C/2024/5684

24.9.2024

Nimen rekisteröintihakemuksen julkaiseminen maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan b alakohdan nojalla

(C/2024/5684)

Hakemuksen julkaisemisen jälkeen jäsenvaltion tai kolmannen maan viranomaiset taikka luonnolliset henkilöt tai oikeushenkilöt, joiden oikeutettua etua asia koskee ja jotka ovat sijoittautuneet kolmanteen maahan tai asuvat siellä, voivat Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 ([1]) 61 artiklan mukaisesti esittää komissiolle vastaväitteen kolmen kuukauden kuluessa julkaisupäivästä.

”Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima”

TSG-PT-02975 - 12.7.2023

Portugali

1. **Rekisteröitävä nimi / rekisteröitävät nimet**

”Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima”

2. **Tuotelaji (Liitteen XI mukaisesti)**

Luokka 2.21. Valmisateriat

3. **Rekisteröinnin perusteet**

3.1 *Onko tuote seuraavien vaatimusten mukainen*

☐ Se vastaa tuotanto- tai jalostusmenetelmän tai koostumuksen osalta perinteistä käytäntöä kyseisen tuotteen tai elintarvikkeen kohdalla.

☒ Se valmistetaan perinteisesti käytetyistä raaka-aineista tai ainesosista.

Useat asiakirjalähteet kertovat tämän ruokalajin perinteisestä valmistuksesta. Huomattavin lähde on nykyisen kaltaisen Arroz de Sarrabulho -ruokalajin resepti, joka on kirjattu vuodet 1844–1850 kattavaan (Ponte de Limassa sijaitsevan) Bertiandosin talon kirjeenvaihtokirjaan (jota säilytetään Ponte de Liman kunnanarkistossa, viite PT-AMPL-Casa de Bertiandos-Copiadores de Correspondência_1844-1850-16-17). Merkittäviä ovat myös viittaukset, jotka (Ponte de Limasta oleva kirjailija) Conde d’Aurora teki ruokalajin koostumukseen ja valmistukseen vuonna 1935 julkaistussa kirjassaan ”Pinto: infância, paixões e morte de um cacique eleitoral” (s. 57, kustantamo: Livraria Tavares Martins, Porto).

Lisäksi historialähteiden mukaan ruokalajia alettiin vuodesta 1916 lähtien valmistaa myös muualla kuin kotitalouksissa (kuten A. M. Couto Viana kirjoittaa vuotuisessa O Anunciador das Feiras Novas -kausijulkaisussa vuonna 2000). Valmistukseen käytettiin edelleen kuitenkin Ponte de Liman alueella perinteisesti käytettyjä erityisiä ainesosia eli *beloura*-veripalttua, *chouriça de verde* -verimakkaraa (jossa on rasvaa ja hienonnettua sipulia), valkoisia suolia ja *rojões*-sianlihapaloja (jotka ovat paistettua, luutonta sianlihaa) sekä myös viiniä ja/tai *vinho verde* -punaviinistä valmistettua *vinagre de vinho verde tinto* -viinietikkaa. Kunkin tuotteen perinteinen valmistustapa ja valmiin ruokalajin esillepano ovat pysyneet ennallaan.

3.2 *Onko nimi seuraavien vaatimusten mukainen*

☒ Se on ollut perinteisesti käytössä kyseiseen tuotteeseen viitattaessa.

☐ Se osoittaa tuotteen perinteisen luonteen tai erityisluonteen.

([1]) Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) 2024/1143, annettu 11 päivänä huhtikuuta 2024, viinejä, tislattuja alkoholijuomia ja maataloustuotteita koskevista maantieteellisistä merkinnöistä sekä aidoista perinteisistä tuotteista ja maataloustuotteiden vapaaehtoisista laatumerkinnöistä, asetusten (EU) N:o 1308/2013, (EU) 2019/787 ja (EU) 2019/1753 muuttamisesta sekä asetuksen (EU) N:o 1151/2012 kumoamisesta (EUVL L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Nimellä ”Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima” – jota käytettiin jo useiden paikallisten ravintoloiden mainoksissa *FEIRAS NOVAS* -julkaisussa vuonna 1951 (Festas do Concelho de Ponte de Lima, Edição da Tipografia Guimarães) ja Ponte de Liman alueella julkaistussa *O Anunciador das Feiras Novas* -kausijulkaisussa vuonna 1986 (vuosi 3, sarja 2, numero 3) ja vuonna 1987 (vuosi 4, sarja 2, numero 3, s. 41) – tarkoitetaan kypsennettyä ruokaa, joka koostuu eri lihalajien liemessä kypsennetystä riisistä, jonka kanssa tarjotaan erityisesti tätä tarkoitusta varten valmistetuttuja liha- ja makkarapaloja. Perinteisesti ruoka maustetaan mausteilla ja viinietikalla ja/tai *vinho verde* -punaviinillä. Kuuluisa kokki Clara Penha (1836–1924) alkoi 1900-luvun alussa valmistaa ruokalajia kodin ulkopuolella. Siitä tuli hänen perheensä ja uskollisten seuraajiensa ansiosta Ponte de Liman päivittäisten ruokalistojen perusruokalaji. Sitä valmistetaan ja tarjotaan yhä nykyään päivittäin sekä kuuluisissa ravintoloissa että pienissä tavernoissa, jotka noudattavat aina vakiintunutta reseptiä.

4. **Kuvaus**

4.1 *Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta, mukaan lukien tärkeimmät fyysiset, kemialliset, mikrobiologiset tai aistinvaraiset ominaispiirteet, jotka osoittavat tuotteen erityisluonteen (13 päivänä kesäkuuta 2014 annetun komission täytäntöönpanoasetuksen (EU) N:o 668/2014 7 artiklan 2 kohta)*

Nimellä ”Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima” tarkoitetaan kypsennettyä ruokaa, joka koostuu tarjottaessa seuraavista kahdesta eri osasta:

— *arroz malandro* -riisi, joka ei ole kauttaaltaan märkää mutta joka sisältää runsaasti tummaa kastanjanruskeaa lientä, jossa ei ole hyytymiä ja jossa on runsaasti lihasuikaleita. Aromi on miellyttävä, ja siinä on juustokuminan, laakerinlehden ja sitruunan vivahteita. Maku on voimakas ja hieman hapan, ja siinä erottuvat selvästi juustokumina, mausteneilikka ja laakerinlehti.

— valikoima liha- ja makkaratuotteita, joiden on käsitettävä seuraavat komponentit: *beloura*-veripalttu, joka tarjotaan homogeenisesta seoksesta leikattuina pyöreinä viipaleina, joka on väriltään tasaisen kastanjanruskeaa ja joka tuoksuu ja maistuu miedosti laakerinlehdeltä ja valkosipulilta; *chouriça de verde* -verimakkara, jonka melko homogeeninen täyte sisältää sipulia ja jonka hieman makeassa aromissa ja maussa erottuvat juustokumina, valkosipuli ja laakerinlehti; tasaisen vaaleanväriset valkoiset suolet, joissa on valkosipulin ja laakerinlehden aromia ja joiden hieman pistävässä maussa on myös valkosipulia, laakerinlehteä ja juustokuminaa; *rojões*-sianlihapalat, jotka ovat tasaisen kullankeltaisina pieninä kuutioina tarjottavaa pehmeää ja mehevää sianreittä ja joiden aromissa ja maussa tuntuu lihan marinointiin käytetty valkosipulilla maustettu viini. Lisäksi näiden tuotteiden kanssa voidaan tarjota seuraavia: maha; sian maksa, sydän, keuhkot ja veri, jotka kypsytetään asianmukaisesti ja tarjotaan pieninä sianihrassa paistettuina paloina, sekä asianmukaisesti valmistetut perunat tai kastanjat.

Seuraavien nautintavalmiiden komponenttien fysikaalis-kemialliset ominaisuudet: riisi, *rojões*, *chouriça de verde*, *beloura* ja suolet (arvot ilmaistu yksiköllä g/100 g syötävää osaa).

	Kosteus	Proteiini	Rasva	Suola klorideina ilmaistuna
Riisi	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
Suolet	43,56–62,79	6,97–11,18	16,32–20,92	0,67–1,60

(*) Ennen ruoan valmistusta saadut arvot

4.2 *Kuvaus 1 kohdassa nimetyn tuotteen tuotantomenetelmästä, jota tuottajien on noudatettava, mukaan lukien tapauksen mukaan käytettyjen raaka-aineiden tai ainesosien laji ja ominaisuudet sekä menetelmä, jolla tuote valmistetaan (13 päivänä kesäkuuta 2014 annetun komission täytäntöönpanoasetuksen (EU) N:o 668/2014 7 artiklan 2 kohta)*

Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima -ruoan valmistus käsittää seuraavat vaiheet, joissa valmistetaan ruoan eri komponentit:

Riisi

Riisiliemen ainesosat:

— ½ kg naudanlihaa (mielellään pyöröpaistia)

— ½ kg sianlihaa (kylkiluupaloja ja selkärankaa, mielellään Bísaro-rotuisista sioista tai tämän rodun kanssa risteyttämällä saaduista sioista)

— ½ kg kananlihaa (mielellään runsasrasvaista), lisäksi voidaan käyttää *chouriça de carne* -makkaraa (150 g) ja jonkin verran tuoretta sianlihaa

— 1 kg Carolino-riisiä

— ¼ litra sian verta, johon on lisätty *vinho verde* -punaviinistä valmistettua viinietikkaa tai punaviinietikan ja alueelta saadun *vinho verde* -punaviinin seosta.

Perusmausteet

— ruokasuola (NaCl), 1–1,5 % (10–15 g / kg riisiä)

— laakerinlehdet (*Laurus nobilis*), maun mukaan

— ryytipippuri (*Piper nigrum*), maun mukaan

— mausteneilikka (*Syzygium aromaticum*), maun mukaan

— muskottipähkinä (*Myristica fragrans*), maun mukaan

— juustokumina (*Cuminum cyminum*), maun mukaan

— sitruuna (*Citrus limonum*), yhden sitruunan mehu.

Riisin valmistus

Liha pannaan kattilaan, jossa on (noin 3 litraa) kylmää vettä, ja annetaan kiehua. Sitten lisätään muutama laakerinlehti ja vähän mausteneilikoita, muskottipähkinää, suolaa ja pippuria. Liha keitetään täysin kypsäksi ja kaikki pinnalle muodostuva vaahto poistetaan. Kun liha on kypsää, kattila otetaan pois lämmönlähteeltä. Lihan annetaan jäähtyä ja sitten se suikaloidaan. Lihan kypsennysliemi maustetaan sopivaksi ja siitä poistetaan mahdollinen liiallinen rasva, minkä jälkeen se siirretään takaisin lämmönlähteelle. Lisätään tarvittava määrä vettä ja annetaan kiehua. Tämän jälkeen lisätään riisi. Kun riisi on puolikypsää, lisätään suikaloitu liha ja nesteytetty sian veri. Seos maustetaan sopivaksi ja sen annetaan kiehua, kunnes riisi on täysin kypsää. Sitten lisätään sitruunan mehu, mausteneilikat ja jauhettu juustokumina. Tarjotaan välittömästi.

Beloura

Beloura valmistetaan perinteisesti seuraavista raaka-aineista:

— maissijauho (40–60 %, osuus voi olla jopa 80 %, jos vehnäjauhoja ei käytetä)

— vehnäjauho (20–30 %), osuus on valinnainen, ja se voidaan korvata vastaavalla osuudella maissijauhoa

— ruisjauho (20–30 %)

— ruokasuola (NaCl), 1,3 % (keskimäärin 13 g suolaa / kg jauhoseosta)

— valkopippuri (*Piper nigrum*), maun mukaan

— juustokumina (*Cuminum cyminum*), maun mukaan

— 1 laakerinlehti (*Laurus nobilis*)

— 1 nippu persiljaa (*Petroselinum crispum*)

— 1 valkosipulinkynsi (*Allium sativum* L.), kuivattu, itämätön, valinnainen

— punainen paprika (*Capsicum annuum*), maun mukaan, valinnainen

— sian veri (14 % jauhoseoksen tilavuudesta)

— sianihra, maun mukaan

— vesi, mielellään vesi, jossa on kypsennetty maha, verimakkarat tai *molhinhos*-siansuolikääryleet, maun mukaan.

Valmistus

Jauhot sihdataan. Sihdatut jauhot kuumennetaan *alguidar*-kulhossa (joka on perinteisesti valmistettu savesta) tai muussa astiassa pienessä määrässä kuumaa vettä tai verimakkaroiden keitinvettä. Tämän jälkeen kaikki ainesosat (kuumennetut jauhot, suola, pippuri ja juustokumina) lisätään *alguidar*-kulhoon ja vaivataan sian veren kanssa. Kun taikina irtoaa *alguidar*-kulhosta, se muotoillaan jauhotetulla pöydällä käsin pyöryköiksi, lieriöiksi tai rulliksi. Ne kypsennetään verimakkaroiden tai *molhinhos*-siansuolikääryleiden keitinvedessä tai vedessä, johon on lisätty suolaa, laakerinlehtiä, persiljaa ja/tai pieni määrä sianihraa.

Beloura-veripaltut ovat kypsiä, kun ne nousevat pintaan. Tämän jälkeen niiden annetaan jäähtyä *alguidar*-savikulhossa, jossa ne erotetaan toisistaan laakerinlehtien avulla. Lopuksi ne leikataan ohuiksi viipaleiksi ja paistetaan sianihrassa.

Chouriça de verde

— ½ kg jauhettua sian vatsapaitaa

— 2 hienonnettua sipulia (*Allium cepa*)

— 200 g hienonnettua persiljaa (*Petroselinum crispum*)

— valkopippuria (*Piper nigrum*), maun mukaan, valinnainen

— punaista paprikaa (*Capsicum annuum*), maun mukaan, valinnainen

— ruokasuolaa (NaCl), 1,6 % (keskimäärin 16 g suolaa / litra verta)

— 1 laakerinlehti (*Laurus nobilis*), valinnainen

— juustokumina (*Cuminum cyminum*), maun mukaan

— vettä, mielellään vettä, jossa on kypsennetty maha, verimakkarat tai *molhinhos*-siansuolikääryleet

— hienoja siansuolia, tuoreita

— sitruunaa (*Citrus limonum*), sitruunamehua maun mukaan, valinnainen

— viinietikan ja alueelta saadun perinteisen *vinho verde* -viinin (valko- tai punaviinin taikka niiden seoksen) seosta tuomaan tunnusomaista hapokkuutta, valinnainen

— maissijauhoa, valinnainen

— 1 litra sian verta

— paistinarua (kiillotetusta pellavasta valmistettua narua) verimakkaran sitomiseen

— sianihraa.

Valmistus

Chouriça de verde -verimakkaran valmistusprosessi aloitetaan pesemällä tuoreet hienot siansuolet vedessä, johon on lisätty sitruunaa, suolaa ja/tai viinietikkaa ja vähän maissijauhoa, jotta suolet voidaan hangata puhtaiksi. Suolten annetaan levätä useita tunteja tai yön yli. Pesun ja hankaamisen jälkeen suolet käännetään nurinpäin.

Kun suolet on valmisteltu, muut ainesosat yhdistetään *alguidar*-kulhossa tai muussa kulhossa. Kulhoon lisätään hienonnettu sipuli, hienonnettu vatsapaita, hienonnettu persilja, suola, juustokumina, pippuri (valinnainen), laakerinlehti (valinnainen) ja sian veri. Kaikki ainesosat sekoitetaan keskenään hyvin ja seos täytetään suoliin suppilon avulla. Suolen toinen pää sidotaan kiillotetusta pellavasta valmistetulla narulla. Suolet täytetään vain puoliksi, ei siis kokonaan.

Tämän jälkeen *chouriça de verde* -verimakkara keitetään vedessä, jossa on laakerinlehtiä ja/tai vähän sianihraa. *Chouriça de verde* -verimakkaran kypsyyttä kokeillaan pistämällä sitä neulalla tai haarukalla. Jos verta ei tule näkyviin, verimakkara on kypsä. Keittämisen jälkeen *chouriça de verde* -verimakkara paistetaan sianihrassa. Paistamisen jälkeen verimakkara leikataan annospaloiksi ja tarjotaan heti, kun se on yhä kuumaa, *rojões*-sianlihapalojen ja ruoan muiden komponenttien kanssa. *Chouriça de verde* -verimakkaraa ei savusteta.

Valkoiset suolet

— jauhoja, joista 50–100 % voi olla maissijauhoa, enintään 25 % vehnäjauhoa ja enintään 25 % ruisjauhoa, mielellään kuitenkin 100 % on maissijauhoa

— punaista paprikaa (*Capsicum annuum*), maun mukaan, valinnainen

— valkopippuria (*Piper nigrum*), maun mukaan

— valkosipulia (*Allium sativum* L.), kuivattua, itämätöntä, valinnainen

— 1 laakerinlehti (*Laurus nobilis*)

— juustokumina (*Cuminum cyminum*), maun mukaan

— vettä, mielellään mahan tai verimakkaroiden keitinvettä, maun mukaan

— 2 sitruunaa (*Citrus limonum*)

— ruokasuolaa (NaCl), 0,7–1,6 % (0,7–1,6 g / 100 g siansuolia)

— tuoreita siansuolia.

Valmistus

Suolet pestään huolellisesti ja niiden annetaan liota muutaman tunnin ajan vedessä, johon on lisätty sitruunaa. Muut ainesosat lisätään pieneen määrään mahan keitinvettä. Saatu seos sekoitetaan huolellisesti ja vaivataan. Suolet täytetään saadulla seoksella, minkä jälkeen ne keitetään mahan keitinvedessä. Kun suolet ovat kypsiä, ne otetaan pois kattilasta ja leikataan 3–5 cm:n pituisiksi paloiksi ennen paistamista. Tarjotaan välittömästi.

Rojões

— 1,5 kg sianlihaa (reittä, mielellään Bísaro-rotuisista sioista tai tämän rodun kanssa risteyttämällä saaduista sioista)

— ruokasuolaa (NaCl), 0,5–1,5 % (5–15 g / kg sianlihaa)

— valkosipulia (*Allium sativum* L.), kuivattua, itämätöntä, maun mukaan

— valkopippuria (*Piper nigrum*), maun mukaan

— 1 laakerinlehti (*Laurus nobilis*)

— ½ litraa alueelta saatua *vinho verde* -valkoviiniä tuomaan tunnusomaista hapokkuutta

— sianihraa, maun mukaan.

Valmistus

Sianreisi paloitellaan ja marinoidaan *vinho verde* -valkoviinissä, jossa on valkosipulia, suolaa, pippuria ja laakerinlehtiä. Tämän jälkeen liha kypsennetään tässä valkosipulilla maustetussa viinissä, johon lisätään vähän rasvaa, mielellään sianihraa.

”Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima” voi sisältää myös muita ainesosia, erityisesti mahaa, maksaa, sydäntä ja keuhkoja sekä keitettyä ja paistettua verta.

Maha

— sian maha

— ruokasuolaa (NaCl)

— valkosipulia (*Allium sativum* L.), kuivattua, itämätöntä, valinnainen

— laakerinlehtiä (*Laurus nobilis*)

— vettä

— sianihraa.

Kypsentäminen

Mahan annetaan hautua suolalla, laakerinlehdillä ja valkosipulilla maustetussa vedessä. Mahan kypsyttyä keitinvesi poistetaan ja otetaan talteen. Maha leikataan suikaleiksi, jotka paistetaan sianihrassa. Tarjotaan välittömästi ruoan muiden komponenttien kanssa.

Maksa

— sian maksa

— sianihraa.

Maksa leikataan suikaleiksi. Suikaleet paistetaan sianihrassa ja yhdistetään muiden paistettujen ainesosien kanssa.

Sydän ja keuhkot

Sydän ja keuhkot kypsennetään riisiä varten valmistetussa liemessä. Kun ne ovat kypsiä, ne poistetaan ja paloitellaan. Palat paistetaan sianihrassa ja yhdistetään muiden paistettujen ainesosien kanssa.

Sian veri

— sian verta

— ruokasuolaa (NaCl)

— valkosipulia (*Allium sativum* L.), kuivattua, itämätöntä, valinnainen

— laakerinlehtiä (*Laurus nobilis*)

— vettä

— sianihraa.

Kypsentäminen

Sian veri kypsennetään suolalla, laakerinlehdillä ja valkosipulilla maustetussa vedessä. Kun veri on kypsää, se paloitellaan. Palat paistetaan sianihrassa ja yhdistetään muiden paistettujen ainesosien kanssa.

Perunat/kastanjat

Paahdetaan tai paistetaan rasvassa, mielellään sianihrassa.

Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima -ruokalajin kussakin komponentissa käytettävän sianlihan olisi mielellään oltava peräisin Bísaro-rotuisista sioista (joko puhdasrotuisista Bísaro-sioista tai tämän rodun kanssa risteyttämällä saaduista sioista).

4.3 *Tuotteen perinteisen luonteen todistavat tärkeimmät tekijät (13 päivänä kesäkuuta 2014 annetun komission täytäntöönpanoasetuksen (EU) N:o 668/2014 7 artiklan 2 kohta)*

Alto Minho on kulttuuriltaan ja perinteiltään rikasta aluetta, varsinkin hyvin erityisen ruokakulttuurin ja siihen liittyvien tapojen ansiosta. ”Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima” yhdessä *rojões*-sianlihapalojen kanssa tarjottuna on maukas erikoisuus, jolla on pitkät perinteet ja josta Ponte de Liman keittiö tunnetaan.

Arroz de Sarrabulho -ruokaan viitataan monissa historiallisissa asiakirjoissa, joissa mainitaan erityisesti Clara Penha kokkina, joka ”johti suurta naisjoukkoa, joka valmisti ruokaa Vale do Liman nuorelle papille, aatelistolle, papistolle ja rikkaille. Riisi kypsennettiin, *beloura*-veripalttu paistettiin ja *rojões*-sianlihapalat ruskistettiin. Lyhyesti sanottuna *sarrabulho* valmistettiin sillä aikaa, kun nuori sukulaistyttö leikitteli ylpeänä uusissa puukengissään *leite-creme*-paahtovanukkaan ja *aletria*-vermisellijälkiruoan kanssa...” (Lähde: ”Sarrabulho de Ponte de Lima: A Gastronomia da Tradição”. Brito, N. V. & Vale, A. P., 2011. Julkaisija: Município de Ponte de Lima e Associação Concelhia das Feiras Novas.)

Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima -ruoan pioneerin suureen maineeseen viittaa myös Maria de Lurdes Modesto julkaisussa ”Acervo da sua Cozinha Tradicional”. Hän kertoo kunnianosoituksessaan tälle perinteistä reseptiä levittäneelle naiselle tavanneensa tämän ja oppineensa tältä marraskuussa 1977 Casino do Estorilissa. Maria de Lurdes Modesto kirjoittaa myös reseptin alkuperästä: ”Kuinka antoisa loppu sialle *sarrabulho* onkaan! Se tarjoaa loputtomasti tukevia ja maukkaita ruokia, jotka kokoavat perheen ja ystävät pellavaisen pöytäliinan ympärille. Mikä hyvän ruoan lähde sika onkaan (mikäli rohkenen käyttää tätä ilmaisua)!” (Modesto, M. L., Praça, A., Calvet, N., 1999. *Festas e Comeres do Povo Português* –Vol. I, julkaisija: Verbo.)

Reseptin tiedetään olevan peräisin ammoisilta ajoilta, jolloin itse kasvatetut siat olivat perheiden tärkein ravinnonlähde, koska sianlihan tuotanto oli helpointa ja taloudellisinta. Tähän ruokalajiin on tehty useita viittauksia. Sen ovat maininneet niin Bertiandosin aatelisperheen jäsenet, jotka kuvasivat perhearkistossaan Arroz de Sarrabulho -ruoan valmistusta, kuin kyseisen perheen Condes d'Aurora -sukulaisetkin, jotka kirjoittivat menneiden aikojen aatelisista, juhla-aterioista ja tavoista: ”*Arroz de sarrabulho* oli jo saapunut, ympärillä oli kylkipaloja ja verimakkara-viipaleita. Suolet ja maha tulivat näkyviin, ja koko lautanen syötiin tyhjäksi.” ”Keittiön avoimen oven kautta kuului hälinää ja leijaili hienojen herkkujen aromi... aatelismies pyysi lisää *rojões*-sianlihapaloja ja maksaa...” (Conde d'Aurora, 1935. *O Pinto: infância, paixões e morte de um cacique eleitoral*. Livraria Tavares Martins, Porto.)

Markkinoiden ja *tascas*-tavernojen lisäännyttyä Ponte de Limassa, kuten Franclim Castro Sousa kuvaa teoksessa ”As Feiras e Tascas de Ponte 1960-2000” (julkaisija: Fundação Caixa Agrícola do Noroeste, 2019), alkaa kuitenkin esiintyä myös useita viittauksia uusiin ravintoloihin ja Sarrabulho à moda de Ponte de Lima -ruokaan, erityisesti kun Casalina-ravintola syntyi vuonna 1951. Sen omisti Sousan äiti, ja Sousa kutsui sitä ”viinien ja herkkujen ansiosta hyvän ruoan temppeliksi, joka ansaitsee tulla muistetuksi”. Arroz de Sarrabulho -ruokaa mainostettiin majoitus- ja ravitsemisalalla ”tavernoiden ja muiden ravintoloiden sekä muiden ruokapaikkojen tehokkaana vetonaulana”. Mainoksia oli useissa paikallisissa aikakauslehdissä, erityisesti 1940- ja 1950-luvun O Anunciador das Feiras Novas -kausijulkaisussa, kuten Couto Viana on myöhemmin kuvannut hyvin (O Anunciador das Feiras Novas, Ponte de Lima, vuosi 17, sarja 2, numero 17, 2000, s. 177–179).

Arroz de Sarrabulho -ruokaa alettiin tarjota Ponte de Liman *casas de pasto*- ja *tascas*-ruokapaikoissa 1930-luvulla markkinapäivinä yhdistelmäruokalajina, joka käsitti saviastiassa tarjottua riisiä sekä erillisellä vadilla tarjottuja *rojões*-sianlihapaloja, paistettuja *beloura*-veripalttuviipaleita, *chouriça de verde* -verimakkaroita ja valkoisia suolia, joiden lisukkeena oli kevyesti ruskistettuja perunoita. Arroz de Sarrabulho -ruokaan viitataan 1900-luvun puolivälistä lähtien yhtenä Dores Petiscasin johtaman Pensão Barros -täysihoitolan erikoisuutena. José Rosa de Araújo toteaa: ”Jokainen sai oman lautasen, joka sisälsi *arroz de sarrabulho* -ruokaa sekä kaksi *rojões*-sianlihapalaa ja *chouriça de verde* -verimakkaran.” (Araújo, J. R. Ponte de Lima – Pátria do Sarrabulho, Revista Limiana nro 17, 2010, julkaisija: Ponte de Lima.)

Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima -ruokalajista tuli hyvin tunnettu Ponte de Liman ravintoloissa kuuluisan kokin Clara Penhan ja myöhemmin hänen sukulaistyttönsä Belozinda Varelan ansiosta, joka peri tätinsä tietämyksen ja säilytti uskollisesti tämän ainutlaatuisen ruokalajin. Tästä Arroz de Sarrabulho -ruokaan liittyvästä perheestä on sukupolvien ajan tullut useita kokkeja, jotka yhä edelleen valmistavat Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima -ruokaa ravintoloissaan (Faria A. (1987). Homenagem a D. Belozinda Varela. *Elogio (…) e Segredo das Grandes Cozinheiras Minhotas, IV Congresso de Gastronomia de Viana do Castelo* – ”A Caça e a Mesa”, 23.–25. lokakuuta 1987, Viana do Castelo).

Tämä resepti, joka tuli majoitus- ja ravitsemisalan saataville 1900-luvun ensimmäisinä vuosikymmeninä ravintoloiden ja täysihoitoloiden perustamisen myötä, perustui edelleen tunnusomaiseen osaamiseen ja perinteisiin tuotteisiin. Lisäksi sillä parannettiin alkuperäistä reseptiä sisällyttämällä siihen suikaloitu liha ja sisäelimet *rojões*-sianlihapalojen ja kastanjoiden lisukkeeksi.

Tämän tärkeän reseptin suojelemiseksi käynnistettiin maaliskuussa 2004 Confraria Gastronómica do Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima -hanke (Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima -ruoan gastronominen veljeskunta). Hankkeen esittelyseminaarissa Francisco Sampaio totesi, että viime kädessä he olivat ”Ponte de Limassa kirjoittamassa Arroz de Sarrabulho -ruoan historiaa erinomaisena ruokalajina, joka hyvinkin ansaitsee asemansa korotuksen veljeskunnan tasolle i) etnisen keittiön (ainakin vuodesta 1860), ii) kotikeittiön, iii) artesaanikeittiön ja iv) perinteisen keittiön edustajana.” Arroz de Sarrabulho -ruoka sai ensin mainetta Ponte de Limassa, ja sitten sen resepti levisi muualle, joten se on hyvin tunnettu nykyään.

Käytettävät raaka-aineet ja alueen tuottajien osaaminen, jotka ovat sukupolvelta toiselle siirtyneen historiallisen perinteen mukaisia, ovat mahdollistaneet Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima -ruoan laadun ja identiteetin sekä sen eri komponenttien säilymisen. Kunkin kokin taidon, kokemuksen ja maun sekä huolellisuuden ja omistautumisen ansiosta ”Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima” on levinnyt laajemmille piireille. Samalla on kuitenkin säilytetty ruoan eri komponenttien omaperäisyys ja aitous: riisiruokaan käytettävän lihan pikkutarkka valinta, suikaloitua lihaa sisältävän riisiliemen huolellinen valmistus, veren laatu (ensimmäiset, ”suoraan siasta saadut” pisarat käytetään *beloura*-veripalttuun, loput verimakkaroihin ja lopuksi riisiin), taitava mausteiden käyttö, mahan keitinveden käyttö verimakkaroiden ja *beloura*-veripaltun valmistuksessa, *rojões*-sianlihapalojen valmistuksessa käytettävä valkosipulilla maustettu viini sekä paistetut ainesosat – nämä kaikki perustuvat ainutlaatuiseen taitotietoon, joka on opittu ja jota hiotaan edelleen. (Sampaio, F., 2003. A Boa Mesa do Alto Minho. Editorial Notícias, 213 sivua).

Näin ollen ”Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima” koostuu yhä nykyään riisistä, *beloura*-veripaltusta (mielellään Beloura de Ponte de Lima -veripaltusta), *chouriça de verde* -verimakkaroista (mielellään Chouriça de Verde de Ponte de Lima -verimakkaroista), valkoisista suolista ja *rojões*-sianlihapaloista, joihin lisätään toisinaan sian sisäelimiä sekä keitettyä ja paistettua verta. Pääsääntöisesti riisi tarjotaan kulhossa ja muut komponentit erillisellä vadilla. ”Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima” on nykyään ruokalaji, josta Ponte de Liman keittiö tunnetaan. Se on Ponte de Liman talouden todellinen veturi ja alueen tärkein vetonaula, joka houkuttelee vuosittain tuhansia ihmisiä Ponte de Limaan.