C/2024/5684

24.9.2024

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta) artikli 50 lõike 2 punkti b kohase nimetuse registreerimise taotluse avaldamine

(C/2024/5684)

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) 2024/1143 artikliga 61 ([1]) on ette nähtud, et kolme kuu jooksul pärast kõnealuse avaldamise kuupäeva võivad liikmesriigi või kolmanda riigi asutused või õiguspärast huvi omav füüsiline või juriidiline isik, kelle elu- või asukoht on kolmandas riigis, esitada komisjonile vastuväite.

„Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima“

TSG-PT-02975 – 12.7.2023

Portugal

1. **Registreeritav nimetus**

„Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima“

2. **Toote liik [vt XI Lisa)**

Klass 2.21. Kuumtöödeldud toidud

3. **Registreerimise alused**

3.1. *Toode*

☐ on toodetud või töödeldud sellele tootele või toidule eriomasel traditsioonilisel viisil või selle koostis vastab niisugusele viisile;

☒ on toodetud traditsiooniliselt kasutatavatest toor- või koostisainetest.

Mitu dokumenti tõendavad, et seda toitu valmistatakse esivanemate kombel, näiteks Arroz de Sarrabulho retsepti registreerimine praeguse retseptina Casa de Bertiandose (Ponte de Lima) kirjavahetusajalehes aastatel 1844–1850 (Archivo Municipal de Ponte Lima, PT-AMPL-Casa de Bertiandos-Copiadores de Correspondencia _ 1844–1850–16–17) või kohaliku autori Conde D'Aurora 1935. aasta raamatus „Pinto: Infância, paixões e fate de um cacique Eleitoral“ tehtud viited (lk 57, Éd. Livraria Tavares Martins, Porto), mis puudutavad selle toidu koostist ja valmistamise viisi.

Lisaks on teada, et alates 1916. aastast levis see roog koduköögist väljapoole (A. M. Couto Viana, „O Anunciador das Feiras Novas“, 2000), kuid seejuures säilisid Ponte de Lima piirkonnas traditsiooniliselt kasutatavad erilised koostisained, nimelt *beloura* (kohalik toode seaverest), *chouriça de verde* (roheline verivorst), valge verivorst ja *rojões*'d (kohalik panniroog sealihast), nagu ka vein ja/või punasest *vinho verde*'st valmistatud äädikas ning iga toote traditsiooniline valmistamise viis ja valmistoidu serveerimise tavad.

3.2. *Tegemist on nimetusega*

☒ mida kasutatakse traditsiooniliselt erilise

☐ toote tähistamiseks, et näidata selle traditsioonilist olemust või eripära.

([1]) Euroopa Parlamendi ja nõukogu 11. aprilli 2024. aasta määrus (EL) 2024/1143 veini, piiritusjookide ja põllumajandustoodete geograafiliste tähiste ning põllumajandustoodete garanteeritud traditsiooniliste eritunnuste ja vabatahtlike kvaliteedinimetuste kohta, millega muudetakse määrusi (EL) nr 1308/2013, (EL) 2019/787 ja (EL) 2019/1753 ning tunnistatakse kehtetuks määrus (EL) nr 1151/2012 (ELT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Nimetus „Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima“, mida on mainitud juba eri kohalike restoranide reklaamis 1951. aasta trükises „FEIRAS NOVAS“ („FEIRAS NOVAS“. Festas do Concelho de Ponte de Lima, 1951. Éd. Tipografia Guimarães), 1986. aasta ajakirjas O Anunciador das Feiras Novas (O Anunciador das Feiras Novas. – Ponte de Lima, 3. aastakäik, 2. seeria, nr 3, 1986) ja 1987. aasta ajakirjas Novas (O Anunciador das Feiras Novas. – Ponte de Lima, 4. aastakäik, 2. seeria, nr 3, lk 41, 1987), tähistab kuumtöödeldud rooga, mis koosneb mitmesuguse liha leemes keedetud riisist koos lihatükkide ja selleks spetsiaalselt valmistatud täidetud lihatoodete tükkidega. Roog on traditsiooniliselt maitsestatud vürtside ning veiniäädikaga ja/või punase *vinho verde*'ga. Pereringist väljaspool hakkas seda rooga 20. sajandi algul valmistama kuulus kokk Clara Penha (1836–1924). Sellest ajast peale ilmus see roog Ponte de Lima igapäevamenüüsse tänu tema perele ja püsiklientidele ning see on püsinud menüüs tänini nii kuulsates restoranides kui ka väikestes kõrtsides, kes seda rooga valmistavad ja serveerivad, järgides alati algset retsepti.

4. **Kirjeldus**

4.1. *Punktis 1 osutatud nimetusega toote kirjeldus, milles on esitatud selle peamised füüsikalised, keemilised, mikrobioloogilised või organoleptilised omadused, mis näitavad toote eripära (komisjoni 13. juuni 2014. aasta rakendusmääruse (EL) nr 668/2014 artikli 7 lõige 2)*

Nimetus „Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima“ tähistab kuumtöödeldud rooga, milles on kaks eraldi koostisosa:

— kuiv riis *malandro* ühtlases tumepruunis kastmes, milles võib eristada rebilihatükke; selle lõhn on aromaatne: köömne, loorberi ja sidruni nüanssidega; selle intensiivne maitse on kergelt happeline: tugeva köömne, nelgi ja loorberi noodiga;

— valik liha ja täidetud lihatooteid, mille hulgas peavad kindlasti olema: *beloura* ühtlaste viiludena ning ühtlast pruuni värvi, mõõduka loorberi ja küüslaugu lõhna ja maitsega; *chouriça de verde* üsna ühtlase tekstuuriga, milles võib eristada sibulaid ning mille kergelt magusas lõhnas ja maitses on tunda köömneid, küüslauku ja loorberit; valge verivorst, mis on heleda värvusega ja ühtlane ning millel on küüslaugu ja loorberi lõhn ning kergelt vürtsikas küüslaugu, loorberi ja köömnete maitse; sealihast *rojões*'d, mis on ühtlase kuldse värvusega ning mille lõhnale ja maitsele on jätnud oma jälje küüslaugukaste, millega neid on maitsestatud, ning mida lisatakse seajalgade pehmest ja mahlasest lihast kuubikute kujul. Valikule võib lisada järgmist: magu; seamaks, -süda, -kops ja -veri, mis on traditsiooniliselt kuumtöödeldud ning mida lisatakse searasvas praetud väikeste tükkidena koos nõuetekohaselt valmistatud kartulite või kastanitega.

Järgmiste valmistoitude füüsikalis-keemiline iseloomustus: riis, *rojões*'d, *chouriça de verde*, *beloura* ja verivorst (väärtused grammides 100 g söödava osa kohta).

	Niiskus	Valgusisaldus	Rasvasisaldus	Sool, väljendatud kloriididena
Riis	73,90–80,71	3,04–7,09	0,90–2,40	0,78–1,52
Rojões'd	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
Verivorst	43,56–62,79	6,97–11,18	16,32–20,92	0,67–1,60

(*) Enne valmistamist saadud väärtused.

4.2. *Punktis 1 osutatud nimetusega toote tootmismeetodi kirjeldus, mida tootjad peavad järgima, sealhulgas vajaduse korral tooraine või kasutatud koostisosade laad ja omadused, ning toote tootmismeetod (komisjoni 13. juuni 2014. aasta rakendusmääruse (EL) nr 668/2014 artikli 7 lõige 2)*

Toote „Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima“ valmistamine hõlmab mitut etappi, mida on allpool kirjeldatud toidu iga koostisosa puhul:

Riis

Koostisosad (riisi kastme valmistamiseks):

— ½ kg veiseliha (eelistatavalt sisetükk);

— ½ kg sealiha (karbonaadid ja seljatükk, eelistatavalt Bísara tõugu või Bísara ristandid);

— ½ kg kanaliha (eelistatavalt rasvane). Võib lisada lihavorsti (150 g) ja väikese tüki värsket seaantrekooti;

— 1 kg ümarat Carolino riisi;

— ¼ l seaverd, millele on lisatud punase *vinho verde* äädikat või punase veini äädikat, mis on segatud piirkonna punase *vinho verde*'ga.

Põhilisandid

— Söögisool (NaCl), 1–1,5 % (10–15 g 1 kg riisi kohta);

— piisavas koguses loorberilehte (*Laurus nobilis*);

— piisavas koguses pipart (*Piper nigrum*);

— piisavas koguses nelki (*Syzygium aromaticum*);

— piisavas koguses muskaatpähklit (*Myristica fragrans*);

— piisavas koguses köömneid (*Cuminum cyminum*);

— sidrunit (*Citrus limonum*), sidrunimahla.

Riisi valmistamine

Katke kastrulis kõik lihatükid külma veega (umbes 3 liitrit) ja keetke. Lisage natuke loorberilehte, nelki, muskaatpähklit, soola ja pipart. Keetke liha korralikult, koorides ära pinnal moodustunud vahu. Kui liha on täiesti küps, võtke kõik tulelt. Kui liha on jahtunud, rebige see tükkideks. Korrigeerige liha keetmiseks kasutatud leeme maitsestamist, seejärel eemaldage võimalik üleliigne rasv, kohandage veekogust, pange uuesti tulele ja laske keema. Lisage riis. Kui riis on pooleldi pehmeks keenud, lisage rebiliha ja vedeldatud seaveri. Korrigeerige maitsestamist ja laske keeda, kuni riis on täiesti valmis. Seejärel lisage sidrunimahl, nelk ja köömnepulber. Serveerige kohe.

Beloura

Beloura valmistamiseks kasutatakse traditsiooniliselt järgmisi tooraineid:

— maisijahu (40–60 %, nisujahu puudumise korral kuni 80 %);

— soovi korral nisujahu (20–30 %), saab asendada samas suhtarvus maisijahuga;

— rukkijahu (20–30 %);

— söögisool (NaCl), 1,3 % (13 g (keskmine väärtus) soola 1 kg jahusegu kohta);

— piisavas koguses valget pipart (*Piper nigrum*);

— piisavas koguses köömneid (*Cuminum cyminum*);

— 1 loorberileht (*Laurus nobilis*);

— 1 petersellioks (*Petroselinum crispum*);

— soovi korral 1 kuiv idanemata küüslauguküüs (*Allium sativum* L.);

— soovi korral piisavas koguses paprikat (*Capsicum annuum*);

— seaveri (14 % jahumassist);

— piisavas koguses searasva;

— soovitatavalt piisavas koguses mao, verivorstide või *molhinho*'de (searupskid) keetmise vett.

Ettevalmistus- ja valmistusmeetod

Sõeluge jahu. Pange saadud jahu kaussi vähesesse keevasse vette või verivorstide keetmise vette. Seejärel lisage kõik koostisosad (kuumutatud jahu, sool, pipar ja köömned) ning sõtkuge segu segi koos seaverega. Kui tainas tuleb kausi küljest lahti, sõtkuge seda kätega jahusel tööpinnal, kuni moodustub kuul, silinder või rull. Keetke verivorstide või *molhinho*'de (searupskid) keetmise vees või vees, millele on lisatud soola, loorberilehte, peterselli ja/või searasva.

Niipea kui *beloura*'d pinnale tõusevad, on need valmis. Laske neil jahtuda ja asetage need keraamilisele alusele, eraldades need üksteisest loorberilehtedega. Lõigake need peenteks ribadeks ja praadige viile searasvas.

Chouriça de verde

— ½ kg hakitud searasvikut;

— 2 tükeldatud sibulat (*Allium cepa*);

— 200 g hakitud peterselli (*Petroselinum crispum*);

— soovi korral piisavas koguses valget pipart (*Piper nigrum*);

— soovi korral piisavas koguses paprikat (*Capsicum annuum*);

— söögisool (NaCl), 1,6 % (16 g (keskmine väärtus) soola liitri vere kohta);

— soovi korral 1 loorberileht (*Laurus nobilis*);

— piisavas koguses köömneid (*Cuminum cyminum*);

— soovitatavalt mao, verivorstide või *molhinho*'de (searupskid) keetmise vett;

— värskeid sea peensooli;

— soovi korral sidrunit (*Citrus limonum*), piisavas koguses sidrunimahla;

— soovi korral äädika ja piirkonna traditsioonilise *vinho verde* (valge, punane või nende segu) segu, mis annab roale iseloomuliku happesuse;

— soovi korral maisijahu (*farinha milha*);

— 1 l seaverd;

— toidunöör (poleeritud linast nöör) verivorsti sidumiseks;

— seapekk.

Ettevalmistus- ja valmistusmeetod

Vorsti *Chouriça de verde* valmistamine algab värskete seapeensoolte pesemisega vees, millele on lisatud sidrunit, soola ja/või äädikat ning veidi maisijahu, mis võimaldab sooli hästi hõõruda. Laske sooltel seista mitu tundi või terve öö. Kui sooled on hõõrutud ja pestud, pöörake need pahupidi.

Kui seasooled on ette valmistatud, lisage kaussi koostisosad. Lisage hakitud sibul, hakitud rasvik, hakitud petersell, köömned, pipar (soovi korral), loorberileht (soovi korral) ja seaveri. Segage korralikult läbi ja täitke sool lehtri abil. Siduge vorst otsast toidunööriga kinni. Ärge täitke soolt tervenisti, vaid ainult pooleldi.

Seejärel keetke *Chouriça de verde*'t vees, millele on lisatud loorberileht ja/või veidi searasva. Et kontrollida, kas *Chouriça de verde* on küps, torgake seda nõela või kahvliga. Kui verejälgi ei ole, on vorst küps. Kui *Chouriça de verde* on keedetud, praadige seda searasvas. Seejärel lõigake vorst üksikportsjoniteks ning serveerige seda soojalt koos *rojões*'de ja roa teiste lisanditega. Toodet *Chouriça de verde* ei suitsutata.

Valge verivorst

— maisijahu (50–100 %), nisujahu (kuni 25 %) ja rukkijahu (kuni 25 %), soovitatavalt maisijahu (100 %);

— soovi korral piisavas koguses paprikat (*Capsicum annuum*);

— piisavas koguses valget pipart (*Piper nigrum*);

— soovi korral kuiv idandamata küüslauk (*Allium sativum L.*);

— 1 loorberileht (*Laurus nobilis*);

— piisavas koguses köömneid (*Cuminum cyminum*);

— piisavas koguses mao või verivorstide keetmise vett (eelistatavalt);

— 2 sidrunit (*Citrus limonum*);

— söögisool (NaCl), 0,7–1,6 % (0,7–1,6 g soola 100 g seasoolte kohta);

— värsked seasooled.

Ettevalmistus- ja valmistusmeetod

Peske sooled hoolikalt ja laske neil mõni tund sidruniga vees seista. Lisage ülejäänud koostisosad ja veidi mao keetmise vett; segage hästi läbi ja sõtkuge. Täitke sooled saadud tainaga. Pärast täitmist keetke neid mao keetmise vees. Kui need on keedetud, võtke need pannilt ja lõigake (3–5 cm) tükkideks. Pange tükid praadima. Serveerige kohe.

Rojões'd

— 1,5 kg sealiha (seajalad, eelistatavalt Bísara tõust või Bísara ristandid);

— söögisool (NaCl); 0,5–1,5 % (5–15 g soola 1 kg sealiha kohta);

— piisavas koguses kuiva idanemata küüslauku (*Allium sativum L.*);

— piisavas koguses valget pipart (*Piper nigrum*);

— 1 loorberileht (*Laurus nobilis*);

— ½ l piirkonna valget *vinho verde*'t, mis annab roale sellele omase happesuse;

— piisavas koguses searasva.

Ettevalmistus- ja valmistusmeetod

Lõigake seajalg tükkideks ning marineerige valges *vinho verde*'s küüslaugu, soola, pipra ja loorberilehega. Seejärel keetke liha selles küüslauguses veinikastmes väikese koguse rasva, eelistatavalt searasvaga.

Tootesse „Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima" võib lisada muid koostisosi, näiteks magu, maks, süda, kopsud ning keedetud ja praetud veri.

Magu

— seamagu;

— söögisool (NaCl);

— soovi korral kuiv idanemata küüslauk (*Allium sativum L.*);

— loorberileht (*Laurus nobilis*);

— vesi;

— searasv.

Ettevalmistus

Keetke magu soolases loorberilehe ja küüslauguga maitsestatud vees. Keetmise lõpus eemaldage keetmisvesi ja hoidke see alles. Lõigake magu ribadeks. Praadige neid searasvas. Serveerige kohe koos roa teiste lisanditega.

Maks

— seamaks;

— searasv.

Lõigake maks ribadeks. Praadige ribasid searasvas ja lisage need muudele praetud koostisosadele.

Süda ja kopsud

Keetke neid koostisosi riisi jaoks valmistatud kastmes. Kui need on küpsed, võtke kastrul tulelt, lõigake need tükkideks, praadige searasvas ja lisage muudele praetud koostisosadele.

Seaveri

— seaveri;

— söögisool (NaCl);

— soovi korral kuiv idanemata küüslauk (*Allium sativum L.*);

— loorberileht (*Laurus nobilis*);

— vesi;

— searasv.

Ettevalmistus

Keetke seaverd soolases loorberilehe ja küüslauguga maitsestatud vees. Kui see on keedetud, lõigake see tükkideks, praadige tükke searasvas ja lisage muudele praetud koostisosadele.

Kartulid/kastanid

Röstige või pruunistage rasvas, eelistatavalt searasvas.

Sealiha, mida kasutatakse toidu „Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima“ iga koostisosa valmistamiseks, peab eelistatavalt pärinema puhtatõulistelt Bísara tõugu loomadelt või selle tõu ristamisel saadud loomadelt.

4.3. *Toote traditsioonilisust tõendavate oluliste elementide kirjeldus (komisjoni 13. juuni 2014. aasta rakendusmääruse (EL) nr 668/2014 artikli 7 lõige 2)*

Alto Minho on kultuuri ja traditsioonide poolest rikas piirkond, kus on ainulaadne ning riitusi järgiv gastronoomia. „Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima“ on Ponte de Lima gastronoomia tüüpilisim roog. See maitsev roog, mida serveeritakse koos sealihalõigetega (*rojões*), on kohaliku traditsiooni sümbol.

Arroz de Sarrabulho't on ajaloo jooksul mainitud palju kordi, ühel korral konkreetselt seoses kokk Clara Penhaga, kelle kohta öeldi, et ta „juhatas naisterühma, kelle ülesanne on valmistada süüa Vale do Lima noorele preestrile, aadlikele, vaimulikkonnale ja rikastele meestele. *Selleks keedeti riis, praeti beloura, pruunistati rojões'd* ... Lühidalt öeldes, kui ettevalmistustööd käisid, maiustas väike õetütar, kes oli uhke oma uute puukingade üle, koore ja nuudlitega [...]“ Allikas: „*Sarrabulho de Ponte de Lima:* A Gastronomia da Tradição“ (Brito, N. V. ja Vale, A. P., 2011. Éd. Município de Ponte de Lima e Associação Concelhia das Feiras Novas).

See toidu „Arroz de Sarrabulho à Moda de Ponte de Lima“ valmistamise teerajaja etendas väga tähtsat rolli, mille Maria de Lurdes Modesto on märkinud ära teoses „*Acervo da sua Cozinha Tradicional*“, jutustades nende kohtumisest ja oma praktikast 1977. aasta novembris Casino d'Estorilis ning avaldades austust eelkõige sellele naisele, kes aitas seda traditsioonilist retsepti levitada. Muu hulgas kirjutas ta retsepti päritolu kohta järgmist: „*Milline ilus ots seale – saada* sarrabulho*'ks! Lõputu valik rikkalikke maitsvaid roogi, mis toovad pere ja sõbrad kokku linase laudlina ümber. Siga on maitsemeelte naudingute ammendamatu allikas (rahu tema hingele!).*“ (Modesto, M. L., Praça, A., ja Calvet, N., 1999. *Festas e Comeres do Povo Português* – I köide, Ed. Verbo)

On teada, et see retsept pärineb ammusest ajast ning on seotud seakasvatusega, mis oli perede peamine elatusallikas lihtsuse ja tulususe tõttu. Bertiandose aadliperekond, kes kirjeldab oma perekonnaarhiivides üksikasjalikult „Arroz de Sarrabulho“ valmistamise meetodit, on suhtlemisel oma lähedastega – Condes D'Aurora perekonnaga, kes kirjeldab endisaegseid kombeid, nagu rikaste ja aadlike toidulaud – sellele roale korduvalt viidanud: „*Saabus „Arroz de Sarrabulho“, ümbritsetuna karbonaadist ja musta verivorsti lõikudest. Vaagen söödi täiesti tühjaks, muu hulgas söödi ära magu ja rupskid.*“ „*Köögi ukse vahelt kostis suurt sagimist ja oli tunda hõrkude roogade lõhna* [...] *Isand nõudis alati rohkem rojões'id maksaga.*“ (Conde d'Aurora, 1935. „O Pinto: infância, paixões e morte de um cacique eleitoral“. Livraria Tavares Martins, Porto).

Kui aga Ponte de Limas tekkis juurde laatasid ja muid üritusi, vihjas Franclim Castro Sousa oma teoses „As Feiras e Tascas de Ponte 1960–2000“ (Ed. Fundação Caixa Agrícola do Noroeste, 2019) korduvalt uutele asutustele ja toidule „Arroz de Sarrabulho à Moda de Ponte de Lima“, eelkõige sellele, et 1951. aastal sündis Casalina, mis kuulus tema emale ning oli „oma veinide ja toiduga kõrggastronoomia tempel, mis väärib mäletamist“. Asjaolu, et menüüs on „Arroz de Sarrabulho“, kasutasid „restoranid ja kõrtsid [seega] klientide ligimeelitamiseks“ mitmesugustes kohalikes perioodikaväljaannetes, eelkõige 1940. ja 1950. aastatel Anunciador das Feiras Novases ning seejärel Couto Vianas (O Anunciador das Feiras Novas, Ponte de Lima, 17. aastakäik, 2. seeria, nr 17, 2000, lk 177–179).

Sarrabulho võeti kasutusele 1930. aastatel Ponte de Lima trahterites ja kõrtsides, kus seda serveeriti laadapäevadel. Seda riisist koosnevat toitu serveeriti juba traditsioonilises kastrulis vaagna kõrval, millel olid *rojões*'d, praetud *beloura*'d, *chouriça de verde* ja valge verivorst, lisandiks praekartulid. 20. sajandi esimesel poolel mainiti *Sarrabulho*'t ka kui Dores Petiscasele kuuluva Barrose pansioni üht firmarooga. José Rosa de Araújo sõnul „sai igaüks oma toidu, mis koosnes *sarrabulho* riisist, *kahest rojões*'st *ja ühest chouriça de verde*'st“ (Araújo, J. R. Ponte de Lima – Pátria do Sarrabulho, Revista Limiana nr 17, 2010. Éd. Ponte de Lima).

Toit „Arroz de Sarrabulho à Moda de Ponte de Lima“ levis Ponte de Lima gastronoomiamaastikul tänu kokk Clara Penhale, hiljem aga tänu tema õetütrele Belozinda Varelale, tema oskusteabe uhkele pärijale. Tänu sellele oskusteabele säilis selle ainulaadse roa valmistamine algupärasel kujul. Sellest nn Arroz de Sarrabulho perekonnast on võrsunud palju kokki, kes põlistavad veel praegugi oma restoranides rooga „Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima“.[Faria. A. (1987). Homenagem a D. Belozinda Varela. Elogio […] e Segredo das Grandes Cozinheiras Minhotas, Viana do Castelo neljas gastronoomiakongress – „A Caça e a Mesa“, 23.–25. oktoober 1987, Viana do Castelo].

Selles retseptis, mis levis restoranides 20. sajandi esimestel kümnenditel, kui tekkisid restoranid/residentsid, on säilinud oskusteave ja toote traditsioonilised omadused ning seda on väärindatud lisades *rojões*'dele rebiliha, rupskeid ja kastaneid.

2004. aastal algatati selle hinnalise retsepti kaitsmiseks projekt „Confraria Gastronómica do Arroz de Sarrabulho à Moda de Ponte de Lima“; tutvustusnädalal teatas Francisco Sampaio, et selle projektiga kirjutati viimaks „*Arroz de Sarrabulho à Ponte de Lima ajalugu, kuna tegemist on suurepärase roaga, mis väärib ülendamist vennaskonna seisusesse, sest see on ühtaegu i) etniline köök (vähemalt alates 1860. aastast), ii) pereköök, iii) käsitööduslik köök ja iv) traditsiooniline köök*“.

Toit „Arroz de Sarrabulho“ sai kõigepealt tuntuks Ponte de Limas ja seejärel levis mujale, saavutades tänapäevaks suure tuntuse. Toote „Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima“ ning selle lisandite kvaliteet ja eripära on säilinud tänu kasutatavatele toorainetele ja piirkonna valmistajate oskusteabele. Selle toote valmistajad on järginud ajaloolist traditsiooni ja andnud seda põlvest põlve edasi. Oskused, kogemused ja maitse ning iga koka hool ja pühendumus on võimaldanud rooga „Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima“ levitada, säilitades ühtlasi selle koostisosade algupära ja autentsuse: riisi jaoks hoolikalt valitud liha, riisi kastme hoolas valmistamine rebilihaga, kasutatava vere kvaliteet („niipea kui sealiha on nõrutatud“, kasutatakse verd kõigepealt *beloura*'de, seejärel verivorstide ja lõpuks riisi jaoks), nõutav käteosavus, et maitsestamine õnnestuks, mao keetmise vee kasutamine verivorstide ja *beloura*'de valmistamisel, *rojões*'de küüslaugune kaste ja „praetud koostisosad“ – kõik need etapid nõuavad tõelist oskusteavet, mida omandatakse ja täiustatakse aja jooksul (Sampaio, F., 2003. A Boa Mesa do Alto Minho. Éd. Notícias, 213 lk).

Roa „Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima“ koostisosad on tänini riis, *beloura*'d (eelistatavalt Beloura de Ponte de Lima), *chouriça de verde* (eelistatavalt Chouriça de Verde de Ponte de Lima), valge verivorst ja *rojões*'d, millele mõnikord lisatakse siseelundeid ning keedetud ja praetud verd. Riis serveeritakse tavaliselt kastrulis ja muud koostisosad eraldi vaagnal. Praegu on tegemist Ponte de Lima gastronoomia sümboliga – kogu elutegevuse alustalaga –, mis meelitab sellesse linna igal aastal tuhandeid külastajaid.