



V seznamu složek potraviny se uvede **název konkrétního hmyzu a použitá forma** (např. prášková forma, zmrazená forma apod.).

Na **obalu potravin**, které obsahují hmyz, **musí být** v bezprostřední blízkosti seznamu složek uvedena informace o tom, že **složka může způsobit případné alergické reakce** spotřebitelům se známými alergiemi na korýše, měkkýše a výrobky z nich a na prachové roztoče.

- » Využívání hmyzu jako alternativního zdroje bílkovin není novinkou a **hmyz se pravidelně konzumuje v mnoha částech světa**. **Environmentální přínosy** chovu hmyzu pro potravinářské účely jsou založeny na **vysoké účinnosti využití krmiva hmyzem, nižších emisích skleníkových plynů, menší spotřebě vody a orné půdy**.
- » V celé **EU je možné uvádět** na trh následující druhy hmyzu, a to **celé či v mletém stavu**:

Druh hmyzu		Vývojové stadium
<i>Acheta domestica</i>	cvrček domácí	Imago
<i>Alphitobius diaperinus</i>	potemník stájový – Buffalo	larva
<i>Locusta migratoria</i>	saranče stěhovavá	Imago
<i>Tenebrio molitor</i>	potemník moučný (moučný červ)	larva

- » **Každý druh hmyzu musí projít hodnocením bezpečnosti a schvalovacím procesem Evropské komise** před tím, než je uveden na trh. Ostatní druhy hmyzu není možné uvádět na trh před tím, než absolvují schvalovací proces nové potraviny u Evropské komise. Na trh pak smí být uváděny teprve tehdy, pokud úspěšně projdou schvalovacím procesem a budou uvedeny v **Seznamu Unie povolených nových potravin**.

- » Pokud je určitý **druh hmyzu v potravine obsažen**, musí být o tom **spotřebitel informován**. V **seznamu složek** potraviny se uvede **název konkrétního hmyzu a použitá forma** (např. prášková forma, zmrazená forma apod.). Současně s tímto údajem **musí být** na obalu potraviny **uvedena informace** o tom, že **složka může způsobit případné alergické reakce** spotřebitelům se známými alergiemi na korýše, měkkýše a výrobky z nich a na prachové roztoče. Tento údaj musí být uveden **vždy v bezprostřední blízkosti seznamu složek**.

- » Ve spolupráci s odborníky zabývajícími se využíváním hmyzu jako potraviny a zástupci dozorových orgánů byl vypracován dokument pro výrobce a zpracovatele jedlého hmyzu **Zásady správné zemědělské a výrobní praxe určeného pro lidskou spotřebu**.

Více informací
k dokumentu



Čokoládová tyčinka

Složení: pohanková mouka, cvrččí moučka 25 % sušený/práškový *Acheta domestica* (cvrček domácí), hořká čokoláda 19 % (kakaová hmota, cukr, kakaový prášek, kakaové máslo, emulgátory; **sójový** lecitin, Bourbon vanilka), Agávoový sirup, rýžová bílkovina, **syrovátka**, kakaový prášek 3,7 %, kakaové máslo, **sójový** bílkovinný extrudát (**sójová** bílkovina, tapiokový škrob, jedlá sůl).

Konzumace cvrčků může lidem alergickým na měkkýše, korýše či prachové roztoče vyvolat alergickou reakci.

Minimální trvanlivost do: 29. 8. 2025

Po otevření spotřebujte do 5 dnů.

Skladujte v suchu a chráňte před slunečním zářením.

Červíci s.r.o.

Moučného 317, Cvrčkovice 321 45

Hmotnost:
45 g

Výživové údaje na 100 g

Energie	1 511 kJ / 362 kcal
Tuky	15 g
> z toho nasycené	
mastné kyseliny	2 g
Sacharidy	50 g
> z toho cukry	33 g
Bílkoviny	12 g
Sůl	0,1 g

Text letáku je informativního charakteru a není právně závazný.