C/2024/5684

24.9.2024

Offentliggørelse af en ansøgning om registrering af en betegnelse i henhold til artikel 50, stk. 2, litra b), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer

(C/2024/5684)

Inden for en frist på tre måneder fra datoen for offentliggørelse kan myndighederne i en medlemsstat eller i et tredjeland eller en fysisk eller juridisk person med en legitim interesse, og som er etableret eller har bopæl i et tredjeland, i overensstemmelse med artikel 61 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 ([1]) indgive en indsigelse til Kommissionen.

»Arroz de Sarrabulho in moda de Ponte de Lima«

TSG-PT-02975 - 12/07/2023

Portugal

1. **Betegnelse, der skal registreres**

»Arroz de Sarrabulho in moda de Ponte de Lima«

2. **Produkttype [jf. Bilag XI)**

Kategori 2.21. Færdigretter.

3. **Begrundelse for registrering**

3.1. *Produktet*

☐ er resultatet af en produktionsmåde, forarbejdning eller sammensætning, som svarer til den traditionelle praksis for det pågældende produkt eller den pågældende fødevare

☒ er fremstillet af de råvarer eller ingredienser, der traditionelt har været anvendt.

Flere dokumenter bekræfter den århundredgamle opskrift på tilberedningen af denne ret, herunder nedfældelsen af en opskrift på Arroz de Sarrabulho, som f.eks. denne opskrift fra brevbogen Casa de Bertiandos (Ponte de Lima) mellem 1844 og 1850 (Archivo Municipal de Ponte Lima, PT-AMPL-Casa de Bertiandos-Copiadores de Correspondencia _ 1844-1850-16-17) eller i henvisningerne fra den lokale forfatter Conde D'Aurora i hans bog fra 1935, »O Pinto: Infancia, paixões e morte de um cacique eleitoral« (s. 57, Ed. Livraria Tavares Martins, Porto) for så vidt angår dens ingredienser og tilberedning.

Det fortælles desuden, at denne ret fra 1916 og fremefter også blev lavet uden for de private hjem (A.M. Couto Viana, O Anunciador das Feiras Novas, 2000) med de samme specifikke ingredienser, der traditionelt anvendes i regionen Ponte de Lima, nemlig *beloura*, (lokal specialitet med svineblod), *chouriça de verde* (grøn svinekødspølse), hvid svinekødspølse og *rojões* (lokal svinekødssauté) samt vin og/eller eddike af rød *vinho verde*, og på den samme traditionelle måde med bevarelsen af de særlige egenskaber for tilberedningen af de enkelte produkter og præsentationen af den færdige ret.

3.2. *Betegnelsen*

☒ anvendtes traditionelt til at betegne det specifikke produkt

☐ angiver produktets traditionelle karakter og dets særlige egenskaber.

([1]) Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 af 11. april 2024 om geografiske betegnelser for vin, spiritus og landbrugsprodukter samt garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk for landbrugsprodukter, om ændring af forordning (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 og (EU) 2019/1753 og om ophævelse af forordning (EU) nr. 1151/2012 (EUT L, 2024/1143 af 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Betegnelsen »Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima«, der allerede blev nævnt i reklamen for forskellige lokale restauranter i publikationen *FEIRAS NOVAS* i 1951 (FEIRAS NOVAS. Festas do Concelho de Ponte de Lima, 1951. Ed. Tipografia Guimarães) og i tidsskriftet *O Anunciador das Feiras* Novas fra 1986 (O Anunciador das Feiras Novas. — Ponte de Lima, år 3, serie 2, nr. 3, 1986) og 1987 (O Anunciador das Feiras Novas. — Ponte de Lima, år 4, serie 2, nr. 3, s. 41, 1987), betegner en ret bestående af ris, der er kogt i en bouillon på forskelligt kød med kødstykker og fyldte kødprodukter, der er specielt tilberedt til dette formål. Smagsgiverne i denne ret er traditionelt krydderier og eddike og/eller rød *vinho verde*. Denne ret blev for første gang tilberedt uden for hjemmets fire vægge i begyndelsen af det 20. århundrede af en kendt kok, Clara Penha (1836-1924). Den har siden skrevet sig ind på menukortene i Ponte de Lima takket være hendes familie og venner og er stadig i dag en fast del af menuen på såvel fashionable restauranter som små taverner, som dagligt stadig laver denne ret med respekt for den oprindelige opskrift.

4. **Beskrivelse**

4.1. *Beskrivelse af det produkt, som betegnelsen i punkt 1 finder anvendelse på, med angivelse af dets vigtigste fysiske, kemiske, mikrobiologiske eller organoleptiske egenskaber, der viser produktets specificitet (artikel 7, stk. 2, i Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) nr. 668/2014 af 13. juni 2014)*

»Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima« betegner en kogt ret med to særskilte bestanddele:

— en tør *malandro*-ris dækket med en jævn, mørkebrun sauce med trævler af kød. Aromaen er kraftig med noter af spidskommen, laurbær og citron. Den intense smag er let syrlig med udtalte noter af spidskommen, nellike og laurbær.

— et udvalg af kød og fyldte kødprodukter, som skal bestå af: *beloura* – i ensartede skiver med en ensfarvet brun farve, moderat aroma og smag af laurbær og hvidløg; *chouriça de verde* med en relativt homogen tekstur, hvor indholdet af løg kan fornemmes, og hvis aroma og afrundede smag er kendetegnet ved spidskommen, hvidløg og laurbær; *hvid svinekødspølse*, som er let og homogen med en aroma af hvidløg og laurbær og en let krydret smag af hvidløg, laurbær spidskommen; *rojões* af svinekød med en ensartet gylden farve, hvis aroma og smag er præget af den krydrede ostesauce, som de er krydret med, og som har form af små terninger af blødt og saftigt svinekød. Dette kan ledsages af: svinemave, svinelever, -hjerte, -lunge og -blod, der traditionelt er kogt og præsenteres i små stykker stegt i svinefedt, med kartofler eller kastanjer.

Fysisk-kemisk karakterisering af følgende spiseklare fødevarer: ris, *rojões, chouriça de verde, beloura* og blodpølse (værdier i g/100 g spiselig del).

	Vandindhold	Proteinindhold	Fedt	Salt, udtrykt som chlorider
Ris	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
Blodpølse	43,56 – 62,79	6,97 – 11,18	16,32 – 20,92	0,67 – 1,60

(*) Værdier opnået før produktion

4.2. *Beskrivelse af den fremstillingsmetode for det produkt, som betegnelsen under punkt 1 henviser til, og som producenterne skal følge, herunder eventuelt arten og beskaffenheden af de råvarer eller ingredienser, der anvendes, og metoden til fremstilling af produktet (artikel 7, stk. 2, i Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) nr. 668/2014 af 13. juni 2014)*

Fremstillingen af »Arroz de Sarrabulho à Moda de Ponte de Lima« omfatter flere faser, som beskrives nedenfor for hver af rettens bestanddele:

Ris

Ingredienser (til fremstilling af rissaucen):

— ½ kg oksekød (helst inderlår)

— ½ kg svinekød (koteletter og kam, helst af racen Bísara eller en krydsning med Bísara)

— ½ kg hønsekød (helst fedt). Der kan tilsættes en kødpølse (150 g) og en lille svinekotelet

— 1 kg runde »Carolino-ris«

— ¼ l svineblod tilsat rød *vinho verde*-eddike eller rødvinseddike blandet med regionens røde *vinho verde*.

Basissmagsgivere

— salt (NaCl), 1-1,5 % (10-15 g/kg ris)

— en tilstrækkelig mængde laurbærblade (*Laurus nobilis*)

— en tilstrækkelig mængde peber (*Piper nigrum*)

— en tilstrækkelig mængde nelliker (*Syzygium aromaticum*)

— en tilstrækkelige mængde muskatnød (*Myristica fragrans*)

— en tilstrækkelig mængde spidskommen (*Cuminum cyminum*)

— citronsaft (*Citrus limonum*) fra 1 citron.

Tilberedning af risen

Kom al kødet lægges i en gryde, hæld vand ved, så det dækker (ca. 3 liter), og bring det i kog. Krydr med laurbær, nelliker, muskatnød, salt og peber. Kødet koges godt igennem, og skummet, der dannes på overfladen, fjernes undervejs. Når kødet er kogt godt igennem, tages gryden af varmen. Riv kødet fra hinanden, når det er afkølet. Smag bouillonen, som kødet har kogt i, til med krydderierne og fjern evt. overskydende fedt, justér mængden af vand, sæt gryden tilbage på blusset og bring vandet i kog. Tilsæt ris. Når risen har kogt halvdelen af tiden, tilsættes det findelte kød og det flydende svineblod. Smag til og lad koge, indtil risen er kogt færdig. Derefter tilsættes citronsaft, nelliker og stødt spidskommen. Server med det samme.

Beloura

De råvarer, der traditionelt anvendes til fremstilling af beloura, er følgende:

— majsmel (40-60 %, evt. op til 80 %, hvis der ikke anvendes hvedemel)

— hvedemel (20-30 %), valgfrit og kan erstattes af et tilsvarende forhold majsmel

— rugmel (20-30 %)

— salt (NaCl), 1,3 % [gennemsnitligt 13 g salt pr. kg melblanding]

— en tilstrækkelig mængde hvid peber (*Piper nigrum*)

— en tilstrækkelig mængde spidskommen (*Cuminum cyminum*)

— 1 laurbærblad (*Laurus nobilis*)

— 1 dusk persille (*Petroselinum crispum*)

— 1 fed hvidløg (*Allium sativum* L.), tør, ikke spiret, valgfrit

— en tilstrækkelig mængde rød peber (*Capsicum annuum*), valgfrit

— svineblod (14 % vol./m mel)

— en tilstrækkelig mængde svinefedt

— en tilstrækkelig mængde vand fra kogningen af svinemave, blodpølser eller *molhinhos* (svinetarme)

Tilberedning

Sigt melet. Kom melet i en skål og lav en meljævning med lidt varmt vand eller vand fra kogningen af blodpølserne. Bland derefter alle ingredienserne (meljævning, salt, peber og spidskommen) i en skål og rør dem sammen med svineblodet. Når dejen løsner sig fra skålens sider, æltes den med hænderne på en bordplade drysset med mel og formes til en kugle, cylindre eller ruller. Kog *beloura'erne* i vandet fra kogningen af blodpølserne eller *molhinhos* (svinetarme) eller i vand tilsat salt, laurbærblade, persille og/eller en »lille smule« svinefedt.

Når de stiger op til overfladen, er de færdigkogte. Lad dem køle af i et fad med laurbærblade imellem. Skær dem i tynde skiver og sted dem i svinefedt.

Chouriça de verde

— ½ kg hakket svinekød

— 2 hakkede løg (*Allium cepa*)

— 200 g hakket persille (Petroselinum crispum)

— en tilstrækkelig mængde hvid peber (*Piper nigrum*), valgfrit

— en tilstrækkelig mængde rød peber (*Capsicum annuum*), valgfrit

— salt (NaCl), 1,6 % [gennemsnitligt 16 g salt pr. liter blod]

— 1 laurbærblad *(Laurus nobilis*), valgfrit

— en tilstrækkelig mængde spidskommen (*Cuminum cyminum*)

— vand fra kogningen af svinemave, pølser eller *molhinhos* (svinetarme), helst

— friske naturtarme fra svin

— citronsaft (*Citrus limonum*), en tilstrækkelig mængde citronsaft, valgfrit

— en blanding af eddike og en traditionel *vinho verde* fra regionen (hvid, rød eller en blanding af begge), hvilket giver retten et karakteristisk syreindhold, valgfrit

— majsmel (*farinha milha*), valgfrit

— 1 l svineblod

— bindegarn beregnet til fødevarer til at binde pølsen sammen

— svinefedt.

Tilberedning

Start tilberedningen af »Chouriça de verde« med at rense de friske svinetarme med en blanding af vand, citron, salt og/eller eddike og lidt majsmel, som er effektiv til at skrubbe tarmene med. Lad tarmene hvile i nogle timer eller natten over. Vend vrangen ud på tarmene, når de er skrubbet rene.

Når tarmene er klar, kommes ingredienserne i en skål. Bland hakket løg, hakket svinekød, hakket persille, salt, spidskommen, peber (valgfrit), laurbærblad (valgfrit) og svineblod. Rør godt sammen og fyld farsen i tarmen ved hjælp af en påfyldningstragt. Bind tarmen sammen i enderne med bindegarn. Fyld kun tarmen halvt op.

Derefter koges »*Chouriça de verde*« i vand med laurbærblad og/eller lidt svinefedt. Du kan kontrollere om pølsen er kogt færdig ved at stikke i pølsen med en nål eller en gaffel. Hvis der ikke er spor af blod, er pølsen færdig. Når »*Chouriça de verde*« er blevet kogt, skal den steges i svinefedt. Herefter skæres den i passende stykker og serveres lun sammen med *rojões* og resten af tilbehøret til retten. »*Chouriça de verde*« ryges ikke.

Hvid svinekødspølse

— mel af majs (50-100 %), hvede (op til 25 %) og rug (op til 25 %), helst majsmel (100 %)

— en tilstrækkelig mængde rød peber (*Capsicum annuum*), valgfrit

— en tilstrækkelig mængde hvid peber (*Piper nigrum*)

— hvidløg (*Allium sativum* L.), tør, ikke spiret, valgfrit

— 1 laurbærblad (*Laurus nobilis*)

— en tilstrækkelig mængde spidskommen (*Cuminum cyminum*)

— en tilstrækkelig mængde vand fra kogningen af svinemave eller pølser

— 2 citroner (*Citrus limonum*)

— salt (NaCl), 0,7-1,6 % (0,7-1,6 g salt pr. 100 g svinetarm)

— friske svinetarme.

Tilberedning

Vask tarmene grundigt, og lad dem stå i vand med citron i nogle timer. Tilsæt resten af ingredienserne og en smule af vandet fra kogningen af svinemaven. Rør sammen og ælt. Fyld farsen i tarmene. Når tarmene er fyldt, koges pølserne i vandet fra kogningen af svinemaven. Når de er stegt, tages de af panden og skæres i stykker (mellem 3 og 5 cm). Steg pølsestykkerne. Server med det samme.

Rojões

— 1,5 kg svinekød (skinke, helst af racen Bísara eller krydsninger med Bísara)

— salt (NaCl) 0,5-1,5 % (5-15 g salt pr. kg svin)

— en tilstrækkelig mængde hvidløg (*Allium sativum* L.), tør, ikke spiret

— en tilstrækkelig mængde hvid peber (*Piper nigrum*)

— 1 laurbærblad (*Laurus nobilis*)

— ½ l hvid *vinho verde* fra området, hvilket giver en karakteristisk syrlighed

— en tilstrækkelig mængde svinefedt.

Tilberedning

Skær skinken i stykker, og marinér den i hvid *vinho verde* med hvidløg, salt, peber og laurbær. Kog derefter kødet i denne marinade med vin og hvidløg med lidt fedtstof, gerne svinefedt.

Der kan indgå andre elementer i »Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima«, f.eks. mave, lever, hjerte, lunger og kogt og stegt blod.

Mave

— svinemave

— salt (NaCl)

— hvidløg (*Allium sativum* L.), tør, ikke spiret, valgfrit

— laurbærblad (*Laurus nobilis*)

— vand

— svinefedt.

Tilberedning

Kog maven vand med salt, laurbærblad og hvidløg. Tag maven op af vandet, når den er færdig, og gem vandet til senere. Skær kødet i strimler. Steg dem i svinefedt. Server straks sammen med det øvrige tilbehør.

Lever

— svinelever

— svinefedt.

Skær leveren i strimler. Steg strimlerne i svinefedt og tilsæt dem til de andre stegte elementer.

Hjerte og lunger

Kog disse stykker i sovsen til risene. Tag dem op af gryden, når de er færdige, skær dem i stykker og steg dem i svinefedt. Tilsæt dem herefter til de andre stegte elementer.

Svineblod

— svineblod

— salt (NaCl)

— hvidløg (*Allium sativum* L.), tør, ikke spiret, valgfrit

— laurbærblad (*Laurus nobilis*)

— vand

— svinefedt.

Tilberedning

Kog svineblodet i vand tilsat salt, laurbærblad og hvidløg. Når det er kogt, skæres det i stykker, som steges i svinefedt og tilsættes til de andre stegte elementer.

Kartofler/kastanjer

Rist eller steg dem gyldne i fedt, helst svinefedt.

Det svinekød, der anvendes i hver af bestanddelene af »Arroz de Sarrabulho à Moda de Ponte de Lima«, skal fortrinsvis stamme fra racen Bísara (enten racerene Bísara-svin eller svin fra krydsning med denne race).

4.3. *Beskrivelse af de væsentligste elementer, der viser produktets traditionelle karakter (artikel 7, stk. 2, i Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) nr. 668/2014 af 13. juni 2014)*

Alto Minho er en region, der er rig på kultur og traditioner med en unik og ritualiseret gastronomi. »Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima« er den mest repræsentative ret for Ponte de Limas gastronomi. Denne smagfulde ret, der serveres med *rojões* af svinekød, er symbolsk for den lokale tradition.

Arroz de Sarrabulho er genstand for talrige historiske referencer. En af dem henviser til kokken Clara Penha, som var *»leder af et korps af kvinder, der havde til opgave at tilberede måltider til den unge præst, adelige, gejstlige og rigmænd i regionen Vale do Lima. Risen var kogt, belouraen var stegt, rojõerne var gyldne... Kort sagt, den lille stolte niece med de fine nye træsko slikkede sig om munden, mens hun betragtede tilberedningen af nudlerne i fløde...«* Kilde: *»Sarrabulho de Ponte de Lima:* A Gastronomia da Tradição« (Brito, N.V. & Vale, A.P., 2011. Ed. Município de Ponte de Lima e Associação Concelhia das Feiras Novas).

Denne pioner inden for »Arroz de Sarrabulho in Moda de Ponte de Lima« spillede en nøglerolle, som beskrives af Maria de Lurdes Modesto i »*Acervo da sua Cozinha Tradicional*«, hvor hun beretter om deres møde og sin oplæring i november 1977 i Casino d'Estoril, og hylder denne kvinde, der bidrog til udbredelsen af denne traditionelle opskrift. Hun skriver f.eks. om rettens oprindelse: »*Så smukt det er for et svin at ende sit liv som sarrabulho! En endeløs række af fyldige og smagfulde retter, der samler familie og venner omkring et veldækket bord. Grisen er en uudtømmelig kilde til madglæde (fred være med dens sjæl!).*« (Modesto, M. L., Praça, A., Calvet, N., 1999. *Festas e Comeres do Povo Português* – Vol. I, Ed. Verbo)

Vi ved, at opskriften går langt tilbage i tiden, og at den er forbundet med svineopdræt, som var den primære kilde til familiens underhold, fordi det var den meste rentable og den nemmeste form for dyrehold. Der har været talrige referencer til denne ret gennem historien lige fra den adelige familie Bertiandos' beskrivelser fra familiearkiverne af fremstillingsmetoden for »Arroz de Sarrabulho«, til Conde D'Auroras beskrivelser af gamle skikke såsom bordets glæder for de rige og de adelige. »*Arroz de sarrabulho blev serveret omgivet af koteletter og skiver af blodpølse. Alle dele af retten blev spist, også mave og tarme*«. »*Gennem den åbne dør til køkkenet kunne vi fornemme stor travlhed og den dejligste duft af mad (...) Herren ville altid have flere rojões med lever.*« (Conde d'Aurora, 1935. *O Pinto: infância, paixões e morte de um cacique eleitoral*. Livraria Tavares Martins, Porto).

Med udbredelsen af markeder og aktiviteter i Ponte de Lima har Franclim Castro Sousa imidlertid i »As Feiras e tascas de Ponte 1960-2000« (Ed. Fundação Caixa Agrícola do Noroeste, 2019), forskellige henvisninger til nye virksomheder og »Arroz de Sarrabulho in Moda de Ponte de Lima«, herunder fremkomsten i 1951 af Casalina, der ejes af hendes mor, »et madtempel for stor gastronomi, som fortjener at blive husket for sine retter og sine vine«. At »Arroz de Sarrabulho« var på menuen blev således fremhævet »*af restauranter og taverner for at tiltrække kunder*« i de forskellige lokale tidsskrifter, navnlig i Anunciador das Feiras Novas i 1940'erne og 1950'erne og senere af Couto Viana (O Anunciador das Feiras Novas, Ponte de Lima, år 17, serie 2, nr. 17, 2000, s. 177-179).

Sarrabulho blev introduceret i 1930'erne i gæstgiverier og taverner i Ponte de Lima, hvor den blev serveret på markedsdage. Denne risret, blev dengang serveret i en traditionel gryde ved siden af et fad med *rojões*, stegte *belouras*, *chouriça de verde* og hvid svinepølse med tilbehør af sauterede kartofler. I første halvdel af det 20. århundrede er der også henvisninger til *Sarrabulho* som en af specialiteterne i Barros-pensionen, Dores Petiscas. Med José Rosa de Araújo's ord: »*alle fik deres måltid bestående af Sarrabulho-ris, to rojões og en chouriça de verde*« (Araújo, J. R. Ponte de Lima – Pátria do Sarrabulho, Revista Limiana nr. 17, 2010. Ed. Ponte de Lima).

»*Arroz de Sarrabulho in Moda de Ponte de Lima*« spredte sig i det gastronomiske landskab i Ponte de Lima takket være den berømte kok Clara Penha og senere gennem hendes niece, Belozinda Varela, som videreførte hendes viden og gjorde den unikke ret udødelig. Fra denne »Arroz de Sarrabulho«-familie stammer en lang række kokke, som den dag i dag holder liv i »Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima« i deres restauranter. [Faria. A. (1987). Homenagem a D. Belozinda Varela. Elogio (...) e Segredo das Grandes Cozinheiras Minhotas, fjerde gastronomikongres i Viana do Castelo — »A Caça e a Mesa«, 23.-25. oktober 1987, Viana do Castelo].

Denne opskrift, som blev udbredt blandt restauranterne i de første årtier af det 20. århundrede med fremkomsten af restauranter/gæstgiverier, har bevaret kendetegnene ved traditionel knowhow og traditionelle produkter og er yderligere blevet beriget ved tilføjelsen af stegt kød og slagtebiprodukter som ledsagere til *rojões'ene*, samt kastanjer.

For at beskytte denne værdifulde opskrift blev projektet »Confraria Gastronómica do Arroz de Sarrabulho i Moda de Ponte de Lima« iværksat i marts 2004. Ved præsentationen erklærede M. Francisco Sampaio, at dette projekt endelig gav »*Arroz de Sarrabulho à Ponte de Lima en plads i historien. Denne ypperlige ret, som i allerhøjeste grad fortjente at blive ophævet til lavsbroderskab i sin egenskab af i) folkelig kogekunst (i hvert fald fra 1860 og frem), ii) hverdagskogekunst, iii) håndværksmæssig kogekunst og iv) traditionel kogekunst*«.

»Arroz de Sarrabulho« blev først set i Ponte de Lima, hvorefter opskriften blev almindeligt kendt. De anvendte råvarer og producenternes knowhow – som følger en historisk tradition, der er videregivet fra generation til generation – har gjort det muligt at bevare kvaliteten og identiteten af »Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima« og dens respektive tilbehør. Færdigheder, erfaring og smag kombineret med hver koks omhu og engagement har gjort det muligt at udbrede »Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima«, samtidig med at de forskellige bestanddeles originalitet og ægthed er blevet bevaret: den omhyggelige udvælgelse af kødet til risen, den omhyggelige tilberedning af saucen til risen med det trevlede kød, kvaliteten af det anvendte blod (først »frisk afdryppet fra grisen« til *belouras*, derefter resten til pølserne og til sidst til risene), det håndelag, der skal til for at opnå den rette krydring, brugen af vand fra kogningen af svinemaven til fremstilling af pølser og *belouras*, hvidløgssaucen til *rojões* og de stegte elementer, alle disse faser er baseret på ægte know-how, der læres og udvikles over tid (Sampaio, F. 2003. A Boa Mesa do Alto Minho. Ed. Notícias, 213, s.).

»Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima« indeholder således stadig ingredienserne ris, *belouras* (helst »Beloura de Ponte de Lima«), *chouriça de verde* (helst »Chouriça de Verde de Ponte de Lima«), hvid svinekødspølse og *rojões* – undertiden tilsat indvolde og bagt og stegt blod. Risen serveres normalt i en gryde, og de øvrige ingredienser serveres på et særskilt fad. Vi har at gøre med en ikonisk ret fra Limas gastronomi, som er drivkraften i byens aktivitet, og som hvert år tiltrækker tusindvis af besøgende til Ponte de Lima.