

## PRODUKTIONSOMRÅDE

Vattnet klassas A, B eller C beroende på bakteriehalt av Livsmedelsverket.

I ett öppet produktionsområde, där skörden får lov att säljas färsk på marknaden, provtas musslorna regelbundet. Provtagning sker också regelbundet för att kontrollera toxiner. Gäller för både odling och plockning av vilda bestånd.

**A:** Musslor och ostron får säljas direkt.

**B & C:** Skörden behöver renas alternativt kokas före försäljning.

## LAGAR OCH FÖRORDNINGAR

Fiskerilagstiftningen SFS 1994:1716

Statens jordbruksverks föreskrifter om djurhälsokrav för djur och produkter från vattenbruk (SJVFS 2014:4).

Fiskeriverkets föreskrifter om utsättning av fisk samt flyttning av fisk i andra fall än mellan fiskodlingar (FIFS 2011:13).

Miljöbalken 1998:808

Hygienregler för livsmedel med animaliskt ursprung (EG (nr) 853/2004)



## ORGANISATIONER & LÄNKAR

### Livsmedelsverket

[www.slv.se](http://www.slv.se)

### Länsstyrelsen

[www.lansstyrelsen.se/vastragotaland](http://www.lansstyrelsen.se/vastragotaland)

### Vattenbrukscentrum Väst

[www.vbcv.science.gu.se/](http://www.vbcv.science.gu.se/)

### Svenskt Vattenbruk

[www.svenskvattenbruk.se](http://www.svenskvattenbruk.se)

### Lantmäteriet

[www.lantmateriet.se](http://www.lantmateriet.se)

### Kammarkollegiet

[www.kammarkollegiet.se](http://www.kammarkollegiet.se)

### Transportstyrelsen

[www.transportstyrelsen.se](http://www.transportstyrelsen.se)

### Hav-och vattenmyndigheten

[www.havochvatten.se](http://www.havochvatten.se)

### KRAV

[www.krav.se](http://www.krav.se)

### MSC

[www.msc.org/certifiering/fiskecertifiering](http://www.msc.org/certifiering/fiskecertifiering)

### Sjöfartsverket

[www.sjofartsverket.se](http://www.sjofartsverket.se)

*Framtagen i projektet "Vattenbruk på västkusten", ett samarbete mellan Vattenbrukscentrum väst, Göteborgs universitet, Fiskekommunerna, Länsstyrelsen i Västra Götaland, Livsmedelsverket och Lysekils kommun.*



EUROPEISKA UNIONEN  
Europeiska fiskerifonden  
En nation på hållbart fiske

# Starta ostron- och musselodling i Bohuslän.



Foldern beskriver de steg och tillstånd som behövs vid odling av tvåskaliga blötdjur, dvs ostron och musslor, i Bohuslän hösten 2014.

## Steg 1 VEM ÄGER VATTNET?

### Har du rättighet till vattnet?

Någon äger alltid rättighet till vattnet. Antingen privatperson, stat eller kommun med vilka arrendeavtal bör skrivas. Lantmäteriet vet vem som äger.



**Enskilt vatten** = Vatten 300 meter ut från fastlandet och ö större än 100 meter samt där vattendjupet är över 3 meter. Statens fastighetsverk (SFV) hanterar statligt ägda fastigheter. Skriftlig ansökan till SFV med fastighetsbeteckning och namn på ön, koordinater samt vad du vill göra och dina kontaktuppgifter.

### Har du strandskyddsdispens?

Strandskyddsdispens krävs nästan alltid för odling i enskilt vatten. Söks hos aktuell kommun eller länsstyrelsen om det är naturskyddade områden.

**Allmänt vatten** = vattnet utanför enskilt vatten.

Rådighetstillstånd över vattnet behövs. Skriftlig ansökan till Kammarkollegiet, ange koordinater, kontaktuppgifter och vad som ska odlas.

## Steg 2 ODLINGSTILLSTÅND

Odlingstillstånd (giltigt 10 år) söks hos Länsstyrelsen (LST) på särskild blankett.

[www.lansstyrelsen.se/vastra-gotaland/sv/naringsliv-och-foreningar/fiskerinaring/Pages/Vattenbruk.aspx](http://www.lansstyrelsen.se/vastra-gotaland/sv/naringsliv-och-foreningar/fiskerinaring/Pages/Vattenbruk.aspx)

Strandskyddsdispens och rådighetsintyg ska bifogas där så krävs.



## Steg 3 GODKÄNT ODLINGSTILLSTÅND

Innan odlingen sätts ut behövs utmärkningstillstånd från Transportstyrelsen, ansökan sker på särskild blankett. [www.transportstyrelsen.se/sv/Sjofart/Sjotrafik-och-farleder/Farleder/Sjosakerhetsanordningar/Utmarkning/](http://www.transportstyrelsen.se/sv/Sjofart/Sjotrafik-och-farleder/Farleder/Sjosakerhetsanordningar/Utmarkning/)

## Steg 4 ODLINGEN SÄTTS UT

Sjöfartsverket ska meddelas de aktuella hörnkoordinaterna när odlingen väl är på plats för utmärkning på sjökort. Skicka till: [ufs@sjofartsverket.se](mailto:ufs@sjofartsverket.se)



### Ligger odlingstillståndet inom godkänt produktionsområde?

Produktionsområde krävs för att få skörda. Ansök hos Livsmedelsverket på särskild blankett. [www.slv.se/sv/grupp1/Livsmedelskontroll/Sa-fungerar-livsmedelskontrollen/Musselkontroll/Resultat-for-samtliga-havsomraden/](http://www.slv.se/sv/grupp1/Livsmedelskontroll/Sa-fungerar-livsmedelskontrollen/Musselkontroll/Resultat-for-samtliga-havsomraden/)

### Är du primärproducent?

Anmäl annars primärproduktion till Länsstyrelsens landsbygdsenhet, blankett hos Livsmedelsverket. [www.slv.se/upload/dokument/blanketter/livs\\_090\\_2011\\_12\\_anmalan-primarprod.pdf](http://www.slv.se/upload/dokument/blanketter/livs_090_2011_12_anmalan-primarprod.pdf)

En hygienplan ska tas fram i dialog med veterinär eller djurhälsoinspektör. Mallar finns här: [www.sva.se/sv/Antibiotika/Projekt-Hygienregler/Mallar-for-hygienplan/](http://www.sva.se/sv/Antibiotika/Projekt-Hygienregler/Mallar-for-hygienplan/)

## Steg 5 ODLINGEN SKÖRDAS

Produktionsområdet måste vara öppet innan skörd. Ansökan sker hos Livsmedelsverket och behöver göras 2-3 veckor innan skörd.

Ostronen och musslorna levereras till, av livsmedelsverket, godkänd leveransanläggning.



## PRIMÄRPRODUCENT

Allt livsmedel som odlas och skördas i Sverige ska vara spårbart och av god kvalitet. Alla livsmedelsproducenter ska därför anmäla sig som primärproducent. Livsmedelsverket ansvarar för samordning av kontrollerna (hygien bl.a.) vilka utförs av både livsmedelsverket och länsstyrelsens landsbygdsenhet.