



Lakselandet: Smuglerkoden og den sleipe fisken

Metoderapport Skup
Bergen, 12. januar 2026

Innsendere

Kjersti Knudssøn
Magnus Ekeli Mullis
Tor-Arne Vikingstad
Asgeir Heimdal Reksnes
Marina Fridman
Hannah Amanda Hansen
Thomas Ianke
Astri Thunold

Andre bidragsytere

Anette Berentsen
Odd Arne Olderbakk
Ole Jørgen F.
Kolstadbråten

Reportasjeleder

Jenny Duesund

Prosjektledere

Frode Frøyland
Anniken Hjerholm

Redaktør

Egil Sundvor

Kontaktperson

Kjersti Knudssøn
kjersti.knudsson@nrk.no
+47 95202961

Ekstra takk til

Anders Nøkling, Oleksandr Gerasymenko, Mari Grafsfrønningen, Johannes Odland, Stian Veum Møllersen, Bjørnar Dervo, Kurt Jarnes, Joakim Digernes-Nordström, Rune A. Hansen, Ronald Hole Fossåskaret, Stephan Reis, Tom Edvindsen, Nils Arne Sæbø, Sindre Skrede, Lars-Bjørn Martinsen, Ester Drage Lindberg, Joachim Møller Nilsen, Christian Lura, Bente Håkerud, Kine Løken Thoreid, Thale Persen og Sindre Meldalen (Presseforbundet).

Publisert

2. november 2025 – t.d.d.

Redaksjon

NRK Brennpunkt og NRK Undersøkende redaksjon vest (Lars Hillesgt.30, 5080 Bergen)



Innholdsfortegnelse

Innledning – Den andre laksehistorien	1
Noe ulmet under overflaten	1
Slik sikret vi oss åpne data på laks	2
Biomasse-bom	3
Innblikk i innsyn, for å få vårt ønskede innsyn	3
Fra Skottland til storfe	3
Avslag i det meste – men nyttig tips	4
En engstelig bransje	4
Et hav av skadet fisk	4
Kontroll på kontinentet	5
Mattilsynet sa nei, andre land sa ja	5
Riktig eller feil om feilretting?	5
Må feilrettes i Norge	5
Forsøk på å kartlegge kapasitet for feilretting	6
Beregne hvor mye én maskin kan feilrette	6
Slaktemeldinger vs vårt anslag på kapasitet	6
Innsynet som bekreftet utfordringene	7
Tall, toll og næringskoder	8
Innsyn hos Mattilsynet	8
Medieoppslag om gaseller/vekst-selskap	8
Næringskoder som nøkkelinfo	8
Kartlegging av økonomi og stor vekst	9
Eksportørlisten med frivillig åpenhet	9
Fra A til Bak sladden – slik tettet vi de sorte hullene	9
Ville veier hos Vegvesenet	10
«NM i ringing» og vendepunktet	10
Ringeliste med en strategi	10
Fabrikken i Europa som fikk sårfisk	11
Vendepunktet på en bar i Barcelona	12
Ord punktum-sporet	12
Selskapet i Bergen	12
Kilden i Kasakhstan	13
Tidenes drittpakke eller tidenes lekkasje?	13
Trade Atlas og Volza for å bekrefte handel	13
Helsesertifikater for å bekrefte informasjon	14
Analyse av lydmeldinger fra chatten	14

Falske etiketter	14
Noen få kasser eller vogntog?	15
Helsesertifikatene som skjulte en nøkkel	15
Lakseskurken og hans metode	16
Olsens metode	16
Spisset innsyn – slik sikret vi oss tolldata vi kunne bruke	17
Hvor billig er en billig laks?	17
Varmekart for å se på omfang	17
Lastebiler med billig laks	18
Lakselandet Norge	18
Organisering	19
Dette er nytt	19
Konsekvenser	20

Innledning – Den andre laksehistorien

I matvarehyller verden over markedsføres norsk oppdrettslaks som en kvalitetsvare. Men nede i laksemerdene skjuler det seg en annen historie - en historie om rekordhøy dødelighet og dårlig dyrevelferd. Den historien står ikke aktørene i den mektige norske laksenæringen i kø for å fortelle.

I en bransje der få turte, eller ville, snakke åpent, har NRK likevel klart å komme på innsiden. I prosjektet «Lakselandet» har NRK dokumentert ulovlig lakseeksport. Ved hjelp av både tradisjonelle metoder som omfattende og smart kildekontakt, samt kreative innsyn koblet med en smuglers egne metoder, har NRK klart å avsløre et skjult marked hvor skadet laks smugles ut av Norge.

Vendepunktet kom på en barkrakk i Barcelona, «the smoking gun» fant vi i Kasakhstan. Takket være lekkede chatter og det vi kalte «NM i ringing» kunne teamet blant annet avsløre hvordan et selskap har solgt norsk laks som ikke egner seg som menneskemat ut av landet. Selskapet etterforskes nå for å ha forfalsket etiketter, dokumenter og for å ha brutt matloven.

Mens myndighetene og næringen skylder på hverandre, fortsetter «fishy business» – rett foran nesen på de som skal kontrollere bransjen.

Noe ulmet under overflaten

Norsk oppdrettslaks er en global suksesshistorie. Den gir arbeidsplasser og sårt trengte kroner i slunkne kommunekasser. I Norges nest største eksportnæring skjer mye av verdiskapingen til sjøs og under vann. Våren 2024 begynte historier å piple til overflaten. Historier vi ble stadig mer nysgjerrige på.

Den årlige fiskehelserapporten til Veterinærinstituttet viste høyere dødelighet enn noen gang, og store mengder fisk ble slaktet med sår og skader. Samtidig var eksportinntektene fra norsk sjømat rekordhøye. Vi begynte å lure: Er det mulig å tjene penger på syk og skadet fisk og i så tilfelle hvordan?

Flere kildesamtaler med dem som skulle kontrollere bransjen, pekte oss i retning fiskemerdene. Oppdrettsbransjen rapporterer mye data til myndighetene, og kilder antydde at tallene ikke stemte overens. Kunne det være hull i nettet? Vi bestemte oss for å prøve å finne ut hva selskapene satte ut av fisk, og hvor mye de tok opp.

Vi hadde to spor vi ville undersøke:

1. **Mer fisk enn oppgitt:** Oppdrettere satte ut mer fisk i merdene enn slakterapportene ville vise at de tok opp igjen. Kunne det være mer fisk i merdene enn de rapporterte inn og betalte skatt for, og dermed fisk de kanskje kunne selge svart eller på andre måter?
2. **Skadet fisk:** Oppdrettere med mye skadet fisk burde tape penger på lavere kvalitet på fisken. Kunne vi finne lokaliteter eller selskap med mye syk og skadet fisk, som likevel tjente godt? Kunne det vise feilrapportering eller tyde på at fisk ble solgt i strid med regelverket.

Kildene fortalte oss at mulighetene for juks «var absolutt til stede». De pekte på at de ulike rapporteringssystemene ikke var godt synkronisert. Mattilsynet og Fiskeridirektoratet sitter også på ulike typer data. Kildene mente tilsynsapparatet jobbet tregt og hadde få muligheter til å sanksjonere. Eventuelle bevis var gjerne borte før man rakk å undersøke noe som helst.

Slik sikret vi oss åpne data på laks

Vi gjorde oss klar til å dykke ned i tallene. Via Altinn får man tilgang til **skjemaene** en oppdretter må rapportere i. Det ga god innsikt i hvilke data som fantes.

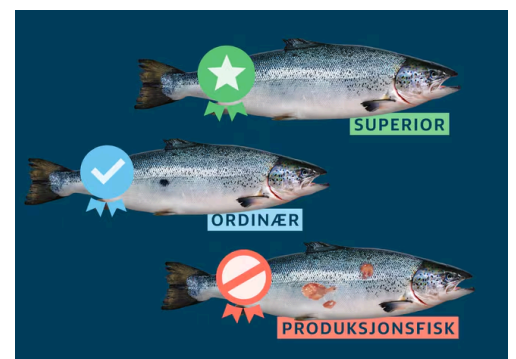
Via innsyn hos Mattilsynet fikk vi anonymiserte **slakterapporter** for samtlige oppdrettsanlegg. Vi ba om dataene uke for uke, som lot oss følge utviklingen mer detaljert enn per kvartal/måned. Disse dataene ga oss mengde slaktet laks, fordelt på de ulike kvalitetssorteringene (superior, ordinær, produksjonsfisk) samt andelen fisk som aldri blir til mat (utkast).

Norsk oppdrettslaks deles i tre kategorier:

Superior (kalt sup) er laks uten betydelige skader, feil eller mangler.

Ordinær (kalt ord) er laks med begrenset ytre eller indre skader, feil eller mangler.

Produksjonsfisk (kalt prod fisk, sårfisk) er laks med sår, skader, misdannelser, indre kvalitetsfeil, tydelig kjønnsdrakt eller grove behandlingsfeil.



«Forskrift om kvalitet på fisk og fiskevarer» forbyr norske produsenter å sende fisk med sår, skader eller kjønnsmodning ut av landet. All oppdrettsfisk skal derfor feilrettes i Norge før salg, eller eksport, for å ivareta fiskekvalitet og omdømme.

På Fiskeridirektoratets nettsider kunne vi laste ned **månedstall**. Dette ga oss rapporter for beholdning av laks ved månedsslutt, uttak av slaktet fisk, svinn i produksjonen, fôrforbruk, samt antall lokaliteter i bruk.

All data stammet fra oppdretterne selv. Myndighetene bruker disse rapportene til å følge opp anleggene: For eksempel kan mye lus stanse utvidelse av anlegg, mens mengden fisk i sjøen utløser grunnrenteskatt.

Det var bare en utfordring: Alle tilgjengelige data var overordnet, og både anlegg og selskap anonymisert. Hvordan kunne vi likevel finne ut hvilket selskap som stod bak hver linje i datasettene vi satt på? Vi visste at det ville bli vanskelig.

Biomasse-bom

Vi begynte å se på merdene, og mengden fisk oppi – såkalt biomasse. I tilfeller med lakserømming hadde Fiskeridirektoratet avdekket at produsentene hadde hatt mer fisk enn rapportert. Og via kilder fikk vi se politirapporter der juks med biomasse var nevnt. Vi fikk også kjennskap til at det på samme tid var en større tilsynsaksjon mot en oppdretter, der biomasse skulle undersøkes.

Men andre som tidligere hadde bedt om innsyn i innrapportert biomasse, hadde fått avslag. Biomassen var vurdert av Klagenemda for Miljøinformasjon som selskapenes «varelager», og ansett som forretningsmessig sensitiv informasjon.

Innblikk i innsyn, for å få vårt ønskede innsyn

Via kilder kom vi likevel over at det fantes én privatperson som hadde fått innsyn på biomasserapportering av laks og regnbueørret i 2016 fra Mattilsynet. Vi øynet håp med grunnlag i offentliglova §6, som ikke åpner for forskjellsbehandling. Samtidig sanket vi andre argumenter.

Fra Skottland til storfe

Vi bestemte oss for å teste et innsyn på varelager i landbruket. Ved å bruke bondelagsleder Bjørn Gimming som eksempel, søkte vi innsyn i produksjons- og avløsertilskudd, som ville gi oss antall dyr. Vi fikk innsyn fra Landbruksdirektoratet uten motstand, og oversikt over Gimmings antall storfe fra 2015 til 2023. Hvorfor skulle et varelager med laks være mer forretnings sensitivt enn storfe?

Samtidig undersøkte vi hva praksis var i andre land. Vi kontaktet myndigheter i oppdrettsnasjoner som Skottland og Island, og vi fikk bekreftet at de tilgjengeliggjorde biomasse for allmennheten. I denne fasen hadde vi god dialog med Norsk Presseforbund, som er en nyttig sparringpartner. Vi søkte først innsyn hos Mattilsynet, som sendte oss videre til Fiskeridirektoratet. Det første innsynet sendte vi i desember 2024. Vi argumenterte for likebehandling og henviste til 2016-innsynet, dro parallellen til Landbruksdepartementet som sa ja, og argumenterte for at det internasjonalt ikke var ansett som konkurransesensitivt. Vi mente dessuten at ved å be om data noe tilbake i tid, ville det svekke

argumentet om konkurransesensitiv informasjon. Først et halvt år senere fikk vi et «takk for tålmodigheten», men likeså det nedslående svaret fra Fiskeridirektoratet: Tallene kunne ikke gis ut.

Avslag i det meste – men nyttig tips

Årsaken var at både varelager og avsluttede produksjonssykluser kunne være forretningshemmeligheter, mente Fiskeridirektoratet. Vi fikk likevel data på fôrforbruk, tall på uttak, utkast, dødfisk og rømming – men ikke for biomasse. I avslaget fikk vi et tips fra Fiskeridirektoratet: «NRK kan selv rette krav om aktuell miljøinformasjon direkte til samtlige eller bestemte selskaper, i medhold av m.infl. kapittel 4.».

Vi valgte aldri å gå videre med dette, da den lange ventetiden på avslaget uansett hadde ført oss videre i andre retninger, men det er et godt tips til andre.

En engstelig bransje

Parallelt ønsket vi å følge, og vise, livet ved merdkanten, men møtte motstand. Vi ville være med et anlegg med fisk fra utsett til slakt, vise utfordringer og seire. Vi kontaktet flere selskap i ulike størrelser. Mange synes det var en god idé, men skepsisen til media var for stor. De fryktet for aksjekurs, negativ omtale og at publikum skulle bli skremt av det vi eventuelt fikk filme. Vi ble forelagt forslag til avtaler der ubehagelige hendelser ikke skulle publiseres. Vi takket pent nei.

På en konferanse møtte vi imidlertid en oppdretter som snakket høyt om dårlig velferd, syk fisk og en næring som må snu. Eide fjordbruk slapp oss inn, uten forbehold. Vi skulle få filme lus, avlusing, og i tillegg få være med på et gigantisk eksperiment som ingen visste om kom til å gå bra.

Imens hadde vi for lengst startet arbeidet med den andre hypotesen vår knyttet til fiskens helse. Bransjeavisene skrev at over en tredjedel av laksen hadde sår og skader, og at andelen produksjonsfisk var rekordhøy. Enkeltaktører var også tatt for ulovlig eksport av slik fisk.¹ Vi la derfor biomassesporet dødt, og fortsatte heller å undersøke videre rundt produksjonsfisk.

Et hav av skadet fisk

På dette tidspunktet hadde vi kommet over et dokument til norske myndigheter, der det ble hevdet at det var «godt kjent» at fisk som ikke var feilrettet, havnet videre ut i Europa. Fantes det et marked for norsk laks med sår og skader i Europa, selv om det ikke var lov å ta slik fisk ut av landet?

¹ NRK velger å ikke legge inn kildehenvisning til konkrete saker, ettersom det i dem er enkeltaktører vi ikke har vært i kontakt med. Men ilaks var ofte en kilde i denne fasen.

Ja, mente de vi snakket med. Kilder fortalte oss at det kunne være lønnsomt å selge fisk med sår og skader rett til utlandet uten å feilrette. Fortjenesten kunne være dobbel eller til og med tre ganger så stor for dem som tok risikoen, fortalte kilder. Og kjøperne ville ha produksjonsfisken, selv med sine skavanker.

Kontroll på kontinentet

Vi visste at regelverket krevde *feilretting* av laks med sår og skader, blant annet for å ha bedre kontroll på matsikkerheten. Hva hvis fjerning av sår, misdannelser eller skader ikke var utført slik det skulle, eller ikke i det hele tatt - og det fikk konsekvenser for maten? Kunne brudd på matsikkerhet i utlandet, gi ledetråder?

Mattilsynet sa nei, andre land sa ja

Når dårlig eller farlig mat blir oppdaget i Europa, blir det meldt inn i et felles meldesystem (RASFF – rapid alert system for food and feed). Dette er et varslingsystem slik at myndighetene kan stoppe farlig mat. Også kilder i Mattilsynet pekte oss i denne retningen, så vi ba om innsyn i alle meldinger om norsk laks i RASFF-systemet. Vi ble derfor overrasket da vi fikk avslag av Mattilsynet: «Dette er gjort for å imøtekomme EU-kommisjonens krav til konfidensialitet [...]»

Kunne det likevel tenkes at andre land var mindre strenge?

Vi søkte innsyn i Sverige, Danmark, Nederland og Tyskland, via RASFF. I meldesystemet er alle meldinger fra 2020 til dags dato om dårlig mat samlet i en online database. I motsetning til hos norske myndigheter, kom det positive svar. Slik så vi at norsk laks som ikke holdt mål, endte opp i billigbutikker i land som Danmark og Tyskland. Misfornøyde kunder og myndigheter i disse landene meldte tilbake om fisk som var potensielt farlig for mennesker å spise.

I disse sakene var det ikke nødvendigvis produksjonsfisk som var problemet, men søket ga oss en rask oversikt over aktører som hadde handlet med norsk laks av dårlig kvalitet.

Riktig eller feil om feilretting?

Slaktedataene vi hadde fått innsyn i, viste at 2024 var et år med rekordmye laks som ble definert som produksjonsfisk. Vi så at tusenvis av tonn skadet fisk ble hentet opp hver uke.

Må feilrettes i Norge

Etter tiden i en merd, slaktes laksen ved et mottak eller slakteri. Den beste laksen selges hel som superior eller ordinær, mens produksjonsfisk må feilrettes til fileter

eller porsjoner i Norge før den kan sendes videre. Dette gjelder både om den skal selges i Norge eller til utlandet. Men var det egentlig nok kapasitet til å feilrette alt, slik som regelverket krevde? Ingen vi snakket med, kunne svare på det.

Kilder hevdet at noen få aktører presset prisene opp fordi kapasiteten var sprengt. Samtidig var det andre aktører som sa de hadde ledig kapasitet. Kunne begge deler være riktig?

Forsøk på å kartlegge kapasitet for feilretting

Vi bestemte oss for å kartlegge alle anlegg med kapasitet til å feilrette produksjonsfisk. Alle virksomheter som håndterer fiskerivarer, skal ha et godkjeningsnummer fra Mattilsynet. På Mattilsynets nettsider kan man sjekke både navn, adresse og produksjonsform. I tillegg ringte vi rundt for å få oversikt over om det fantes flere anlegg. Til sammen fant vi per april 2025 rundt 56 såkalte filetlinjer i Norge, et tall som skulle øke til 61 i løpet av året.

Vi sendte en e-post og spurte om kapasiteten deres. Noen svarte, andre ville ikke gi opplysninger, og andre igjen valgte å ikke svare. Heller ingen offisielle kilder kunne gi oss oversikt. Vi fikk da en annen idé: Hvilket feilrettingsutstyr brukte fabrikkene, og hva kunne disse maskinene håndtere?

Beregne hvor mye én maskin kan feilrette

Kapasiteten avhenger i stor grad av hvilke fileteringsmaskiner fabrikkene har. Vi fant ut at maskinene som kunne feilrette, kom fra to selskap: Baader og Marel. Vi gjorde så et anslag på hvor mye fisk slike maskiner hadde kapasitet til å rette, men usikkerhetene var mange: Nyere maskiner kunne håndtere flere fisk per minutt enn eldre maskiner. Noen fabrikk hadde produksjon seks dager i uken, andre knapt 3-4 dager. Noen kjørte enkle skift, andre doble. Noen maskiner lagde enkle fileter, andre lagde mer avanserte produkter.

Alt dette påvirker fart, kvalitet og volum - og dermed den totale kapasiteten. I samarbeid med eksperter på feltet, satte vi opp et regnestykke der vi tok høyde for alle variablene, og gjorde et forsøk på å beregne kapasiteten. Vi endte på det vi mente var et konservativt anslag om at kapasiteten i teorien kunne være på maks 5000 tonn råstoff per uke.

Slaktemeldinger vs vårt anslag på kapasitet

Ved å bruke slaktemeldinger fra Mattilsynet, så vi at den faktiske mengden slaktet produksjonsfisk var langt høyere enn det vi hadde anslått at bransjen hadde kapasitet til å håndtere, altså vårt anslag på feilrettingskapasitet.

Våren 2024 ble det slaktet mellom 6 000 og 9 000 tonn produksjonsfisk ukentlig i Norge. Ifølge våre beregninger hadde norske fabrikker en maksimal kapasitet på 5000 tonn per uke. Dersom denne kapasiteten faktisk ble utnyttet maksimalt, ville det tilsvare et ukentlig gap på mellom 1000 og 4000 tonn som det tilsynelatende ikke var kapasitet til å håndtere her til lands. I løpet av denne 15-ukersperioden kunne det dermed være snakk om volumer i størrelsesorden 40.000 tonn som oversteg kapasiteten. Hvor ble denne fisken av?

Noe kunne ha naturlige forklaringer. Noe fisk kunne fryses, men kapasiteten var begrenset. Vi vurderte å regne på det også, men heller ikke her fantes det noen oversikter å ta utgangspunkt i. Spørsmålet stod fortsatt: Hva skjedde med all fisken – fisk til en verdi på flere milliarder kroner?

Innsynet som bekreftet utfordringene

Vi visste at flere selskap slet med nettopp kapasiteten til å feilrette. Mattilsynet mottar eventuelle avviksmeldinger eller søknader om unntak. Vi ba derfor om innsyn i alle som hadde søkt om dispensasjon fra regelverket om feilretting. Slik fant vi ut at tre selskap hadde søkt, deriblant Norges største oppdretter Mowi.

Vi fikk først delvis innsyn. Dokumentene viste at Mowi i 2024 forklarte at det ikke fantes nok kapasitet til å ta unna all produksjonsfisk via norske feilrettingsanlegg. De ba om å få ta fisken direkte til egne fabrikker i Europa for bearbeiding. Mattilsynet sa nei, og svarte at selskapet burde tatt høyde for situasjonen.

Vi registrerte at Mowi klagde på avslaget og sa at mengdene ville øke fremover. Deler av argumentene deres, og alt som handlet om hvor mye fisk det dreide seg om, var imidlertid sladdet. Vi ble nysgjerrige, og klaget. Vi viste til at både informasjon og sitat var over ett år gamle, samt at sitatene kun kan unntas offentlighet basert på taushetsplikt om avsenderen faktisk identifiseres. Svaret fikk vi én uke senere, og det ga oss fullt medhold. Det som skjulte seg bak sladden, bekreftet at kapasiteten var sprengt.

Mowi hadde lagt ved hva aktører innen feilretting hadde oppgitt til dem:

- En hadde svart Mowi: «Jeg må jobbe litt med det, men det er nokså sprengt kapasitet, så jeg tror det blir vanskelig.»
- En annen aktør uttalte: «Satans dårlig kapasitet.»
- En tredje: «Per nå så får jeg ikke lov til å kjøpe mer, ifølge daglig leder på [...]. Da får han hjerteinfarkt, og det har jeg ikke lyst til!»

Da sladdene forsvant, kunne vi se at Mowi slet med å feilrette 17.000 kasser. Ifølge korrespondansen mellom Mattilsynet og Mowi er en kasse omtrent 20 kilo. 340 tonn laks stod altså i fare for å måtte kvernes og kastes om ikke Mattilsynet

ga Mowi dispensasjon. Fisken var verdt over 20 millioner kroner, gitt en kilopris på kr. 60, som var veiledende i samme periode.

Vi forstod at kapasitetsproblemer kunne utgjøre store summer. I tilfellet med Mowi oppga selskapet til slutt å ha funnet en løsning for disse 17.000 kassene. Til NRK forklarte selskapet at fisken ble solgt til norske kunder med store tap.

For oss ga dette uansett en bekreftelse på at det var store mengder produksjonsfisk flere aktører slet med å håndtere – med store summer i spill.

Tall, toll og næringskoder

Samtidig hadde nisjemediene begynt å omtale enkeltaktører som hadde fått tilsnakk, veiledning eller blitt bøtelagt for feil håndtering av produksjonsfisk.

Innsyn hos Mattilsynet

Vi søkte innsyn i alle dokumenter der Mattilsynet hadde funnet brudd på regelverket knyttet til fiskekvalitetsforskriften §17². Slik tikket det inn dokumenter som viste alt fra ordinære tilsyn knyttet til eksport, til forsendelser som var sendt i retur fra utlandet til Norge grunnet dårlig kvalitet.

Vi så at både eksportører, slakteri og større oppdrettere var tatt for brudd på regelverket. Flere ble tatt mer enn én gang. Vi så også at aktørene fikk den mildeste form for reaksjon – veiledning i regelverket – også i de mer alvorlige tilfellene. Risikoen for straff fremstod lav, mulighet for fortjeneste stor.

Medieoppslag om gaseller/vekst-selskap

Flere kilder og åpne rapporter, som NTAES' rapport om havbruk, pekte mot det som for oss var nye lakserelaterte selskap med omsetningsrekorder. Oppslag i lokalaviser og bransje- og nisjemedier fortalte oss om små bedrifter, både eksportører og såkalte laksetradere.³ Gjerne med få ansatte, som hadde hatt en voldsom vekst og omsatte for hundrevis av millioner.

Vi hadde også informasjon fra offentlige kontrollmyndigheter som pekte på svakheter i systemet som kunne gjøre det mulig for enkeltaktører å utnytte dem, selv om de fleste opptrådte i henhold til regelverket.

Næringskoder som nøkkelinfo

Vi bestemte oss derfor for å sjekke omfanget av selskaper knyttet til laks, som har opplevd stor omsetningsvekst de siste årene innen bransjen.

² Forskrift om kvalitet på fisk og fiskevarer, § 17.Sortering, feilretting og bruk til ulike formål

³ Laksetradere: En som kjøper og selger laks til andre mellomledd eller eksportører.

- **Næringskode for fisk:** Vi valgte ut selskap som hadde registrert seg på næringskode «46.381: Engroshandel med fisk, skalldyr og bløtdyr».
- **Proff forvalt:** Via Proff Forvalt hentet vi ned data blant godt over 700 selskap registrert i Brønnøysundregisteret på denne koden.
- **Medieomtale:** I tillegg oppdaget vi andre selskap som selv hadde vært ute i mediene og skrytt av omsetningsvekst, og la dem til i listen.

Kartlegging av økonomi og stor vekst

Vi filtrerte videre på selskap som hadde en omsetningsvekst på 50 prosent eller mer, og satt igjen med et utvalg på over 70 selskap. 20 av disse omsatte for over 100 millioner, og hadde først opplevd omsetningsvekst de senere årene.

Vi så videre på selskap som hadde høyere resultatmargin enn gjennomsnittet. Kilder i bransjen antydte at dette kunne være tegn på to ting: Enten er du *veldig* flink, eller så opptreer du på kant med loven. Det var likevel ikke nok til å kunne fastslå noe som helst. Det er jo lov å tjene penger.

Eksportørlisten med frivillig åpenhet

Norges sjømatråd fører liste over lakseeksportører, der det er frivillig å stå oppført. Vi ba om innsyn i alle aktørene. Sjømatrådet er ikke omfattet av offentlighetsloven, og ga oss et høflig avslag. Alle på listen får et registreringsnummer av Tolletaten. Vi ba om det samme derfra. Men Tolletaten sladdet også alle som ikke allerede var offentliggjort fra før. Og vi var like langt.

Hvorfor ville ikke alle selskapene dele at de eksporterte norsk laks?

Fra A til Bak sladden – slik tettet vi de sorte hullene

Vi klaget, men nådde ikke frem. Vi bestemte oss for å finne selskapene bak sladden på andre måter.

I Brønnøysundregisteret er det ikke en egen kode for eksport. Men det meste av norsk sjømat går til utlandet, og vi hadde listen over alle selskapene som var registrert som sjømathandlere. Vi hadde også laget en liste over aktørene som Mattilsynet hadde tatt for brudd på regelverket, fra innsynet der. Kunne noen av disse gjemme seg bak sladden?

Gjennombruddet kom da vi sorterte Tolletatens liste alfabetisk. Vi så at selskapene fra Brønnøysundregisteret, inkludert aktører tatt for brudd, manglet i den åpne eksportørlisten – men passet inn alfabetisk i toll-listen. Ved å sette de alfabetiske listene opp mot hverandre og kryss-sjekke, identifiserte vi flere aktører som ikke stod oppført som offisielle eksportører av norsk sjømat.

Vi prøvde oss dessuten på noe som skulle bli et sidespor.

Ville veier hos Vegvesenet

Tusenvis av trailere fylles med laks og is hvert år. Noen ganger smelter isen som fisken er pakket i, og blodig vann og fiskeslim renner ut på norske veier. Nesten 80 prosent av alle fisketransporter som blir kontrollert, får ikke kjøre videre. Det viser tall fra Statens vegvesen. Flere slike saker er omtalt i mediene. Vi visste at vegvesenet er grundig i sine rapporter. Kunne dette gi oss mer informasjon om aktører som fører ut dårlig fisk?

Vi ba om innsyn i noen slike kontroller for å se hva det kunne gi oss. De ga informasjon som hjalp oss identifisere ulike lakseeksporter basert på tid og sted. Men transportsporet førte oss mest av alt på ville veier. Vegvesenet vurderte det som transportselskapets skyld, og ikke eierne av lasten. Vi måtte lete videre.

«NM i ringing» og vendepunktet

Vi forstod at vi måtte komme tettere på bransjen. Data og innsyn ga oss bare indikasjoner og oversikt. Vi kalte denne fasen internt for *NM i ringing*.

Ringeliste med en strategi

Ved hjelp av listene fra både Brønnøysund («kode 46.381 engroshandel»), toll (eksportørlisten), Mattilsynet (aktører tatt), feilrettingsanleggene, og all annen kildeinformasjon vi da satt på, laget vi en ringeliste over aktører som vi håpet kunne gi oss informasjon.

Vi ville gå klokt frem. Derfor la vi inn en sortering på hvem som var:

- Tatt for smugling og nevnt i mediene.
- Tatt for smugling og nevnt i tilsyn, men ikke i mediene.
- Ikke tatt, men mistenkelig høy omsetningsvekst/resultatmargin.
- Ikke tatt, og ikke mistenkelig omsetningsvekst.

Vi startet med å ringe den siste gruppen, for å begynne med de vi antok opptrådte rederlig. Selv om det var mange som ikke ville snakke med oss, viste dette seg å være en god og effektiv strategi. Noen anså smugling av produksjonsfisk som et ikke-tema og journalistikk om «snøen som falt i fjor». Andre så på dette som et kjempestort og vedvarende problem som ødela konkurransen innad i bransjen og Norges omdømme som sjømatnasjon.

En god teknikk var å tidlig slenge ut brennbare temaer som «alle» hadde en mening om. Dette fikk praten i gang. Samtidig var det et helt enkelt spørsmål som ofte ga oss de mest interessante svarene: Hvis du var journalist som skulle

avdekke smugling av produksjonsfisk, hva hadde du gjort?

Vi jobbet oss gjennom listen og fylte på med både konkret info og rykter vi hadde fanget opp underveis. Etterhvert kunne vi legge til følgende sortering:

- Ikke tatt, men rykter om at de smugler.

Til slutt hadde vi en liste på over 85 navn og selskap, og vår egen kategorisering av dem basert på mistenkelighet. Det var likevel et stort steg fra ringerunden til å få aktører til å gi oss noe mer konkret enn bare rykter. Men vi fikk omsider kontakt med noen som ville snakke og dele.

Fabrikken i Europa som fikk sårfisk

De var lei av å få dårlig fisk, og å tape penger i lange reklamasjonsrunder. De sa vi kunne filme på fabrikken deres, fordi de ville vise hva som var i laksekassene som kom fra Norge.

Fabrikken hadde rutiner på å åpne tilfeldige kasser for å sjekke innholdet, samt ta bilder til dokumentasjonsloggen. Norske myndigheter har ikke hjemmel til å kontrollere fisk i andre land, men vi kunne se hva som dukket opp. Det tok ikke lang tid før vi fikk fangst. I nesten alle kassene som ble åpnet da NRK var der, fant de ansatte fileter med sår, eller dårlig feilrettet fisk med fiskeslo og skinnrester. En del av filetene var i ferd med å gå i oppløsning. Fisken stammet fra fire ulike norske fabrikker, og skulle være premium og standardfilet.

For den utenlandske fabrikken betydde dårlig fisk store tap. Når de må fjerne skinn og fettrander, må de bruke mange ekstra arbeidstimer på filetlinjen, og i tillegg mister de vekt de allerede har betalt for. Sjefen på fabrikken viste oss loggen med bilder av alle forsendelsene de hadde mottatt siste halvår. Der så NRK bilde på bilde med sårfisk og dårlig feilrettet fisk.

Ved produksjonslinjen åpnet de kasser med hel laks som hadde kommet i dagene før. Det var ordinær laks fra norske oppdrettere. Også her så vi fisk med sår.

Vi fikk filme, men måtte love fullt kildevern. De var redde for represalier og for at de ikke skulle få kjøpe fisk om de fortalte åpent. For å ikke avsløre fabrikkens navn, kunne vi ikke ta kontakt med selskapene som leverte dårlig fisk til dem. En vanskelig avgjørelse, men alternativet var at vi ikke kom inn på fabrikken i det hele tatt. Vår vurdering var at det ikke hadde vært mulig å fortelle denne historien uten full anonymitet. Opptakene sikret oss dokumentasjon på at produksjonsfisk ble sendt ut av landet.

Senere viste vi bilder av fisken til Mattilsynet og Sjømatbedriftene, som begge bekreftet at dette regnes som produksjonsfisk – fisk som aldri skulle forlatt Norge.

Bildene skulle også gi oss ekstra krutt i samtaler som samtidig pågikk et annet sted i Europa. Men der handlet det om dem som gjerne *vil* kjøpe fisken med sår.

Vendepunktet på en bar i Barcelona

I den katalanske hovedstaden pågikk en av verdens største sjømatmesser, hvor hele bransjen samles årlig. Her ble vi flere ganger avfeid med at prodfisk ikke var et stort problem. NRK burde bruke tiden sin på andre ting (og helst en annen bransje enn oppdrettsnæringen), for *situasjonen var mye bedre nå*, hevdet mange.

Vi visste at det ikke nødvendigvis stemte, for vi satt jo på dagsfersk dokumentasjon som viste det motsatte. Sår fisk *ble* fremdeles sendt ut av landet.

Selv om vi hadde fått et stadig bedre overblikk over bransjen, hadde vi ikke fått det vi hadde håpet på – selve *sporet*, eller enda bedre, *lekkasjen* som kunne føre oss videre. Men så skjedde det, på siste dag i Barcelona.

På en stand i konferansesenteret kom vi i snakk med noen aktører. Enkelte kjente vi igjen fra ringelisten, andre hadde vi ikke tidligere vært borti i vår research. Personene var generøse med cavaen, og de delte også informasjon vi sårt trengte. Hadde NRK hørt om smuglerkoden «ORD punktum» i lakseindustrien?

Ord punktum-spolet

Vi *hadde* hørt rykter om at «ORD.» var laksetradernes kode for smugling av sår fisk, men vi hadde aldri sett det i bruk.

Dette var en av flere metoder for å flytte ulovlig laks over grensen til mottakere som ønsket å kjøpe sår fisk. Denne laksen er ettertraktet på fabrikker utenfor Norge fordi man kan lage fine fileter til en lavere pris enn superior og ordinær laks. På denne måten kunne traderne tjene mer enn ved lovlig eksport, og fabrikkene i Europa kunne spare store summer.

Kildene i den provisoriske konferansebaren fortalte at flere aktører brukte denne koden aktivt. Tipsene vi fikk, pekte oss også i retning av én konkret aktør: North Tandem.

Selskapet i Bergen

Tidligere hadde vi merket oss North Tandem. Bergensselskapet kunne vise til en vekst på 4715,85 prosent de siste tre årene – og Gassel-stempel fra Dagens

Næringsliv. North Tandem var imidlertid ikke å finne på våre lister over sjømatgrossister eller -eksportører. Derimot var de registrert under koden «46.170: Agenturhandel med nærings- og nytelsesmidler».

Vi kartla årsrapporter, persongalleri og potensielle samarbeidspartnere av selskapet. Det var ikke lett å skjønne ut ifra North Tandems nettside og kanaler på sosiale medier hvor laksen deres ble eksportert. Kildene våre pekte oss imidlertid i retning av Sentral-Asia, og mot et land der det skulle vise seg å være svært fruktbart å grave etter svar.

Kilden i Kasakhstan

Våren 2025 kom vi i kontakt med en lakseimportør i byen Astana i Kasakhstan; Khagani Ashrafov. Han hadde kjøpt norsk laks fra North Tandem i flere år. Noen måneder tidligere hadde han fått nok av dårlig fisk fra Norge. Han hevdet å ha fått laks av dårligere kvalitet enn avtalt, og han hadde derfor brutt med det norske selskapet. Han ville snakke og dele – i første omgang off the record. Han fryktet at han ville bli svartelistet av norske lakseselskaper ved å gå åpent ut mot en aktør.

Tidsforskjell, fysisk avstand og ikke minst språk gjorde at kildekontakten var mer utfordrende enn normalt. Heldigvis hadde vi en russisktalende journalist i teamet som kommuniserte godt med Ashrafov. Lakseimportøren fortalte at han systematisk mottok laks som han visste var ulovlig å eksportere fra Norge. Vi spurte om bilder, dokumenter og mer som kunne bevise dette. Og det var da han viste frem en chattelogg som fikk oss til å måpe. Ikke bare var «smuglerkoden» flittig brukt, her var det mye å undersøke videre.

Var dette vår *smoking gun* – eller ble vi forledet av en mann som var åpen om at han var sint og skuffet over sin tidligere leverandør?

Tidenes drittpakke eller tidenes lekkasje?

Bilder, videoer, lydmeldinger og dokumenter fra et toårig samarbeid kom i vår retning. Men hvordan kunne vi verifisere at innholdet var ekte? I verste fall stod vi overfor en drittpakke av dimensjoner, der innholdet kunne være ute av kontekst, manipulert eller oppdiktet. Første steg var å få bekreftet hovedpremisset – at fisk hadde blitt solgt og eksportert fra selskapet i Bergen til kunden i Kasakhstan.

Trade Atlas og Volza for å bekrefte handel

For å undersøke transaksjonene brukte vi de kommersielle handelsdatabasene Volza og Trade Atlas. Disse gir detaljert innsyn i import- og eksportdata, inkludert informasjon om aktører, produkter og priser.

Siden laksen ble eksportert ut av EU/EØS til et land som Kasakhstan, ble dataene tilgjengelige i disse databasene. Hadde handelen foregått innad i EU, ville informasjonen vært skjernet. Eksporten ut av Europa ga oss derimot full oversikt over handelen mellom North Tandem og Ashrafov.

Dataene viste at de to selskapene hovedsakelig handlet med hverandre, og at det hadde gått flere tusen tonn laks fra Norge til Kasakhstan de siste årene. North Tandems daglige leder benektet aldri kunderelasjonen. Men derfra var versjonen svært ulik. Daglig leder hevdet at kilden i Kasakhstan ikke var troverdig, og at opplysninger han kom med ikke var riktig.

Helsesertifikater for å bekrefte informasjon

All slaktet fisk er underlagt strenge krav til sporbarhet. Ved eksport ut av EU, må fisken følges av et helsesertifikat som bekrefter hvor den er pakket og hvem som er eksportør. Disse sertifikatene utstedes av Mattilsynet basert på data fra eksportørene.

Ved å søke innsyn i helsesertifikatene knyttet til de spesifikke forsendelsene, kunne vi kontrollere fakturaene vi fikk fra kilden i Kasakhstan. Denne kryssjekkingen gjorde det mulig å bekrefte at kildens dokumentasjon var ekte.

Analyse av lydmeldinger fra chatten

Lekkasjene fra chatten inkluderte innhold som var svært oppsiktsvekkende. I lydmeldinger kom daglig leder med innrømmelser som pekte mot direkte lovbrudd. Hun beskrev blant annet råttent og mulig selvdød laks, forfalskede etiketter og den spesifikke smuglerkoden «ORD punktum». North Tandems daglige leder mente at chatter kunne bli tatt ut av kontekst, men ville ellers ikke kommentere disse.

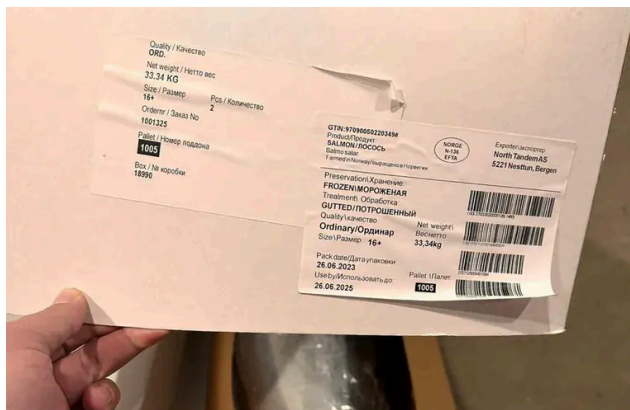
Vi analyserte lydbølger i lydklippene for å sjekke om de var redigert eller manipulert, men fant ingen tegn til dette. Deretter verifiserte vi de opplysningene vi kunne mot eksterne kilder og tidslinjen vår.

Falske etiketter

I chatten var det en rekke bilder av fiskekasser merket med North Tandem-etiketter fra 2023 og 2024. Flere av etikettene hadde stempel med fabrikknumrene «N136» og «N169». I starten tenkte vi ikke så mye på dette.

Alvoret gikk først opp for oss da vi hørte lydmeldingene der daglig leder innrømmet overfor kunden i Kasakhstan at de klistret på nye etiketter. Siden korrekt merking er avgjørende for sporbarhet og mattrygghet, reiste dette et kritisk spørsmål: Hva om etikettene ikke var ekte?

Vi kontaktet de berørte selskapene, som var tydelige: Etikettene måtte være falske. Da vi sammenliknet bildene med de ekte etikettene selskapene sendte oss, var avvikene åpenbare.



Etter hvert fant vi spor av flere aktører i videoer, chatter, eksportdata og lydfiler. Flere av disse bekreftet at de aldri hadde hatt et kundeforhold til North Tandem, og de var også svært overrasket over opplysningene. Selskapet avviste å kommentere de falske etikettene.

Dette reiste et nytt og mer omfattende spørsmål: Var det mulig å avdekke en systematikk bak forfalskningene, og hvor stort var det faktiske omfanget?

Noen få kasser eller vogntog?

Vi gikk tilbake til helsesertifikatene vi allerede hadde fått (oktober 2024-juni 2025), og søkte innsyn i flere sertifikater (september 2023-mai 2024) fra Mattilsynet. Vi avgrenset til spesifikke perioder fordi vi tidligere hadde fått avslag om innsyn i *alle* sertifikatene, med begrunnelse at det var en altfor stor jobb.

Helsesertifikatene som skjulte en nøkkel

Målet var å finne ut hvilke fabrikker North Tandem hadde oppgitt i sertifikatene, og ta kontakt med disse for å finne ut om det stemte. Men i sertifikatene vi mottok, var fabrikknavnene sladdet – med unntak av Alsvåg Lakseslakteri og Nordlaks. Vekt og antall kasser var sladdet for alle sertifikatene. Begrunnelsen fra Mattilsynet for at vi fikk disse to, var at de begge hadde offentlig benektet kundeforhold til North Tandem. Noe de hadde gjort i våre saker.

Under systematiseringen av materialet dukket det opp en avgjørende detalj: Vogntog som passerer grensen skal plomberes med en vaier og en forsesegling som inneholder et eller flere numre. Et slikt plomberingsnummer skal være unikt, hindre at noen endrer lasten, og sikre sporbarhet. Siden feltet for plomberingsnummer var synlig for oss i helsesertifikatene, kunne vi ved å systematisere alle disse, se hvor mange transporter det var snakk om og om de inneholdt fisk fra én eller flere fabrikker.

Gjennomgangen avdekket et stort omfang av fisk merket med koder fra slakterier som nektet for ethvert kundeforhold til North Tandem.

For Alsvåg Lakselakteri fant vi 21 hele vogntog der all fisk var merket med deres fabrikknummer. Samt 14 vogntog med blandet last hvor deler av fisken var merket deres. For Nordlaks fant vi tre hele vogntog med fisk utelukkende merket med lakseselskapets fabrikknummer, og 11 vogntog med blandet last hvor deler av fisken var merket Nordlaks.

Både Alsvåg og Nordlaks var krystallklare på at de aldri har solgt fisk til North Tandem. Likevel kunne vi dokumentere at minst 41 vogntog inneholdt fisk merket fra deres fabrikker. Noen helsesertifikat var fra perioder der det ikke var drift ved Alsvåg lakselakteri. I andre tilfeller kan fisk være videresolgt av slakterienes kunder. North Tandem ville ikke kommentere dette, og mente NRKs saker bygget på «fabrikkert, løsrevet eller villedende informasjon».

Men hva med de andre fabrikkene? Mattilsynet sladdet fabrikkene som ikke allerede hadde benektet et kundeforhold til North Tandem. Det hjalp ikke at vi publiserte en sak der flere nye fabrikker nektet for samarbeid og pekte på falske etiketter. Vi mottok gjentatte og skiftende begrunnelser – først at tilsynet måtte sladdes på grunn av forretningshemmeligheter, så om «utvikling i saken» og hensynet til kontroll- og etterforskningstiltak (§ 24 første ledd) – og til slutt at dette var dokumenter om lovbrudd (§ 24 annet ledd andre punktum).

NRK vurderer å klage avgjørelsen inn for Sivilombudet.

Lakseskurken og hans metode

Vi holdt fremdeles kontakt med flere fra *NM i ringing*. En av dem kalte vi «Olsen». Han hadde selv eksportert produksjonsfisk ulovlig. Dersom vi kunne love fullt kildevern, ville han snakke anonymt.

Olsen forklarte at han hadde merket sine kasser tydelig med «prod» (altså forkortelsen for produksjonsfisk), og at han ikke forfalsket dokumenter eller etiketter. Han forklarte oss hvordan han jobbet og hvordan denne virksomheten kunne lønne seg. Olsens forklaring ga oss en idé: Kunne vi bruke hans metoder for å selv vise hvordan laks med sår gikk ulovlig ut av landet?

Olsens metode

Olsen mente myndighetene enkelt kunne ha avslørt ulovlig eksport dersom de hadde visst mer om smuglernes metoder. Ifølge ham trenger man bare se på tolldeklarasjonene og regne ut kiloprisen ved å dele verdien av lasten på oppgitt vekt. Er kiloprisen prisen mistenkelig lav? Ja, da kan det være produksjonsfisk.

Spisset innsyn – slik sikret vi oss tolldata vi kunne bruke

Vi ønsket å få tak i ikke-anonymiserte tolldeklarasjoner av hel, fersk laks på selskapsnivå, men det kunne vi ikke få. Tolletaten har definert vareeksporten som «noens personlige og økonomiske forhold» og dermed er det taushetsbelagt. For å komme oss rundt dette, søkte vi innsyn i tolldeklarasjoner for grupper av selskap.

Vi valgte oss ut tre grupper, og søkte innsyn i alle deres tolldeklarasjoner for hel fersk laks i 2023 og 2024.

- **Gruppe 1:** Et utvalg små- og mellomstore tradere. Vi valgte selskap fra hele landet, der flere har hatt en stor økonomisk vekst de siste årene som vi ikke kunne forklare årsaken til.
- **Gruppe 2:** En gruppe med selskap som fremstod ordinære og lovlidige.
- **Gruppe 3:** De fem største lakseselskapene i Norge.

Vi ønsket å skille tolldeklarasjonene deres fra hverandre for å sammenligne dem gruppevis og se om analysen ga ulikt resultat.

Hvor billig er en billig laks?

Et kritisk spørsmål i kjernen av analysen vår var dessuten: Hvor billig bør laksen være for at analysen vår skal regne den som avvik?

Vi brukte her samtaler med fagkyndige, kvartals- og årsrapporter fra børsnoterte oppdrettsselskap og medieoppslag om prodfisk for å lande på hva som var en naturlig, korresponderende pris. Kildene syntes det var spennende og gav oss gode, konstruktive tilbakemeldinger på svakheter i datasettet vårt og potensielle fallgruver. Etter mange runder landet vi på: Alle tolldeklarasjoner med en kilopris som var minst 30 prosent lavere enn spotprisen⁴ for hel fersk superior laks ble regnet som solgt til betydelig under markedspris. For å sikre nøyaktighet, ble kiloprisen sammenlignet med spotprisen for den uken laksen faktisk ble eksportert.

Varmekart for å se på omfang

For hver tolldeklarasjon brukte vi tre verdier: Sum statistisk verdi, total nettovekt og fristillingsdato (dagen for eksport). Kiloprisen ble beregnet ved hjelp av sum statistisk verdi og total nettovekt. Disse verdiene er oppgitt av eksportør i forbindelse med at laksen passerer grensen. Kiloprisen og fristillingsdatoen plottet vi i et såkalt varmekart. Dette lot oss se på prisutviklingen over tid for de utvalgte aktørene. Jo sterkere farge, jo flere utførsler gikk ut av landet til samme

⁴ <https://fishpool.eu/sisalmoni/>

pris på den gjeldende datoen. Dette varmekartet ble et nøkkelverktøy for å visualisere priskonsentrasjoner og identifisere avvik fra markedspris.

Lastebiler med billig laks

Vi visste fra slaktedataene vi hadde fra tidlig i prosjektet at det i hele 15 sammenhengende uker første halvår i 2024 var slik at hver tredje laks på markedet var klassifisert som produksjonsfisk, og at kapasiteten for feilretting i denne perioden var sprengt. Derfor så vi nærmere på tolldeklarasjonene i disse ukene. Her så vi at i perioder med stor kvalitetsforskjell på fisken, varierte også prisene for laks som selges ut av landet.

Gruppe 1 skilte seg ut fra de andre. For de selskapene fant vi ut at hele 5360 tonn ble eksportert til betydelig under markedspris for en superior laks. Dette utgjorde omtrent 28 prosent av all eksport for disse traderne i perioden uke 6 til uke 20 i 2024. For de andre gruppene var ikke utslagene i nærheten like store.

Noe prisvariasjon i laksemarkedet er helt naturlig, det skrev vi også om i sakene våre. Vi ser at lakseprisene på det som eksporteres, spriker når kvaliteten på slaktet laks varierer. At noe selges til lave priser, betyr ikke at varene som eksporteres er ulovlige eller bryter med regelverket. Vi sjekket med eksperter for å finne naturlige forklaringer på de lave prisene. Variasjon i vektklasse kunne forklare noe. Det samme kunne langtidskontrakter, men kilder fortalte oss at gruppe 1 utelukkende opererer i spotprismarkedet.

Hvor mange lastebiler ble det med billig laks fra gruppe 1? En gjennomsnittlig lastebil med hel fersk laks veier omtrent 19 tonn, de 5360 tonnene med laks ville altså fylt om lag 282 lastebiler (5360 tonn / 19 tonn).

Lakselandet Norge

Det er flere ganger uttalt at norsk fiskeoppdrett skal vokse videre. Hvordan dette skjer, hvem som fatter beslutninger og hvordan bransjen kontrolleres, var derfor også blant våre undersøkelser.

NRK har i dette prosjektet derfor også sett på:

- **Robek vs Havbruksfondet:** Vi sammenlignet kommunale regnskap fra KOSTRA⁵ opp mot utbetalingene hver kommune fikk fra fondet rett inn i driftsregnskapet.
- **Aksjer vs kommuner:** I utvalgte kommuner koblet vi lister over kommunestyre-representanter med aksjonærregisteret⁶ for å se hvor

⁵ KOSTRA er et nasjonalt informasjonssystem der norske kommuner og fylkeskommuner rapporterer detaljerte data om sine tjenester og økonomi.

⁶ [Aksjonærregisteret](#) er skatteetatens database over aksjonærer i norske selskaper.

mange som eide aksjer eller hadde styreverv i oppdrett. Vi kartla også arbeidsgivere til representanter i flere sentrale oppdrettskommuner via åpne kilder. På Frøya er det flest. Der jobber nær halve kommunestyret i oppdrettsbransjen.

- **Lokale prosesser:** Vi fulgte prosessene i kommunene Gamvik, Frøya, Steigen og Kvinnherad over tid, for å forstå og vise hvordan valg om vekst påvirker lokalt.
- **Kontroll av næringen:** Vi kartla antall årsverk satt av til å kontrollere havbruksnæringen ved å spørre samtlige Statsforvaltere. Mens bransjen vokser, gikk kontrollressurser lite opp i antall.

Organisering

Prosjektet startet i NRK Brennpunkt i 2023 med et lite team. Mot slutten av 2024 ble både reportere og ekstra reportasjeledelse fra undersøkende redaksjon koblet på. Teamet har jobbet fra Bergen, Stavanger, Oslo og Nordfjordeid og stått bak både Brennpunkt-serien «Lakselandet», samt en rekke nyhetssaker på både nett, radio og tv. Teamet hadde felles reportasjeledelse for all journalistikk. Vi hadde lange runder med alle omtalte selskap, interesseorganisasjoner og myndigheter om både innhold og kontekst, også før de siste rundene der aktuelle aktører fikk svare på konkrete faktiske opplysninger. Det var helt tydelig at det for bransjen stod mye på spill, noe rundenes lengde, intensitet og fokus på detaljnivå viste.

Dette er nytt

- NRK avslørte at oppdrettslaks som aldri skulle forlatt Norge, ble solgt til fabrikk i Europa. Fisken ble sendt fra små og store aktører i Norge.
- En latvisk aktør fortalte åpent at han også mottok fisk med sår og skader.
- NRK har vist hvordan fisk med sår og skader havner i norske fiskedisker, også dette i strid med regelverket om feilrettig.
- NRK avslørte hvordan et selskap fra Bergen over tid kan ha drevet ulovlig eksport av oppdrettslaks til Kasakhstan, og at de tilsynelatende har forfalsket etiketter og sertifikater fra en rekke norske selskap med potensielt store konsekvenser for matsikkerheten. Selskapet avviser at de har gjort noe straffbart.
- NRK har fortalt om hvordan en laksesmugler lurte Mattilsynet og Tolletaten. Han hevdet at Tolletaten enkelt kunne avdekke dette. Tolletaten avviste at det var «lett» å avsløre smugling av produksjonsfisk basert på fakturaer sendt til fortolling – uten å gå i detalj.
- Vi har ved hjelp av tolltall vist at titusenvis av tonn frossen hel laks ble solgt ut av landet til en uforklarlig lav pris.

- Vi har kartlagt kapasitet til å feilrette fisk og anslått et stort avvik i hvor mye det har vært behov for å feilrette, opp mot mulig tilgjengelig kapasitet.
- Enkelt saker har vært omtalt av andre tidligere, men NRK har for første gang fortalt at totalt 19 aktører de siste fem årene er tatt av Mattilsynet for brudd på regelverket. Dette er eksportører, slakteri og større oppdrettere. Sju aktører er tatt flere ganger. De fleste, også de mer alvorlige tilfellene, fikk den mildeste form for reaksjon, veiledning i regelverket. I tillegg er fire saker anmeldt.
- Vi har vist et tilsynsapparat som ikke har sanksjonsmuligheter for store deler av ansvarsområdet deres.
- Vi har avslørt at flere kommuneregnskap er helt avhengig av lakseoppdrett for å få budsjettene til å gå rundt. En fjerdedel av oppdrettskommunene ville gått i minus uten oppdrettspengene.
- Vi har fortalt hvor lite av norsk kystnatur som faktisk er kartlagt.
- Vi har fortalt at staten bare har satt av 18 årsverk til å følge opp og kontrollere miljøeffekten av oppunder 1.000 oppdrettsanlegg langs kysten, og at de risikerer regninger i hundretusen-kroners-klassen fra næringen for sine vedtak.

Konsekvenser

- Få dager etter publisering av første sak i prosjektet kalte fiskeri- og havministeren næringen inn til hastemøte på sitt kontor. Hun krevde tiltak fra oppdrettsbransjen.
- Nærings- og fiskeridepartementet ser nå på endringer i det norske kvalitetsregelverket for sjømat.
- Mattilsynet har på sin side krevd flere verktøy og sanksjonsmuligheter for å bekjempe ulovligheter.
- Flere butikkjeder har trukket oppdrettslaks med sår og skader fra hyllene.
- Selskapet North Tandem fra Bergen er anmeldt og under etterforskning av politiet, med bistand fra Økokrim og Tolletaten. Flere personer i selskapet er siktet for dokumentforfalskning, brudd på matloven og for å ha gitt uriktige opplysninger til Mattilsynet. Siktelsen omfatter også brudd på regelverket om eksport av produksjonsfisk. Etterforskningen pågår mens denne rapporten leveres. Mattilsynet har også nylig gjennomført tilsyn knyttet til saken.
- Saker om norsk laks har gått verden over, og ble omtalt i store europeiske medier.

Publiserte saker på TV, nett og radio

NRK TV:

- 03.11.25: [Dagsrevyen: Reagerer på norsk laks](#)
04.11.25: [Brennpunkt: Lakselandet](#)
04.11.25: [Dagsrevyen: North Tandem etiketter](#)
11.12.25: [Her slår politiet til mot North Tandem](#)

NRK.no:

- 02.11.25: [NRK avslører: Norsk laks med sår eksportert ulovlig til fabrikker i Europa](#)
03.11.25: [Fiskeriministeren etter NRKs lakseavsløring: – Ene og alene næringen sitt ansvar](#)
04.11.25: [NRK avslører: – De vil sette oss i fengsel](#)
04.11.25: [Anmelder lakseselskap etter NRK-avsløring](#)
06.11.25: [Sjømatbedriftene krev strakstiltak mot ulovleg eksport](#)
08.11.25: [– Slik smuglet jeg laks med sår ut av Norge](#)
11.11.25: [Økokrim meiner smugling av laks kan skje i stort omfang](#)
12.11.25: [Fiskeriministeren om laksesmugling: – Helt uakseptabelt](#)
23.11.25: [Laksefeber](#)
02.12.25: [Laksen i butikken er full av sår](#)
03.12.25: [Etikett-juks: Nye fabrikker kan ha blitt misbrukt](#)
11.12.25: [Her slår politiet til mot North Tandem](#)
23.12.25: [Mattilsynet makteslause mot laksesmugling: – Vi har ingen sanksjonar for handa](#)
11.01.25: [Sa fisken kom herfra, men slakteriet var ikke i drift](#)

NRK Radio:

- 03.11.25: [Ulovleg eksport av laks med sår](#)
03.11.25: [Sjømat Norge om regelverket](#)
03.11.25: [Norsk laks med sår eksporteres](#)
04.11.25: [NRK Rogaland: Laksedokumentar på TV](#)
04.11.25: [Laksevelferd kan gå ut over kvaliteten](#)
05.11.25: [Lakseeksportør politimeldt](#)
12.11.25: [Økokrim ut mot laksesmugling](#)

