



Σχέδιο Δράσης Υπουργείου Εμπορίου για προώθηση του χαλλουμιού

Παρουσίαση Υπουργού Ενέργειας, Εμπορίου και Βιομηχανίας
κας Νατάσας Πηλείδου
3.10.2022



ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ
ΕΜΠΟΡΙΟΥ ΚΑΙ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑΣ



ΠΡΟΚΛΗΣΕΙΣ

*Βασική προτεραιότητα του Υπουργείου
Εμπορίου η ενίσχυση της εξωστρέφειας
των κυπριακών επιχειρήσεων και προϊόντων*



Πανδημία: Ύφεση στην παγκόσμια οικονομία. Άμεσος και ισχυρός αντίκτυπος στο διεθνές εμπόριο. Μείωση 20% το 2^ο τρίμηνο 2020. Αύξηση κόστους μεταφορικών. Οι κυπριακές εξαγωγές έδειξαν σταθερότητα στην κρίση.

Παγκοσμιοποίηση εμπορίου: Διεθνής ανταγωνισμός από τη διείσδυση του ηλεκτρονικού εμπορίου. Αδύνατο σημείο η ψηφιακή τεχνολογία για τις κυπριακές επιχειρήσεις.

Εκσυγχρονισμός: Πιο απαιτητικοί καταναλωτές. Ανάγκη οι επιχειρήσεις να προβλέπουν τις νέες τάσεις και να παράγουν πράσινα και καινοτόμα προϊόντα.





Ζητούμενα μελέτης σε συνεργασία με PWC, 2020

- 1. Ενδυνάμωση εξωστρέφειας κυπριακών επιχειρήσεων.*
- 2. Ανάλυση SWOT για χαρτογράφηση δυνατών σημείων, εμποδίων, ευκαιριών & προοπτικών.*
- 3. Δημιουργία στρατηγικού σχεδίου δράσης για ευθυγράμμιση των πολιτικών που εφαρμόζει το κράτος με το επιχειρηματικό περιβάλλον.*





- Αύξηση εγχώριων εξαγωγών 2016-2021 σε ποσοστό πέραν του 30%.
- Φαρμακευτικά, χαλλούμι, και πετρελαιοειδή αντιπροσωπεύουν 70% της συνολικής εξαγωγής εμπορευμάτων. Ακολουθούν πατάτες, χυμοί, ψάρια και πλαστικές σωληνώσεις.
- Το 2020, εν μέσω της πανδημίας, οι συνολικές εξαγωγές κυπριακών προϊόντων σημείωσαν πολύ μικρή πτώση σε σχέση με τα διεθνή δεδομένα. Άγγιξαν τα €1.26 δις (-3,2% σε σχέση με 2019).
- Δυναμική φαρμακευτικών και χαλλουμιού: Παρά τη μικρή συνολική πτώση στις εξαγωγές το 2020, φαρμακευτικά και χαλλούμι σημείωσαν αύξηση 18,8% και 18,9% αντίστοιχα, φτάνοντας τα €352.9 και €266.4 εκατ.
- Το 2021 οι συνολικές εγχώριες εξαγωγές προϊόντων επανήλθαν σε ανοδική πορεία. Αύξηση 14% (€1.44 δις συνολικά).





- *Εξάγεται σε περισσότερες από 50 χώρες.*
- *Κύριες αγορές εξαγωγής: Ηνωμένο Βασίλειο, Σουηδία, Γερμανία, Αυστραλία, Αυστρία και Δανία. Οι 6 αυτές αγορές συγκεντρώνουν το 81% των συνολικών εξαγωγών χαλλουμιού διεθνώς.*
- *Ξεχωρίζει για την ιδιαίτερη γεύση του και τη μοναδική ιδιότητά του να μην λιώνει σε υψηλές θερμοκρασίες, η οποία του επιτρέπει, πέρα από ωμό, να καταναλώνεται, στη σχάρα, ψητό ή τηγανητό.*





ΟΠΤΙΚΗ ΤΑΥΤΟΤΗΤΑ ΠΟΠ

Δημιουργία/ Ενίσχυση του brand με βάση την ιστορία, την παράδοση, την ποιότητα και τη μοναδική του γεύση.

ΚΑΜΠΑΝΙΑ

Δημιουργία ολοκληρωμένης καμπάνιας με στόχο την επανατοποθέτηση του χαλλουμιού ως premium προϊόντος και εδραίωσή του στην υψηλή γαστρονομία.

ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΕΚΤΟΣ ΠΟΠ

Συμπερίληψη των προϊόντων που δεν συνάδουν με τις προδιαγραφές ΠΟΠ κάτω από την ομπρέλα ενός ευρύτερου brand κυπριακών παραδοσιακών προϊόντων ποιότητας.





Στη βάση των εισηγήσεων της μελέτης της PWC, το ΥΕΕΒ προχώρησε, τον Ιανουάριο του 2022, στην αγορά υπηρεσιών από εξωτερικό σύμβουλο για καταρτισμό ολοκληρωμένης επικοινωνιακής στρατηγικής.

Στόχοι:

- ✓ Αύξηση αναγνωρισιμότητας χαλλουμιού ως αυθεντικού κυπριακού προϊόντος σε συγκεκριμένες αγορές.
- ✓ Σχεδιασμός καμπάνιας προώθησης και ευαισθητοποίησης των καταναλωτών στο εξωτερικό ως προς την προέλευση του προϊόντος.
- ✓ Καταγραφή συγκεκριμένων προωθητικών ενεργειών για τα επόμενα τρία χρόνια (2022-2024) στις αγορές των ΗΠΑ, Κίνας, Ιαπωνίας, Αυστραλίας και των χωρών του Κόλπου (Σαουδική Αραβία, Ηνωμένα Αραβικά Εμιράτα, Κατάρ, Κουβέιτ, Μπαχρέιν).





- ✓ *Ανάδειξη ιδιαιτερότητας και ποιοτικών χαρακτηριστικών:*
- Ποικίλες γαστρονομικές προτάσεις σερβιρίσματος και συνοδείας χαλλουμιού.
- Ανταγωνιστικό πλεονέκτημα λόγω των κλιματολογικών συνθηκών και του εδάφους καθώς και της κατοχύρωσης του ως ΠΟΠ.
- Χρήση παραγωγικών μεθόδων συμβατών με την αειφορία, τον σεβασμό στο περιβάλλον και την ισορροπημένη διατροφή.
- Οικογενειακός χαρακτήρας Κύπριων παραγωγών.



ΤΑ ΣΗΜΕΡΙΝΑ ΔΕΔΟΜΕΝΑ

- ✓ Δυνατό και διεθνώς αναγνωρίσιμο brand.
- ✓ Ολοένα αυξανόμενη ζήτηση στις αγορές του εξωτερικού.
- ✓ Δυνατό δίκτυο διανομής και αντιπροσώπων. Το χαλούμι βρίσκεται στα ράφια των κυριότερων υπεραγορών σε Ευρώπη και Ην. Βασίλειο.
- ✓ Σε αγορές στόχους όπως Κίνα και Ιαπωνία, η ανταγωνιστικότητα του χαλλουμιού δεν είναι υψηλή.
- ✓ Αθέμιτος ανταγωνισμός. Σε ξένες αγορές κυκλοφορούν προϊόντα τα οποία παράγονται από τρίτους και προσομοιάζουν με το χαλούμι, αλλά υστερούν ποιοτικά, ενώ διατίθενται σε πολύ χαμηλότερες τιμές.
- ✓ Η εγγραφή του χαλλουμιού στον κατάλογο ΠΟΠ δημιουργεί μια ισχυρή ασπίδα προστασίας γύρω από το προϊόν.



**ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ
ΕΜΠΟΡΙΟΥ ΚΑΙ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑΣ**





- ◆ Ενίσχυση του brand του χαλλουμιού ως Αυθεντικού Κυπριακού Προϊόντος που παράγεται ΜΟΝΟ στην Κύπρο και κάτω από τις συγκεκριμένες προδιαγραφές ΠΟΠ.
- ◆ Συνδεσιμότητα της ονομασίας χαλλούμι με την Κύπρο.
- ◆ Στοχευμένη και συνεχόμενη επικοινωνία και προβολή των προωθητικών μηνυμάτων.
- ◆ Ομαδοποίηση κοινού με βάση συγκεκριμένα χαρακτηριστικά και συμπεριφορές (π.χ. home chefs, health conscious, vegetarians).
- ◆ Σύνδεση του προϊόντος με διεθνείς προσωπικότητες της γαστρονομίας.
- ◆ Δημιουργία εικόνων που θα δίνουν έμφαση στη μαγειρική χρήση του χαλλουμιού.
- ◆ Ενίσχυση της εκστρατείας αντιμετώπισης των ανταγωνιστικών προϊόντων που κυκλοφορούν παράτυπα.
- ◆ Προβολή επιλογών κατανάλωσης & διατήρησης του προϊόντος σε συνδυασμό με άλλα παραδοσιακά προϊόντα της Κύπρου, όπως τα λουκάνικα πιτσιλιάς, η λούντζα και ο κυπριακός οίνος.
- ◆ Ανάπτυξη εργαλείων προβολής (Π.χ. παραγωγή υλικού για ΜΚΔ, παρεμβάσεις με editorials, κατασκευή ιστοσελίδας).



The Authentic Cyprus Halloumi

Exclusively produced in the island of Cyprus.

The uniqueness of Cyprus Halloumi stems from the particular geographical environment of its ingredients and its characteristic production process. White, semi-hard Halloumi (fresh and mature) is made from sheep and/or goat's milk, or blends with or without cow's milk. It is white, elastic and relatively soft cheese which hardens as it matures.

The cheese is usually folded over onto itself and presented in semi-circular or rectangular shapes. Leaves of fresh or dried mint are added to give it an extra kick in taste and freshness.



The distinctiveness of Halloumi lies on the fact that it can be eaten raw, grilled, fried or baked and constitutes a great option for vegetarian consumers. Its unique taste and form cannot be paralleled with any white cheese produced outside the Cypriot tradition for centuries now, using authentic and high quality raw materials nurtured with adamant care and unconditional love.



Halloumi The Super Cheese of Cyprus

Whether eaten Raw, Baked, Fried, or Grilled it's delicious!

This amazing cheese has been a Cypriot tradition since the 16th century and had been renowned overseas by many travellers and scholars of the time such as Richard Pococke in 1738, who characterized it as 'the most famous cheese all over the Levant, and the only good cheese to be met in these parts'.

Now the Cyprus Halloumi is exported to over 40 countries around the globe and since April 12, 2021 'Χαλλούμι (Halloumi)/ HELLIM' has been officially registered by the European Commission as a Protected Designation of Origin (PDO) product.



What makes this semi hard white cheese unique other than its distinctive layered texture is the fact that it can be cooked in multiple ways without losing its shape or form, and may be eaten raw, baked, fried, or grilled keeping the same mouth-watering taste in every distinctive way.

These super qualities of Halloumi stem from the high quality sheep and goats milk that may blend with or without cow's milk to give it its elastic and soft texture, which hardens as it matures to give it an even more salty and spicy taste. Moreover, leaves of fresh or dry mint are added to give it extra taste and freshness that makes it even more attractive to any kind of homemade recipe, fruit companion and fine dining cuisine.

For more information visit www.halloumi.eu



#CyprusHalloumi



#CyprusHalloumi



Halloumi The Super Cheese of Cyprus

Whether eaten Raw,
Baked, Fried, or Grilled ☑
it's delicious!

This amazing cheese has been a Cypriot tradition since the 16th century and had been renowned overseas by many travellers and scholars of the time such as Richard Pococke in 1738, who characterized it as 'the most famous cheese all over the Levant, and the only good cheese to be met in these parts'.

Now the Cyprus Halloumi is exported to over 40 countries around the globe and since April 12, 2021 ☑Χαλλούμι (Halloumi)/ Hellim ☑ has been officially registered by the European Commission as a Protected Designation of Origin (PDO) product.



What makes this semi hard white cheese unique other than its distinctive layered texture is the fact that it can be cooked in multiple ways without losing its shape or form, and may be eaten raw, baked, fried, or grilled keeping the same mouth-watering taste in every distinctive way.

These super qualities of Halloumi stem from the high quality sheep and goats milk that may blend with or without cow's milk to give it its elastic and soft texture, which hardens as it matures to give it an even more salty and spicy taste. Moreover, leaves of fresh or dry mint are added to give it extra taste and freshness that makes it even more attractive to any kind of homemade recipe, fruit companion and fine dining cuisine.

For more information visit www.halloumi.eu



#CyprusHalloumi



MINISTRY OF ENERGY
COMMERCE AND INDUSTRY

Enjoy Cyprus Halloumi 4 ways



RAW



BAKED



GRILLED



FRIED

<https://halloumi.cy>

ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΗΣ ΙΣΤΟΣΕΛΙΔΑΣ ΓΙΑ ΤΟ ΧΑΛΛΟΥΜΙ



- ✓ Συμβατότητα με όλες τις ηλεκτρονικές συσκευές.
- ✓ Διαθέσιμες γλώσσες: Αγγλικά, Κινέζικα, Ιαπωνικά και Αραβικά.
- ✓ Δημιουργία περιεχομένου:
 - Ιστορική αναδρομή χαλλουμιού και σύνδεσή του με την Κύπρο.
 - Δικαιώματα διανοητικής ιδιοκτησίας – ΠΟΠ «Χαλλούμι (Halloumi) Hellim» και εμπορικά σήματα ΧΑΛΛΟΥΜΙ / HALLOUMI.
 - Συστατικά και θρεπτικά στοιχεία του χαλλουμιού.
 - Ανάδειξη χαλλουμιού ως υγιεινή επιλογή.
 - Τρόποι μαγειρέματος, συνταγές κλπ.
 - Συνεχής εμπλουτισμός με συνταγές, άρθρα, δραστηριότητες.
 - Συμπερίληψη Μητρώου Δικαιούχων Χρήσης της ένδειξης ΠΟΠ «Χαλλούμι (Halloumi) Hellim», δηλ. των εγκεκριμένων παραγωγών ΠΟΠ.



**ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ
ΕΜΠΟΡΙΟΥ ΚΑΙ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑΣ**



1500

For more than 1,500 years

50 +

Exported in more than 50 countries
worldwide

ABOUT HALLOUMI

History of Halloumi

Halloumi, fresh or mature, has always been the flagship of Cyprus' authentic cuisine. For more than 1,500 years, it has been a key constituent of the local diet and has been closely associated with the culture and traditions of its people.

Halloumi is officially recognized worldwide as a distinctive cheese indigenous to Cyprus. Halloumi is a white semi-hard cheese with a distinctive layered texture, made from sheep and/or goat's milk, which can also be blended with cow's milk.

[Read More](#) →

PDO

Protected Designation of Origin

On the 12th of April 2021 the European Commission registered 'Χαλλούμι (Halloumi) / Hellim' as a Protected Designation of Origin (PDO), protecting, as of 1st October 2021, the valuable name against imitation and misuse across the EU.

[Read More](#) →



Στόχοι ΥΕΕΒ 2022 – 2023:

- ✓ Εφαρμογή Σχεδίου Δράσης – Επικοινωνιακή Στρατηγική για το χαλλούμι από τα κυπριακά Εμπορικά Κέντρα στο εξωτερικό.
- ✓ Αύξηση της αναγνωρισιμότητάς ως αυθεντικό κυπριακό προϊόν.
- ✓ Εδραίωση της παρουσίας του στις υφιστάμενες αγορές.
- ✓ Διείσδυση σε υποσχόμενες νέες αγορές.
- ✓ Αύξηση των εξαγωγών χαλλουμιού.





- 01/ *Νέο Σχέδιο Χορηγιών για την υποστήριξη της εξωστρέφειας των κυπριακών επιχειρήσεων – περιλαμβάνεται στο Σχέδιο Ανάκαμψης και Ανθεκτικότητας, ύψους €8 εκατ. Προκήρυξη τέλη 2022 με αρχές 2023.*
- 02/ *Συμμετοχή σε διεθνείς εκθέσεις με πληροφοριακό περίπτερο: Food & Drink (Μπέρμιγχαμ), Alles Fur den Gast (Σάλτσμπουργκ), World Food (Βαρσοβία), Foodex Japan (Τόκυο), China International Import Expo (Σαγκάη), Global Geographical Indications Products Expo (Qingdao, Κίνα).*
- 03/ *Σχέδια οικονομικής ενίσχυσης de minimis για την προβολή και προώθηση γεωργικών προϊόντων, συμπεριλαμβανομένου και του Χαλλουμιού:*
- Σχέδιο Χορηγιών για συμμετοχή με κρατικό περίπτερο σε μεγάλες διεθνείς εκθέσεις: GULFOOD (Ντουπάι), ANUGA (Κολωνία), SIAL (Παρίσι), IFE (Λονδίνο), Food and Beverage Asia (Σιγκαπούρη).*
 - Σχέδιο Χορηγιών για ιδιωτική συμμετοχή σε εμπορικές εκθέσεις στην Κύπρο και στο εξωτερικό.*





- 04/ Καταχώρηση άρθρων και διαφημίσεων σε εξειδικευμένα έντυπα και ηλεκτρονικά μέσα επικοινωνίας στο εξωτερικό.
- 05/ Αξιοποίηση του Export Help Desk και των κυπριακών Εμπορικών Κέντρων στο εξωτερικό για επαφή επιχειρήσεων με ξένες επιχειρήσεις και εισαγωγείς για συνεργασία και προώθηση των προϊόντων τους.





Όραμα του ΥΕΕΒ η παρουσία και διαφήμιση του χαλλουμιού, και όλων των παραδοσιακών κυπριακών προϊόντων, σε όσο το δυνατόν περισσότερες χώρες, προς όφελος των εργαζομένων, των επιχειρήσεων και της κυπριακής οικονομίας.



©Cyprus Food & Nutrition Museum . Photographer:Nicos Avraamides



*Ευχαριστώ για
την προσοχή σας*

Για περισσότερες πληροφορίες:

<https://halloumi.cy>
<https://meci.gov.cy>



**ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ
ΕΜΠΟΡΙΟΥ ΚΑΙ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑΣ**

