C/2024/5684

24.9.2024

Zveřejnění žádosti o zápis názvu podle čl. 50 odst. 2 písm. b) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin

(C/2024/5684)

Po tomto zveřejnění mohou orgány členského státu nebo třetí země nebo fyzická či právnická osoba s oprávněným zájmem, která je usazena nebo má bydliště ve třetí zemi, podat Komisi námitku v souladu s článkem 61 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ([1]), a to do tří měsíců ode dne tohoto zveřejnění.

„Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima“

TSG–PT–02975 – 12.7.2023

Portugalsko

1. **Název, který má být zapsán**

„Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima“

2. **Druh produktu [viz Příloha XI)**

Třída 2.21 Hotová jídla

3. **Důvody zápisu**

3.1. *Jedná se o produkt, který*

□ je výsledkem způsobu produkce, zpracování nebo složení odpovídajících tradičním postupům pro dotyčný produkt či potravinu;

☒ je vyroben ze surovin nebo přísad, které jsou tradičně používány.

O tom, že příprava tohoto gastronomického pokrmu vychází z prastaré receptury, svědčí několik dokumentů, včetně záznamu receptu na Arroz de Sarrabulho, shodného se současným receptem, v magazínu Casa de Bertiandos (Ponte de Lima) mezi lety 1844 a 1850 (Archivo Municipal de Ponte Lima, PT–AMPL–Casa de Bertiandos–Copiadores de Correspondencia _ 1844–1850–16–17), nebo ve zmínkách místního autora Conde D'Aurora v jeho knize z roku 1935 „Pinto: infância, paixões e morte de um cacique eleitoral“ (s. 57, vyd. Livraria Tavares Martins, Porto), pokud jde o složení a přípravu.

Uvádí se také, že od roku 1916 se tento pokrm rozšířil i mimo soukromé kuchyně (A. M. Couto Viana, O Anunciador das Feiras Novas, 2000), přičemž se zachovaly specifické ingredience tradičně používané v regionu Ponte de Lima, a to *beloura* (místní specialita z vepřové krve), *chouriça de verde* (jelito se zelím), jitrnice a *rojões* (místní vepřové soté), jakož i červené víno *vinho verde* a/nebo ocet z něj, a také se dochoval tradiční způsob přípravy jednotlivých produktů a servírování hotového pokrmu.

3.2. *Jedná se o název, který*

☒ je tradičně používán jako název konkrétního produktu

□ označuje tradiční povahu nebo specifickou vlastnost výrobku.

([1]) Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ze dne 11. dubna 2024 o zeměpisných označeních pro víno, lihoviny a zemědělské produkty, jakož i zaručené tradiční speciality, a o nepovinných údajích o jakosti pro zemědělské produkty, kterým se mění nařízení (EU) č. 1308/2013, (EU) 2019/787 a (EU) 2019/1753 a zrušuje nařízení (EU) č. 1151/2012 (Úř. věst. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Název „Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima“, který se objevuje již v reklamě propagující různé místní restaurace v publikaci *FEIRAS NOVAS* z roku 1951 (FEIRAS NOVAS. Festas do Concelho de Ponte de Lima, 1951. Vyd. Tipografia Guimarães) a v časopise *O Anunciador das Feiras* Novas v roce 1986 (O Anunciador das Feiras Novas. – Ponte de Lima, roč. 3, řada 2, č. 3, 1986) a 1987 (O Anunciador das Feiras Novas. – Ponte de Lima, roč. 4, řada 2, č. 3, s. 41, 1987), odkazuje na pokrm sestávající z rýže vařené ve vývaru z různých druhů masa, doplněný kousky masa a uzenářských výrobků připravených speciálně pro tento účel. Tento pokrm se tradičně ochucuje kořením a octem a/nebo červeným vínem *vinho verde*. Na začátku 20. století začala slavná kuchařka Clara Penhaová (1836–1924) připravovat tento pokrm mimo rodinné prostředí a od té doby se díky její rodině a blízkým stal základem každodenního jídelníčku v Ponte de Lima. Dodnes se každodenně připravuje a podává ve vyhlášených restauracích i malých hospůdkách, vždy podle původního receptu.

4. **Popis**

4.1. *Popis produktu, k němuž se vztahuje název podle bodu 1, včetně hlavních fyzikálních, chemických, mikrobiologických nebo organoleptických vlastností dokládajících jeho specifickou povahu (čl. 7 odst. 2 prováděcího nařízení Komise (EU) č. 668/2014 ze dne 13. června 2014)*

„Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima“ je hotový pokrm, který se skládá ze dvou různých částí:

— suchá rýže *malandro*, přelitá hladkou tmavě hnědou omáčkou, v níž jsou vidět kousky trhaného masa. Její vůně je aromatická, s tóny kmínu, bobkového listu a citronu. Její intenzivní chuť je mírně nakyslá, s výrazným tónem kmínu, hřebíčku a bobkového listu.

— směs masných a uzenářských výrobků, kterou musí tvořit: *beloura* – rovnoměrně nakrájená, jednotné hnědé barvy, s mírnou vůní a chutí bobkového listu a česneku; *chouriça de verde* s poměrně homogenní strukturou, v níž lze rozeznat cibuli, s jemnou vůní a chutí kmínu, česneku a bobkového listu; jitrnice světlé homogenní barvy, s vůní česneku a bobkového listu a mírně pikantní chutí česneku, bobkového listu a kmínu; vepřové *rojões* jednotné zlatavé barvy s vůní a chutí česnekové omáčky, kterou byly ochuceny, v podobě malých kostek měkkého šťavnatého masa z vepřové kýty. Tuto směs může doplňovat: žaludek; vepřová játra, srdce, plíce a krev, připravené tradiční metodou a předkládané ve formě malých kousků smažených na sádle, s vhodně upravenými bramborami nebo kaštany.

Fyzikálně-chemická charakterizace následujících potravin určených k přímé spotřebě: rýže, *rojões*, *chouriça de verde*, *beloura* a jitrnice (hodnoty v g/100 g jedlé části).

	Vlhkost	Bílkoviny	Tuk	Sůl –vyjádřeno jako chloridy
Rýže	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
Jitrnice	43,56 – 62,79	6,97 – 11,18	16,32 – 20,92	0,67 – 1,60

(*) *Hodnoty získané před zpracováním

4.2. *Popis metody produkce produktu, k němuž se vztahuje název podle bodu 1, kterou musí producenti dodržovat, případně včetně povahy a vlastností používaných surovin nebo přísad a metody přípravy produktu [čl. 7 odst. 2 prováděcího nařízení Komise (EU) č. 668/2014 ze dne 13. června 2014]*

Příprava pokrmu „Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima“ zahrnuje několik fází, které jsou popsány níže pro každou složku pokrmu.

Rýže

Ingredience (na přípravu omáčky pro rýži):

— ½ kg hovězího masa (nejlépe květové špičky);

— ½ kg vepřového masa (kotlety a hřbet, nejlépe rasy Bísara nebo kříženců rasy Bísara);

— ½ kg kuřecího masa (nejlépe tučného). Lze přidat masovou klobásu (150 g) a malý kousek čerstvé vepřové kotlety;

— 1 kg kulaté rýže „Carolino“;

— ¼ l vepřové krve, do které byl přidán červený ocet z vína *vinho verde* nebo červený vinný ocet smíchaný s místním červeným vínem *vinho verde*.

Základní koření

— jedlá sůl (NaCl), 1–1,5 % (10–15 g/kg rýže);

— bobkový list *(Laurus nobilis*) v dostatečném množství;

— pepř *(Piper nigrum*) v dostatečném množství;

— hřebíček *(Syzygium aromaticum*) v dostatečném množství;

— muškátový oříšek *(Myristica fragrans*) v dostatečném množství;

— kmín *(Cuminum cyminum*) v dostatečném množství;

— citron *(Citrus limonum*), šťáva z jednoho citronu.

Příprava rýže

V hrnci zalijte všechno maso studenou vodou (asi 3 litry) a vařte. Přidejte trochu bobkového listu, hřebíčku, muškátového oříšku, soli a pepře. Maso nechejte vařit a sbírejte pěnu, která se vytvoří na povrchu. Jakmile je maso uvařené, odstavte ho ze sporáku. Po vychladnutí maso roztrhejte. Vývar, v němž se maso vařilo, dochuťte, odstraňte přebytečný tuk, dolijte potřebné množství vody, vraťte na sporák a přiveďte k varu. Přidejte rýži. V polovině vaření přidejte trhané maso a nesraženou vepřovou krev. Dochuťte a nechte vřít, dokud není rýže zcela uvařená. Poté přidejte citronovou šťávu, hřebíček a mletý kmín. Ihned podávejte.

Beloura

K výrobě beloury se tradičně používají tyto suroviny:

— kukuřičná mouka (40–60 %, případně až 80 %, pokud se nepoužije pšeničná mouka);

— pšeničná mouka (20–30 %), není nutná a může být nahrazena stejným podílem kukuřičné mouky;

— žitná mouka (20–30 %);

— jedlá sůl (NaCl), 1,3 % [13 g (průměrná hodnota) soli na kg směsi muk];

— bílý pepř *(Piper nigrum*) v dostatečném množství;

— kmín *(Cuminum cyminum*) v dostatečném množství;

— 1 bobkový list *(Laurus nobilis*);

— 1 snítka petržele *(Petroselinum crispum)*;

— 1 stroužek česneku *(Allium sativum* L.), suchý, nenaklíčený, není nutný;

— červená paprika *(Capsicum annuum*) v dostatečném množství, není nutná;

— prasečí krev (14 % obj./hmotnost mouky);

— vepřové sádlo v dostatečném množství;

— voda nejlépe z vaření žaludku, jitrnic nebo *molhinhos* (vepřové dršťky), v dostatečném množství;

Způsob přípravy a provedení

Mouky prosejte. V míse spařte mouku trochou horké vody nebo vodou z vaření jitrnic. Poté nasypte všechny ingredience (spařenou mouku, sůl, pepř a kmín) do mísy a prohněťte je s vepřovou krví. Když se těsto odděluje od mísy, uhněťte ho rukama na pomoučené pracovní ploše a vytvořte kouli nebo válečky. Vařte ve vodě z vaření jitrnic nebo *molhinhos* (vepřové dršťky) nebo ve vodě se solí, bobkovým listem, petrželkou a/nebo „malým množstvím" sádla.

Jakmile *belouras* vyplavou na povrch, jsou hotové. Nechte vychladnout a vložte do kameninové misky, vzájemně je oddělte bobkovými listy. Nakrájejte je na tenké proužky a plátky osmažte na (vepřovém) sádle.

Chouriça de verde

— ½ kg nasekané vepřové pobřišnice;

— 2 cibule *(Allium cepa)* nakrájené na tenké plátky;

— 200 g nasekané petrželky *(Petroselinum crispum)*;

— bílý pepř *(Piper nigrum)*, v dostatečném množství, není nutný;

— červená paprika *(Capsicum annuum)*, v dostatečném množství, není nutná;

— jedlá sůl (NaCl), 1,6 % [16 g (průměrná hodnota) soli na litr krve];

— 1 bobkový list *(Laurus nobilis)*, není nutný;

— kmín *(Cuminum cyminum)*, v dostatečném množství;

— voda nejlépe z vaření žaludku, jitrnic nebo *molhinhos* (vepřové dršťky);

— jemná vepřová střívka, čerstvá;

— citron *(Citrus limonum)*, citronová šťáva v dostatečném množství, není nutný;

— směs octa a tradičního regionálního vína *vinho verde* (bílého, červeného nebo jejich směsi), která pokrmu dodává charakteristickou kyselost, není nutná;

— kukuřičná mouka *(farinha milha)*, není nutná;

— 1 litr prasečí krve;

— potravinářský provázek (lesklý lněný motouz), kterým jelito svážete;

— sádlo.

Způsob přípravy a provedení

Příprava „Chouriça de verde" začíná promytím čerstvých vepřových střívek vodou s citronem, solí a/nebo octem a trochou kukuřičné mouky, díky níž se střívka dobře protřou. Střívka nechte několik hodin nebo přes noc odležet. Po protření a promytí střívka obraťte naruby.

Po přípravě vepřových střívek přidejte do mísy jednotlivé ingredience. Přidejte nakrájenou cibuli, nasekanou pobřišnici, nasekanou petrželku, sůl, kmín, pepř (není nutný), bobkový list (není nutný) a vepřovou krev. Dobře promíchejte a pomocí trychtýře naplňte střívko. Konec střívka svažte potravinářským provázkem. Střívko nenaplňujte úplně, ale pouze do poloviny.

Poté uvařte „*Chouriça de verde*“ ve vodě s bobkovým listem a/nebo trochou sádla. Pro kontrolu, zda je produkt uvařený, použijte jehlu nebo vidličku, kterou do „*Chouriça de verde*“ píchnete. Pokud se neobjeví žádné stopy krve, produkt je hotový. Po uvaření osmažte „*Chouriça de verde*“ na sádle. Poté nakrájejte na jednotlivé porce a podávejte horké s *rojões* a dalšími přílohami. „*Chouriça de verde*“ se neudí.

Jitrnice

— Kukuřičná mouka (50–100 %), pšeničná mouka (do 25 %) a žitná mouka (do 25 %), nejlépe kukuřičná mouka (100 %);

— červená paprika *(Capsicum annuum*), v dostatečném množství, není nutná;

— bílý pepř *(Piper nigrum*) v dostatečném množství;

— česnek *(Allium sativum* L.), suchý, nenaklíčený, není nutný;

— 1 bobkový list *(Laurus nobilis*);

— kmín *(Cuminum cyminum*), v dostatečném množství;

— voda nejlépe z vaření žaludku nebo jitrnic, v dostatečném množství;

— 2 citrony *(Citrus limonum*);

— jedlá sůl (NaCl), 0,7–1,6 % (0,7–1,6 g soli na 100 g vepřových střívek);

— čerstvá vepřová střívka.

Způsob přípravy a provedení

Střívka dobře promyjte a nechte je několik hodin odležet ve vodě s citronem. Přidejte zbývající ingredience a trochu vody z vaření žaludku; dobře promíchejte a prohněťte. Vytvořenou hmotou naplňte střívka. Po naplnění vařte ve vodě, v níž se vařil žaludek. Po uvaření je sejměte ze sporáku a nakrájejte na kousky (3 až 5 cm). Kousky osmažte. Ihned podávejte.

Rojões

— 1,5 kg vepřového masa (kýta, nejlépe rasy Bísara nebo kříženců rasy Bísara);

— jedlá sůl (NaCl); 0,5–1,5 % (5–15 g soli na kg vepřového masa);

— česnek *(Allium sativum* L.), suchý, nenaklíčený, v dostatečném množství;

— bílý pepř *(Piper nigrum)*, v dostatečném množství;

— 1 bobkový list *(Laurus nobilis*);

— ½ l regionálního bílého vína *vinho verde*, které pokrmu dodává charakteristickou kyselost;

— vepřové sádlo v dostatečném množství.

Způsob přípravy a provedení

Vepřovou kýtu nakrájejte na kousky a naložte do bílého vína *vinho verde* s česnekem, solí, pepřem a bobkovým listem. Poté maso v tomto vinném česnekovém nálevu uvařte, a to s trochou tuku, nejlépe sádla.

Součástí „Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima“ mohou být i další složky, jako je žaludek, játra, srdce, plíce a vařená a smažená krev.

Žaludek

— vepřový žaludek;

— jedlá sůl (NaCl);

— česnek *(Allium sativum* L.), suchý, nenaklíčený, není nutný;

— bobkový list *(Laurus nobilis)*;

— voda;

— sádlo.

Příprava

Žaludek uvařte v osolené vodě ochucené bobkovým listem a česnekem. Na konci vaření vyjměte a vodu z vaření ponechte stranou. Žaludek nakrájejte na proužky. Osmažte ho na sádle. Ihned podávejte s ostatními přílohami pokrmu.

Játra

— vepřová játra;

— sádlo.

Játra nakrájejte na nudličky. Nudličky osmažte na sádle a přidejte k ostatním osmaženým složkám.

Srdce a plíce

Tyto kousky uvařte v omáčce připravené k rýži. Po uvaření je vyjměte z hrnce, nakrájejte na kousky, osmažte na sádle a přidejte k ostatním osmaženým složkám.

Vepřová krev

— vepřová krev;

— jedlá sůl (NaCl);

— česnek *(Allium sativum* L.), suchý, nenaklíčený, není nutný;

— bobkový list *(Laurus nobilis)*;

— voda;

— sádlo.

Příprava

Vepřovou krev uvařte v osolené vodě ochucené bobkovým listem a česnekem. Po uvaření ji nakrájejte na kousky, osmažte na sádle a přidejte k ostatním osmaženým složkám.

Brambory/kaštany

Opečte nebo osmažte na tuku, nejlépe na sádle.

Vepřové maso použité při přípravě jednotlivých složek pokrmu „Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima" musí pokud možno pocházet ze zvířat plemene Bísara chovaných v čistokrevné linii nebo z kříženců tohoto plemene.

4.3. *Popis základních prvků vytvářejících tradiční povahu produktu [čl. 7 odst. 2 prováděcího nařízení Komise (EU) č. 668/2014 ze dne 13. června 2014]*

Alto Minho je region s bohatou kulturou a tradicemi a jedinečnou a ritualizovanou gastronomií. „Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima" je nejreprezentativnějším pokrmem gastronomie Ponte de Lima. Tento chutný pokrm podávaný s vepřovými *rojões* je symbolem místní tradice.

O pokrmu *Arroz de Sarrabulho* se zmiňuje řada historických pramenů, z nichž jeden hovoří zejména o kuchařce Claře Penhaové jako *„vedoucí skupiny žen, které se podílejí na přípravě jídel pro mladého kněze, pro šlechtice, duchovní a bohaté muže v regionu Vale do Lima. Rýže byla uvařená, beloura osmažená, rojões byly dozlatova opečené… Zkrátka, zatímco přípravy byly v plném proudu, malá neteř, pyšná na své nové dřeváky, se olizovala nad smetanou a nudlemi…"* Zdroj: *„Sarrabulho de Ponte de Lima:* A Gastronomia da Tradição" (Brito, N. V. &Vale, A. P., 2011. Vyd. Município de Ponte de Lima e Associação Concelhia das Feiras Novas).

Tato průkopnice „Arroz de Sarrabulho à Moda de Ponte de Lima“ sehrála rozhodující roli, což Maria de Lurdes Modestová zaznamenala v knize „*Acervo da sua Cozinha Tradicional*“, kde vypráví o jejich setkání a o své praxi v listopadu 1977 v kasinu Estoril a vzdává hold zejména této ženě, která pomohla tradiční recept rozšířit. Píše zejména o původu receptu: „*Skončit jako sarrabulho – to je pro prase vskutku pěkný konec života! Nepřeberná nabídka vydatných a chutných pokrmů, nad nimiž se u lněného ubrusu sejde rodina i přátelé. Prase je nevyčerpatelným zdrojem chuťových požitků (pokoj jeho duši!).*“ (Modesto, M. L., Praça, A., Calvet, N., 1999. *Festas e Comeres do Povo Português* – Vol. I, Vyd. Verbo)

Recept je známý od nepaměti a je spojen s chovem prasat, který byl pro rodiny hlavním zdrojem obživy, protože byl výnosnější a snadněji se provozoval. O tomto pokrmu se objevuje mnoho zmínek, ať už jsou to zmínky šlechtické rodiny Bertiandosových, která ve svých rodinných záznamech podrobně popisuje způsob přípravy „Arroz de Sarrabulho“, nebo zmínky příbuzensky spřízněné rodiny Condes D'Aurora, která popisuje zvyky z dávných dob, včetně stolování bohatých a urozených: „*Na stole se objevil Arroz de sarrabulho, obložený kotletami a plátky jitrnice. Celý pokrm hned zmizel, a to včetně žaludku a drštěk.*“ „*V kuchyni byl velký ruch a otevřenými dveřmi se linula vůně lahodného jídla* (…) *Pán se neustále dožadoval dalších rojões s játry.*“ (Conde d'Aurora, 1935. *O Pinto: infância, paixões e morte de um cacique eleitoral*. Livraria Tavares Martins, Porto).

V souvislosti s rozmachem trhů a akcí v Ponte de Lima se Franclim Castro Sousa v knize „*As Feiras e Tascas de Ponte* 1960–2000“ (vyd. Fundação Caixa Agrícola do Noroeste, 2019) několikrát zmiňuje o nových podnicích a *o „Arroz de Sarrabulho à Moda de Ponte de Lima*“, zejména o založení restaurace Casalina v roce 1951, kterou vlastnila jeho matka, „chrámu vysoké gastronomie díky jeho vínům a pokrmům, který si zaslouží být připomínán“. O uvádění „Arroz de Sarrabulho“ na jídelní lístky „*restaurací a hostinců, které tím lákaly zákazníky,*“ píší různá místní periodika, zejména Anunciador das Feiras Novas ve 40. a 50. letech 20. století a později Couto Viana (O Anunciador das Feiras Novas, Ponte de Lima, ročník 17, řada 2, č. 17, 2000, – s. 177–179).

Sarrabulho se objevilo ve 30. letech 20. století v hostincích a tavernách v Ponte de Lima a podávalo se zde ve dnech, kdy se konaly trhy. Tento pokrm z rýže se již podával v tradičním kastrolu, který se nabízel společně s pokrmem obsahujícím *rojões*, smažené *belouras*, *chouriça de verde* a bílou jitrnici doplněným restovanými bramborami. V první polovině 20. století se jako *Sarrabulho* označovala jedna ze specialit penzionu Barros majitelky Dores Petiscasové. Podle slov Josého Rosy de Araújo „*dostal každý svou vlastní porci, která se skládala z rýže sarrabulho, dvou rojões a jedné chouriça de verde*“ (Araújo, J. R. Ponte de Lima – Pátria do Sarrabulho, Revista Limiana č. 17, 2010. Vyd. Ponte de Lima).

„*Arroz de Sarrabulho à Moda de Ponte de Lima*“ se stal součástí gastronomické krajiny Ponte de Lima díky proslulé šéfkuchařce Claře Penhaové a později díky její neteři Belozindě Varelaové, hrdé dědičce jejího know-how, která tento jedinečný pokrm věrně zachovala. Z této rodiny příznivců „Arroz de Sarrabulho“ pochází mnoho kuchařů, kteří dodnes ve svých restauracích připravují „Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima“ [Faria. A. (1987). Homenagem a D. Belozinda Varela. Elogio (...) e Segredo das Grandes Cozinheiras Minhotas, IV. gastronomický kongres ve Viana do Castelo – „A Caça e a Mesa“, 23.–25. října 1987, Viana do Castelo].

Tento recept, který se v prvních desetiletích 20. století se vznikem restaurací/penzionů rozšířil do gastronomického světa, uchovává charakteristické know-how a vlastnosti tradičních produktů a byl obohacen o trhané maso a vnitřnosti, podávané k *rojões*, a o kaštany.

Na ochranu tohoto vzácného receptu byl v březnu 2004 zahájen projekt „Confraria Gastronómica do Arroz de Sarrabulho à Moda de Ponte de Lima“; na prezentačním semináři Francisco Sampaio prohlásil, že díky tomuto projektu se konečně píše „*historie pokrmu Arroz de Sarrabulho v Ponte de Lima, pokrmu, který je vynikající a plně si zaslouží být povýšen na úroveň pokrmů sdružení výrobců lahůdek jako součást i) etnické kuchyně (přinejmenším od roku 1860), ii) rodinné kuchyně, iii) řemeslné kuchyně a iv) tradiční kuchyně*“.

„Arroz de Sarrabulho“ se poprvé objevil v Ponte de Lima, ale od té doby se recept rozšířil a získal si vynikající pověst. Kvalita a jedinečnost „Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima“ a příslušných příloh byla zachována díky použitým surovinám a know-how regionálních výrobců, kteří dodržují historickou tradici předávanou z generace na generaci. Dovednosti, zkušenosti a vkus v kombinaci s péčí a obětavostí každého kuchaře umožnily rozšířit pokrm „Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima“ a zároveň zachovat originalitu a autenticitu jeho jednotlivých složek: to zahrnuje důkladný výběr masa pro rýži, pečlivou přípravu omáčky s trhaným masem pro rýži, kvalitu použité krve (nejprve „hned po vykrvení prasete“ na *belouras*, pak zbytek na jitrnice a nakonec pro rýži), zručnost potřebnou k dosažení správného ochucení, použití vody z vaření žaludku při přípravě jitrnic a *belouras*, česnekovou omáčku pro *rojões* a „osmažené složky“; všechny tyto fáze vyžadují skutečné know-how, které se učí a zdokonaluje v průběhu času (Sampaio, F., 2003. A Boa Mesa do Alto Minho. Vyd. Notícias, 213 s.).

„Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima“ se tedy dodnes skládá z rýže, *belouras* (nejlépe „Beloura de Ponte de Lima“), *chouriça de verde* (nejlépe „Chouriça de Verde de Ponte de Lima“), jitrnice a *rojões* – k nimž se někdy přidávají vnitřnosti a vařená a smažená krev. Rýže se obvykle podává v hrnci a ostatní složky na samostatném talíři. Jde o typický pokrm reprezentující gastronomii regionu Lima a hnací sílu místních aktivit, která do Ponte de Lima přitahuje po celý rok tisíce návštěvníků.