

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, färskas 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:

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 pärlvit 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.

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

Protein: 55 – 65 % av musselköttets torrsvikt.

Fett: 13 – 17 % av musselköttets torrsvikt.

Omega 3 fettsyror: 1,4 – 1,8 % (varav EPA och DHA ca 1,4 %)

Omega 6 fettsyror: 0,2 – 0,4 %.

Kolhydrat: 13 – 15 % av musselköttets torrsvikt.

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.

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 i punkt 4.

Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning etc.:

-

Särskilda regler för märkning:

Inga ytterligare krav än de som följer av de allmänna märkningsreglerna

Beskrivning av det geografiska området:

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

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

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

Klövedal, Valla och Stenkyrka i Tjörns skeppsreda

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

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

Till havs utgör baslinjen området 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 Tjörn 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 djupränna 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.

Längs den danska Nordsjökusten rinner den Jutska strömmen också som en följd av corioliskraften. 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 strömmar transporterar vatten med hög salthalt (ofta mer 30 ‰ salthalt) från Nordsjön in i Skagerrak och Kattegatt.

Den norska kustströmmen fångar upp vattnet från Baltiska och Jutska strömmarna och transporterar det vidare utefter 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:

Odling av musslor har förekommit vid Bohuskusten sedan början på 1970-talet. Innan man började odla blåmusslor 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 konserverindustrin. 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 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 köns mogna 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. Musslorna 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. Sommartid, juni – augusti, sker kylning av musslorna redan ombord på skördefartyget. All biltransport av musselråvaran sker med kylbil.

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

Bearbetning av "*Bohusläns blåmusslor*" samt packning i nät eller MAP-förpackning (förpackning i modifierad atmosfär) sker inomhus i av Livsmedelsverket godkänd anläggning.

Förpackade musslor förvaras i 0 – 3 °C. Förpackningarna transporteras till grossist eller försäljningsstället i kylbil. "*Bohusläns blåmusslor*" håller sig färska i 7 - 11 dagar förutsatt att kylkedjan är obruten.

Orsakssamband mellan det geografiska området och produktens kvalitet eller egenskaper:

Naturgivna förutsättningar

De kvalitativa egenskaperna hos "*Bohusläns blåmusslor*" är beroende av de naturgivna förutsättningarna.

Den typ av musslor som odlas till produktion av "*Bohusläns blåmusslor*" är den i området naturligt förekommande blåmusslan (*Mytilus edulis*). Musslornas föda består av naturligt förekommande plankton som till stor del förs av den Baltiska ytströmmen från Östersjön och dess utlopp vid Öresund och Bälten till produktionsområdet.

Vattnets allmänna kvalitet, temperatur och innehåll av näringsämnen påverkar musslornas tillväxttakt och deras organoleptiska egenskaper. Egenskaperna hos "*Bohusläns blåmusslor*" är därför ytterst avhängiga av de naturgivna förutsättningarna i odlingsområdet.

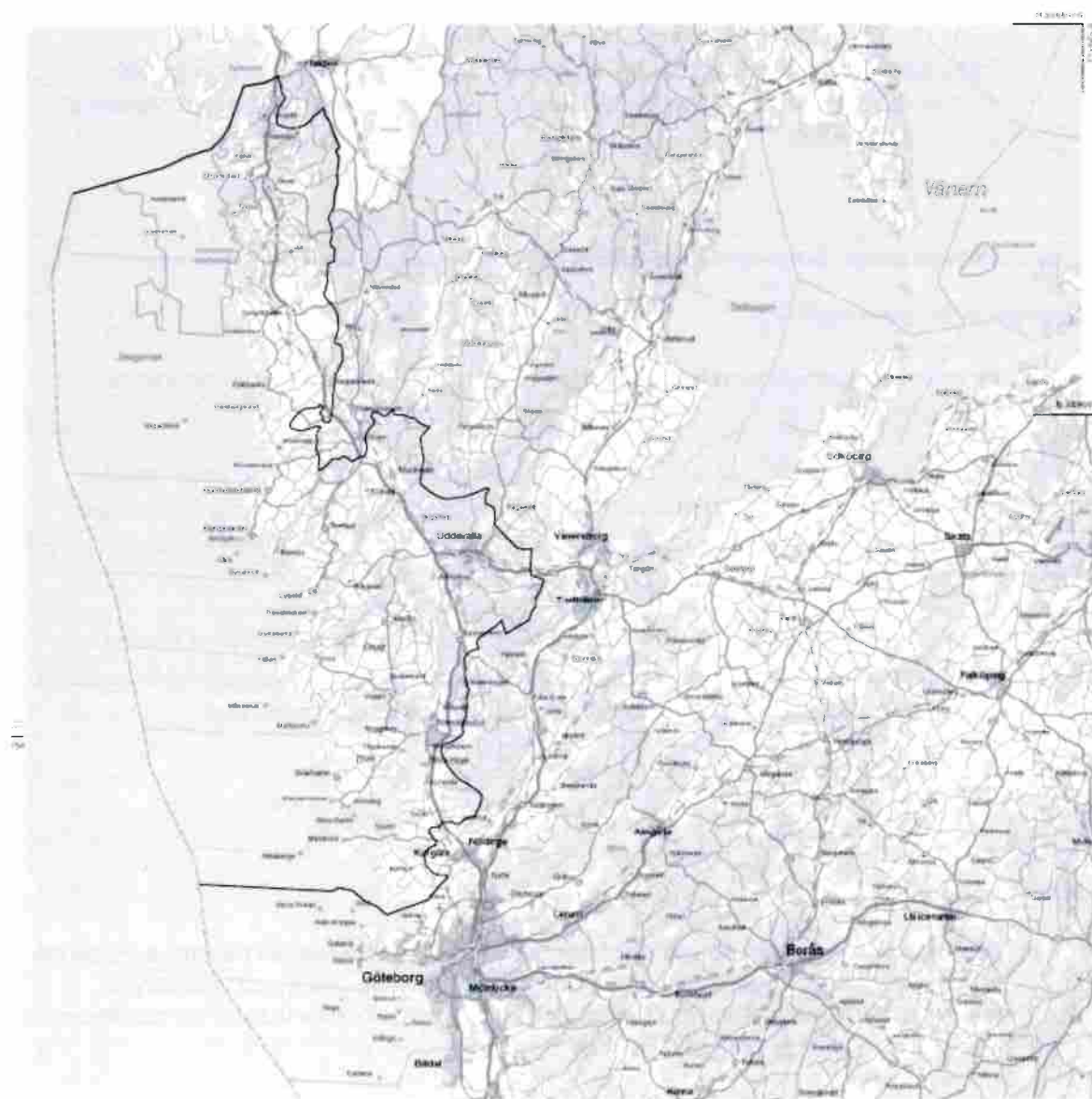
Det näringsrika vattnet gör att "*Bohusläns blåmusslor*" är välmatade.

Mänskliga faktorer

De kvalitativa egenskaperna hos "*Bohusläns blåmusslor*" är beroende av odlarnas kunskap om blåmusslans livscykel, odlingstekniker, de lokala förhållandena, vatten, vattenströmmar, temperatur och vindar. Kvalitén är också beroende av att musslorna skördas vid rätt tidpunkt och hanteras korrekt till dess de når slutkund.

Odlingsområdet är känsligt och odling av "*Bohusläns blåmusslor*" kräver stor varsamhet, respekt och kunskap om odlingen och dess förhållanden till de känsliga ekosystemen i odlingsområdet.

Kunskap om sambandet mellan behandlingen av musslorna från skörd till och livsmedelssäkerheten är avgörande för de kvalitativa egenskaper som kännetecknar "*Bohusläns blåmusslor*". Skörda musslor hålls kylda i rent vatten. All bearbetning sker inomhus och alla transporter sker med kylbil.



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: Blåmusslor klarar västkustens vatten KSLA:s Tidskrift 4.

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

Sjömatsfrämjandet 2018: Blåmussla.

Bilaga

"Bohusläns blåmusslor" omnämns bland annat i

En del av Västsverige

<https://www.vastsverige.com/sotenas/produkter/klevens-tre-kok/>

<https://www.vastsverige.com/uddevalla/produkter/musselbaren-lyckorna/?site=5>

<https://www.vastsverige.com/skaldjursupplevelser/skaldjursupplevelser-i-bohuslan/?u=8788>

Passion för mat

<https://passionformat.se/musselbaren/>

FindGlocal

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

SmakaSverige

<http://smakasverige.jordbruksverket.se/bibliotek/informationsartiklar/artiklar/lokalmatkansattadinortpa-kartan.829.html>

"Bohusläns blåmusslor" är ett väletablerat begrepp på Facebook.