C/2024/5684

24.9.2024

Publicación de una solicitud de registro de un nombre con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra b), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios

(C/2024/5684)

Tras esta publicación, y de conformidad con el artículo 61 del Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo ([1]), en el plazo de tres meses a partir de la fecha de la presente publicación, las autoridades de un Estado miembro o de un tercer país, así como cualquier persona física o jurídica que tenga un interés legítimo y se halle establecida o sea residente en un tercer país, podrán formular oposición ante la Comisión.

«Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima»

TSG-PT-02975 de 12.7.2023

Portugal

1. Nombre que debe registrarse

«Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima»

2. Tipo de producto (según el Anexo XI)

Clase 2.21. Comidas preparadas

3. Justificación del registro

3.1. *Indicar si el producto*

☐ es el resultado de un método de producción, transformación o composición que se corresponde con la práctica tradicional aplicable a ese producto o alimento;

☒ está producido con materias primas o ingredientes que sean los utilizados tradicionalmente.

Diversos registros atestiguan la preparación tradicional de este plato. El más destacado es el registro de una receta de «Arroz de Sarrabulho» como la actual, en un libro de correspondencia de la Casa de Bertiandos (Ponte de Lima) correspondiente al período 1844-1850 (conservado en los archivos municipales de Ponte de Lima, con la referencia PT-AMPL-Casa de Bertiandos-Copiadores de Correspondência_1844-1850-16-17). También destacan las referencias que el conde de Aurora (escritor de Ponte de Lima) hizo a la composición y preparación del plato en su libro de 1935 *Pinto: infância, paixões e morte de um cacique eleitoral* (p. 57, Ed. Livraria Tavares Martins, Oporto, 1935).

Además, según la historia, desde 1916 el plato ha trascendido las cocinas privadas (a tenor de una cita de A. M. Couto Viana en la publicación anual *O Anunciador das Feiras Novas* de 2000), al tiempo que sigue elaborándose con ingredientes concretos que tradicionalmente se utilizan en la región de Ponte de Lima, a saber, *beloura* (un híbrido entre pan y morcilla), *chouriça de verde* (chorizo de sangre con grasa y cebolla picada), tripas blancas y *rojões* (trozos de carne de cerdo deshuesados y fritos), pero también vino o vinagre de *vinho verde* tinto. El modo tradicional de preparación de cada producto y la presentación del plato cocinado se han mantenido hasta hoy.

3.2. *Indicar si el nombre*

☒ se ha utilizado tradicionalmente para referirse al producto específico

☐ identifica el carácter tradicional o específico del producto.

([1]) Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 11 de abril de 2024, relativo a las indicaciones geográficas para vinos, bebidas espirituosas y productos agrícolas, así como especialidades tradicionales garantizadas y términos de calidad facultativos para productos agrícolas, por el que se modifican los Reglamentos (UE) n.º 1308/2013, (UE) 2019/787 y (UE) 2019/1753, y se deroga el Reglamento (UE) n.º 1151/2012 (DO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

El nombre «Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima», ya utilizado en los anuncios de varios restaurantes locales en la publicación *Feiras Novas* en 1951 («Festas do Concelho de Ponte de Lima», Edição da Tipografia Guimarães) y en la revista de Ponte de Lima *O Anunciador das Feiras Novas* en 1986 (año 3, serie 2, n.º 3) y 1987 (año 4, serie 2, n.º 3, p. 41), designa un plato elaborado a partir de la cocción de arroz en un caldo de diferentes carnes, acompañado de trozos de carne y embutidos preparados específicamente a tal efecto. El plato se condimenta tradicionalmente con especias y vinagre o *vinho verde* tinto. A principios del siglo xx, una famosa cocinera, Clara Penha (1836-1924), comenzó a preparar el plato fuera del hogar. Se convirtió en un elemento básico de los menús diarios de Ponte de Lima, elaborados por familiares y seguidores fieles, y hasta la fecha sigue siendo característico tanto de los restaurantes famosos como de las pequeñas tabernas que cocinan y sirven el plato a diario, siempre siguiendo la receta antigua.

4. **Descripción**

4.1. *Descripción del producto al que se refiere el punto 1, incluidas sus principales características físicas, químicas, microbiológicas u organolépticas que acrediten su carácter singular [artículo 7, apartado 2, del Reglamento de Ejecución (UE) n.º 668/2014 de la Comisión, de 13 de junio de 2014]*

La denominación «Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima» se refiere a un plato cocinado que se presenta con dos partes diferenciadas:

— Un plato de arroz o *arroz malandro*, no remojado, que contiene una gran cantidad de un caldo oscuro de color castaño, sin grumos y en el que predomina la carne desmenuzada. El plato tiene un agradable aroma con matices de comino, laurel y limón. Tiene un sabor fuerte, ligeramente ácido, con un pronunciado sabor a comino, clavo y laurel.

— Un conjunto de carnes y embutidos que debe incluir: *beloura*, una mezcla homogénea, cortada en lonchas redondas, de color castaño uniforme, con un aroma y un sabor suaves a laurel y ajo; *chouriça de verde*, con un relleno bastante homogéneo que incluye cebollas, en cuyo aroma y sabor ligeramente dulces puede distinguirse la presencia de comino, ajo y laurel; tripas blancas de un color claro uniforme, con aroma a ajo y laurel y un sabor ligeramente picante, también a ajo, laurel y comino; *rojões* de cerdo, presentados en pequeños cubos de carne tierna y jugosa de pierna de cerdo, con un color dorado uniforme, cuyo aroma y sabor reflejan el vino infusionado con ajo en el que se han adobado; y que puede incluir asimismo estómago, hígado, corazón, pulmones y sangre de cerdo, debidamente cocinados y presentados en trozos pequeños fritos en manteca de cerdo; y patatas o castañas debidamente preparadas.

Características fisicoquímicas de los siguientes componentes listos para el consumo: arroz, *rojões*, *chouriça de verde*, *beloura* y tripas (valores en g por 100 g de parte comestible).

	Humedad	Proteínas	Grasas	Sal expresada en cloruros
Arroz	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
Tripas	43,56-62,79	6,97-11,18	16,32-20,92	0,67-1,60

(*) Valores obtenidos antes de elaborar el plato

4.2. *Descripción del método de producción obligatorio del producto al que se refiere el punto 1, que incluya, si procede, la naturaleza y características de las materias primas o ingredientes que se utilicen, así como el método de elaboración empleado [artículo 7, apartado 2, del Reglamento de Ejecución (UE) n.º 668/2014 de la Comisión, de 13 de junio de 2014]*

La elaboración de los distintos componentes del «Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima» consta de los siguientes pasos:

Arroz

Ingredientes para elaborar el caldo del arroz:

— ½ kg de carne de vacuno (preferiblemente redondo);

— ½ kg de carne de cerdo (costillas y espinazo, preferiblemente de la raza bísaro o de cerdos fruto del cruce con esta raza);

— ½ kg de carne de gallina (preferiblemente con abundante grasa); también puede utilizarse *chouriça de carne* (150 g) y una pequeña cantidad de entrecot fresco de cerdo;

— 1 kg de arroz carolino;

— ¼ de litro de sangre de cerdo, a la que se ha añadido vinagre de *vinho verde* tinto o de vino tinto mezclado con *vinho verde* tinto de la región.

Condimentos básicos

— sal de mesa (NaCl), 1-1,5 % (10-15 g por kg de arroz);

— laurel (*Laurus nobilis*), al gusto;

— pimienta (*Piper nigrum*), al gusto;

— clavo (*Syzygium aromaticum*), al gusto;

— nuez moscada (*Myristica fragrans*), al gusto;

— comino (*Cuminum cyminum*), al gusto;

— limón (*Citrus limonum*), zumo de un limón.

Preparación del arroz

Se pone la carne en una olla con agua fría (aproximadamente 3 litros) y se lleva a ebullición; se añaden unas hojas de laurel y unos clavos, nuez moscada, sal y pimienta. La carne debe cocinarse a conciencia, retirando toda la espuma que se forme en la superficie. Una vez que la carne esté bien cocida, se retira del fuego. Se deja enfriar la carne y luego se desmenuza. Después de ajustar los condimentos y eliminar el exceso de grasa, el caldo en el que se cocinó la carne se devuelve al fuego y se lleva a ebullición tras añadir el agua necesaria. Se añade el arroz. A mitad de cocción de este, se añade la carne desmenuzada y la sangre licuada del cerdo. Se ajustan los condimentos y se deja hervir la mezcla hasta la cocción completa del arroz. A continuación, se añade zumo de limón, clavo y comino en polvo. Se sirve inmediatamente.

Beloura

Las materias primas utilizadas tradicionalmente para la elaboración de la *beloura* son:

— harina de maíz (40-60 %, puede llegar hasta el 80 % si no se utiliza harina de trigo);

— harina de trigo (20-30 %), opcional y puede sustituirse por la misma proporción de harina de maíz;

— harina de centeno (20-30 %);

— sal de mesa (NaCl), 1,3 % (13 g, por término medio, de sal por kg de mezcla de harinas);

— pimienta blanca (*Piper nigrum*), al gusto;

— comino (*Cuminum cyminum*), al gusto;

— 1 hoja de laurel (*Laurus nobilis*);

— 1 puñado de perejil (*Petroselinum crispum*);

— 1 diente de ajo (*Allium sativum L.*), seco, no germinado, opcional;

— guindilla (*Capsicum annuum*), al gusto, opcional;

— sangre de cerdo (14 % en volumen de la mezcla de harina);

— manteca de cerdo, al gusto;

— agua, preferiblemente la usada para cocinar el estómago, las morcillas o los *molhinhos* (rollos de tripas de cerdo), al gusto.

Preparación

Se tamizan las harinas. La harina tamizada se escalda en un plato o *alguidar* (cazuela, hecha tradicionalmente de barro) con un poco de agua caliente o con el agua en que se cocinaron las morcillas. A continuación, se añaden todos los ingredientes (la harina escaldada, la sal, la pimienta y el comino) al *alguidar* y se amasan con sangre de cerdo. Cuando la masa se despega del *alguidar*, con las manos se le da forma de bola, cilindro o rollo sobre una mesa espolvoreada de harina. A continuación, se cuece en el agua usada para cocinar las morcillas o los *molhinhos* o en agua con sal, laurel, perejil o un poco de manteca de cerdo.

Las *belouras* están listas cuando ascienden a la superficie. A continuación, se dejan enfriar en un *alguidar* de barro, separadas por hojas de laurel. Por último, se cortan en lonchas finas y se fríen en manteca de cerdo.

Chouriça de verde

— ½ kg de carne picada de cerdo;

— 2 cebollas picadas (*Allium cepa*);

— 200 g de perejil picado (*Petroselinum crispum*);

— pimienta blanca (*Piper nigrum*), al gusto, opcional;

— guindilla (*Capsicum annuum*), al gusto, opcional;

— sal de mesa (NaCl), 1,6 % (16 g, por término medio, de sal por litro de sangre);

— 1 hoja de laurel (*Laurus nobilis*), opcional;

— comino (*Cuminum cyminum*), al gusto;

— agua, preferiblemente la usada para cocinar el estómago, las morcillas o los *molhinhos*;

— tripas finas de cerdo, frescas;

— limón (*Citrus limonum*), zumo de limón al gusto, opcional;

— vinagre mezclado con *vinho verde* tradicional (blanco o tinto o una mezcla de ambos) de la región, por su acidez característica, opcional;

— harina de maíz, opcional;

— 1 l de sangre de cerdo;

— hilo de cocina (de lino pulido) para atar la morcilla;

— manteca de cerdo.

Preparación

El proceso de preparación de la *chouriça de verde* comienza con el lavado de las tripas finas de cerdo frescas en agua con limón, sal o vinagre y un poco de harina de maíz, de modo que queden bien limpias. Las tripas se dejan reposar durante varias horas o toda la noche. Tras el lavado, se da la vuelta a las tripas.

Una vez preparados las tripas, los demás ingredientes se mezclan en un cuenco o un *alguidar*. Se añade cebolla picada, redaño picado, perejil picado, sal, comino, pimienta (opcional), laurel (opcional) y sangre de cerdo. Se mezcla todo muy bien y se embute en las tripas con un embudo. En un extremo de las tripas se hace un nudo con el hilo de lino pulido. Las tripas solo se llenan hasta la mitad, en lugar de hacerlo por completo.

A continuación, la *chouriça de verde* se cuece en agua con hojas de laurel o un poco de manteca. La *chouriça de verde* se pincha con una aguja o un tenedor para comprobar que se ha cocinado adecuadamente. Si no aparece sangre, está cocinada. Tras haberla hervido, la *chouriça de verde* se fríe en manteca de cerdo. Después de freírla, se corta en porciones individuales y se sirve inmediatamente mientras está caliente, con los *rojões* y demás guarniciones. La *chouriça de verde* no se ahúma.

Tripas blancas

— harina, que puede incluir entre un 50 y un 100 % de harina de maíz, hasta un 25 % de harina de trigo y hasta un 25 % de harina de centeno, pero preferiblemente un 100 % de harina de maíz;

— guindilla (*Capsicum annuum*), al gusto, opcional;

— pimienta blanca (*Piper nigrum*), al gusto;

— ajo (*Allium sativum L.*), seco, no germinado, opcional;

— 1 hoja de laurel (*Laurus nobilis*);

— comino (*Cuminum cyminum*), al gusto;

— agua, preferiblemente la usada para cocinar el estómago o las morcillas, al gusto;

— 2 limones (*Citrus limonum*);

— sal de mesa (NaCl), 0,7-1,6 % (0,7-1,6 g por 100 g de tripas de cerdo);

— tripas frescas de cerdo.

Preparación

Se lavan las tripas a conciencia y se dejan sumergidas en agua con limón durante unas horas. Se mezclan los demás ingredientes con un poco de agua usada para cocinar el estómago; se mezclan bien y se amasa el resultado. Se rellenan las tripas con la mezcla obtenida y, a continuación, se hierven en el agua en que se cocinó el estómago. Una vez cocinadas las tripas, se sacan de la olla y se cortan (en trozos de 3-5 cm de longitud) antes de freírlas. Se sirven inmediatamente.

Rojões

— 1,5 kg de cerdo (pierna, preferiblemente de un cerdo bísaro o de un cerdo fruto del cruce con esta raza);

— sal de mesa (NaCl), 0,5-1,5 % (5-15 g por kg de arroz);

— ajo (*Allium sativum L.*), seco, no germinado, al gusto;

— pimienta blanca (*Piper nigrum*), al gusto;

— 1 hoja de laurel (*Laurus nobilis*);

— ½ l de *vinho verde* blanco de la región, por su acidez característica;

— manteca de cerdo, al gusto.

Preparación

Se corta la pierna de cerdo en trozos y se adoba con *vinho verde* blanco, ajo, sal, pimienta y laurel. A continuación, se cocina la carne adobada en un poco de grasa, preferiblemente manteca de cerdo.

El «Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima» puede incluir otros ingredientes, como estómago, hígado, corazón, pulmones y sangre cocida y frita.

Estómago

— estómago de cerdo;

— sal de mesa (NaCl);

— ajo (*Allium sativum* L.), seco, no germinado (opcional);

— hojas de laurel (*Laurus nobilis*);

— agua;

— manteca de cerdo.

Cocinado

Se cuece el estómago en agua sazonada con sal, laurel y ajo. Una vez cocido, se retira y se reserva el agua de cocción. Se corta el estómago en tiras y se fríe en manteca de cerdo. Se sirve inmediatamente con el resto de acompañamientos.

Hígado

— hígado de cerdo;

— manteca de cerdo.

Se corta el hígado en tiras, se fríe en la manteca de cerdo y se añade al resto de los ingredientes fritos.

Corazón y pulmones

Se cocinan en el caldo preparado para el arroz. Cuando estén cocinados, se retiran, se cortan en trozos, se fríen en manteca de cerdo y se añaden al resto de los ingredientes fritos.

Sangre de cerdo

— sangre de cerdo;

— sal de mesa (NaCl);

— ajo (*Allium sativum L.*), seco, no germinado, opcional;

— hojas de laurel (*Laurus nobilis*);

— agua;

— manteca de cerdo.

Cocinado

La sangre del cerdo se cocina en agua sazonada con sal, laurel y ajo. Cuando esté cocinada, se corta en trozos, se fríe en manteca de cerdo y se añade al resto de los ingredientes fritos.

Patatas/castañas

Se asan o fríen en grasa, preferiblemente manteca de cerdo.

La carne de cerdo utilizada en cualquiera de los componentes del «Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima» debe proceder preferentemente de la raza bísaro (cerdos bísaro de pura raza o fruto de cruces con esta raza).

4.3. *Descripción de los elementos esenciales que establecen el carácter tradicional del producto [artículo 7, apartado 2, del Reglamento de Ejecución (UE) n.º 668/2014 de la Comisión, de 13 de junio de 2014]*

La región de Alto Minho atesora una rica cultura y tradiciones, entre las que destacan una cultura gastronómica muy particular y las costumbres asociadas a ella. El «Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima», servido con *rojões* de cerdo, es una deliciosa especialidad de larga tradición y un plato emblemático de la cocina de Ponte de Lima.

Existen numerosas referencias históricas al «Arroz de Sarrabulho», en particular a Clara Penha, la cocinera que «dirigió un regimiento de mujeres para preparar el plato al joven sacerdote, los nobles, los clérigos y las personas acomodadas del Vale do Lima. El arroz se cocinó, la *beloura* se frio y los *rojões* se doraron. En definitiva, se preparó el *sarrabulho*, mientras la joven sobrina, ufana en sus nuevos zuecos, jugueteaba con la *leite-creme* y los *aletria* […]» (Brito, N. V. y Vale, A. P.: *Sarrabulho de Ponte de Lima: A Gastronomia da Tradição*, Ed. Município de Ponte de Lima e Associação Concelhia das Feiras Novas, 2011).

La gran fama de esta pionera del «Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima» fue evocada por Maria de Lurdes Modesto, en un homenaje a la mujer que compartió esta receta tradicional, en el *Acervo da sua Cozinha Tradicional*, en el cual señala que la conoció y aprendió de ella en noviembre de 1977 en el Casino do Estoril. También escribió sobre los orígenes de la receta: «¡Qué rico final para un cerdo es el *sarrabulho*! Una oferta inagotable de platos abundantes y sabrosos que reúne a la familia y los amigos en torno a un mantel de lino. Qué fuente de buena comida es el cerdo (¡si se me permite decirlo!)» (Modesto, M. L., Praça, A., Calvet, N.: *Festas e Comeres do Povo Português*, vol. I, Ed. Verbo, 1999).

Se observa que esta receta se remonta a tiempo inmemorial, cuando los cerdos se criaban como la principal fuente de alimento doméstico, ya que su carne era la más fácil y económica de producir. Desde la noble familia Bertiandos, que en sus archivos familiares describía cómo se preparaba el «Arroz de Sarrabulho», hasta sus parientes, los condes d'Aurora, que escribieron sobre la nobleza, los banquetes y las costumbres del pasado, han hecho varias referencias al plato: «El *arroz de sarrabulho* ya había llegado, rodeado de costillas y trozos de morcilla. Las tripas y el estómago aparecieron y se despejó la bandeja». «A través de la puerta abierta de la cocina se oyó un fuerte vocerío y el aroma de finos manjares […] el noble pidió más *rojões* con hígado […]» (Conde d'Aurora: *O Pinto: infância, paixões e morte de um cacique eleitoral,* Livraria Tavares Martins, Oporto, 1935). Sin embargo, con la proliferación de mercados y tascas en Ponte de Lima, como Franclim Castro Sousa describe en *As Feiras e tascas de Ponte 1960-2000* (Ed.

Fundação Caixa Agrícola do Noroeste, 2019), aparecieron varias referencias a los nuevos establecimientos y al «Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima», en particular con el surgimiento en 1951 de Casalina, propiedad de la madre del autor y a la que denominó «una catedral de buena gastronomía en términos de vinos y manjares que merece ser recordada». A continuación, el «Arroz de Sarrabulho» fue publicitado en el sector de la hostelería «como un poderoso reclamo en restaurantes y tabernas, en establecimientos», a través de diversas publicaciones locales, en particular *O Anunciador das Feiras Novas* de los años cuarenta y cincuenta, como muy bien lo describiría más tarde Couto Viana (*O Anunciador das Feiras Novas*, Ponte de Lima, año 17, serie 2, número 17, 2000, pp. 177-179).

El «Arroz de Sarrabulho» comenzó a aparecer en *casas de pasto* y tascas en los años treinta del siglo pasado, en las festividades de Ponte de Lima, como un plato compuesto de arroz servido en una cazuela de barro, junto a una bandeja de *rojões*, *belouras* fritas, *chouriça de verde* y tripas blancas acompañadas de patatas salteadas. Desde la primera mitad del siglo xx aparecen referencias al «Arroz de Sarrabulho» como una de las especialidades de la Pensão Barros regentada por Dores Petiscas. En palabras de José Rosa de Araújo: «Cada uno tenía su bandeja, que contenía *arroz de sarrabulho* con dos *rojões* y una *chouriça de verde*» (Araújo, J. R.: «Ponte de Lima — Pátria do Sarrabulho», *Revista Limiana*, n.º 17, Ed. Ponte de Lima, 2010).

El «Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima» se hizo muy conocido en los restaurantes de Ponte de Lima, debido a la famosa cocinera Clara Penha y, más adelante, a su sobrina Belozinda Varela, que heredó el conocimiento de su tía y perpetuó fielmente este plato único. Esta familia, asociada al «Arroz de Sarrabulho» durante generaciones, ha dado lugar a numerosos cocineros que, hasta la fecha, siguen preparando el «Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima» en sus restaurantes (Faria, A.: «Homenagem a D. Belozinda Varela. Elogio (…) e Segredo das Grandes Cozinheiras Minhotas», en *IV Congresso de Gastronomia de Viana do Castelo*. *A Caça e a Mesa,* 23-25 de octubre de 1987, Viana do Castelo).

Esta receta, disponible en el sector de la hostelería desde las primeras décadas del siglo xx, a raíz del surgimiento de restaurantes y pensiones, conservó los conocimientos técnicos característicos y los productos tradicionales, y mejoró mediante la introducción de carne desmenuzada y vísceras para acompañar los *rojões* y las castañas.

Para proteger esta importante receta, en marzo de 2004 se puso en marcha un proyecto denominado Confraria Gastronómica do Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima [«Cofradía gastronómica del "Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima"»]. En la conferencia de presentación del proyecto, Francisco Sampaio afirmó que por fin «se escribía la historia del "Arroz de Sarrabulho" en Ponte de Lima, como plato de excelencia, muy merecedor de su ensalzamiento por la cofradía, como i) cocina étnica (al menos a partir de 1860), ii) cocina doméstica, iii) cocina casera y iv) cocina tradicional». El «Arroz de Sarrabulho» llegó a la fama en Ponte de Lima y su receta se difundió, por lo que es muy conocida en la actualidad.

Las materias primas utilizadas y el conocimiento de los productores regionales, siguiendo una tradición histórica transmitida de generación en generación, han permitido preservar la calidad y la identidad del «Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima» y las costumbres en torno a él. Gracias a la habilidad, experiencia y sabor de cada cocinero, junto con el cuidado y la atención que dedican a su oficio, el «Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima» se ha extendido a círculos más amplios, manteniendo al mismo tiempo la calidad original y auténtica de sus distintos componentes: el cuidado meticuloso en la selección de la carne para el plato de arroz, la cuidadosa preparación del caldo del arroz que contiene carne desmenuzada, la calidad de la sangre (las primeras gotas, «directamente del cerdo» para las *belouras*, a continuación el resto para las morcillas y, por último, para el arroz); el uso acertado de los condimentos; el agua utilizada para cocinar el estómago en la preparación de las morcillas y las *belouras*; la infusión de ajo y vino para los *rojões*; y los ingredientes fritos: todo se elabora con un conocimiento único que se aprende y perfecciona (Sampaio, F.: *A Boa Mesa do Alto Minho*, Editorial Notícias, 2003, p. 213).

Por lo tanto, la composición del «Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima» sigue constando hasta la fecha de arroz, *beloura* (con preferencia por la *beloura de Ponte de Lima*), *chouriça de verde* (preferentemente, *chouriça de Verde de Ponte de Lima*), tripas blancas y *rojões*, a los que en ocasiones se añaden vísceras de cerdo y sangre cocida y frita. Por regla general, el arroz se sirve en una cazuela y los demás componentes en una bandeja separada. Actualmente, es el plato emblemático de la gastronomía de Ponte de Lima, el verdadero motor de su economía, la máxima atracción para miles de personas que visitan Ponte de Lima cada año.