



11.04 2023

## Tar PRIOR helse på alvor?

PRIOR har jobbet strategisk med å optimalisere kvaliteten og helseaspektene ved våre produkter i lang tid. Med PRIORs gode og norske råvarer som utgangspunkt, har vi de beste forutsetningene for å produsere produkter som har en naturlig plass i et sunt og variert kosthold.

PRIOR har i flere år jobbet for å senke saltinnholdet i våre produkter, og er i dag en av landets største aktører på nøkkelhullsprodukter. Flere utfordringer venter, men vi står klare for å møte dem. PRIOR tar folkehelsen på alvor.



**Kraftig reduksjon av salt i PRIOR-produkter**

PRIOR, som en del av Nortura, har siden 2015 vært tilsluttet Intensjonsavtalen for et sunnere kosthold, i samarbeid med helsemyndighetene. Gjennom denne avtalen har vi blant annet forpliktet oss til å redusere salt i våre produkter.

Fra 2015-2020 hadde vi et ambisiøst mål om å redusere 30 % salt i produktene våre. Gjennom strategisk arbeid, og mange små steg, har vi nådd dette målet.

Visste du at reduksjon av saltinnholdet i PRIORs grillede kyllingprodukter, har medført en reduksjon på over 20 tonn salt de siste tre årene? Dette tilsvarer to lastebiler med salt!

---

Men, vi gir oss ikke med der. For å komme videre med arbeidet, har vi i PRIOR satt oss et nytt mål, om at alle våre produkter skal være i tråd med nye veiledende [saltlister](#) fra Helsedirektoratet. Mange av produktene våre ligger allerede på eller under veiledende saltnivå, men for de resterende produktene byr de siste justeringene på utfordringer.

## Hvorfor bruker PRIOR salt i produktene?

Salt har mange viktige funksjoner i et produkt. Salt har konserverende effekt og hemmer vekst av uønskede bakterier, det fungerer også som smaksforsterker og konsistensgiver i produktene. Noe salt er derfor nødvendig å bruke, når vi skal lage trygg mat til mange mennesker. Ved ytterligere reduksjon av salt vil produkter kunne få redusert kvalitet, eksempelvis får vi utfordringer med konsistens og skjæremønster. Vi må derfor bruke mer tid, og gjøre en grundig jobb for å sikre at de siste små kneppene ikke gir uante konsekvenser for mattrygghet eller kvalitet.

## Hvorfor er reduksjon av salt viktig?

Et regelmessig høyt inntak av salt øker risikoen for høyt blodtrykk, som igjen bidrar til økt risiko for hjerte- og karsykdommer. En av vår tids store folkesykdommer. Vi bruker for mye salt i og på maten, og saltinntaket i Norge er derfor for høyt. Helsemyndighetene anbefaler at vi ikke bør spise mer enn 5 gram salt per dag, tilsvarende én teskje. Mange av oss spiser opp mot det dobbelte av dette. Mye av saltet vi får i oss kommer fra industrifremstilte matvarer. PRIOR, som en av Norges største matprodusenter, mener derfor at vi må ta vår andel av ansvaret, og bidra til reduksjon av saltinntaket i befolkningen.

## PRIOR satser på nøkkelhull

PRIOR, som en del av Nortura, har ambisiøse mål om å være størst på nøkkelhull og satser på dette området for fordi nøkkelhullsmerkede produkter gjør det enklere for forbrukere å ta sunnere valg.

Tall fra Helsedirektoratet viser at rent kjøtt, og produkter som inneholder kjøtt, til sammen utgjør de kategoriene med flest nøkkelhullsmerkede produkter i dagligvare. PRIOR er en bidragsyter inn i dette.

I 2022 var hele 64 % av PRIORs totale antall produkter i storkjøkken og dagligvare nøkkelhullsmerket, og sto for hele 64% av salgsvolumet vårt. Blant PRIORs produkter som selges i dagligvare, er antall nøkkelhullsprodukter nærmere 80 %.

Vi har ambisjoner om å øke andelen ytterligere i årene som kommer.

Alle PRIORs ferske kjøttpålegg, posteier, bacon og deiger er nøkkelhullsmerkede!

---

## Hva er nøkkelhull?

Nøkkelhullet er myndighetenes merkeordning som skal gjøre det enklere å ta sunnere valg. For å kunne merke et produkt med nøkkelhull, må vi oppfylle spesifikke krav til innholdet av enkelte næringsstoffer. Velger du nøkkelhullmerkede matvarer spiser du mindre fett, sukker og salt, og mer fiber og fullkorn. Det er bra for helsen!

Kilde: <https://www.helsenorge.no/kost...>

## Flere utfordringer må løses

PRIOR skal levere på mange krav og forventninger i årene som kommer. I tillegg til innholdet av salt og fett viser ny forskning at også høyt prosesserte produkter kan være en utfordring for folkehelsen. Dette tar PRIOR på alvor.

Visste du at PRIOR faset ut tilsetningsstoffet Karragenan, E407, fra alle våre produkter i 2021 og 2022

---

## Les mer om helse

### [PRIOR leverer trygg mat](#)

[Hver dag siden 1929 har vi jobbet med hvordan vi kan bruke hele dyret, utnytte alle ressursene våre og sørge for en enda mer bærekraftig matproduksjon. Det skal vi fortsette med i de neste 40 årene...](#)

[Artikkel](#)



## PRIOR-egg er nå rik på jod!

Artikkel

## PRIOR benytter ikke karragenan (E407) i produktene

Artikkel



## 3 gode grunner til å spise kylling og kalkun

Artikkel

## Derfor er egg en næringsbombe

Artikkel