C/2024/5684

24.9.2024

Veröffentlichung eines Antrags auf Eintragung eines Namens nach Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe b der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(C/2024/5684)

Im Anschluss an diese Veröffentlichung können gemäß Artikel 61 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates ([1]) die Behörden eines Mitgliedstaats oder eines Drittlands oder eine natürliche oder juristische Person mit einem berechtigten Interesse, die in einem Drittland niedergelassen oder ansässig ist, innerhalb von drei Monaten ab dieser Veröffentlichung bei der Kommission Einspruch erheben.

„Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima“

TSG-PT-02975 – 12.7.2023

Portugal

1. **Einzutragende(r) Name(n)**

„Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima“

2. **Art des Erzeugnisses [gemäß Anhang XI]**

Klasse 2.21. Fertigmahlzeiten.

3. **Gründe für die Eintragung**

3.1. *Es handelt sich um ein Erzeugnis, das*

☐ eine Herstellungsart, Verarbeitungsart oder Zusammensetzung aufweist, die der traditionellen Praxis für jenes Erzeugnis oder Lebensmittel entspricht.

☒ aus traditionell verwendeten Rohstoffen oder Zutaten hergestellt ist.

Verschiedene Dokumente belegen, dass dieses anspruchsvolle Gericht seit alters her zubereitet wird, insbesondere die Erwähnung eines Rezepts für Arroz de Sarrabulho, das dem heutigen vergleichbar ist, im Korrespondenzjournal der Casa de Bertiandos (Ponte de Lima) aus den Jahren 1844 und 1850 (Archivo Municipal de Ponte Lima, PT-AMPL-Casa de Bertiandos-Copiadores de Correspondencia – 1844-1850-16-17) bzw. die Angaben des lokalen Autors Conde d'Aurora zu den Zutaten und zur Zubereitung des Gerichts in seinem 1935 veröffentlichten Buch „Pinto: infância, paixões e morte de um cacique eleitoral“ (S. 57, Verlag Livraria Tavares Martins, Porto).

Zudem wird berichtet, dass sich das Gericht seit 1916 auch jenseits privater Küchen zunehmend verbreitete (A. M. Couto Viana, O Anunciador das Feiras Novas, 2000), wobei an den traditionell in der Region Ponte de Lima verwendeten spezifischen Zutaten – nämlich *beloura* (lokale Spezialität mit Schweineblut), *chouriça de verde* (grüne Wurst), Weißwurst und *rojões* (lokales Schweinegulasch), aber auch dem *vinho verde* genannten Rotwein und/oder dessen Essig – sowie an der traditionellen Art der Zubereitung der einzelnen Zutaten und der Aufmachung des fertigen Gerichts festgehalten wurde.

3.2. *Es handelt sich um einen Namen, der*

☒ traditionell für das spezifische Erzeugnis verwendet worden ist.

☐ die traditionellen oder besonderen Merkmale des Erzeugnisses zum Ausdruck bringt.

([1]) Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 11. April 2024 über geografische Angaben für Wein, Spirituosen und landwirtschaftliche Erzeugnisse und über garantiert traditionelle Spezialitäten und fakultative Qualitätsangaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse sowie zur Änderung der Verordnungen (EU) Nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 und (EU) 2019/1753 und zur Aufhebung der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 (ABl. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Der Name „Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima“, der bereits in der Werbung verschiedener ortsansässiger Restaurants in der Veröffentlichung *FEIRAS NOVAS* im Jahr 1951 (FEIRAS NOVAS, Festas do Concelho de Ponte de Lima, 1951, Verlag Tipografia Guimarães) und in der Zeitschrift *O Anunciador das Feiras Novas* im Jahr 1986 (O Anunciador das Feiras Novas – Ponte de Lima, Jahr 3, Reihe 2, Nr. 3, 1986) und im Jahr 1987 (O Anunciador das Feiras Novas – Ponte de Lima, Jahr 4, Reihe 2, Nr. 3, S. 41, 1987) erwähnt wurde, bezeichnet ein fertiges Gericht, das aus Reis, der in einer Brühe aus verschiedenen Fleischsorten gekocht wurde, Fleischstücken und speziell zu diesem Zweck zubereiteten Wursterzeugnissen besteht. Das Gericht wird traditionell mit Gewürzen sowie mit Essig und/oder *vinho verde* genanntem Rotwein aromatisiert. Das Gericht wurde erstmals Anfang des 20. Jahrhunderts von einer berühmten Köchin, Clara Penha (1836-1924), außerhalb des häuslichen Umfelds zubereitet. Seitdem konnte es dank ihrer Familie und Anhänger einen festen Platz unter den Standardgerichten in Ponte de Lima erringen. Bis heute ist das Gericht dort sowohl in berühmten Restaurants als auch in kleinen Tavernen zu finden, wo es täglich nach dem ursprünglichen Rezept zubereitet und serviert wird.

4. **Beschreibung**

4.1. *Beschreibung des Erzeugnisses, das den unter Ziffer 1 angegebenen Namen führt, unter anderem mit den wichtigsten physikalischen, chemischen, mikrobiologischen oder organoleptischen Eigenschaften, die die besonderen Merkmale des Erzeugnisses zum Ausdruck bringen (Artikel 7 Absatz 2 der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 668/2014 der Kommission vom 13. Juni 2014)*

„Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima“ bezeichnet ein fertiges Gericht, das aus zwei verschiedenen Bestandteilen besteht, nämlich

— einem trockenen Reis *(arroz malandro)*, der mit einer glatten dunkelbraunen Soße übergossen wird, in der sich Stücke von zerfasertem Fleisch befinden. Er duftet würzig mit Noten von Kreuzkümmel, Lorbeer und Zitrone. Sein intensiver Geschmack ist leicht säuerlich und weist ausgeprägte Noten von Kreuzkümmel, Gewürznelken und Lorbeer auf;

— einer Auswahl an Fleisch und Wursterzeugnissen, die folgende Bestandteile enthalten muss: *beloura*, gleichmäßig in Scheiben geschnitten und von einheitlich brauner Farbe, mit einem mäßig ausgeprägten Aroma und Geschmack von Lorbeerblättern und Knoblauch; *chouriça de verde*, mit vergleichsweise homogener Textur, in der Zwiebel zu erkennen ist, mit einem Aroma und leicht milden Geschmack von Kreuzkümmel, Knoblauch und Lorbeerblättern; Weißwurst, von gleichmäßig heller Farbe, mit einem Aroma von Knoblauch und Lorbeerblättern und einem leicht würzigen Geschmack von Knoblauch, Lorbeer und Kreuzkümmel; *rojões* vom Schwein, d. h. kleine Würfel aus weichem und saftigem Keulenfleisch von gleichmäßig goldener Farbe, deren Aroma und Geschmack durch die knoblauchhaltige Soße, mit der sie gewürzt wurden, geprägt sind. Diese Auswahl kann gegebenenfalls ergänzt werden durch: Pansen, Leber, Herz und Lunge vom Schwein sowie Schweineblut, traditionell gekocht und in kleinen Stücken in Schmalz gebraten, serviert mit entsprechend zubereiteten Kartoffeln oder Maronen.

Physikalisch-chemische Charakterisierung der folgenden verzehrfertigen Lebensmittel: Reis, *rojões*, *chouriça de verde*, *beloura* und Weißwurst (Werte in g/100 g der genießbaren Teile).

	Feuchtigkeit	Eiweiß	Fett	Salz, ausgedrückt als Chlorid
Reis	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
Weißwurst	43,56-62,79	6,97-11,18	16,32-20,92	0,67-1,60

(*) *Werte vor der Zubereitung

4.2. *Beschreibung der von den Erzeugern anzuwendenden Methode zur Herstellung des Erzeugnisses, das den unter Ziffer 1 angegebenen Namen führt, einschließlich gegebenenfalls der Art und der Merkmale der verwendeten Rohstoffe oder Zutaten und der Zubereitungsmethode des Erzeugnisses (Artikel 7 Absatz 2 der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 668/2014 der Kommission vom 13. Juni 2014)*

Die Zubereitung von „Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima“ umfasst mehrere Schritte, die nachstehend für jeden Bestandteil des Gerichts beschrieben werden.

Reis

Zutaten (zur Zubereitung der Reissoße):

— 0,5 kg Rindfleisch (vorzugsweise von der Hinterhesse),

— 0,5 kg Schweinefleisch (Kotelett und Kamm, vorzugsweise von der Rasse Bísaro oder einer Kreuzung mit Bísaro),

— 0,5 kg Hühnerfleisch (vorzugsweise fett). Fleischwurst (150 g) und ein kleines Stück frisches Rippenstück vom Schwein können zugegeben werden,

— 1 kg Rundreis vom Typ „Carolino“,

— 0,25 l Schweineblut, dem Essig von rotem *vinho verde* oder Rotweinessig, der mit rotem *vinho verde* aus der Region gemischt wurde, zugegeben werden.

Grundgewürze

— Speisesalz (NaCl), 1-1,5 % (10-15 g/kg Reis),

— Lorbeerblätter *(Laurus nobilis)* in ausreichender Menge,

— Pfeffer *(Piper nigrum)* in ausreichender Menge,

— Gewürznelken (*Syzygium aromaticum*) in ausreichender Menge,

— Muskatnuss (*Myristica fragrans*) in ausreichender Menge,

— Kreuzkümmel *(Cuminum cyminum)* in ausreichender Menge,

— Zitronen *(Citrus limonum)*, Zitronensaft.

Zubereitung des Reises

Alle Fleischsorten in eine Kasserolle geben, mit kaltem Wasser (ca. 3 l) bedecken und garen. Einige Lorbeerblätter und Gewürznelken sowie etwas Muskatnuss, Salz und Pfeffer zugeben. Das Fleisch gut durchgaren, dabei den Schaum, der sich auf der Oberfläche bildet, abschöpfen. Wenn das Fleisch gut durchgegart ist, vom Feuer nehmen. Das Fleisch nach dem Abkühlen zupfen. Die Brühe, in der das Fleisch gegart wurde, mit Gewürzen abschmecken und etwaige Fettüberschüsse entfernen, mit der erforderlichen Wassermenge auffüllen, wieder auf das Feuer stellen und zum Kochen bringen. Den Reis zugeben. Nach der Hälfte der Garzeit das gezupfte Fleisch und das flüssige Schweineblut zugeben. Mit Gewürzen abschmecken und kochen lassen, bis der Reis vollständig gar ist. Anschließend Zitronensaft, Gewürznelken und gemahlenen Kreuzkümmel zugeben. Sofort servieren.

Beloura

Folgende Rohstoffe werden traditionell zur Zubereitung von *beloura* verwendet:

— Maismehl (40 bis 60 %, gegebenenfalls bis zu 80 %, sofern kein Weizenmehl zugegeben wird),

— wahlweise Weizenmehl (20-30 %), es kann durch den gleichen Anteil an Maismehl ersetzt werden,

— Roggenmehl (20-30 %),

— Speisesalz (NaCl), 1,3 % (13 g (Mittelwert) Salz je kg Mehlmischung),

— weißer Pfeffer *(Piper nigrum)* in ausreichender Menge,

— Kreuzkümmel *(Cuminum cyminum)* in ausreichender Menge,

— 1 Lorbeerblatt *(Laurus nobilis)*,

— 1 Zweig Petersilie *(Petroselinum crispum)*,

— wahlweise 1 Knoblauchzehe (*Allium sativum* L.), trocken, nicht gekeimt,

— wahlweise roter Paprika *(Capsicum annuum)* in ausreichender Menge,

— Schweineblut (14 % vol/Mehlgewicht),

— Schweineschmalz in ausreichender Menge,

— Kochwasser von Pansen, Würsten oder *molhinhos* (Innereien vom Schwein) – vorzugsweise – in ausreichender Menge,

Zubereitungs- und Herstellungsverfahren

Das Mehl sieben. In einer Salatschüssel oder sonstigen Schüssel das Mehl mit etwas heißem Wasser oder mit Kochwasser von den Würsten überbrühen. Anschließend alle Zutaten (Mehlbrei, Salz, Pfeffer und Kreuzkümmel) in eine Schüssel geben und mit dem Schweineblut verkneten. Wenn sich der Teig von der Schüssel löst, mit den Händen auf einer bemehlten Arbeitsfläche durchkneten und Kugeln, Zylinder oder Rollen formen. In dem Kochwasser der Würste oder *molhinhos* (Innereien vom Schwein) oder in Wasser mit Salz, Lorbeerblatt, Petersilie und/oder einer „kleinen Menge" Schmalz kochen.

Sobald die *belouras* an die Oberfläche steigen, sind sie gar. Abkühlen lassen und in eine Tonschüssel legen, dabei durch Lorbeerblätter voneinander trennen. In dünne Scheibchen schneiden und die Scheiben in Schmalz (vom Schwein) braten.

Chouriça de verde

— 0,5 kg gehacktes Schweinenetz,

— 2 klein geschnittene Zwiebeln *(Allium cepa)*,

— 200 g gehackte Petersilie *(Petroselinum crispum)*,

— wahlweise weißer Pfeffer *(Piper nigrum)* in ausreichender Menge,

— wahlweise roter Paprika *(Capsicum annuum)* in ausreichender Menge,

— Speisesalz (NaCl), 1,6 % (16 g (Mittelwert) Salz auf 1 l Blut),

— wahlweise 1 Lorbeerblatt *(Laurus nobilis)*,

— Kreuzkümmel *(Cuminum cyminum)* in ausreichender Menge,

— Kochwasser von Pansen, Würsten oder *molhinhos* (Innereien vom Schwein), vorzugsweise,

— frische, feine Schweinedärme,

— wahlweise Zitrone *(Citrus limonum)*, Zitronensaft in ausreichender Menge,

— wahlweise eine Mischung aus Essig und traditionellem *vinho verde* aus der Region (Weißwein, Rotwein oder eine Mischung beider Weine), die dem Gericht eine charakteristische Säure verleiht,

— wahlweise Maismehl *(farinha milha)*,

— 1 l Schweineblut,

— Lebensmittelgarn (glatter Leinenfaden), zum Abbinden der Wurst,

— Schmalz.

Zubereitungs- und Herstellungsverfahren

Die Zubereitung von „*Chouriça de verde*" beginnt mit dem Waschen der frischen, feinen Schweinedärme in Wasser, wobei Zitrone, Salz und/oder Essig und etwas Maismehl verwendet werden, mit dem die Därme gut abgerieben werden können. Dann die Därme mehrere Stunden oder über Nacht ruhen lassen. Die abgeriebenen und gewaschenen Därme auf die andere Seite drehen.

Nachdem die Schweinedärme vorbereitet wurden, die Zutaten in eine Salatschüssel oder sonstige Schüssel geben. Gehackte Zwiebeln, gehacktes Schweinenetz, gehackte Petersilie, Salz, Kreuzkümmel, Pfeffer (wahlweise), Lorbeerblatt (wahlweise) und Schweineblut hinzufügen. Alles gut vermischen und den Darm mithilfe eines Trichters befüllen. Den Darm an den Enden mit Lebensmittelgarn abbinden. Den Darm nicht vollständig, sondern nur halb befüllen.

Anschließend die „*Chouriça de verde*“ in Wasser zusammen mit dem Lorbeerblatt und/oder ein wenig Schmalz kochen. Um zu prüfen, ob die „*Chouriça de verde*“ gar sind, mit einer Nadel oder einer Gabel hineinstechen. Sind keine Blutspuren sichtbar, ist der Garvorgang beendet. Nach dem Garen die „*Chouriça de verde*“ in Schmalz braten. Anschließend in Portionen schneiden und zusammen mit den *rojões* und den anderen Bestandteilen des Gerichts heiß servieren. „*Chouriça de verde*“ wird nicht geräuchert.

Weißwurst

— Maismehl (50 bis 100 %), Weizenmehl (bis zu 25 %) und Roggenmehl (bis zu 25 %), vorzugsweise Maismehl (100 %),

— wahlweise roter Paprika *(Capsicum annuum)* in ausreichender Menge,

— weißer Pfeffer *(Piper nigrum)* in ausreichender Menge,

— wahlweise Knoblauch (*Allium sativum* L.), trocken, nicht gekeimt,

— 1 Lorbeerblatt *(Laurus nobilis)*,

— Kreuzkümmel *(Cuminum cyminum)* in ausreichender Menge,

— Kochwasser von Pansen oder Würsten – vorzugsweise – in ausreichender Menge,

— 2 Zitronen *(Citrus limonum)*,

— Speisesalz (NaCl), 0,7-1,6 % (0,7-1,6 g Salz je 100 g Schweinedärme),

— frische Schweinedärme.

Zubereitungs- und Herstellungsverfahren

Die Därme gut waschen und einige Stunden in Wasser und Zitrone ruhen lassen. Die übrigen Zutaten mischen und etwas Kochwasser vom Pansen zugeben, alles gut vermischen und durchkneten. Die Därme mit der zubereiteten Masse befüllen. Nach dem Befüllen in Kochwasser vom Pansen garen. Wenn sie gar sind, aus dem Topf nehmen und in Stücke (von 3 bis 5 cm) schneiden. Die Stücke braten. Sofort servieren.

Rojões

— 1,5 kg Schweinefleisch (Keule, vorzugsweise von der Rasse Bísaro oder einer Kreuzung mit Bísaro),

— Speisesalz (NaCl), 0,5-1,5 % (5-15 g Salz je kg Schwein),

— Knoblauch (*Allium sativum* L.), trocken, nicht gekeimt, in ausreichender Menge,

— weißer Pfeffer *(Piper nigrum)* in ausreichender Menge,

— 1 Lorbeerblatt *(Laurus nobilis)*,

— 0,5 l weißer *vinho verde* aus der Region, der dem Gericht eine charakteristische Säure verleiht,

— Schweineschmalz in ausreichender Menge,

Zubereitungs- und Herstellungsverfahren

Die Schweinekeule in Stücke schneiden und in weißem *vinho verde* mit Knoblauch, Salz, Pfeffer und Lorbeerblättern marinieren. Anschließend das Fleisch in dieser knoblauchhaltigen Weinmarinade mit etwas Fett, vorzugsweise mit Schmalz, garen.

„Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima“ kann weitere Bestandteile enthalten, wie z. B. Pansen, Leber, Herz, Lunge sowie gekochtes und gebratenes Blut.

Pansen

— Schweinpansen,

— Speisesalz (NaCl),

— wahlweise Knoblauch (*Allium sativum* L.), trocken, nicht gekeimt,

— Lorbeerblätter *(Laurus nobilis)*,

— Wasser,

— Schmalz.

Zubereitung

Den Pansen in Salzwasser, dem Lorbeerblätter und Knoblauch zugegeben werden, garen. Nach dem Garvorgang das Kochwasser abgießen und auffangen. Den Pansen in Streifen schneiden. In Schmalz braten. Sofort zusammen mit den anderen Bestandteilen des Gerichts servieren.

Leber

— Schweineleber,

— Schmalz.

Die Leber in Streifen schneiden. Die Streifen in Schmalz braten und zu den anderen gebratenen Erzeugnissen geben.

Herz und Lunge

Diese Stücke in der für den Reis zubereiteten Soße garen. Wenn sie gar sind, aus der Kasserolle nehmen, in Stücke schneiden, in Schmalz braten und zu den anderen gebratenen Erzeugnissen geben.

Schweineblut

— Schweineblut,

— Speisesalz (NaCl),

— wahlweise Knoblauch (*Allium sativum* L.), trocken, nicht gekeimt,

— Lorbeerblätter *(Laurus nobilis)*,

— Wasser,

— Schmalz.

Zubereitung

Das Schweineblut in Salzwasser, dem Lorbeerblätter und Knoblauch zugegeben werden, kochen. Nach dem Kochen in Stücke schneiden, die Stücke in Schmalz braten und zu den anderen gebratenen Erzeugnissen geben.

Kartoffeln/Maronen

In Fett, vorzugsweise in Schmalz, braten oder goldbraun anrösten.

Das Schweinefleisch, das zur Zubereitung der einzelnen Bestandteile von „Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima“ verwendet wird, sollte vorzugsweise von in reiner Linie gezüchteten Tieren der Rasse Bísaro oder Tieren aus Kreuzungen dieser Rasse stammen.

4.3. *Beschreibung der wichtigsten Faktoren, die den traditionellen Charakter des Erzeugnisses ausmachen (Artikel 7 Absatz 2 der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 668/2014 der Kommission vom 13. Juni 2014)*

Alto Minho ist eine Region, die reich an Kultur und Traditionen ist und eine einzigartige Gastronomie besitzt, in der zahlreiche Rituale zelebriert werden. „Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima“ ist das charakteristischste Gericht der Gastronomie von Ponte de Lima. Dieses schmackhafte Gericht, das mit *rojões* vom Schwein serviert wird, ist ein Sinnbild der örtlichen Traditionen.

Arroz de Sarrabulho wird in zahlreichen historischen Quellen erwähnt. Eine davon hebt insbesondere die Köchin Clara Penha hervor als *„Federführerin einer Gruppe von Frauen, die sich um die Zubereitung von Mahlzeiten für den jungen Priester, den Adel, den Klerus und die reichen Männer der Region Vale do Lima kümmerten. Der Reis war gekocht, die beloura gebraten und die rojões goldbraun… Kurz gesagt, während die Vorbereitungen gut liefen, leckte sich die kleine Nichte, stolz in ihren neuen Holzschuhen, beim Gedanken an Sahne und Maronen genüsslich die Lippen…“* Quelle: *„Sarrabulho de Ponte de Lima:* A Gastronomia da Tradição“ (Brito, N. V. & Vale, A. P., 2011, Verlag Município de Ponte de Lima e Associação Concelhia das Feiras Novas).

Diese Wegbereiterin für „Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima" spielte eine entscheidende Rolle, die Maria de Lurdes Modesto in *„Acervo da sua Cozinha Tradicional"* hervorhob, indem sie über ihre Begegnung und Lehrzeit im November 1977 im Casino d'Estoril berichtete und insbesondere diese Frau würdigte, die zur Verbreitung dieses traditionellen Rezepts beigetragen hat. Mit Blick auf den Ursprung des Rezepts schreibt sie insbesondere: *„Welch besseres Ende könnte ein Schwein haben, als für die Zubereitung von Sarrabulho verwendet zu werden! Ein unerschöpfliches Angebot an deftigen und schmackhaften Gerichten, die Familie und Freunde rund um ein Tischtuch aus Leinen zusammenbringen. Das Schwein ist eine unerschöpfliche Quelle für Gaumenfreuden (Frieden seiner Seele!).*" (Modesto, M. L., Praça, A., Calvet, N., 1999, *Festas e Comeres do Povo Português*, Band I, Verlag Verbo)

Es ist anerkannt, dass es das Rezept seit undenklichen Zeiten gibt und dass es mit der Schweinehaltung in Zusammenhang steht, die für die Familien die wichtigste Lebensgrundlage bildete, da sie vergleichsweise rentabel und leicht zu praktizieren war. Von der Adelsfamilie de Bertiandos, in deren Familienarchiven ausführliche Aufzeichnungen über die Zubereitung von „Arroz de Sarrabulho" zu finden sind, und deren Verwandten, den Condes d'Aurora, die die Gebräuche alter Zeiten, z. B. die Tafel der Reichen und Adeligen, beschreiben, gibt es zahlreiche Hinweise auf dieses Gericht: *„Arroz de Sarrabulho wurde aufgetragen, gerahmt von Koteletts und Blutwurstscheiben. Das Gericht war vollständig verzehrt, einschließlich Pansen und Innereien." „Die Geräusche reger Betriebsamkeit und der Duft herrlicher Speisen drangen durch die offene Küchentür zu uns… Der Herr verlangte immer mehr rojões und Leber."* (Conde d'Aurora, 1935, *O Pinto: infância, paixões e morte de um cacique eleitoral*, Livraria Tavares Martins, Porto).

Franclim Castro Sousa nimmt in *„As Feiras e Tascas de Ponte* 1960-2000" (Verlag Fundação Caixa Agrícola do Noroeste, 2019) im Zusammenhang mit *„Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima"* mehrfach auf die neuen gastronomischen Betriebe Bezug, die mit den häufigeren Märkten und der sonstigen Belebung in Ponte de Lima entstanden, insbesondere die Gründung von Casalina, dem Betrieb seiner Mutter, im Jahr 1951, den er als „Tempel der gehobenen Gastronomie für Weine und Speisen, der es verdient, im Gedächtnis behalten zu werden", beschreibt. Dass „Arroz de Sarrabulho" auf der Speisekarte stand, wurde somit *„von den Restaurants und Tavernen zum Anlocken von Kundschaft"* in verschiedenen lokalen Zeitschriften hervorgehoben, insbesondere in den 1940er- und 1950er-Jahren im Anunciador das Feiras Novas, sowie später von Couto Viana (O Anunciador das Feiras Novas, Ponte de Lima, Jahr 17, Reihe 2, Nr. 17, 2000, S. 177-179).

Sarrabulho erschien in den 1930er-Jahren auf den Speisekarten der Gasthöfe und Tavernen von Ponte de Lima, in denen es an Markttagen zubereitet wurde. Das aus Reis bestehende Gericht wurde bereits damals in einer traditionellen Kasserolle serviert, zusammen mit einem Teller mit *rojões*, gebratenen *belouras*, *chouriça de verde* und Weißwurst sowie gebratenen Kartoffeln als Beilage. Für die erste Hälfte des 20. Jahrhunderts wird zudem auf das *Sarrabulho* von Dores Petiscas – als eine der Spezialitäten der Pension Barros – hingewiesen. Um die Worte von José Rosa de Araújo aufzugreifen: *„Jeder erhielt sein Gericht, das aus Sarrabulho-Reis, zwei rojões und einer chouriça de verde bestand"* (Araújo, J. R., Ponte de Lima – Pátria do Sarrabulho, Revista Limiana Nr. 17, 2010, Verlag Ponte de Lima).

„Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima" hat sich in der gastronomischen Landschaft von Ponte de Lima durch die bekannte Köchin Clara Penha und später dank ihrer Nichte, Belozinda Varela, die als stolze Erbin ihres Wissens dieses einzigartige Gericht getreu aufrechterhalten hat, verbreitet. Von dieser „Arroz de Sarrabulho-Familie" stammen viele Köchinnen ab, die noch heute in ihren Restaurants „Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima" anbieten (Faria, A., 1987, Homenagem a D. Belozinda Varela, Elogio (…) e Segredo das Grandes Cozinheiras Minhotas, 4. Kongress für Gastronomie in Viana do Castelo – „A Caça e a Mesa", 23. bis 25. Oktober 1987, Viana do Castelo).

Dieses Rezept, das sich in den ersten Jahrzehnten des 20. Jahrhunderts im Zuge der Entstehung von Restaurants und Residenzen in der Gastronomie ausbreitete, hat die Merkmale der handwerklichen Kochkunst und der traditionellen Erzeugnisse bewahrt und wurde durch die Einführung von Maronen sowie von gezupftem Fleisch und Schlachtnebenerzeugnissen, die neben den *rojões* serviert werden, aufgewertet.

Um dieses wertvolle Rezept zu schützen, wurde im März 2004 das Projekt „Confraria Gastronómica do Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima" ins Leben gerufen. Im Rahmen der Präsentationsveranstaltung erklärte Francisco Sampaio, dass mit diesem Projekt endlich *„die Geschichte von Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima, einem ausgezeichneten Gericht, das die Bildung einer Interessengruppe durch seinen Rang als Gericht der i) ethnischen Küche (mindestens ab 1860), ii) Familienküche, iii) handwerklichen Kochkunst und iv) traditionellen Küche vollumfänglich verdient"*, schriftlich niedergelegt wurde.

„Arroz de Sarrabulho“ wurde zuerst in Ponte de Lima zubereitet; anschließend hat sich das Rezept verbreitet und hat heute einen hohen Bekanntheitsgrad. Die verwendeten Rohstoffe und das Know-how der Erzeuger in der Region, die einer historischen und von Generation zu Generation weitergegebenen Tradition folgen, haben dazu beigetragen, die Qualität und die Identität von „Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima“ und der jeweiligen Beilagen zu erhalten. Kompetenz, Erfahrung und Geschmack in Verbindung mit der Sorgfalt und Hingabe der Köchinnen und Köche haben es ermöglicht, für die Verbreitung von „Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima“ zu sorgen und gleichzeitig die Originalität und Authentizität der verschiedenen Bestandteile zu wahren: die sorgfältige Auswahl des Fleisches für den Reis, die sorgsame Zubereitung der Reissoße mit dem gezupften Fleisch, die Qualität des verwendeten Blutes (zunächst, „sobald das Schwein ausgeblutet ist“, für die *belouras* und danach der Rest für die Würste und schließlich für den Reis), die für eine gelungene Würzung erforderliche Geschicklichkeit, die Verwendung des Kochwassers der Pansen bei der Zubereitung der Würste und *belouras*, die knoblauchhaltige Soße der *rojões* und die verschiedenen „Bratvorgänge“, alle diese Schritte sind von einem wahren Know-how geprägt, das im Laufe der Zeit erlernt und verbessert wird (Sampaio, F., 2003, A Boa Mesa do Alto Minho, Verlag Notícias, 213 S.).

„Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima“ besteht daher bis heute aus Reis, *belouras* (vorzugsweise „Beloura de Ponte de Lima“), *chouriça de verde* (vorzugsweise „Chouriça de Verde de Ponte de Lima“), Weißwurst und *rojões*, die manchmal durch Innereien sowie gekochtes und gebratenes Blut ergänzt werden. Der Reis wird in der Regel in einer Kasserolle aufgetragen, die anderen Bestandteile werden auf einem getrennten Teller serviert. Derzeit ist „Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima“ das symbolträchtigste Gericht der Gastronomie von Ponte de Lima und die eigentliche Triebfeder, die im Laufe des Jahres Tausende von Besucher nach Ponte de Lima zieht.