

Ansökan om skyddad ursprungsbeteckning (SUB)

”Bohusläns blåmusslor”

Ansökande grupp: Intresseföreningen Bohusläns blåmusslor,
c/o Jan Erik Bark,
Valås Lider 27,
459 30 Ljungskile

Produkttyp: Klass 1.7. Färsk fisk, färska blötdjur och kräftdjur samt produkter framställda därav

Produktbeskrivning

”Bohusläns blåmusslor” är det namn som används för blåmusslor (*Mytilus edulis*) som odlas i Skagerrak utan att musslorna har kontakt med botten.

Kännetecknande för ”Bohusläns blåmusslor” är:

Fysiska egenskaper

Utseende: Musslorna har två snarlika avlånga skalhalvor som i bakänden är avsmalnande. Skalet har ofta en lite bredare bas och är något plattare än i andra vattenområden. Färgen är brun-svart med inslag av blått. Skalets insida är glansigt och regnbågsskimrande. Färgen är pärllvit med ljusblå inslag. Skalhalvorna är mer eller mindre fyllda av rom (honor) respektive mjölke (hanar). Musslorna är tunnskaliga.

Storlek: Högst 50 stycken /kg

Längd: Musslornas längd varierar mellan 4,5 cm och 10 cm.

Köttinnehåll: Minst 20% av levandevikten är musselkött. Musselköttet sitter med flera muskeltrådar fast i skalet.

Kemiska egenskaper

Vatten: 85g/100g ätbar del.

Protein: 10 – 12g/100g ätbar del

Fett: 1,4 – 1,6g/100g ätbar del

varav

Mättat fett: 0,25 – 0,4g/100g ätbar del

Enkelomättat fett: 0,3 – 0,4g/100g ätbar del

Fleromättat fett: 0,4 – 0,5g/100g ätbar del

varav

Omega-3 fettsyror: 0,30 – 0,35g/100g ätbar del

Omega 6 fettsyror: 0,10 – 0,15g/100g ätbar del

Kolhydrat: 0g/100g ätbar del

Organoleptiska egenskaper

Färg: Musselköttet är glansigt och har en gul-ljusbrun nyans som hos de romstinna honorna kan skifta i rosa under lekperioden.

Doft: En frisk och tydlig karaktär av hav och tång med inslag av nötter och jord.

Smak: Påtagligt fräsch med inslag av umami, nöt och krabba. De senare smakerna förstärks under lekperioden maj-juli.

Konsistens: Mjäll med fast textur som ger tuggmotstånd utan att upplevas segt.

Produkter som är märkta med den skyddade beteckning "Bohusläns blåmusslor" måste även uppfylla kraven för en av de övriga etablerade kvalitetsmärkningarna exempelvis KRAV, MSC eller ASC.

Råvaror: Blåmusslor (*Mytilus edulis*) som odlas utan kontakt med havsbotten från ytan ned till ett maximalt djup av 8 – 9 meter. "Bohusläns blåmusslor" är därmed fria från sand.

Foder: Blåmusslor livnär sig på att filtrera näringsrika partiklar, plankton. Ökad näringstillgång i vattnet ger ökad planktonproduktion och mer föda åt musslorna. De avlägsnar i princip alla partiklar större än bakterier och de minsta växtplanktonen. En enda mussla kan filtrera upp till fem liter vatten per timme. En levande mussla innehåller ca 1% kväve och 0,08% fosfor.

Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området:

Odling och slutberedning av "Bohusläns blåmusslor" måste äga rum i det geografiska område som beskrivs under punkten Beskrivning av det geografiska området.

Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning etc.:

-

Särskilda regler för märkning:

Inga ytterligare krav än vad som följer av de allmänna märkningsreglerna

Beskrivning av det geografiska området:

Produktionsområdet för "Bohusläns blåmusslor" består av den bohuslänska skärgården från norska gränsen i norr till Nordre älv i söder samt den del av den bohuslänska kusten som ligger inom 5 km från kustlinjen vid normalvattenstånd inom följande socknar och häradar.

Hodal, Strömstad och Tjärnö i Vätte skeppsreda

Lur och Tanum i Tanum skeppsreda

Kville, Svenneby och Bottna i Kville skeppsreda

Tossene och Askum i Sotenäs skeppsreda

Bro, Brasäter och Lyse i Stagenäs skeppsreda

Håby och Foss i Tunge skeppsreda

Skredsvik, Herrestad, Högås, Bokenäs, Dragsmark och Bäve i Lane skeppsreda

Forshälla, Resteröd och Ljung i Fräkne skeppsreda

Skaftö, Torp, Myckleby, Långelanda, Stala, Tegneby, Röra och Morlanda i Ordost skeppsreda

Klövedal, Valla och Stenkyrka i Tjörns skeppsreda

Ödsmål, Norum, Jörlanda, Solberg och Hålda i Inlands Nordre skeppsreda

Lycke, Marstrand, Torsby och Harestad i Inlands Söndre skeppsreda.

Till havs utgör baslinjen områdets yttre gräns.

Specifika uppgifter om det geografiska området:

Skagerrak är en del av Atlanten som förenar Nordsjön med Kattegatt och skiljer Jylland från Skandinaviska halvön. Gränsen mellan Skagerrak och Kattegatt utgörs av en linje dragen mellan danska Skagens norra udde över Paternosterskären till ön Tjärn i Bohuslän. Gränsen mot Nordsjön utgörs av en linje från Hanstholm i Danmark till Lindesnæs i Norge.

På den danska sidan av Skagerrak stiger havsbotten långsamt. Djupkurvan för 100 m följer därför kusten på ett avstånd av ca. 50 km utom norr om Skagen där den går omkring 5 km från strandlinjen. På den svenska sidan är kusten betydligt brantare och omges av en rad öar, klippor och skär, mellan vilka farleder öppna sig mot djupa fjordar. Vid svenska kusten går 100 meterskurvan omkring 10 km från yttre skären.

Mitt i Skagerrak går gränsen mellan den djupa norska rännan (största djupet, 810 m sydost om Arendal) och de flata grunda sträckor som bildar den submarina fortsättningen av Jylland mot nord och väst. Norska rännan är en djupränna, som förbinder Skagerrak med djupare vatten i Atlanten.

Den norska rännan står i förbindelse med den norra delen av den djuprädda som går utefter svenska **västkusten** från norska gränsen genom Kosterfjorden (största djup 250 m) och Väderöfjorden.

Det finns fyra huvudsakliga havsströmmar i Skagerrak: Baltiska ytströmmen, Jutska strömmen, Atlantströmmen och norska kustströmmen.

Den Baltiska ytströmmen transporterar Östersjöns näringsrika vatten ut genom Öresund och Bälten, vidare genom Kattegatt och in i Skagerrak. Strömmen förstärks av inflöden av näringsrikt sötvatten från land främst från Göta och Nordre älv. Strömmen trycks mot svenska kusten av corioliskraften.

Vattnet i Baltiska ytströmmen håller i södra Kattegatt en salthalt av ca 15 ‰. Under resan norröver utmed den svenska västkusten blandas vattnet med saltare vatten så salthalten når drygt 25 ‰ i höjd med Göteborg. Under färden genom Skagerrak ökar salthalten ytterligare. Den mindre salta Baltiska strömmen flyter ovanpå det betydligt saltare vattnet i Kattegatt och Skagerrak.

Från den danska Nordsjökusten flyter den så kallade Jutska strömmen. Vid Skagen släpper strömmen kontakten med land och rinner oftast österut mot svenska kusten där den går ihop med och förstärker den Baltiska strömmen. Jutska strömmen transporterar vatten med hög salthalt (ofta mer 30 ‰ salthalt) från Nordsjön in i Skagerrak och Kattegatt.

Vattnet från de Baltiska och Jutska strömmarna fångas upp av Norska strömmen som för vattnet vidare längs norska Sörlandet ut i Atlanten.

Näringsförhållandena i produktionsområdet för "Bohusläns blåmusslor" påverkas till stor del av den näring som förs med Baltiska ytströmmen. Under dess väg norrut längs västkusten tillförs ytterligare näring genom avrinningen från åar och älvar. Halterna av fosfor och kväve i området är ca 0,8 respektive ca 20 µM. Årsmedelvattentemperaturen hos ytvattnet är ca 8 – 10 °C.

Specifika uppgifter om produkten:

Blåmusslor har odlats i den bohuslänska skärgården sedan början på 1970-talet. Innan man började odla musslor, fiskades "vilda" musslor huvudsakligen genom bottenkrattning. I äldre tider användes musslornas kött huvudsakligen som fiskeagn. I början av 1930-talet började man leverera musslor till konservindustrin. Konservering av blåmusslor pågick till slutet av 1960-talet.

"Bohusläns blåmusslor" odlas endast i av Livsmedelsverket klassificerade havsområden. Odlingen sker huvudsakligen med hjälp av långlinemetoden. Ett antal parallella wirar hålls utspända. På dessa fästs odlingsbanden med jämna mellanrum. Banden hålls på plats med tyngder. Mussellarverna, som lever fritt i havsvattnet, sätter sig på odlingsbanden och börjar växa genom att fånga upp växtplankton som naturligt finns i havsvattnet.

Odlingen sker på maximalt djup av ca 9 meter. På djupare vatten är det för lite ljus och därmed för liten tillväxt av plankton för att musslorna ska växa till i den takt som önskas. Musslorna odlas utan kontakt med botten. "Bohusläns blåmusslor" är därmed fria från sand och lera vilket har en positiv effekt på kvalitén.

På grund av det näringsrika strömmande vattnet i den Bohuslänska skärgården är tillväxttakten hög. Musslorna blir könsmogna vid ca 1 års ålder. Fortplantningen sker i huvudsak från tidigt på våren fram till midsommar. Miljontals ägg släpps ut fritt i vattnet av honmusslor där de befruktas

av spermier från en hanmussla. Äggen kläcks på 1 – 2 dagar. Larverna är pelagiska och simmar fritt i 2 till 3 veckor varefter de slår sig ner på fast underlag. Då det är ont om ledig plats på botten fäster sig så många av larverna på musselodlarens rep, band eller nät.

Vid odling av "Bohusläns blåmusslor" behöver inget foder tillföras då musslorna uteslutande lever på naturligt förekommande växtplankton.

"Bohusläns blåmusslor" skördas när musslorna nått en ålder av minst 15 månader. Musslorna skördas året runt. Vid skörden måste, enligt gällande regler i samband med tillståndsgivningen, all biomassa tas upp ur havet.

De skördade musslorna sköljs med havsvatten och kyls så snabbt som möjligt i vattenbassäng eller i storsäckar med cirkulerande havsvatten (5 - 6 °C). Den maximala tiden från skörd till kylning är 5 timmar. Är båten längre än ca 1 timmes resa från hemma hamnen transporteras vanligen musslorna till en närliggande kaj från vilken en väntande kylbil tar musslorna vidare till huvudanläggningen.

Musslorna kan förvaras i kylvatten i högst en vecka förutsatt att ingen bearbetning av musslorna skett.

Innan musslorna förpackas till försäljning renas de från påväxt av tång m.m. genom maskinell borstning. Dessutom avlägsnas byssustrådarna så att "Bohusläns blåmusslor" blir fria från "skägg". Musslorna synas manuellt. Trasiga musslor och musslor som inte uppfyller storlekskraven avlägsnas varefter musslorna packas i nät, MAP-förpackning (förpackning i modifierad atmosfär) eller i lådor. Förpackningarna isas för vidare transport i kylbil till kund (vanligen grossist).

All hantering av "Bohusläns blåmusslor" sker inomhus i av Livsmedelsverket godkänd anläggning.

"Bohusläns blåmusslor" håller sig färska i 7 - 11 dagar förutsatt att kylkedjan är obruten.

Orsakssamband mellan det geografiska området och produktens kvalitet eller egenskaper:

Sambandet mellan det geografiska området och de speciella egenskaperna hos "Bohusläns blåmusslor" baseras dels på områdets naturgivna förutsättningar dels på mänskliga faktorer.

Produktens speciella egenskaper

"Bohusläns blåmusslor" odlas på fritt hängande band utan att musslorna har kontakt med botten vilket gör att "Bohusläns blåmusslor", till skillnad från flera andra på marknaden förekommande typer av blåmusslor, är fria från sand och lera.

"Bohusläns blåmusslor" är tunnskaliga och välmatade (minst 20% av levandevikten är musselkött). Skalhalvorna är vanligen något plattare och bredare vid basen än skalhalvorna hos blåmusslor som vuxit i andra vattenområden.

"Bohusläns blåmusslor" har ett glansigt musselkött. "Bohusläns blåmusslor" har en frisk doft av hav och tång med inslag nötter samt en fräsch smak med tydliga inslag av umami, nötter och krabba. Texturen är fast vilket ger en behagligt munkänsla.

Beskrivning av de naturliga faktorerna bakom sambandet

Produktionsområdet för "Bohusläns blåmusslor" ligger i den del av Skagerrak som utgör den bohuslänska skärgården. Denna skärgård består huvudsakligen av endast ett eller två led av öar vilka skiljer fastlandet från det öppna havet med dess ofta kraftiga sjögång och starka vindar.

Vattnets temperatur, salthalt och näringsförhållande utgör tillsammans med förekomsten av pelagiska larver av den i området naturligt förekommande blåmusslan (*Mytilus edulis*) de naturliga förutsättningar som utgör grunden för odlingen av "Bohusläns blåmusslor".

De naturliga förutsättningarna för odlingen definieras av ett antal havsströmmar. Den mest betydande av dessa är den Baltiska ytströmmen som transporterar näringsrikt vatten från Östersjöns utlopp i Öresund norrut in i produktionsområdet. På sin väg norrut längs den svenska västkusten tillförs den Baltiska ytströmmen ytterligare näring från åar och älvar, främst från Göta- och Nordre älvar.

När den Baltiska ytströmmen når Skagerrak håller den en salthalt av 24 - 28‰. På grund av den relativt låga salthalten bildar ytströmmen ett skikt ovanpå det betydligt saltare vattnet i Skagerrak (35 - 37‰). Ytvattnet i skiktet håller en genomsnitts temperatur av 10 - 11°C. Längre ner i vattenskiktet sjunker den medeltemperaturen till 8 - 9°C.

Halterna av näringsämnen, främst fosfor och kväve, i produktionsområdet för "Bohusläns blåmusslor" varierar under året och är, till följd av ökad avrinning från land, högre under vintern än under sommaren. Halten av fosfor och kväve varierar därför mellan 0,4 och 1,0 µM respektive 15 och 21 µM.

Temperaturen i, och skiktningen av, det strömmande näringsrika ytvattnet ovanpå det saltare vattnet i produktionsområdet gynnar tillväxt av de växtplankton som utgör den huvudsakliga födan för "Bohusläns blåmusslor" (halten växtplankton mätt som klorofyll A är 1,2 till 3,0 µg/liter). Den goda tillgången på föda gör att "Bohusläns blåmusslor" växer snabbt vilket in sin tur gör att musslorna är tunnskaliga och välmatade med ett musselkött som har en karaktäristisk smak och doft.

Beskrivning av de mänskliga faktorerna bakom sambandet

Odlingen av "Bohusläns blåmusslor" förutsätter strömmande näringsrikt vatten av rätt salthalt och temperatur för att musslorna ska få god tillgång till föda och att odlingarna naturligt förses med larver av blåmusslan.

Samtidigt inverkar starka vindar och kraftig sjögång negativt på odlingen av blåmusslorna samt på möjligheterna att kunna skörda "Bohusläns blåmusslor" under höst och vinter när förhållandena i produktionsområdet ofta påverkas av oväder och stormar.

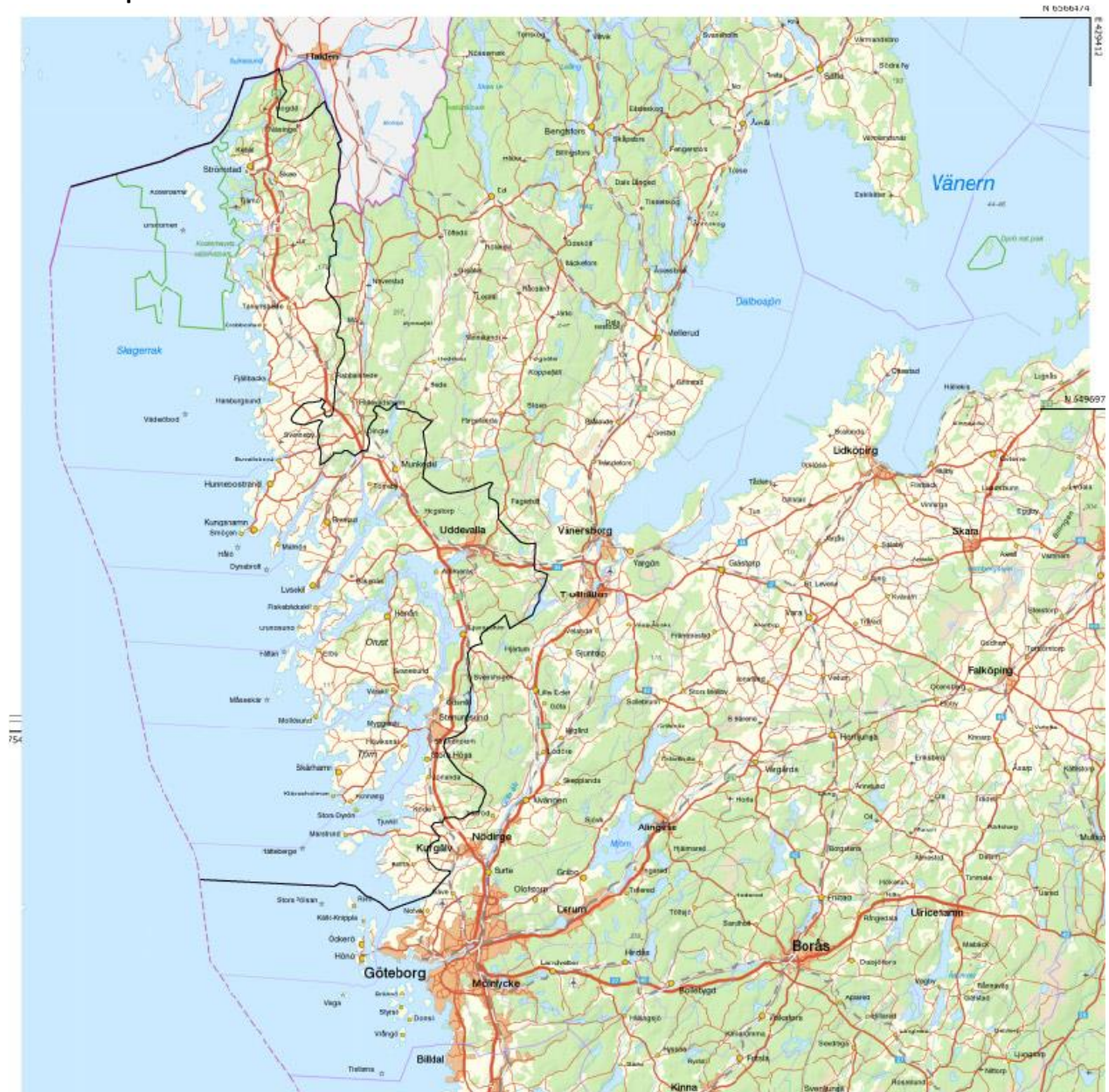
Vid val av plats för odlingarna av "Bohusläns blåmusslor" måste odlarna ta hänsyn till ovanstående faktorer. Odlarna väljer ut lämpliga platser för odlingen av "Bohusläns blåmusslor" genom att kombinera traditionell kunskap om lokala förhållanden i olika delar av produktionsområdet (vindar, vindriktningar och vattenströmmar) med information om havsmiljöns egenskaper (vattentemperatur, salthalt, näringsförhållanden) från de analyser som regelbundet genomförs i produktionsområdet.

Egenskaperna hos "Bohusläns blåmusslor" är även beroende av det sätt på vilket musslorna hanteras efter det att de skördats. För att bevara de växande blåmusslornas egenskaper kyls odlarna de nyskördade musslor med cirkulerande havsvatten (5 - 6 °C) inom fem timmar efter skörd. Sommartid, juni till augusti, då lufttemperaturen är relativt hög kyls odlarna musslorna direkt ombord på skördefartyget. Kylningen av de skördade musslorna sker i vattenbassäng eller i storsäckar. De nyskördade musslorna kan förvaras i kylvattnet i upp till sju dagar utan att musslornas egenskaper förändras förutsatt att musslorna får vila under förvaringen.

Innan "Bohusläns blåmusslor" packas till försäljning borstas de fria från påväxt av bland annat tång. Därefter avsynas musslor manuellt för att garantera att de musslor som går till försäljning uppfyller kvalitetskraven för "Bohusläns blåmusslor".

Odling av "Bohusläns blåmusslor" baseras på en hållbar förvaltning av beståndet av blåmusslor och kräver att odlarna har kunskap om blåmusslans livscykel samt om förutsättningarna för odling av blåmusslor i de naturgivna förutsättningar som råder i produktionsområdet för "Bohusläns blåmusslor".

Karta över produktionsområdet för "Bohusläns blåmusslor"



Källor:

Haamer, J. 1996: Improving water quality. Ambio

Havet.nu (2019-02-23)

Hordoir, R., Väli, G. Borenäs, K. 2013: Framtidens Kattegatt och Skagerrak – temperatur, salt och havsvattenstånd En ny havsmodell för klimatmodellering. Rapport från projekt Hav möter Land. Rapport 35.

Nordlander, I. 2006: Kontroll av svenska musselodlingar Livsmedelsverket Rapport 14

Nordisk familjebok

SMHI 2011: Strömmar i svenska hav. Faktablad Nr. 52

KSLA 2005: Blåmuslor klarar västkustens vatten KSLA:s Tidskrift 4.

SLU 2014: Blåmussla: Fiskbestånd i hav- och sötvatten. Resursöversikt.

Sjömatsfrämjandet 2018: Blåmussla.

Sveriges vattenmiljö

SHARKweb

BILAGA

Vattenkvalitet (data från 2020 där annat ej anges)

pH

Vattnets pH varierar mellan 7,7 och 8,2. (data från 2010).

Vattentemperatur (°C)

Kommun	Djup (m)	Jan	Feb	Mars	April	Maj	Juni	Juli	Aug	Sept	Okt	Nov	Dec
Lysekil	0	5,7	5,0	4,0	6,0	9,7	14,4	16,9	18,0	17,0	14,6	10,9	7,2
	2	5,7	5,4	4,0	6,0	9,5	14,3	16,9	18,0	17,1	14,6	10,9	7,4
	5	5,7	6,0	4,1	6,0	9,2	13,8	16,8	18,0	17,3	14,7	11,0	7,8
	10	5,7	6,6	4,3	6,0	9,3	14,0	16,0	18,0	17,0	14,7	11,5	8,2
	15	7,2	6,8	5,4	6,0	7,6	12,9	14,9	16,3	16,3	14,7	12,6	10,3
	20	7,4	6,8	5,9	5,8	7,0	9,9	14,6	15,5	16,2	14,7	13,2	10,8
Strömstad	0			4,5				16,7	18,0		14,4	10,9	8,0
	2	8,1	5,4	4,5	6,0	9,6	15,9	16,8	18,1	18,0	14,4	11,0	8,1
	5	8,4	5,8	4,5	6,0	9,5	14,0	16,7	17,8	18,7	14,5	11,2	8,4
	10	8,2	6,1	4,7	6,0	8,5	11,8	16,4	17,7	17,2	14,6	11,6	8,2
	15	8,2	6,4	4,7	5,9	8,2	10,7	16,0	17,3	16,2	14,6	12,0	8,2
	20	8,6	6,9	4,7	5,6	6,6	10,3	15,9	16,0	16,1	14,5	12,3	8,6

Salthalt (promille)

Kommun	Djup (m)	Jan	Feb	Mars	April	Maj	Juni	Juli	Aug	Sept	Okt	Nov	Dec
Lysekil	0	27,2	26,2	24,8	27,2	23,0	24,2	20,5	25,6	24,4	23,4	23,6	24,6
	2	27,2	26,8	25,0	27,2	23,2	24,2	20,5	25,6	24,4	23,4	23,6	24,9
	5	27,3	29,1	25,3	27,1	25,1	24,4	25,2	25,6	24,6	23,5	24,0	25,2
	10	27,3	31,5	26,9	27,2	27,5	25,5	27,6	25,7	29,9	23,8	25,6	25,6
	15	31,0	33,1	30,8	27,2	30,8	28,0	30,8	29,7	32,1	24,4	29,9	29,7
	20	31,9	33,2	32,1	30,2	32,0	30,6	31,4	31,6	32,6	25,6	32,5	31,3
Strömstad	0			26,4				19,6	25,8		26,7	27,5	27,8
	2	28,1	28,0	26,5	27,7	23,7	26,3	21,4	26,2	22,8	26,7	27,5	28,1
	5	28,7	30,0	26,5	27,7	23,8	28,9	27,6	28,0	25,8	26,8	27,8	28,7
	10	28,7	30,6	27,6	27,7	26,3	29,4	29,2	28,1	30,3	27,4	28,3	28,7
	15	28,8	31,2	28,5	27,9	29,6	30,0	29,9	28,5	31,5	28,0	29,1	28,8
	20	29,6	32,4	28,7	28,5	32,4	30,5	30,6	30,6	32,4	28,6	30,0	29,6

Nitrathalt (NO₃) (µmol/l)

Kommun	Djup (m)	Jan	Feb	Mars	April	Maj	Juni	Juli	Aug	Sept	Okt	Nov	Dec
--------	----------	-----	-----	------	-------	-----	------	------	-----	------	-----	-----	-----

Lysekil	0	6,40	9,67	8,31	2,51	0,10	0,10	0,10	0,10	0,10	0,10	1,99	4,91
	2	6,36	8,78	7,62	2,48	0,10	0,10	0,10	0,10	0,10	0,10	2,01	4,81
	5	6,39	8,19	6,97	2,47	0,10	0,10	0,10	0,10	0,10	0,10	1,77	4,28
	10	6,29	7,15	8,17	2,48	0,25	0,10	0,10	0,10	0,10	0,10	0,90	3,69
	15	5,32	6,52	8,37	2,39	1,68	0,10	0,22	0,21	0,21	0,10	1,07	3,70
	20	4,94	6,20	8,52	2,65	3,30	0,10	0,37	0,54	0,68	0,10	2,32	2,51
Strömstad	0	6,84	2,93	5,70	2,30	0,10	0,10	1,01	0,10	0,10	0,10	0,99	3,09
	2	6,67	2,92	5,75	2,26	0,10	0,10	0,40	0,10	0,10	0,10	1,01	2,91
	5	6,33	2,90	5,77	2,31	0,10	0,10	0,10	0,10	0,10	0,10	0,86	2,82
	10	5,75	2,95	6,30	2,15	0,10	0,10	0,10	0,10	0,10	0,10	0,56	2,87
	15	5,10	3,01	6,82	2,78	0,92	0,10	0,10	0,10	0,13	0,10	0,63	2,85
	20	4,87	3,09	6,92	4,57	5,39	0,10	0,10	0,18	1,64	0,46	0,61	2,65

Fosfathalt (PO₄) (µmol/l)

Kommun	Djup (m)	Jan	Feb	Mars	April	Maj	Juni	Juli	Aug	Sept	Okt	Nov	Dec
Lysekil	0	0,50	0,59	0,39	0,18	0,08	0,05	0,08	0,06	0,07	0,07	0,29	0,45
	2	0,52	0,54	0,34	0,18	0,06	0,05	0,07	0,06	0,06	0,07	0,27	0,45
	5	0,50	0,56	0,29	0,17	0,06	0,04	0,05	0,05	0,06	0,06	0,27	0,45
	10	0,52	0,57	0,36	0,17	0,10	0,04	0,08	0,04	0,10	0,05	0,23	0,44
	15	0,53	0,58	0,49	0,17	0,18	0,06	0,10	0,13	0,20	0,06	0,30	0,53
	20	0,53	0,55	0,53	0,20	0,34	0,09	0,17	0,22	0,26	0,06	0,42	0,54
Strömstad	0	0,46	0,32	0,28	0,19	0,07	0,09	0,07	0,06	0,08	0,11	0,33	0,48
	2	0,49	0,32	0,27	0,18	0,06	0,05	0,05	0,05	0,06	0,08	0,31	0,47
	5	0,49	0,32	0,26	0,17	0,06	0,05	0,05	0,05	0,05	0,09	0,30	0,48
	10	0,51	0,32	0,31	0,17	0,06	0,05	0,06	0,05	0,05	0,08	0,27	0,47
	15	0,49	0,32	0,35	0,18	0,11	0,04	0,06	0,04	0,10	0,07	0,28	0,46
	20	0,50	0,32	0,36	0,21	0,33	0,06	0,06	0,09	0,16	0,06	0,30	0,46

Fytoplankton

Förekomst av fytoplankton i havsvattnet i Strömstads- och Lysekils kommuner (december 2020)

	Strömstad	Lysekil
Art	individer/l	individer/l
<i>Akashiwo sanguinea</i>	1760	560
<i>Apedinella radians</i>	2830	7075
<i>Bacillariophyceae</i>	248	6341
<i>Calliacantha natans</i>	1415	
<i>Cerataulina pelagica</i>	248	
<i>Chaetoceros curvisetus</i>	1736	5660
<i>Choanoflagellata</i>	1415	
<i>Ciliophora</i>	4712	3397
<i>Coscinodiscophyceae</i>	248	120
<i>Coscinodiscus</i>	160	
<i>Coscinodiscus concinnus</i>	40	
<i>Cryptomonadales</i>	162725	199515
<i>Dictyocha fibula</i>	744	280
<i>Dictyochales</i>	4600	2520
<i>Dinophysis acuminata</i>		40
<i>Dinophysis norvegica</i>		40
<i>Flagellate</i>	43865	42450
<i>Guinardia delicatula</i>	1984	80
<i>Gymnodiniales</i>	18439	10432
<i>Gymnodinium verruculosum</i>	5208	2238
<i>Gyrodinium flagellare</i>	11320	2830
<i>Heterocapsa</i>	12735	5660
<i>Heterocapsa rotundata</i>	4245	
<i>Heterosigma akashiwo</i>	744	746
<i>Karenia mikimotoi</i>	80	
<i>Katodinium glaucum</i>	1488	
<i>Laboea strobila</i>	160	80
<i>Lennoxia faveolata</i>		2830
<i>Leucocryptos marina</i>		1415
<i>Leptocylindrus danicus</i>	3224	
<i>Leucocryptos marina</i>	2830	
<i>Mesodinium rubrum</i>	744	
<i>Navicula transitans</i> var. <i>derasa</i> f. <i>delicatula</i>	248	
<i>Nitzschia longissima</i>	2232	1492
<i>Noctiluca scintillans</i>		40
<i>Octactis speculum</i>	4960	1400
<i>Oxytoxum gracile</i>	1415	
<i>Peridinales</i>	496	1788
<i>Proboscia alata</i>		40

<i>Protooperidinium oblongum</i>	40		
<i>Prymnesiales</i>	8490		
<i>Pseudanabaena</i>			640
<i>Pseudo-nitzschia</i>	1488		3730
<i>Pseudopedinella pyriformis</i>	1415		
<i>Pseudosolenia calcar-avis</i>	120		40
<i>Pyramimonas</i>	4245		2830
<i>Rhizosolenia imbricata</i>	80		
<i>Rhizosolenia setigera</i>	248		40
<i>Salpingella acuminata</i>	240		
<i>Skeletonema marinoi</i>	992		
<i>Strombidium</i>	744		
<i>Telonema subtile</i>			8490
<i>Thalassiosira</i>	248		5320
<i>Thalassiosira angulata</i>	6448		
<i>Torodinium robustum</i>			40
<i>Tripos furca</i>	680		360
<i>Tripos fusus</i>	40		
<i>Tripos horridus</i>	40		
<i>Tripos lineatus</i>	880		440
<i>Tripos longipes</i>	120		40
<i>Tripos macroceros</i>	80		40
<i>Tripos muelleri</i>	280		160
Unicell	5660		220740

Omnämmanden

”Bohusläns blåmusslor” omnämns bland annat i:

En del av Västsverige

<https://www.vastsverige.com/sotenas/produkter/klevens-tre-kok/> (2021-06-02)

<https://www.vastsverige.com/uddevalla/produkter/musselbaren-lyckorna/?site=5> (2021-06-02)

<https://www.vastsverige.com/skaldjursupplevelser/skaldjursupplevelser-i-bohuslan/?u=8788> (2021-06-02)

Passion för mat

<https://passionformat.se/musselbaren/> (2021-06-02)

FindGlocal

<http://www.findglocal.com/SE/Ljungskile/432285183509241/Musselbaren>

SmakaSverige

http://smakasverige.jordbruksverket.se/bibliotek/informationsartiklar/artiklar/lokalmatkansattadino_rtpakartan.829.html (2021-06-02)

”Bohusläns blåmusslor” är ett väletablerat begrepp på Facebook.