

Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária Embrapa Acre

Ministério da Agricultura e do Abastecimento

BR-364, km 14 (Rio Branco/Porto Velho), Caixa Postal 392, 69908-970, Rio Branco-AC Telefones: (068) 224-3931, 224-3932, 224-3933 Fax: (068) 224-4035

Nº 32, out/2000, p.1–4





APTIDÃO NATURAL PARA O CULTIVO DE PIMENTA LONGA (Piper hispidinervum) NO ESTADO DO ACRE

Eufran Ferreira do Amaral¹
Edson Patto Pacheco²
João Batista Martiniano Pereira²

Uma das culturas promissoras para o Estado do Acre é a pimenta longa, uma planta nativa que ocorre em áreas de capoeira, e ainda hoje é considerada pela maioria dos produtores como uma planta invasora de difícil controle nas áreas de agricultura de subsistência e nas pastagens. O atual governo do Estado já elencou nove espécies, provenientes de áreas desmatadas e uma destas é a pimenta longa, como sistemas de produção estratégicos visando fortalecer a economia do setor primário.

Com o objetivo de caracterizar os locais de ocorrência de populações nativas de pimenta longa, foi proposto este estudo para nove municípios do Acre: Senador Guiomard, Plácido de Castro, Porto Acre, Xapuri, Brasiléia, Bujari, Acrelândia, Rio Branco e Assis Brasil. Em cada uma das localidades, após a demarcação das áreas-teste, foram coletadas amostras de solo para caracterização física e química, sendo aberto um perfil para classificação pedológica.

A partir destes dados foram definidas as características químicas, morfológicas e físicas ideais para a ocorrência de pimenta longa, em condições naturais. Estes dados foram espacializados, tomando como base o mapa pedológico do Estado do Acre, produzido pela Secretaria Executiva do Programa Estadual de Zoneamento Ecológico-Econômico, no ano de 1999.

Os parâmetros utilizados para definição da aptidão foram: drenagem (Tabela 1), relevo (Tabela 2), profundidade (Tabela 3), pH (Tabela 4), alumínio (Tabela 5), cálcio (Tabela 6), carbono (Tabela 7), capacidade de troca de cátions (Tabela 8) e fósforo (Tabela 9).

Cada parâmetro foi analisado e enquadrado em uma classe de aptidão, conforme a descrição a seguir:

- a) Preferencial O parâmetro apresenta características favoráveis para o cultivo da pimenta longa;
- b) Restrita O parâmetro apresenta características que devem ser corrigidas e/ou monitoradas visando obter condições favoráveis para o cultivo da pimenta longa; e
- c) Inapta O parâmetro não apresenta características favoráveis para o cultivo da pimenta longa.

¹ Eng.-Agr., B. Sc., Embrapa Acre, Caixa Postal 392, Caixa Postal 392, 69908-970, Rio Branco-AC.

² Eng.-Agr., M. Sc., Embrapa Acre.

IT/32, Embrapa Acre, out/2000, p.2

Os parâmetros selecionados foram então cruzados em um sistema de informações geográficas (Arc View) e obtido um mapa (Fig. 1) de aptidão natural para o cultivo da pimenta longa (*Piper hispidinervum*), na escala de 1:1.000.000, com as seguintes categorias de legenda:

Inapta - área na qual não deve ser cultivada a pimenta longa, pois apresenta restrições severas no que se refere à fertilidade e/ou aspectos morfológicos. Ocupa cerca de 9% do território acreano;

Inapta (química) - tem boa morfologia, no entanto apresenta características de fertilidade desfavoráveis ao cultivo, podendo ser corrigida por meio de adubação e/ou calagem. Ocupa cerca de 1% do território acreano;

Restrita - apresenta um ou mais atributos desfavoráveis nas características químicas e morfológicas. Ocupa cerca de 51% do território acreano;

Restrita (morfologia) - apresenta um ou mais atributos desfavoráveis nas características morfológicas. Ocupa cerca de 22% do território acreano;

Restrita (química) - apresenta um ou mais atributos desfavoráveis nas características químicas. Ocupa cerca de 2% do território acreano; e

Preferencial - apresenta restrições naturais ao cultivo da pimenta longa, devendo ser realizados tratos culturais de manutenção. Ocupa cerca de 15% do território acreano.

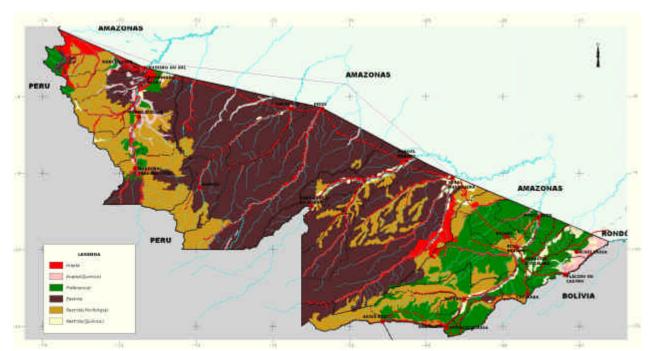


FIG. 1. Mapa de aptidão natural para o cultivo de pimenta longa (*Piper hispidinervum*) no Estado do Acre.

O mapa de aptidão dá uma visão estadual para o cultivo da pimenta longa, e os parâmetros adotados são a base de definição de áreas para o cultivo racional, em propriedades rurais, devendo o técnico, além das informações de fertilidade, associar as informações de relevo, drenagem e profundidade efetiva do solo, que só podem ser obtidas com análise a campo.

TABELA 1. Classes de drenagem, segundo a Sociedade Brasileira de Ciência do Solo, e sua aptidão para pimenta longa (*Piper hispidinervum*).

IT/32, Embrapa Acre, out/2000, p.3

Código	Descrição	Aptidão para pimenta longa
D1	Excessivamente drenado	Inapta
D2	Fortemente drenado	Inapta
D3	Acentuadamente drenado	Inapta
D4	Bem drenado	Preferencial
D5	Moderadamente drenado	Preferencial/restrita
D6	Imperfeitamente drenado	Inapta
D7	Mal drenado	Inapta
D8	Muito mal drenado	Inapta

TABELA 2. Classes de relevo, segundo a Sociedade Brasileira de Ciência do Solo, e sua aptidão para pimenta longa (*Piper hispidinervum*).

Código	Descrição	Aptidão para pimenta longa
R1	Plano (0-3%)	Preferencial
R2	Suave ondulado (3-8%)	Preferencial
R3	Ondulado (8-20%)	Restrita
R4	Forte ondulado (20-45%)	Inapta
R5	Montanhoso (45-75%)	Inapta
R6	Escarpado (> 75%)	Inapta

TABELA 3. Classes de profundidade, segundo a Sociedade Brasileira de Ciência do Solo, e sua aptidão para pimenta longa (*Piper hispidinervum*).

Código	Descrição	Aptidão para pimenta longa
P1	Raso (≤ 50 cm de profundidade)	Restrita
P2	P2 (Pouco profundo > 50 cm e ≤ 100 cm de profundidade)	Preferencial
P3	P3 (Profundo > 100 cm e ≤ 200 cm de profundidade)	Preferencial
P4	P4 (Muito profundo > 200 cm de profundidade)	Preferencial

TABELA 4. Classes de pH, segundo a Sociedade Brasileira de Ciência do Solo, e sua aptidão para pimenta longa (*Piper hispidinervum*).

Código	Descrição	Aptidão para pimenta longa
pH1	Extremamente ácido (< 4,3)	Inapta
pH2	Fortemente ácido (4,3 - 5,3)	Restrita
рН3	Moderadamente ácido (5,4 - 6,5)	Preferencial
pH4	Praticamente neutro (6,6 – 7,3)	Preferencial
pH5	Moderadamente alcalino (7,4 – 8,3)	Restrita
pH6	Fortemente alcalino (> 8,3)	Inapta

TABELA 5. Classes de alumínio, segundo os laboratórios da Universidade Federal do Acre e Embrapa Amazônia Oriental, e sua aptidão para pimenta longa (*Piper hispidinervum*).

Código	Descrição	Aptidão para pimenta longa
Al1	Baixo (< 0,2 cmol _c .kg ⁻¹)	Preferencial
Al2	Médio (0,2 – 1,0 cmol _c .kg ⁻¹)	Restrita
Al3	Alto ($> 1,0$ cmol _c .kg ⁻¹)	Restrita

TABELA 6. Classes de cálcio, segundo os laboratórios da Universidade Federal do Acre e Embrapa Amazônia Oriental, e sua aptidão para pimenta longa (*Piper hispidinervum*).

Código	Descrição	Aptidão para pimenta longa
Ca1	Baixo (< 2,0 cmol _c .kg ⁻¹)	Restrita
Ca2	Médio (2,0 – 6,0 cmol _c .kg ⁻¹)	Preferencial
Ca3	Alto ($> 6.0 \text{ cmol}_{c}.\text{kg}^{-1}$)	Preferencial

IT/32, Embrapa Acre, out/2000, p.4

TABELA 7. Classes de carbono, segundo os laboratórios da Universidade Federal do Acre e Embrapa Amazônia Oriental, e sua aptidão para pimenta longa (*Piper hispidinervum*).

Código	Descrição	Aptidão para pimenta longa
C1	Baixo (< 0,8 dag.kg ⁻¹)	Inapta
C2	Médio (0,8 – 1,4 dag.kg ⁻¹)	Preferencial
C3	Alto (> 1,4 dag.kg ⁻¹)	Restrita

TABELA 8. Classes de capacidade de troca de cátions, segundo os laboratórios da Universidade Federal do Acre e Embrapa Amazônia Oriental, e sua aptidão para pimenta longa (*Piper hispidinervum*).

Código	Descrição	Aptidão para pimenta longa
T1	Baixo (< 4,5 cmol _c .kg ⁻¹)	Restrita
T2	Médio (4,5 – 10,0 cmol _c .kg ⁻¹)	Preferencial
T3	Alto ($> 10,0$ cmol _c .kg ⁻¹)	Preferencial

TABELA 9. Classes de fósforo, segundo a recomendação para uso de corretivos e fertilizantes de Minas Gerais – 4^a aproximação (1989), e sua aptidão para pimenta longa (*Piper hispidinervum*).

Código	Descrição	Aptidão para pimenta longa
P1	Baixo (0 – 10 mg.kg ⁻¹)	Restrita
P2	Médio (11 – 20 mg.kg ⁻¹)	Preferencial
P3	Alto (> 20 mg.kg ⁻¹)	Preferencial







