C/2024/5684

24.9.2024 г.

Публикация на заявление за регистриране на наименование съгласно член 50, параграф 2, буква б) от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни

(C/2024/5684)

След настоящата публикация органите на държава членка или на трета държава, или всяко физическо или юридическо лице, което има законен интерес, установено е или пребивава в трета държава, могат да подадат възражение до Комисията в съответствие с член 61 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета ([1]) в срок от три месеца от датата на настоящата публикация.

„Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima“

TSG-PT-02975 — 12.7.2023 г.

Португалия

1. **Наименование или наименования за регистрация**

„Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima“

2. **Вид продукт [както е в Приложение XI]**

Клас 2.21. Готови ястия.

3. **Основания за регистрация**

3.1. *Продуктът*

☐ е резултат от начин на производство, преработка или състав, които съответстват на традиционна практика за този продукт или тази храна;

☒ е произведен от суровини или съставки, които традиционно се използват за него.

Редица документи свидетелстват за това колко отдавна се приготвя това гастрономическо ястие, по-специално записаната рецепта за Arroz de Sarrabulho, подобна на днешната, в регистъра за кореспонденция на Casa de Bertiandos (Ponte de Lima) между 1844 и 1850 г. (Archivo Municipal de Ponte Lima, PT-AMPL-Casa de Bertiandos-Copiadores de Correspondencia _ 1844-1850-16-17) или препратките, направени от местния автор Conde D'Aurora в книгата му от 1935 г. „Pinto: infância, paixões e morte de um cacique eleitoral“ (стр. 57, изд. Livraria Tavares Martins, Porto) по отношение на състава и приготвянето му.

Твърди се също, че от 1916 г. нататък това ястие се разпространява и извън домакинствата (A. M. Couto Viana, O Anunciador das Feiras Novas, 2000 г.), като в него се запазват специфичните съставки, традиционно използвани в региона Ponte de Lima, а именно *beloura* (местен специалитет, приготвен със свинска кръв), *chouriça de verde* (зелена кървавица), бяла кървавица и *rojões* (соте от местно свинско месо), както и вино и/или оцет от червено вино *vinho verde*, а също така се съхраняват традиционните характеристики на начина на приготвяне на всеки от продуктите и поднасянето на готовото ястие.

3.2. *Наименованието*

☒ е било използвано традиционно за този специфичен продукт;

☐ е означение за традиционния характер или специфичния характер на продукта.

([1]) Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета от 11 април 2024 г. относно географските означения за вина, спиртни напитки и селскостопански продукти , както и за храните с традиционно специфичен характер и незадължителните термини за качество за селскостопанските продукти, за изменение на регламенти (ЕС) № 1308/2013, (ЕС) 2019/787 и (ЕС) 2019/1753 и за отмяна на Регламент (ЕС) № 1151/2012 (ОВ L, 2024/1143, 23.4.2024 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Наименованието „Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima“, вече посочено като фигуриращо в рекламата на различни местни ресторанти в публикацията от 1951 г. *FEIRAS NOVAS* (FEIRAS NOVAS. Festas do Concelho de Ponte de Lima, 1951 г., изд. Tipografia Guimarães) и в списание *O Anunciador das Feiras* Novas от 1986 г. (O Anunciador das Feiras Novas. — Ponte de Lima, година 3, поредица 2, № 3, 1986 г.) и 1987 г. (O Anunciador das Feiras Novas. — Ponte de Lima, година 4, поредица 2, № 3, стр. 41, 1987 г.), означава готово ястие, състоящо се от ориз, сварен в бульон от различни видове месо, към който са добавени парчета месо и пълнени месни продукти, приготвени специално за тази цел. Това ястие традиционно се овкусява с подправки и оцет и/или червено вино *vinho verde*. В началото на XX в. прочутата готвачка Clara Penha (1836—1924) започва да приготвя това ястие извън семейната трапеза и оттогава то се е наложило в ежедневното меню на Ponte de Lima благодарение на семейството и последователите ѝ и до днес продължава да се приготвя и сервира всеки ден както в прочути ресторанти, така и в малки таверни, като винаги се спазва оригиналната рецепта.

4. **Описание**

4.1. *Описание на продукта, за който се отнася наименованието в точка 1, включително неговите основни физични, химични, микробиологични или органолептични характеристики, които показват неговия специфичен характер (член 7, параграф 2 от Регламент за изпълнение (ЕС) № 668/2014 на Комисията от 13 юни 2014 г.)*

„Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima“ е готово ястие, състоящо се от две отделни части:

— сух ориз *malandro*, полят с гладък тъмнокафяв сос, в който се открояват късчета дърпано месо. Ароматът му е благоуханен, с нотки на кимион, дафинов лист и лимон. Наситеният му вкус е леко кисел, с ясно изразена нотка на кимион, карамфил и дафинов лист;

— различни видове месо и пълнени месни продукти, които трябва да включват: *beloura* — нарязан на еднакви резени, с равномерен кафяв цвят, с умерени аромат и вкус на дафинов лист и чесън; *chouriça de verde* с относително еднородна структура, в която се усеща наличието на лук, и с аромат и малко по-мек вкус, в които присъстват кимион, чесън и дафинов лист; бяла кървавица, със светъл и равномерен цвят, с аромат на чесън и дафинов лист и леко пикантен вкус на чесън, дафинов лист и кимион; свинско *rojões* с равномерен златист цвят, с аромат и вкус, обогатени от чесновия сос, с който са подправени, под формата на малки кубчета меко и сочно месо от свински бут. Към този набор може евентуално да се добавят още: шкембе; свински черен дроб, сърце, бял дроб и кръв, приготвени по традиционен начин, поднесени на късчета, запържени в свинска мас, заедно с подходящо приготвени картофи или кестени.

Физико-химична характеристика на следните готови за консумация храни: ориз, *rojões*, *chouriça de verde*, *beloura* и кървавица (стойности в g/100 g ядлива част).

	Влажност	Белтък	Мазнини	Сол, изразена като хлориди
Ориз	73,90 — 80,71	3,04 — 7,09	0,90 — 2,40	0,78 — 1,52
Rojões	50,20 — 58,00	27,04 — 34,17	6,46 — 12,77	0,55 — 1,50
(*)*Chouriça de verde*	54,36 — 81,85	6,10 — 14,80	0,35 — 14,75	1,17 — 2,33
(*)*Beloura*	41,92 — 58,41	5,03 — 8,94	0,20 — 3,26	0,26 — 1,59
Кървавица	43,56 — 62,79	6,97 — 11,18	16,32 — 20,92	0,67 — 1,60

(*) Стойности, получени преди приготвянето

4.2. *Описание на начина на производство на продукта, за който се отнася наименованието в точка 1, който трябва да спазват производителите, включително, при необходимост, естеството и характеристиките на използваните суровини или съставки, както и метода, по който е приготвен продуктът (член 7, параграф 2 от Регламент за изпълнение (ЕС) № 668/2014 на Комисията от 13 юни 2014 г.)*

Приготвянето на „Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima“ включва няколко етапа, описани по-долу за всеки компонент на ястието.

Ориз

Съставки (за приготвянето на соса към ориза):

— ½ kg говеждо месо (за предпочитане вайсбрат),

— ½ kg свинско месо (котлети и врат, за предпочитане от породата Bísara или кръстоска на Bísara),

— ½ kg месо от кокошка (за предпочитане тлъсто). Може да се добавят наденица (150 g) и малко парче пресен свински антрекот,

— 1 kg ориз с кръгли зърна Carolino,

— ¼ l свинска кръв, към която е добавен оцет от червено вино *vinho verde* или оцет от червено вино, смесен с местно червено вино *vinho verde*.

Основни подправки

— готварска сол (NaCl), 1—1,5 % (10—15 g на килограм ориз),

— дафинов лист *(Laurus nobilis*) в достатъчно количество,

— пипер *(Piper nigrum*) в достатъчно количество,

— карамфил *(Syzygium aromaticum*) в достатъчно количество,

— индийско орехче *(Myristica fragrans*) в достатъчно количество,

— кимион *(Cuminum cyminum*) в достатъчно количество,

— лимон *(Citrus limonum*) — сокът от един лимон.

Приготвяне на ориза

Всички видове месо се заливат със студена вода (около 3 литра) в тенджера и се варят. Добавят се по малко дафинов лист, карамфил, индийско орехче, сол и черен пипер. Месото се сварява добре, като се обира пяната, която се образува на повърхността. След като се свари добре, се маха от огъня. След като изстине, месото се раздърпва на влакна. Добавят се необходимите подправки в бульона, използван за варене на месото, след това се отстранява евентуалната излишна мазнина, регулира се необходимото количество вода, връща се на огъня и се оставя да заври. Добавя се оризът. Към средата на готвенето се добавят дърпаното месо и втечнената свинска кръв. Регулират се подправките и се оставя да ври, докато оризът се свари напълно. След това се добавят лимоновият сок, карамфилът и смленият кимион. Поднася се веднага.

Beloura

Суровините, които традиционно се използват за приготвянето на *beloura*, са следните:

— царевично брашно (40—60 %, евентуално до 80 %, ако не се използва пшенично брашно),

— пшенично брашно (20—30 %), по желание, може да се замени със същото количество царевично брашно,

— ръжено брашно (20—30 %),

— готварска сол (NaCl), 1,3 % [13 g (средна стойност) сол на килограм смес от брашна],

— бял пипер *(Piper nigrum*) в достатъчно количество,

— кимион *(Cuminum cyminum*) в достатъчно количество,

— 1 дафинов лист *(Laurus nobilis*),

— 1 стрък магданоз *(Petroselinum crispum*),

— 1 скилидка чесън *(Allium sativum* L.), сух, непокълнал, по желание,

— червен пипер *(Capsicum annuum*) в достатъчно количество, по желание,

— свинска кръв (14 % об./маса брашно),

— достатъчно количество свинска мас,

— за предпочитане — вода, в която са варени шкембето, кървавиците или *molhinhos* (свинска карантия), в достатъчно количество.

Метод на подготовка и приготвяне

Брашното се пресява. В купа или салатиера се попарва брашното с малко гореща вода или с водата, в която са варени кървавиците. След това всички съставки (попарено брашно, сол, черен пипер и кимион) се добавят в купа и се омесват заедно със свинската кръв. Когато тестото започне да се отделя от купата, се меси с ръце върху набрашнен плот, докато се оформи на топка, цилиндри или руло. Вари се във водата, в която са варени кървавиците или *molhinhos* (свинска карантия), или във вода със сол, дафинов лист, магданоз и/или „малко количество“ свинска мас.

Щом изплуват на повърхността, *belouras* са готови. Оставят се да изстинат и се поставят в глинен съд, като между тях се слагат дафинови листа. Нарязват се на тънки резенчета и се запържват в (свинска) мас.

Chouriça de verde

— ½ kg накълцано свинско було,

— 2 глави лук *(Allium cepa*), нарязан на тънки полумесеци,

— 200 g нарязан магданоз *(Petroselinum crispum),*

— бял пипер *(Piper nigrum*) в достатъчно количество, по желание,

— червен пипер *(Capsicum annuum*) в достатъчно количество, по желание,

— готварска сол (NaCl), 1,6 % [16 g (средна стойност) сол на литър кръв],

— 1 дафинов лист *(Laurus nobilis*), по желание,

— кимион *(Cuminum cyminum*) в достатъчно количество,

— за предпочитане — вода, в която са варени шкембето, кървавиците или *molhinhos* (свинска карантия),

— тънки свински черва, пресни,

— лимон *(Citrus limonum*), лимонов сок в достатъчно количество, по желание,

— смес от оцет и традиционно местно вино *vinho verde* (бяло, червено или смес от двете), която придава на ястието характерна киселинност, по желание,

— царевично брашно *(farinha milha*), по желание,

— 1 l свинска кръв,

— канап за хранителни цели (гладък ленен канап) за връзване на кървавицата,

— свинска мас.

Метод на подготовка и приготвяне

Процесът на приготвяне на *Chouriça de verde* започва с измиване на пресните тънки свински черва с вода, лимон, сол и/или оцет и малко царевично брашно, с което червата се изтъркват добре. Червата се оставят да престоят няколко часа или една нощ. След като бъдат изтъркани и измити, се обръщат.

След като се подготвят свинските черва, съставките се поставят в купа или салатиера. Добавя се нарязаният лук, нарязаното було, нарязаният магданоз, сол, кимион, черен пипер (по желание), дафинов лист (по желание) и свинската кръв. Всичко се разбърква добре и червата се пълнят с помощта на фуния. Краят на червата се завързва с канап за хранителни цели. Червата не се пълнят изцяло, а само до половината.

След това *Chouriça de verde* се варят във вода с дафиновия лист и/или малко свинска мас. За да се провери дали са готови, *Chouriça de verde* се набождат с игла или вилица. Ако няма следи от кръв, значи вече са готови. След като се сварят, *Chouriça de verde* се запържват в свинска мас. След това се нарязват на отделни порции и се поднасят топли заедно с *rojões* и останалите гарнитури към ястието. *Chouriça de verde* не се опушват.

Бяла кървавица

— царевично брашно (50—100 %), пшенично брашно (до 25 %) и ръжено брашно (до 25 %), за предпочитане царевично брашно (100 %),

— червен пипер *(Capsicum annuum*) в достатъчно количество, по желание,

— бял пипер *(Piper nigrum*) в достатъчно количество,

— чесън *(Allium sativum* L.), сух, непокълнал, по желание,

— 1 дафинов лист *(Laurus nobilis*),

— кимион *(Cuminum cyminum*) в достатъчно количество,

— за предпочитане — вода, в която са варени шкембето или кървавиците, в достатъчно количество,

— 2 лимона *(Citrus limonum*),

— готварска сол (NaCl), 0,7—1,6 % (0,7—1,6 g сол на 100 g свински черва),

— пресни свински черва.

Метод на подготовка и приготвяне

Червата се измиват добре и се оставят да престоят няколко часа във вода с лимон. Добавят се останалите съставки и малко от водата, в която е варено шкембето; разбърква се добре и се омесва. Червата се пълнят с полученото тесто. След като се напълнят, се варят във водата, в която е варено шкембето. Когато се сварят, се изваждат от съда и се нарязват на парчета (3—5 cm). Парчетата се пържат. Поднасят се веднага.

Rojões

— 1,5 kg свинско месо (бут, за предпочитане от породата Bísara или кръстоска на Bísara),

— готварска сол (NaCl); 0,5—1,5 % (5—15 г сол на килограм свинско месо),

— чесън *(Allium sativum* L.), сух, непокълнал, в достатъчно количество,

— бял пипер *(Piper nigrum*) в достатъчно количество,

— 1 дафинов лист *(Laurus nobilis*),

— ½ l местно бяло вино *vinho verde*, което придава на ястието характерна киселинност,

— достатъчно количество свинска мас.

Метод на подготовка и приготвяне

Свинският бут се нарязва на парчета и се маринова в бяло вино *vinho verde* с чесън, сол, пипер и дафинов лист. След това месото се готви в този винен сос с чесън, като се добавя малко мазнина, за предпочитане свинска мас.

В „Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima“ могат да се добавят и други съставки като шкембе, черен дроб, сърце, бял дроб и варена и пържена кръв.

Шкембе

— свинско шкембе,

— готварска сол (NaCl),

— чесън *(Allium sativum* L.), сух, непокълнал, по желание,

— дафинов лист (*Laurus nobilis*),

— вода,

— свинска мас.

Приготвяне

Шкембето се сварява в подсолена вода, подправена с дафинов лист и чесън. След сваряване водата, в която е варено, се отделя и запазва. Шкембето се нарязва на ивици. Запържва се в свинска мас. Поднася се веднага заедно с останалите гарнитури към ястието.

Черен дроб

— свински черен дроб,

— свинска мас.

Черният дроб се нарязва на ивици. Ивиците се запържват в свинска мас и се добавят към останалите пържени специалитети.

Сърце и бял дроб

Тези органи се варят в приготвения за ориза сос. След като се сварят, се изваждат от тенджерата, нарязват се на парчета, запържват се в свинска мас и се добавят към другите пържени специалитети.

Свинска кръв

— свинска кръв,

— готварска сол (NaCl),

— чесън (*Allium sativum* L.), сух, непокълнал, по желание,

— дафинов лист (*Laurus nobilis*),

— вода,

— свинска мас.

Приготвяне

Свинската кръв се сварява в подсолена вода, подправена с дафинов лист и чесън. След като се свари, се нарязва на парчета, които се запържват в свинска мас и се добавят към другите пържени специалитети.

Картофи/кестени

Пекат се или се запържват в мазнина, за предпочитане свинска мас.

Свинското месо, използвано за приготвянето на всеки компонент на „Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima“, трябва да произхожда за предпочитане от животни от породата Bísara, чистокръвни или получени от кръстоски на тази порода.

4.3. *Описание на основните елементи, които доказват традиционния характер на продукта (член 7, параграф 2 от Регламент за изпълнение (ЕС) № 668/2014 на Комисията от 13 юни 2014 г.)*

Alto Minho е регион с богата култура и традиции, с уникална и ритуализирана гастрономия. „Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima“ е най-представителното ястие за гастрономията на Ponte de Lima. Това вкусно ястие, поднесено със свинско *rojões*, е емблематично за местната традиция.

За *Arroz de Sarrabulho* има многобройни исторически препратки, в една от които се споменава готвачката Clara Penha като *„ръководеща група от жени, натоварени с приготвянето на храна за младия свещеник, благородниците, духовенството и запожните хора от района Vale do Lima. Оризът беше сварен, beloura — изпържен, късчетата rojões бяха златистокафяви... Накратко, докато подготовката беше в разгара си, малката племенница, горда с новите си дървени обувки, се облизваше пред сметаната и фидето...“* Източник: *„Sarrabulho de Ponte de Lima:* A Gastronomia da Tradição“ (Brito, N. V. & Vale, A. P., 2011 г., изд. Município de Ponte de Lima e Associação Concelhia das Feiras Novas).

Тази пионерка на „Arroz de Sarrabulho à Moda de Ponte de Lima“ изиграва решаваща роля, която Maria de Lurdes Modesto изтъква в *„Acervo da sua Cozinha Tradicional“*, където разказва за срещата им и за обучението си през ноември 1977 г. в казиното в Estoril, като по-специално отдава почит на жената, допринесла за разпространението на тази традиционна рецепта. Така тя пише за произхода на рецептата: *„Какъв прекрасен край за едно прасе е sarrabulho! Неизчерпаема гама от обилни и вкусни ястия, които събират семейството и приятелите около ленената покривка. Прасето е неизчерпаем източник на вкусови удоволствия (мир на душата му!*“ (Modesto, M. L., Praça, A., Calvet, N., 1999 г., *Festas e Comeres do Povo Português* — том I, изд. Verbo).

Безспорно е, че рецептата датира от незапомнени времена и е свързана с отглеждането на свине, което е било основен източник на препитание за семействата, тъй като е било по-доходоносно и по-лесно за осъществяване. Многобройни са препратките към това ястие — от благородническата фамилия Bertiandos, която описва подробно в семейните си архиви начина на приготвяне на „Arroz de Sarrabulho“, до техните роднини Condes D'Aurora, които разказват за някогашните обичаи, като например трапезата на богатите и знатните: *„Донасяха Arroz de sarrabulho с котлети и резени кървавица около него. Цялото ястие се изяждаше лакомо, заедно с шкембето и карантията.*“ *„През отворената врата на кухнята до нас достигаше оживена глъчка и се носеше мирис на вкусна храна* (...). *Господарят искаше още и още rojões с черен дроб.*“ (Conde d'Aurora, 1935 г. *O Pinto: infância, paixões e morte de um cacique eleitoral*. Livraria Tavares Martins, Porto).

Същевременно, с разрастването на панаирите и дейностите в Ponte de Lima, Franclim Castro Sousa включва в *„As Feiras e Tascas de Ponte* 1960-2000“ (изд. Fundação Caixa Agrícola do Noroeste, 2019 г.) различни препратки към нови заведения и *„Arroz de Sarrabulho à Moda de Ponte de Lima“*, включително създаването през 1951 г. на Casalina, собственост на майка му, „храм на висшата гастрономия със своите вина и ястия, който заслужава да бъде запомнен“. Така включването на „Arroz de Sarrabulho“ в менюто се рекламирало *„от ресторантите и таверните, за да привличат клиенти“* в различни местни периодични издания, по-специално в Anunciador das Feiras Novas през 40-те и 50-те години на XX век, а по-късно и от Couto Viana (O Anunciador das Feiras Novas, Ponte de Lima, година 17, поредица 2, № 17, 2000 г., стр. 177—179).

Sarrabulho се появява през 30-те години на миналия век в гостилниците и таверните на Ponte de Lima, където се поднася в дните на панаира. Това ястие, приготвено с ориз, още тогава се поднася в традиционна тенджерка заедно с блюдо, съдържащо *rojões*, пържени *belouras*, *chouriça de verde* и бяла кървавица с гарнитура от пържени картофи. През първата половина на XX век *Sarrabulho* се споменава и като един от специалитетите на пансиона Barros на Dores Petiscas. По думите на José Rosa de Araújo *„всеки получаваше своето ястие, състоящо се от ориз sarrabulho, две парчета rojões и* една *chouriça de verde“* (Araújo, J. R. Ponte de Lima — Pátria do Sarrabulho, Revista Limiana № 17, 2010 г., изд. Ponte de Lima).

„Arroz de Sarrabulho à Moda de Ponte de Lima“ става част от гастрономическия пейзаж на Ponte de Lima благодарение на прочутата готвачка Clara Penha, а по-късно и на нейната племенница Belozinda Varela, горда наследница на знанията ѝ, която предано продължава да приготвя това уникално ястие. От това „семейство на Arroz de Sarrabulho“ произхождат много готвачки, които и днес продължават традицията на „Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima“ в своите ресторанти. [Faria. A. (1987). Homenagem a D. Belozinda Varela. Elogio (…) e Segredo das Grandes Cozinheiras Minhotas, IV конгрес по гастрономия във Viana do Castelo — „A Caça e a Mesa“, 23—25 октомври 1987 г., Viana do Castelo].

Тази рецепта, която се разпространява в общественото хранене през първите десетилетия на XX в. с появата на ресторанти/резиденции, запазва характеристиките на традиционните умения и продукти и се обогатява с добавянето на дърпано месо и карантия към *rojões*, както и на кестени.

За да се защити тази ценна рецепта, през март 2004 г. стартира проектът „Confraria Gastronómica do Arroz de Sarrabulho à Moda de Ponte de Lima“; по време на семинара за представянето му Francisco Sampaio заявява, че с този проект най-накрая се пише *„историята на Arroz de Sarrabulho в Ponte de Lima, ястие с превъзходни качества, което напълно заслужава да бъде издигнато в ранг на общност в качеството си на i) етническо ястие (поне от 1860 г. насам), ii) семейно ястие, iii) занаятчийско ястие и iv) традиционно ястие*“.

„Arroz de Sarrabulho“ първо се отличава в Ponte de Lima, а впоследствие рецептата му се разпространява, като днес му осигурява голяма известност. Качеството и идентичността на „Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima“ и съответните му гарнитури са запазени благодарение на използваните суровини и уменията на производителите от района, които следват историческа традиция, предавана от поколение на поколение. Уменията, опитът и вкусът, съчетани със старанието и отдадеността на всеки готвач, са направили възможно разпространението на „Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima“ със същевременно запазване на оригиналността и автентичността на различните му съставки: стриктният подбор на видовете месо за ориза, старателното приготвяне на соса към ориза с дърпаното месо, качеството на използваната кръв (първо, „веднага след като се изцеди от прасето“, за *belouras*, после останалата за кървавиците и накрая за ориза), сръчността, необходима за доброто овкусяване, използването на водата, в която е варено шкембето, за приготвянето на кървавиците и *belouras*, чесновият сос на *rojões* и „пържените специалитети“ — всички тези етапи изискват действителни знания и умения, които се усвояват и усъвършенстват с течение на времето (Sampaio, F., 2003 г., A Boa Mesa do Alto Minho,изд. Notícias, 213 стр.).

Така ястието „Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima“ е запазило и до днес в своя състав ориз, *belouras* (за предпочитане „Beloura de Ponte de Lima“), *chouriça de verde* (за предпочитане „Chouriça de Verde de Ponte de Lima“), бяла кървавица и *rojões*, към които понякога се добавят вътрешности и варена и пържена кръв. Оризът обикновено се сервира в тенджерка, а останалите съставки — в отделно блюдо. Всъщност това е емблематичното ястие за гастрономията на Lima и истинската движеща сила на нейната дейност, която целогодишно привлича хиляди посетители в Ponte de Lima.