C/2024/5684

24.9.2024

Δημοσίευση αίτησης καταχώρισης ονομασίας σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο β) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων

(C/2024/5684)

Μετά τη δημοσίευση αυτή, οι αρχές κράτους μέλους ή τρίτης χώρας ή φυσικό ή νομικό πρόσωπο που έχει έννομο συμφέρον και είναι εγκατεστημένο ή διαμένει σε τρίτη χώρα, σύμφωνα με το άρθρο 61 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ([1]), μπορούν να υποβάλουν ένσταση στην Επιτροπή εντός 3 μηνών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης.

«Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima»

TSG-PT-02975 — 12.7.2023

Πορτογαλία

1. **Ονομασία/-ες προς καταχώριση**

«Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima»

2. **Τύπος προϊόντος (όπως στο Παράρτημα XI)**

Κλάση 2.21. Έτοιμα γεύματα

3. **Αιτιολόγηση της καταχώρισης**

3.1. *Πρόκειται για προϊόν το οποίο*

☐ παρασκευάζεται με τρόπο παραγωγής, μεταποίησης ή σύνθεσης που αντιστοιχεί στην παραδοσιακή πρακτική για το εν λόγω προϊόν ή τρόφιμο

☒ παράγεται από πρώτες ύλες ή συστατικά που είναι τα χρησιμοποιούμενα παραδοσιακά.

Ο παραδοσιακός χαρακτήρας παρασκευής του εν λόγω εδέσματος καταδεικνύεται βάσει σειράς γραπτών μαρτυριών. Η πιο αξιοσημείωτη εξ αυτών είναι η καταγραφή μιας συνταγής για το «Arroz de Sarrabulho», η οποία θυμίζει τη συνταγή που χρησιμοποιείται στις μέρες μας, σε ένα βιβλίο αλληλογραφίας του οίκου των Bertiandos (στην πόλη Ponte de Lima) από το 1844 έως το 1850 (που φυλάσσεται στα δημοτικά αρχεία της Ponte de Lima, με αριθμό αναφοράς PT-AMPL-Casa de Bertiandos-Copiadores de Correspondência_1844-1850-16-17). Αξιοσημείωτες είναι επίσης οι αναφορές του Conde d'Aurora (συγγραφέας από την Ponte de Lima) στα συστατικά και στην παρασκευή του πιάτου στο βιβλίο του, του 1935, με τίτλο «Pinto: infância, paixões e morte de um cacique eleitoral» (σ. 57, Ed. Livraria Tavares Martins, Πόρτο).

Επιπλέον, με βάση τα ιστορικά δεδομένα, από το 1916 το πιάτο ξεπέρασε τα όρια της οικιακής κουζίνας (όπως έγραψε το 2000 ο A. M. Couto Viana στην ετήσια περιοδική έκδοση «O Anunciador das Feiras Novas»), ενώ εξακολουθεί να παρασκευάζεται με συγκεκριμένα συστατικά που χρησιμοποιούνται παραδοσιακά στην περιοχή Ponte de Lima, δηλαδή με *beloura* (υβρίδιο ψωμιού/λουκάνικου αίματος), *chouriça de verde* (λουκάνικο chorizo αίματος με λίπος και ψιλοκομμένο κρεμμύδι), λευκά λουκάνικα και *rojões* (τηγανητά κομμάτια χοιρινού κρέατος χωρίς κόκαλα), αλλά και κρασί και/ή *viniagre de vinho verde tinto* (ξίδι από ερυθρό *vinho verde*). Ο παραδοσιακός τρόπος παρασκευής κάθε προϊόντος και η παρουσίαση του μαγειρεμένου πιάτου παραμένουν ίδια μέχρι σήμερα.

3.2. *Πρόκειται για ονομασία η οποία*

☒ χρησιμοποιείται κατά παράδοση για την περιγραφή του ιδιότυπου προϊόντος

☐ προσδιορίζει τον παραδοσιακό χαρακτήρα ή τον ιδιότυπο χαρακτήρα του προϊόντος

([1]) Κανονισμός (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 11ης Απριλίου 2024, σχετικά με τις γεωγραφικές ενδείξεις για τον οίνο, τα αλκοολούχα ποτά και τα γεωργικά προϊόντα, καθώς και σχετικά με τα εγγυημένα παραδοσιακά ιδιότυπα προϊόντα και τις προαιρετικές ενδείξεις ποιότητας για τα γεωργικά προϊόντα, ο οποίος τροποποιεί τους κανονισμούς (ΕΕ) αριθ. 1308/2013, (ΕΕ) 2019/787 και (ΕΕ) 2019/1753 και καταργεί τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 (ΕΕ L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Η ονομασία «Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima» —η οποία χρησιμοποιούνταν ήδη σε διαφημίσεις για διάφορα τοπικά εστιατόρια το 1951 στην έκδοση *FEIRAS NOVAS* (Festas do Concelho de Ponte de Lima, Edição da Tipografia Guimarães) και στην περιοδική έκδοση της Ponte de Lima *O Anunciador das Feiras Novas* το 1986 (έτος 3, σειρά 2, αριθ. 3) και το 1987 (έτος 4, σειρά 2, αριθ. 3, σ. 41)— αφορά μαγειρεμένο φαγητό αποτελούμενο από ρύζι μαγειρεμένο σε ζωμό διαφόρων κρεάτων, συνοδευόμενο από κομμάτια κρέατος και λουκάνικα παρασκευασμένα ειδικά για τον σκοπό αυτό. Το πιάτο παραδοσιακά αρωματίζεται με μπαχαρικά και ξίδι και/ή ερυθρό *vinho verde*. Στις αρχές του 20ού αιώνα, μια διάσημη σεφ, η Clara Penha (1836-1924), πρώτη ξεκίνησε την παρασκευή του εδέσματος πέρα από τα στενά όρια της σπιτικής κουζίνας. Το πιάτο στη συνέχεια εξελίχθηκε σε βασικό στοιχείο των καθημερινών μενού της Ponte de Lima, μαγειρεμένο είτε στα οικογενειακά τραπέζια είτε από πιστούς οπαδούς του, και μέχρι σήμερα εξακολουθεί να αποτελεί χαρακτηριστικό πιάτο τόσο στα φημισμένα εστιατόρια όσο και στα ταβερνάκια που το μαγειρεύουν και το σερβίρουν καθημερινά, ακολουθώντας πάντοτε την καθιερωμένη συνταγή.

4. **Περιγραφή**

4.1. *Περιγραφή του προϊόντος το οποίο φέρει την ονομασία του σημείου 1, συμπεριλαμβανομένων των κύριων φυσικών, χημικών, μικροβιολογικών ή οργανοληπτικών χαρακτηριστικών, από την οποία προκύπτει ο ιδιότυπος χαρακτήρας του προϊόντος [άρθρο 7 παράγραφος 2 του εκτελεστικού κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 668/2014 της Επιτροπής της 13ης Ιουνίου 2014]*

Η ονομασία «Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima» αναφέρεται σε μαγειρεμένο πιάτο που παρουσιάζεται σε δύο διακριτά μέρη:

— ένα πιάτο ρυζιού *arroz malandro*, που δεν έχει μουλιάσει σε νερό, το οποίο περιέχει άφθονο ζωμό σκουροκάστανου χρώματος χωρίς σβόλους, όπου κυριαρχεί το ψιλοκομμένο κρέας. Το πιάτο έχει ευχάριστο άρωμα με νότες κύμινου, φύλλων δάφνης και λεμονιού. Έχει έντονη, ελαφρώς όξινη γεύση, με έντονο άρωμα κύμινου, γαρύφαλλου και φύλλων δάφνης.

— μια μείξη από κομμάτια κρέατος και λουκάνικα, η οποία πρέπει να περιλαμβάνει: *beloura* — ομοιογενές μείγμα, κομμένο σε στρογγυλές φέτες, με ομοιόμορφο καστανό χρώμα και ήπιο άρωμα και ήπια γεύση φύλλων δάφνης και σκόρδου· *chouriça de verde*, με αρκετά ομοιογενή γέμιση που περιλαμβάνει κρεμμύδια, στου οποίου το ελαφρώς γλυκό άρωμα και τη γεύση διακρίνονται το κύμινο, το σκόρδο και η δάφνη· λευκά λουκάνικα ομοιόμορφου ανοιχτού χρώματος, με άρωμα σκόρδου και δάφνης και ελαφρώς πικάντικη γεύση, επίσης σκόρδου, δάφνης και κύμινου· *rojões* από χοιρινό κρέας, σε κυβάκια μαλακού και ζουμερού κρέατος χοιρινού μηρού, με ομοιόμορφο χρυσοκίτρινο χρώμα, των οποίων το άρωμα και η γεύση αναδίδουν τον αρωματισμένο με σκόρδο οίνο στον οποίο έχουν μαριναριστεί, ενώ μπορεί να περιλαμβάνει τα εξής: στομάχι· συκώτι, καρδιά, πνεύμονες και αίμα χοιρινού κρέατος, καλομαγειρεμένα και σερβιρισμένα σε μικρά κομμάτια τηγανισμένα στο λαρδί και κατάλληλα μαγειρεμένες πατάτες ή κάστανα.

Φυσικοχημικά χαρακτηριστικά των ακόλουθων έτοιμων προς κατανάλωση συστατικών: ρύζι, *rojões, chouriça de verde*, *beloura* και εντόσθια (τιμές σε g/100 g βρώσιμου μέρους).

	Υγρασία	Πρωτεΐνη	Λίπος	Αλάτι εκφραζόμενο ως ιόντα χλωρίου
Ρύζι	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
Έντερα	43,56–62,79	6,97–11,18	16,32–20,92	0,67–1,60

(*) Τιμές που λαμβάνονται πριν από την παρασκευή του πιάτου

4.2. *Περιγραφή της υποχρεωτικής μεθόδου παραγωγής του προϊόντος το οποίο φέρει την ονομασία του σημείου 1, συμπεριλαμβανομένων, κατά περίπτωση, του είδους και των χαρακτηριστικών των χρησιμοποιούμενων πρώτων υλών ή συστατικών, και της μεθόδου παρασκευής του προϊόντος [άρθρο 7 παράγραφος 2 του εκτελεστικού κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 668/2014 της Επιτροπής της 13ης Ιουνίου 2014]*

Η παρασκευή του «Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima» περιλαμβάνει τα ακόλουθα στάδια προετοιμασίας των διαφόρων στοιχείων του πιάτου:

Ρύζι

Συστατικά για την παρασκευή του ζωμού του ρυζιού:

— ½ kg βόειο κρέας (κατά προτίμηση νουά)·

— ½ kg χοιρινό κρέας (πλευρές και σπονδυλική στήλη, κατά προτίμηση από τη φυλή χοίρων Bísaro ή από χοίρους που προέρχονται από διασταύρωση με την εν λόγω φυλή)·

— ½ kg κοτόπουλο (κατά προτίμηση με άφθονο λίπος)· μπορούν επίσης να χρησιμοποιηθούν *chouriça de carne* (150 g) και λίγο νωπό χοιρινό κρέας·

— 1 kg ρύζι «Carolino»·

— ¼ λίτρο αίμα χοίρου στο οποίο προστίθεται ξίδι από ερυθρό *vinho verde* ή ξίδι από ερυθρό οίνο αναμεμειγμένο με ερυθρό *vinho verde* της περιοχής.

Βασικά καρυκεύματα

— βρώσιμο αλάτι (NaCl), 1-1,5 % (10-15 g ανά kg ρυζιού)·

— φύλλα δάφνης (*Laurus nobilis*), ανάλογα με την προτίμηση·

— πιπέρι (*Piper nigrum*), ανάλογα με την προτίμηση·

— γαρύφαλλα (*Syzygium aromaticum*), ανάλογα με την προτίμηση·

— μοσχοκάρυδο (*Myristica fragrans*), ανάλογα με την προτίμηση·

— κύμινο (*Cuminum cyminum*), ανάλογα με την προτίμηση·

— λεμόνι (*Citrus limonum*), χυμός από 1 λεμόνι.

Παρασκευή του ρυζιού

Τοποθετούμε το κρέας σε κατσαρόλα με κρύο νερό (περίπου 3 λίτρα) και αφήνουμε να πάρει βράση, στη συνέχεια προσθέτουμε μερικά φύλλα δάφνης, καθώς και γαρύφαλλο, μοσχοκάρυδο, αλάτι και πιπέρι. Μαγειρεύουμε καλά το κρέας, αφαιρώντας τυχόν αφρό που σχηματίζεται στην επιφάνεια. Μόλις το κρέας μαγειρευτεί καλά, το αποσύρουμε από τη φωτιά. Αφήνουμε το κρέας να κρυώσει και στη συνέχεια το ψιλοκόβουμε. Διορθώνουμε τη γεύση με τα καρυκεύματα και αφαιρούμε τυχόν πλεονάζον λίπος, στη συνέχεια τοποθετούμε ξανά στη φωτιά τον ζωμό στον οποίο μαγειρεύτηκε το κρέας και αφήνουμε να πάρει βράση αφού προσθέσουμε όσο νερό χρειάζεται. Προσθέτουμε το ρύζι. Όταν το ρύζι έχει μαγειρευτεί κατά το ήμισυ, προσθέτουμε το ψιλοκομμένο κρέας και το υγροποιημένο αίμα χοίρου. Διορθώνουμε τη γεύση με καρυκεύματα και αφήνουμε το μείγμα να βράσει έως ότου το ρύζι μαγειρευτεί πλήρως. Στη συνέχεια προσθέτουμε χυμό λεμονιού, γαρύφαλλο και κύμινο σε σκόνη. Σερβίρουμε αμέσως.

Beloura

Οι πρώτες ύλες που χρησιμοποιούνται παραδοσιακά για την παρασκευή του *beloura* είναι οι εξής:

— καλαμποκάλευρο (40-60 %, μπορεί να είναι έως 80 % εάν δεν χρησιμοποιείται αλεύρι σίτου)·

— αλεύρι σίτου (20-30 %), προαιρετικά, μπορεί επίσης να αντικατασταθεί από ίση αναλογία καλαμποκάλευρου·

— αλεύρι σίκαλης (20-30 %)·

— βρώσιμο αλάτι (NaCl) 1,3 % [13 g (μέση τιμή) αλατιού ανά kg μείγματος αλεύρων]·

— λευκό πιπέρι (*Piper nigrum*), ανάλογα με την προτίμηση·

— κύμινο (*Cuminum cyminum*), ανάλογα με την προτίμηση·

— 1 φύλλο δάφνης (*Laurus nobilis*)·

— 1 ματσάκι μαϊντανού (*Petroselinum crispum*)·

— 1 σκελίδα σκόρδο (*Allium sativum* L.), ξερό, χωρίς φύτρα, προαιρετικά·

— κόκκινη πιπεριά (*Capsicum annuum*), ανάλογα με την προτίμηση, προαιρετικά·

— αίμα χοίρου (14 % vol/μείγμα αλεύρων)·

— λαρδί, ανάλογα με την προτίμηση·

— νερό, κατά προτίμηση αυτό που χρησιμοποιήθηκε για το μαγείρεμα του στομάχου, των αλλαντικών αίματος ή των *molhinhos* (ρολά χοιρινού εντέρου), ανάλογα με την προτίμηση·

Παρασκευή

Κοσκινίζουμε τα άλευρα. Ζεματίζουμε το κοσκινισμένο αλεύρι σε πιάτο ή *alguidar* (δοχείο που παραδοσιακά κατασκευάζεται από πηλό) με λίγο ζεστό νερό ή με το νερό στο οποίο μαγειρεύτηκαν τα αλλαντικά αίματος. Στη συνέχεια, όλα τα συστατικά (ζεματισμένο αλεύρι, αλάτι, πιπέρι και κύμινο) προστίθενται στο *alguidar* και ζυμώνονται με το αίμα χοίρου. Όταν η ζύμη ξεκολλάει από το *alguidar*, διαμορφώνεται με το χέρι σε σφαιρικό ή κυλινδρικό σχήμα ή σε ρολά πάνω σε μια επιφάνεια τραπεζιού που έχει πασπαλιστεί με αλεύρι. Στη συνέχεια, η διαμορφωμένη ζύμη μαγειρεύεται στο νερό που χρησιμοποιήθηκε για το μαγείρεμα των αλλαντικών αίματος ή των *molhinhos* ή σε νερό στο οποίο έχει προστεθεί αλάτι, φύλλα δάφνης, μαϊντανός και/ή λίγο λαρδί.

Τα *belouras* έχουν μαγειρευτεί όταν ανεβαίνουν στην επιφάνεια. Στη συνέχεια αφήνονται να κρυώσουν σε πήλινο *alguidar*, χωρισμένα με φύλλα δάφνης. Τέλος, κόβονται σε λεπτές φέτες και τηγανίζονται σε λαρδί.

Chouriça de Verde

— ½ kg αλεσμένη χοιρινή σκέπη·

— 2 ψιλοκομμένα κρεμμύδια (*Allium cepa*)·

— 200 g ψιλοκομμένος μαϊντανός (*Petroselinum crispum*)·

— λευκό πιπέρι (*Piper nigrum*), ανάλογα με την προτίμηση, προαιρετικά·

— κόκκινη πιπεριά (*Capsicum annuum*), ανάλογα με την προτίμηση, προαιρετικά·

— βρώσιμο αλάτι (NaCl) 1,6 % [16 g (μέση τιμή) αλατιού ανά λίτρο αίματος]·

— 1 φύλλο δάφνης (*Laurus nobilis*), προαιρετικά·

— κύμινο (*Cuminum cyminum*), ανάλογα με την προτίμηση·

— νερό, κατά προτίμηση αυτό που χρησιμοποιήθηκε για το μαγείρεμα του στομάχου, των αλλαντικών αίματος ή των *molhinhos*·

— χοιρινά λεπτά έντερα, νωπά·

— λεμόνι (*Citrus limonum*), χυμός λεμονιού ανάλογα με την προτίμηση, προαιρετικά·

— ξίδι αναμεμειγμένο με παραδοσιακό *vinho verde* (λευκό ή ερυθρό ή μείγμα αυτών των δύο) από την περιοχή, για τη χαρακτηριστική οξύτητά του, προαιρετικά·

— καλαμποκάλευρο, προαιρετικά·

— 1 l αίμα χοίρου·

— σπάγκος μαγειρικής (σπάγκος από κερωμένο λινάρι) για το δέσιμο των αλλαντικών αίματος·

— λαρδί.

Παρασκευή

Η διαδικασία παρασκευής του *chouriça de verde* αρχίζει με το πλύσιμο των νωπών χοιρινών λεπτών εντέρων σε νερό με λεμόνι, αλάτι και/ή ξίδι, καθώς και λίγο καλαμποκάλευρο, ώστε τα έντερα να καθαριστούν καλά. Τα έντερα αφήνονται να ξεκουραστούν για αρκετές ώρες ή για όλη τη νύχτα. Μετά το πλύσιμο και τον καθαρισμό, τα έντερα γυρίζονται μέσα-έξω.

Μετά την προετοιμασία των εντέρων, τα άλλα συστατικά αναμειγνύονται σε δοχείο ή σε *alguidar*. Προστίθενται το ψιλοκομμένο κρεμμύδι, η ψιλοκομμένη σκέπη, ο ψιλοκομμένος μαϊντανός, το αλάτι, το κύμινο, το πιπέρι (προαιρετικά), τα φύλλα δάφνης (προαιρετικά) και το αίμα χοίρου. Αναμειγνύονται όλα πολύ καλά και τα έντερα γεμίζονται με το μείγμα με τη βοήθεια χωνιού. Στο ένα άκρο των εντέρων δένεται κόμπος, με τη χρήση σπάγκου από κερωμένο λινάρι. Τα έντερα γεμίζονται μόνο κατά το ήμισυ και όχι πλήρως.

Στη συνέχεια, το *chouriça de verde* βράζεται σε νερό που περιέχει φύλλα δάφνης και/ή λίγο λαρδί. Το *chouriça de verde* τρυπιέται με βελόνα ή πιρούνι για να ελεγχθεί αν έχει μαγειρευτεί σωστά. Εάν δεν εμφανίζεται αίμα, έχει μαγειρευτεί. Μετά τον βρασμό, το *chouriça de verde* τηγανίζεται σε λαρδί. Μετά το τηγάνισμα, κόβεται σε ατομικές μερίδες και σερβίρεται αμέσως ενώ είναι ακόμη ζεστό, με τα *rojões* και άλλα συνοδευτικά. Το *chouriça de verde* δεν είναι καπνιστό.

Λευκά έντερα

— αλεύρι, που μπορεί να περιλαμβάνει 50 έως 100 % καλαμποκάλευρο, έως 25 % αλεύρι σίτου και έως 25 % αλεύρι σίκαλης, αλλά κατά προτίμηση 100 % καλαμποκάλευρο·

— κόκκινη πιπεριά (*Capsicum annuum*), ανάλογα με την προτίμηση, προαιρετικά·

— λευκό πιπέρι (*Piper nigrum*), ανάλογα με την προτίμηση·

— σκόρδο (*Allium sativum* L.), ξερό, χωρίς φύτρα, προαιρετικά·

— 1 φύλλο δάφνης (*Laurus nobilis*)·

— κύμινο (*Cuminum cyminum*), ανάλογα με την προτίμηση·

— νερό, κατά προτίμηση αυτό που χρησιμοποιήθηκε για το μαγείρεμα του στομάχου ή των αλλαντικών αίματος, ανάλογα με την προτίμηση·

— 2 λεμόνια (*Citrus limonum*)·

— βρώσιμο αλάτι (NaCl), 0,7-1,6 % (0,7-1,6 g ανά 100 g εντέρων χοίρου)·

— νωπά χοιρινά έντερα.

Παρασκευή

Πλένουμε καλά τα έντερα και τα αφήνουμε για μερικές ώρες να μουλιάσουν σε νερό στο οποίο προσθέτουμε λεμόνι. Αναμειγνύουμε τα άλλα συστατικά μαζί με λίγο από το νερό που χρησιμοποιήθηκε για το μαγείρεμα του στομάχου· ανακατεύουμε καλά και ζυμώνουμε το μείγμα. Γεμίζουμε τα έντερα με το μείγμα που προκύπτει και, στη συνέχεια, τα βράζουμε στο νερό όπου μαγειρεύτηκε το στομάχι. Μόλις τα έντερα μαγειρευτούν, τα αφαιρούμε από την κατσαρόλα και τα κόβουμε σε φέτες (σε κομμάτια μήκους 3-5 cm) πριν από το τηγάνισμα. Σερβίρουμε αμέσως.

Rojões

— 1,5 kg χοιρινό κρέας (μηρός, κατά προτίμηση από χοίρο της φυλής Bísaro ή χοίρο που προέρχεται από διασταύρωση με την εν λόγω φυλή)·

— βρώσιμο αλάτι (NaCl), 0,5-1,5 % (5-15 g αλατιού ανά kg χοιρινού κρέατος)·

— σκόρδο (*Allium sativum* L.), ξερό, χωρίς φύτρα, ανάλογα με την προτίμηση·

— λευκό πιπέρι (*Piper nigrum*), ανάλογα με την προτίμηση·

— 1 φύλλο δάφνης (*Laurus nobilis*)·

— ½ l λευκό *vinho verde* από την περιοχή, για τη χαρακτηριστική οξύτητά του·

— λαρδί, ανάλογα με την προτίμηση.

Παρασκευή

Κόβουμε τον μηρό χοίρου σε κομμάτια και τον μαρινάρουμε με λευκό *vinho verde*, σκόρδο, αλάτι, πιπέρι και φύλλα δάφνης· Στη συνέχεια μαγειρεύουμε το κρέας σε αυτόν τον αρωματισμένο με σκόρδο οίνο μαζί με λίγο λίπος, κατά προτίμηση λαρδί.

Το «Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima» μπορεί να περιλαμβάνει και άλλα συστατικά, ιδίως στομάχι, συκώτι, καρδιά, πνεύμονες, καθώς και βρασμένο και τηγανισμένο αίμα.

Στομάχι

— στομάχι χοίρου·

— βρώσιμο αλάτι (NaCl),

— σκόρδο (*Allium sativum* L.), ξερό, χωρίς φύτρα, προαιρετικά·

— φύλλα δάφνης (*Laurus nobilis*)·

— νερό·

— λαρδί.

Μαγείρεμα

Σιγοβράζουμε το στομάχι σε νερό καρυκευμένο με αλάτι, φύλλα δάφνης και σκόρδο. Όταν μαγειρευτεί, το αποσύρουμε και κρατάμε το νερό στο οποίο μαγειρεύτηκε. Τεμαχίζουμε το στομάχι σε λωρίδες και τις τηγανίζουμε σε λαρδί. Σερβίρουμε αμέσως με τα συνοδευτικά πιάτα.

Συκώτι

— χοιρινό συκώτι·

— λαρδί.

Τεμαχίζουμε το συκώτι σε λωρίδες, τις τηγανίζουμε σε λαρδί και τις προσθέτουμε στα άλλα τηγανητά συστατικά.

Καρδιά και πνεύμονες

Μαγειρεύουμε αυτά τα δύο συστατικά μαζί, στον ζωμό που έχουμε ετοιμάσει για το ρύζι. Όταν μαγειρευτούν, τα αποσύρουμε, τα κόβουμε σε κομμάτια, τα τηγανίζουμε σε λαρδί και τα προσθέτουμε στα άλλα τηγανητά συστατικά.

Αίμα χοίρου

— αίμα χοίρου·

— βρώσιμο αλάτι (NaCl),

— σκόρδο (*Allium sativum* L.), ξερό, χωρίς φύτρα, προαιρετικά·

— φύλλα δάφνης (*Laurus nobilis*)·

— νερό·

— λαρδί.

Μαγείρεμα

Το αίμα του χοίρου μαγειρεύεται σε νερό καρυκευμένο με αλάτι, φύλλα δάφνης και σκόρδο. Όταν μαγειρευτεί, το κόβουμε σε κομμάτια, τα τηγανίζουμε σε λαρδί και τα προσθέτουμε στα άλλα τηγανητά συστατικά.

Πατάτες/κάστανα

Ψητά ή τηγανητά σε λίπος, κατά προτίμηση λαρδί.

Το χοιρινό κρέας που χρησιμοποιείται σε οποιοδήποτε από τα συστατικά του «Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima» θα πρέπει κατά προτίμηση να προέρχεται από τη φυλή Bísaro (είτε καθαρόαιμοι χοίροι Bísaro είτε χοίροι που προέρχονται από διασταύρωση με τη φυλή αυτή).

4.3. *Περιγραφή των κύριων στοιχείων που αποδεικνύουν τον παραδοσιακό χαρακτήρα του προϊόντος [άρθρο 7 παράγραφος 2 του εκτελεστικού κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 668/2014 της Επιτροπής της 13ης Ιουνίου 2014]*

Η περιοχή Alto Minho διαθέτει πολιτισμικό πλούτο και παραδόσεις, ιδίως την πολύ ιδιαίτερη γαστρονομική της κουλτούρα και τα έθιμα που συνδέονται με αυτήν. Το «Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima», το οποίο σερβίρεται με χοιρινά *rojões*, είναι μια νόστιμη σπεσιαλιτέ με μακρά παράδοση και αποτελεί το πιάτο - σήμα κατατεθέν της κουζίνας της Ponte de Lima.

Καταγράφονται πολλές ιστορικές αναφορές στο «Arroz de Sarrabulho», ιδίως στην Clara Penha, τη μαγείρισσα η οποία «ηγούνταν μιας ολόκληρης στρατιάς γυναικών για την παρασκευή του εδέσματος για τον νεαρό ιερέα, τους ευγενείς, τον κλήρο και τους πλούσιους του Vale do Lima. Το ρύζι μαγειρευόταν, το *beloura* τηγανιζόταν, τα *rojões* τσιγαρίζονταν. Με λίγα λόγια, το *sarrabulho* ετοιμαζόταν, ενώ η νεαρή ανιψιά, καμαρωτή με τα καινούργια της ξυλοπάπουτσα, περίμενε με λαχτάρα το *leite-creme* και την *aletria* ...» (αναφορά από το «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).

Η αναφορά στη μεγάλη φήμη αυτής της πρωτοπόρου του «Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima» οφείλεται στη Maria de Lurdes Modesto στο «Acervo da sua Cozinha Tradicional», όπου σημείωνε πως τον Νοέμβριο του 1977 στο Casino do Estoril τη συνάντησε και διδάχθηκε από εκείνη, αποτίοντας φόρο τιμής στη γυναίκα αυτή που διέδωσε την εν λόγω παραδοσιακή συνταγή. Η ίδια μίλησε επίσης για την προέλευση της συνταγής: «Τί μεγαλειώδης κατάληξη για έναν χοίρο είναι το *sarrabulho*! Μια ανεξάντλητη προσφορά πλούσιων και γευστικών πιάτων που φέρνουν κοντά την οικογένεια και τους φίλους γύρω από ένα τραπέζι στρωμένο με λινό τραπεζομάντιλο. Τί πηγή απολαυστικού φαγητού που είναι ο χοίρος (ας μου επιτραπεί η έκφραση!).» (Modesto, M. L., Praça, A., Calvet, N., 1999. *Festas e Comeres do Povo Português* — τόμος I, Ed. Verbo)

Η συνταγή αυτή αναφέρεται ότι χρονολογείται από αμνημονεύτων χρόνων, όταν οι χοίροι εκτρέφονταν ως κύρια πηγή τροφής των νοικοκυριών, διότι το χοιρινό κρέας ήταν το ευκολότερο και οικονομικότερο στην παραγωγή του. Από την οικογένεια των ευγενών Bertiandos, η οποία περιέγραψε στα οικογενειακά της αρχεία πώς παρασκευάζεται το «Arroz de Sarrabulho», έως τους συγγενείς της, τους Condes d'Aurora, οι οποίοι έγραψαν για τα τραπέζια και τα έθιμα των ευγενών των περασμένων εποχών, έχουν γίνει διάφορες αναφορές στο πιάτο: «Το *arroz de sarrabulho* είχε ήδη φτάσει, πλαισιωμένο από τις πλευρές και τις λωρίδες των αλλαντικών αίματος. Τα έντερα και το στομάχι εμφανίστηκαν και το πιάτο άδειασε.» «Δυνατοί ήχοι και το άρωμα εκλεκτών μεζέδων έφταναν από την ανοιχτή πόρτα της κουζίνας ... Ο ευγενής ζήτησε κι άλλα *rojões* με συκώτι ...». (Conde d'Aurora, 1935. *O Pinto: infância, paixões e morte de um cacique eleitoral*. Livraria Tavares Martins, Porto). Ωστόσο, με την αύξηση των αγορών και των *tascas* στην Ponte de Lima, όπως περιγράφει ο Franclim Castro Sousa στο «As Feiras e tascas de Ponte 1960-2000» (Ed.

Fundação Caixa Agrícola do Noroeste, 2019), υπήρξαν αρκετές αναφορές σχετικά με τις νέες επιχειρήσεις, ενώ έκανε την εμφάνισή του το «Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima», ιδίως με την ίδρυση, το 1951, της Casalina, ιδιοκτησίας της μητέρας του, την οποία αποκαλούσε «ναό της καλής γαστρονομίας όσον αφορά τους οίνους και τα εδέσματα, που αξίζει να τον θυμόμαστε». Το «Arroz de Sarrabulho» διαφημίστηκε στη συνέχεια στον τομέα της φιλοξενίας «ως ισχυρός πόλος έλξης σε εστιατόρια και ταβέρνες, σε καταστήματα», μέσω διαφόρων τοπικών περιοδικών, ιδίως το «O Anunciador das Feiras Novas» από τις δεκαετίες του 1940 και του 1950, όπως θα περιέγραφε αργότερα τόσο καλά ο Couto Viana (O Anunciador das Feiras Novas, Ponte de Lima, έτος 17, σειρά 2, αριθμός 17, 2000 — σ. 177-179).

Στη συνέχεια, κατά τη δεκαετία του 1930 το προϊόν «Arroz de Sarrabulho» άρχισε να εμφανίζεται σε *casas de pasto* και *tascas*, στις γιορτές της «Ponte de Lima», ως σύνθετο πιάτο με ρύζι που σερβίρεται σε πήλινο τσουκάλι, μαζί με έναν δίσκο με *rojões*, τηγανητά *belouras*, *chouriça de verde* και λευκά λουκάνικα, συνοδευόμενο από τσιγαριστές πατάτες. Από το πρώτο ήμισυ του εικοστού αιώνα υπάρχουν αναφορές στο «Arroz de Sarrabulho», ως μία από τις σπεσιαλιτέ του «Pensão Barros» υπό τη διεύθυνση της Dores Petiscas. Κατά τον José Rosa de Araújo: «Ο καθένας πήρε το πιάτο του, το οποίο περιείχε *arroz de sarrabulho* με δύο *rojões* και ένα *chouriça de verde*» (Araújo, J. R. Ponte de Lima — Pátria do Sarrabulho, Revista Limiana No 17, 2010, Ed. Ponte de Lima).

Το «Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima» διαδόθηκε ευρέως στα εστιατόρια της Ponte de Lima, χάρη στη διάσημη μαγείρισσα Clara Penha και αργότερα στην ανιψιά της Belozinda Varela, που κληρονόμησε τις γνώσεις της θείας της και συνέβαλε πιστά στη διαιώνιση αυτού του μοναδικού πιάτου. Η οικογένεια αυτή, η οποία συνδέεται με το «Arroz de Sarrabulho» από γενιά σε γενιά, έχει αναδείξει πολλούς σεφ οι οποίοι, μέχρι σήμερα, εξακολουθούν να μαγειρεύουν το «Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima» στα εστιατόριά τους [Faria. A. (1987). Homenagem a D. Belozinda Varela. *Elogio (…) e Segredo das Grandes Cozinheiras Minhotas, in IV Congresso de Gastronomia de Viana do Castelo* — «A Caça e a Mesa», 23-25 Οκτωβρίου 1987, Viana do Castelo].

Η συνταγή αυτή, η οποία ξεκίνησε να διατίθεται στον τομέα της φιλοξενίας κατά τις πρώτες δεκαετίες του 20ού αιώνα, με την εμφάνιση εστιατορίων και ξενώνων, διατήρησε τη χαρακτηριστική τεχνογνωσία και τα παραδοσιακά προϊόντα και εισήγαγε βελτιώσεις μέσω της προσθήκης ψιλοκομμένου κρέατος και εντοσθίων που συνοδεύουν τα *rojões* και τα κάστανα.

Για την προστασία αυτής της σημαντικής συνταγής, τον Μάρτιο του 2004 δρομολογήθηκε ένα έργο με την ονομασία «Confraria Gastronómica do Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima» [Γαστρονομική αδελφότητα του «Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima»]. Στο σεμινάριο για την παρουσίαση του έργου, ο Francisco Sampaio δήλωσε πως μακροπρόθεσμα «γράφουμε την ιστορία του "Arroz de Sarrabulho" στην Ponte de Lima, ως εξαιρετικού εδέσματος, το οποίο αξίζει να αναδειχθεί σε επίπεδο αδελφότητας ως i) εθνική κουζίνα (τουλάχιστον από το 1860), ii) οικογενειακή κουζίνα, iii) σπιτική κουζίνα και iv) παραδοσιακή κουζίνα.» Η φήμη του «Arroz de Sarrabulho» ξεκίνησε από την Ponte de Lima και η συνταγή του διαδόθηκε με αποτέλεσμα σήμερα να είναι ένα πασίγνωστο έδεσμα.

Οι χρησιμοποιούμενες πρώτες ύλες και η τεχνογνωσία των τοπικών παραγωγών, οι οποίοι ακολουθούν την ιστορική παράδοση που μεταβιβάζεται από γενιά σε γενιά, επέτρεψαν τη διατήρηση της ποιότητας και της ταυτότητας του «Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima», καθώς και των εθίμων που το περιβάλλουν. Χάρη στις δεξιότητες, την πείρα και το γούστο του κάθε μάγειρα και της κάθε μαγείρισσας, σε συνδυασμό με τη φροντίδα και την προσοχή που δίνουν στην τέχνη τους, η φήμη του «Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima» έχει εξαπλωθεί, ενώ παράλληλα το πιάτο διατηρεί τη γνήσια, αυθεντική ποιότητα των διαφόρων συστατικών του: η σχολαστική φροντίδα για την επιλογή του κρέατος για το πιάτο ρυζιού, η προσεκτική προετοιμασία του ζωμού για το ρύζι, που περιέχει ψιλοκομμένο κρέας, η ποιότητα του αίματος (οι πρώτες σταγόνες, «απευθείας από τον χοίρο» στα *belouras*, και στη συνέχεια για τα υπόλοιπα αλλαντικά αίματος και, τέλος, για το ρύζι)· η επιδέξια χρήση καρυκευμάτων· η χρήση του νερού για το μαγείρεμα του στομάχου κατά την προετοιμασία των αλλαντικών αίματος και των *belouras*· ο αρωματισμένος με σκόρδο οίνος για τα *rojões*· και τα τηγανητά συστατικά: τα πάντα εκτελούνται με μοναδική τεχνογνωσία, η οποία μαθαίνεται και τελειοποιείται. (Sampaio, F., 2003. A Boa Mesa do Alto Minho. Editorial Notícias, 213 σελίδες).

Έτσι, η σύνθεση του «Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima» εξακολουθεί μέχρι σήμερα να περιλαμβάνει το ρύζι, τη *beloura* (κατά προτίμηση «Beloura de Ponte de Lima»), το *chouriça de verde* (κατά προτίμηση «Chouriça de Verde de Ponte de Lima»), τα λευκά λουκάνικα και τα *rojões*, στα οποία προστίθενται ενίοτε εντόσθια χοίρου και μαγειρεμένο και τηγανισμένο αίμα. Κατά κανόνα, το ρύζι σερβίρεται σε κατσαρόλα και τα άλλα συστατικά σε χωριστό πιάτο. Αποτελεί πλέον το πιάτο - σήμα κατατεθέν της γαστρονομίας της Ponte de Lima, τον πραγματικό κινητήριο μοχλό της οικονομίας της, τον απόλυτο πόλο έλξης για χιλιάδες ανθρώπους που επισκέπτονται κάθε χρόνο την Ponte de Lima.