



Nasjonal fagdag løk 2026

Torsdag 12. februar, [Quality Airport Hotel Gardermoen, Jessheim](#)

Program

08:30 Oppmøte og registrering

09:00 Velkommen

09:05 Økonomi – utviklingen av kostnader og inntekter i løkproduksjonen

Torgeir Tajet, NLR

09:30 Marked og pris, oppsummering fra pakkeriene og GPS

Larvik Løk v/Reidar Gusland, Toten Løkpakkeri v/Odd Hveem, Mjøsgrønt v/Jan Kåre Sundal, GPS v/Sigurd Sylling

10:15 Beinstrekk

10:30 Tilgang på setteløk og frø, og frøleverandører

LOG og NORGRO

10:45 Bladskimmelresistente sorter

NORGRO og LOG

11:00 Innlagring av løk – tørking, temperatur, fuktighet, sprekking, groing, og utvikling av sopp og bakterier. Innledning og diskusjon i salen

Ledes av Torgeir Tajet, NLR

11:45 Lunsj

12:45 Bekjemping av løkbladskimmel, hvilke alternativer har vi?

Erfaringer med løksvartflekk - Stemfyllium

Peter Hartvig, Århus Universitet

13:45 Beinstrekk

14:00 Ugrasssprøyting

- hvordan påvirkes løkens vekst og kvalitet v/*Peter Hartvig (Århus Universitet)*
- diskusjon rundt vekstutvikling og kvalitet i økologisk og konvensjonell produksjon v/*Odd Hveem (produsent)*

14.30 Grenseverdier for kadmium (Cd) i løk, EU-krav og forordningen i Norge

Mattilsynet v/ Julie Tesdal Håland – rådgiver kjemisk mattrygghet.

14:50 Tiltak for å redusere kadmium i løk på alunskiferjord

Kari Bysveen, NLR

15:15 Avslutning og hjemreise