz, considera que “el mercado australiano es exigente y tiene un incremento de demanda constante”, por lo que confía en convertir este destino en uno de sus puntos clave de exportación. “La apertura de este nuevo mercado supone para nosotros un gran orgullo al ser una de las pocas empresas de Huelva que realizan exportaciones a este país, tanto por lo exigente de su normativa como por ser el mercado más lejano al que se puede llegar”, apunta.

Para Éiriz, “Australia es una vía más de expansión a la que de momento, por prescripción sanitaria, sólo se puede exportar jamón y paleta pero a la que pensamos que en el futuro se podrán enviar otros productos como lomos, lomitos o el resto de nuestra charcutería selecta”.

Jamones Éiriz continúa así su política de expansión internacional para introducir sus mejores productos en los principales mercados mundiales. Actualmente, exporta también a Reino Unido, Hong Kong, Francia, Italia, Portugal y República Dominicana, lo que supone el 30 por ciento de la facturación anual de la empresa, y tiene previsto en un futuro próximo nuevos destinos como Japón, México y Perú, mercados que quiere alcanzar una vez finalicen unas obras de ampliación en sus instalaciones que incluyen la construcción de un muelle de carga, requisito necesario para que los auditores den el visto bueno a las acreditaciones para poder exportar a estos lugares.

Jamones Éiriz vuelve así a consolidarse como referente del sector al convertirse en una de las pocas empresas onubenses que consiguen entrar en el exigente mercado australiano para distribuir allí unos productos reconocidos a nivel mundial, como lo avalan los numerosos galardones internacionales recibidos en los eventos cárnicos más importantes que existen, fruto de una elaboración artesana basada en la curación en bodegas naturales y en perfecta simbiosis con el entorno, sello diferenciador con otras empresas del sector.

---

## **El prestigioso chef Frank Camorra alaba los productos de Ériz**

Jamones Ériz ha desembarcado también en Australia de la mano del cocinero y empresario español Frank Camorra, quien ha publicado un libro de recetas dedicado a las delicias de Andalucía en el que destina un espacio ilustrado con fotografías para hablar de las bondades de los productos tradicionales de esta empresa cárnica onubense.

El prestigioso chef afincado en Australia, propietario de los populares restaurantes MoVida abiertos en distintos puntos de Melbourne, Sydney y aeropuertos del país, se refiere en su último libro 'MoVida Solera' a los jamones de Ériz, como "uno de los mejores jamones del mundo" e "increíblemente delicioso". También incide en la importancia de la fabricación artesanal que durante cerca de 200 años lleva la familia Ériz elaborando sus productos.

Domingo Ériz ha valorado muy positivamente este hecho de cara a dar a conocer en el mercado australiano sus productos ya que considera que "ir de la mano de uno de los chef más prestigiosos de la cocina española y uno de los mejores embajadores en el país oceánico supone un gran apoyo a nuestra labor comercializadora en Australia".

Redacción