C/2024/5684

24.9.2024.

Objava zahtjeva za registraciju naziva u skladu s člankom 50. stavkom 2. točkom (b) Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode

(C/2024/5684)

Nakon ove objave tijela države članice ili treće zemlje ili fizička ili pravna osoba s legitimnim interesom koja ima poslovni nastan ili boravište u trećoj zemlji mogu Komisiji podnijeti postupak prigovora u roku od tri mjeseca od datuma ove objave u skladu s člankom 61. Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća ([1]).

„Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima”

TSG-PT-02975 – 12.7.2023

Portugal

1. Naziv koji je potrebno upisati u registar

„Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima”

2. Vrsta proizvoda (iz Priloga XI.)

Razred 2.21. Gotova jela

3. Razlozi za registraciju

3.1. *Riječ je o proizvodu*

☐ čiji način proizvodnje, prerada ili sastav odgovaraju tradicionalnom postupku za taj proizvod ili prehrambeni proizvod;

☒ koji se proizvodi od sirovina ili sastojaka koji se tradicionalno upotrebljavaju.

Različiti zapisi svjedoče o tradicionalnoj pripremi tog jela, među ostalim recept za „Arroz de Sarrabulho” koji odgovara današnjem, a navodi se u zbirci pisama obitelji Bertiandos (u Ponte de Limi) iz razdoblja od 1844. do 1850., koja se čuva u općinskom arhivu Ponte de Lime (referentni broj PT-AMPL-Casa de Bertiandos-Copiadores de Correspondência_1844-1850-16-17). Važne su i napomene o sastavu i pripremi tog jela koje je Conde d'Aurora (autor iz Ponte de Lime) naveo u svojem djelu iz 1935., „Pinto: infância, paixões e morte de um cacique eleitoral” (str. 57, Ed. Livraria Tavares Martins, Porto).

Povijesni zapisi pokazuju i da je nakon 1916. to jelo nadišlo obiteljske kuhinje (kako navodi A. M. Couto Viana u godišnjaku „O Anunciador das Feiras Novas” iz 2000.), ali i dalje se pripremalo od specifičnih sastojaka koji su se tradicionalno koristili u regiji Ponte de Lima, kao što su *beloura* (kombinacija kruha i krvavice), *chouriça de verde* (krvavica s komadićima masti i sjeckanim lukom), bijela kobasica i *rojões* (prženi komadići svinjetine bez kostiju) te vino i/ili *viniagre de vinho verde tinto* (ocat od crnog vina *vinho verde*). Tradicionalni način pripreme svakog proizvoda i prezentacije pripremljenog jela ostali su isti do danas.

3.2. *Riječ je o nazivu*

☒ koji se tradicionalno koristi za označivanje određenog proizvoda;

☐ koji opisuje tradicionalna ili specifična svojstva proizvoda.

([1]) Uredba (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća od 11. travnja 2024. o oznakama zemljopisnog podrijetla za vino, jaka alkoholna pića i poljoprivredne proizvode, te zajamčeno tradicionalnim specijalitetima i neobveznim izrazima kvalitete za poljoprivredne proizvode, izmjeni uredaba (EU) br. 1308/2013, (EU) 2019/787 i (EU) 2019/1753 te stavljanju izvan snage Uredbe (EU) br. 1151/2012 (SL L, 2024/1143, 23.4.2024., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Naziv „Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima" za gotovo jelo od riže kuhane u temeljcu od više vrsta mesa, s komadićima mesa i kobasica pripremljenih isključivo za tu svrhu, u oglasima za razne lokalne restorane u publikaciji „FEIRAS NOVAS" („Festas do Concelho de Ponte de Lima, Edição da Tipografia Guimarães") koristio se još 1951., a u časopisu iz Ponte de Lime „O Anunciador das Feiras Novas" javlja se 1986. (godina 3., serija 2., broj 3.) i 1987. (godina 4., serija 2., broj 3., str. 41). Jelu se tradicionalno dodaju začini i ocat i/ili crno vino *vinho verde*. Početkom 20. stoljeća slavna kuharica Clara Penha (1836. – 1924.) prva je počela pripremati to jelo izvan obiteljske kuhinje te je ono zahvaljajući članovima njezine obitelji i vjernim pratiteljima postalo stalni dio svakodnevnih jelovnika u Ponte de Limi, gdje se i danas nalazi u ponudi slavnih restorana i malih gostionica koje ga svakodnevno pripremaju i poslužuju po dobro poznatom receptu.

4. **Opis**

4.1. *Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1., uključujući njegova glavna fizikalna, kemijska, mikrobiološka i organoleptička svojstva koja dokazuju njegov specifičan karakter (članak 7. stavak 2. Provedbene uredbe Komisije (EU) br. 668/2014 od 13. lipnja 2014.)*

Naziv „Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima" odnosi se na gotovo jelo koje čine dva glavna elementa:

— jelo od čvrste riže *arroz malandro*, preliveno obiljem glatkog tamnosmeđeg temeljca, u kojem prevladavaju komadići mesa. Ima ugodnu aromu s notama kumina, lovorovog lista i limuna. Snažnog je, kiselkastog okusa, s istaknutim aromama kumina, klinčića i lovorovog lista,

— kombinacija mesa i kobasica, koja mora uključivati sljedeće: kobasicu *beloura* – homogene smjese, izrezanu na kolutove, ujednačene tamnosmeđe boje, blagog mirisa i okusa lovorovog lista i češnjaka; kobasicu *chouriça de verde*, prilično homogene smjese, s lukom, u čijoj se slatkastoj aromi i okusu primjećuju kumin, češnjak i lovorov list; bijela kobasica, ujednačene svijetle boje, s aromama češnjaka i lovorovog lista te blago pikantnog okusa s notama češnjaka, lovorovog lista i kumina; svinjetinu *rojões*, u obliku kockica mekog i sočnog svinjskog buta ujednačene zlatne boje, u čijim se aromama i okusima osjeti vino s češnjakom u kojem su marinirane; a može uključivati i sljedeće: želudac; svinjsku jetru, srce, pluća i krv, propisno kuhane i prezentirane u obliku malih komadića prženih na svinjskoj masti s krumpirom ili kestenima pripremljenima na odgovarajući način.

Fizikalno-kemijska svojstva sljedećih komponenti gotovog jela: riža, *rojões*, *chouriça de verde*, *beloura* i bijela kobasica (vrijednosti u g/100 g jestivih komponenti).

	Vlaga	Bjelančevine	Masti	Sol izražena kao kloridi
Riža	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
Bijela kobasica	43,56 – 62,79	6,97 – 11,18	16,32 – 20,92	0,67 – 1,60

(*) *Vrijednosti dobivene prije pripreme jela

4.2. *Opis obvezne metode proizvodnje proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1. uključujući, gdje je to prikladno, prirodu i svojstva upotrijebljenih sirovina ili sastojaka i metodu pripreme proizvoda (članak 7. stavak 2. Provedbene uredbe Komisije (EU) br. 668/2014 od 13. lipnja 2014.)*

Priprema jela „Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima" uključuje sljedeće faze pripreme njegovih raznovrsnih komponenti:

Riža

Sastojci za pripremu temeljca za rižu:

— ½ kg govedine (ako je moguće lažni biftek),

— ½ kg svinjetine (rebra i kralježnica, po mogućnosti od pasmine svinja Bísaro ili svinja nastalih križanjem s tom pasminom),

— ½ kg piletine (po mogućnosti s dovoljno masti); mogu se koristiti i kobasica *chouriça de carne* (150 g) i malo svježe svinjetine,

— 1 kg riže Carolino,

— ¼ litre svinjske krvi, kojoj je dodan ocat od crnog vina *vinho verde* ili ocat od crnog vina pomiješan s crnim vinom *vinho verde* iz te regije.

Osnovni začini

— kuhinjska sol (NaCl), 1 – 1,5 % (10 – 15 g po kg riže),

— lovorov list (*Laurus nobilis*), po ukusu,

— papar (*Piper nigrum*), po ukusu,

— klinčić (*Syzygium aromaticum*), po ukusu,

— muškatni oraščić (*Myristica fragrans*), po ukusu,

— kumin (*Cuminum cyminum*), po ukusu,

— limun (*Citrus limonum*), sok jednog limuna.

Priprema riže

Meso se stavlja u lonac s hladnom vodom (oko 3 litre), ostavlja se da zavrije, a zatim mu se dodaje nekoliko lovorovih listova te malo klinčića, muškatnog oraščića, soli i papra. Meso se mora u potpunosti skuhati te treba ukloniti pjenu koja nastaje na površini. Kad je meso dobro kuhano, uklanja se s vatre. Meso se ostavlja da se ohladi, a zatim se trga na komadiće. Nakon što se dodaju začini i ukloni eventualna preostala masnoća, temeljac u kojem se kuhalo meso vraća se na vatru, dodaje se potrebna količina vode i zagrijava se dok ne zavrije. Dodaje se riža. Kad je riža napola kuhana, dodaje se trgano meso i tekuća svinjska krv. Smjesa se dodatno začinja i kuha dok riža ne bude potpuno kuhana, a na kraju se dodaju limunov sok, klinčić i kumin u prahu. Jelo se poslužuje odmah.

Beloura

Sirovine koje se tradicionalno upotrebljavaju za pripremu kobasice *beloura* su:

— kukuruzno brašno (40 – 60 %, može biti do 80 % ako se ne koristi pšenično brašno),

— pšenično brašno (20 – 30 %), neobvezno i može se zamijeniti jednakim udjelom kukuruznog brašna,

— raženo brašno (20 – 30 %),

— kuhinjska sol (NaCl), 1,3 % (13 g (prosječna vrijednost) soli po kg mješavine brašna),

— bijeli papar (*Piper nigrum*), po ukusu,

— kumin (*Cuminum cyminum*), po ukusu,

— 1 lovorov list (*Laurus nobilis*),

— 1 svežanj peršina (*Petroselinum crispum*),

— 1 češanj češnjaka (*Allium sativum* L.), sušeni, neproklijali, nije obvezan,

— crvena paprika (*Capsicum annuum*), po ukusu, nije obvezna,

— svinjska krv (14 % vol./mješavina brašna),

— svinjska mast, po ukusu,

— voda, po mogućnosti ona korištena za kuhanje želuca, krvavica ili jela *molhinhos* (smotuljci od svinjskih tripica), po ukusu.

Priprema

Najprije je potrebno prosijati brašna. Prosijano brašno zatim se opari u posudi ili posudi *alguidaru* (zdjela, tradicionalno keramička) s malo vrele vode ili vode u kojoj su se kuhale krvavice. Zatim se svi sastojci (opareno brašno, sol, papar i kumin) dodaju u *alguidar* i mijese sa svinjskom krvlju. Kad se tijesto lako odvaja od *alguidara*, na pobrašnjenoj podlozi ručno se oblikuje u kuglice ili valjke koji se zatim kuhaju u vodi u kojoj su se kuhale krvavice ili *molhinos* ili u vodi s dodatkom soli, lovorovog lista, peršina i/ili malo svinjske masti.

Kobasice *beloura* kuhane su kad isplivaju na površinu. Ostavlja ih se da se ohlade u keramičkoj posudi *alguidar*, odvojene lovorovim listovima. Na koncu se režu na tanke kriške i prže na svinjskoj masti.

Chouriça de verde

— ½ kg mljevene svinjske maramice,

— 2 sjeckana luka (*Allium cepa*),

— 200 g sjeckanog peršina (*Petroselinum crispum*),

— bijeli papar (*Piper nigrum*), po ukusu, nije obvezan,

— crvena paprika (*Capsicum annuum*), po ukusu, nije obvezna,

— kuhinjska sol (NaCl), 1,6 % (16 g (prosječna vrijednost) soli po litri krvi).

— 1 lovorov list (*Laurus nobilis*), nije obvezan,

— kumin (*Cuminum cyminum*), po ukusu,

— voda, po mogućnosti ona korištena za kuhanje želuca, krvavica ili *molhinhos*,

— tanka svinjska crijeva, svježa,

— limun (*Citrus limonum*), sok od limuna po ukusu, nije obvezan,

— ocat pomiješan s tradicionalnim vinom *vinho verde* (bijelim ili crnim ili njihovom mješavinom) iz te regije, zbog svoje karakteristične kiselosti, nije obvezan,

— kukuruzno brašno, nije obvezno,

— 1 litra svinjske krvi,

— kuharski konac (konac izrađen od poliranog lana) za vezanje krvavica,

— svinjska mast.

Priprema

Postupak pripreme kobasice *chouriça de verde* započinje ispiranjem svježih tankih svinjskih crijeva u vodi s limunom, soli i/ili octom te malo kukuruznog brašna, kako bi se crijeva dobro očistila. Ostavlja ih se nekoliko sati ili preko noći. Nakon pranja i trljanja, crijeva se izokreću.

Nakon pripreme crijeva, preostali sastojci miješaju se u zdjeli ili posudi *alguidar*. Dodaju se sjeckani luk, sjeckana maramica, sjeckani peršin, sol, kumin, papar (po želji), lovorov list (po želji) i svinjska krv. Smjesa se temeljito miješa, a zatim se njome lijevkom pune crijeva. Na jednom kraju crijeva veže se čvor koncem od poliranog lana. Crijeva se pune samo napola, ne u potpunosti.

Kobasica *chouriça de verde* zatim se kuha u vodi s lovorovim listovima i/ili malo svinjske masti i bode se iglom ili vilicom da bi se provjerilo je li dostatno kuhana. Kuhana je ako se nakon uboda ne pojavi krv. Nakon što se skuha, kobasica *chouriça de verde* prži se na svinjskoj masti. Potom se reže na pojedinačne porcije i poslužuje odmah, dok je još vruća, uz *rojões* i druge priloge. Kobasica *chouriça de verde* nije dimljena.

Bijela kobasica

— brašno, koje može uključivati od 50 % do 100 % kukuruznog brašna, do 25 % pšeničnog brašna te do 25 % raženog brašna, ali najbolje je da bude 100 % kukuruznog brašna,

— crvena paprika (*Capsicum annuum*), po ukusu, nije obvezna,

— bijeli papar (Piper nigrum), po ukusu,

— češnjak (*Allium sativum* L.), sušen, neproklijali, nije obvezan,

— 1 lovorov list (*Laurus nobilis*),

— kumin (*Cuminum cyminum*), po ukusu,

— voda, po mogućnosti ona korištena za kuhanje želuca ili krvavica, po ukusu,

— 2 limuna (*Citrus limonum*),

— kuhinjska sol (NaCl), 0,7 – 1,6 % (0,7 – 1,6 g na 100 g svinjskih crijeva),

— svježa svinjska crijeva.

Priprema

Crijeva se temeljito ispiru i namaču se nekoliko sati u vodi s limunom. Ostali sastojci miješaju se s malo vode u kojoj se kuhao želudac. Potrebno je dobro ih pomiješati te mijesiti dobivenu smjesu. Crijeva se tom smjesom pune, a zatim se te kobasice kuhaju u vodi u kojoj se kuhao želudac. Nakon kuhanja vade se iz lonca, režu (na komade dugačke 3 – 5 cm) i prže. Poslužuju se odmah.

Rojões

— 1,5 kg svinjetine (but, po mogućnosti od pasmine svinja Bísaro ili svinja nastalih križanjem s tom pasminom),

— kuhinjska sol (NaCl), 0,5 – 1,5 % (5 – 15 g po kg svinjetine),

— češnjak (*Allium sativum* L.), sušen, neproklijali, po ukusu,

— bijeli papar (*Piper nigrum*), po ukusu,

— 1 lovorov list (*Laurus nobilis*),

— ½ litre bijelog vina *vinho verde* iz regije, zbog karakteristične kiselosti,

— svinjska mast, po ukusu.

Priprema

Svinjski but reže se na komade i marinira u bijelom vinu *vinho verde* s češnjakom, soli, paprom i lovorovim listovima. Meso se zatim kuha u toj infuziji češnjaka i vina s malo masnoće, ako je moguće svinjske masti.

Jelo „Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima" može sadržavati i druge sastojke, na primjer želudac, jetru, srce, pluća te kuhanu i prženu krv.

Želudac

— svinjski želudac,

— kuhinjska sol (NaCl),

— češnjak (*Allium sativum* L.), sušen, neproklijali, nije obvezan,

— lovorov list (*Laurus nobilis*),

— voda,

— svinjska mast.

Kuhanje

Želudac se kuha u vodi začinjenoj soli, lovorovim listovima i češnjakom. Uklanja se kad je skuhan, a voda od kuhanja se čuva. Želudac se reže na trakice koje se prže na svinjskoj masti. Poslužuje se odmah uz priloge.

Jetra

— svinjska jetra,

— svinjska mast.

Jetra se reže na trakice koje se prže na svinjskoj masti i zatim dodaju drugim prženim sastojcima.

Srce i pluća

Srce i pluća kuhaju se u temeljcu pripremljenom za rižu. Nakon kuhanja ih se uklanja, reže na komade, prži na svinjskoj masti i dodaje drugim prženim sastojcima.

Svinjska krv

— svinjska krv,

— kuhinjska sol (NaCl),

— češnjak (*Allium sativum* L.), sušen, neproklijali, nije obvezan,

— lovorov list (*Laurus nobilis*),

— voda,

— svinjska mast.

Kuhanje

Svinjska krv kuha se u vodi začinjenoj soli, lovorovim listovima i češnjakom. Nakon kuhanja reže se na komadiće koji se prže na svinjskoj masti i dodaju drugim prženim sastojcima.

Krumpiri/kesteni

Pečeni ili prženi na masnoći, ako je moguće svinjskoj masti.

Svinjetina koja se koristi za bilo koji element jela „Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima" trebala bi biti od pasmine Bísaro (čistokrvnih Bísaro svinja ili svinja nastalih križanjem s tom pasminom).

4.3. *Opis ključnih elemenata koji određuju tradicionalna svojstva proizvoda (članak 7. stavak 2. Provedbene uredbe Komisije (EU) br. 668/2014 od 13. lipnja 2014.)*

Alto Minho je regija bogate kulture i tradicije, a posebno je poznata po svojoj gastronomiji i s njom povezanim običajima. Jelo „Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima", posluženo sa svinjetinom *rojões*, ukusan je specijalitet duge tradicije i najpoznatije jelo kuhinje Ponte de Lime.

Postoje brojni povijesni zapisi o jelu „Arroz de Sarrabulho", a posebno o Clari Penhi, kuharici koja je „naučila vojsku žena da pripravljaju to jelo za mlade svećenike, plemiće, članove klera i imućne stanovnike područja Vale do Lima. Kuhala se riža, pržila se kobasica *beloura*, žarila se svinjetina *rojões*. Ukratko, dok se *sarrabulho* pripremao, mala nećakinja, ponosno noseći svoje nove klompe, sa zazubicama je promatrala deserte *leite-creme* i *aletria* ..." (zapis iz „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).

O slavnoj ulozi koju je ta pionirka imala u priči o jelu „Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima" govori i Maria de Lurdes Modesto u svojem djelu „Acervo da sua Cozinha Tradicional", u kojem navodi kako ju je susrela u studenom 1977. u kasinu Casino do Estoril i učila od nje, te tako odaje počast toj ženi koja je podijelila svoj tradicionalni recept. Pisala je i o podrijetlu recepta: „Kakav je *sarrabulho* lijep kraj za jednu svinju! Nepregledan broj izdašnih i ukusnih jela zbog kojih se oko stola prekrivenog lanenim stolnjakom okupljaju obitelji i prijatelji. Svinja je nepresušan izvor ukusnih specijaliteta (ako tako mogu reći!)." (Modesto, M. L., Praça, A., Calvet, N., 1999. „Festas e Comeres do Povo Português", svezak I., Ed. Verbo).

Recept je poznat od davnina, kad su se svinje uzgajale kao glavni izvor domaće hrane jer je njihov uzgoj za meso bio najlakši i najisplativiji. Brojna su upućivanja na to jelo: od plemićke obitelji Bertiandos, koja je recept za jelo „Arroz de Sarrabulho" čuvala u svojim obiteljskim arhivima, do njihovih rođaka, obitelji s titulom Conde d'Aurora, koji su pisali o plemstvu, gozbama i običajima iz davnina. „*Arroz de sarrabulho* već je stigao, okružen rebrima i križkama krvavice. Počistili smo cijeli tanjur, uključujući crijeva i želudac." „Kroz otvorena kuhinjska vrata dopirali su buka i arome ukusnih specijaliteta... plemić je zamolio još svinjetine *rojões* s jetrima..." (Conde d'Aurora, 1935. „O Pinto: infância, paixões e morte de um cacique eleitoral." Livraria Tavares Martins, Porto.). Međutim, usporedno s povećanjem broja tržnica i *tascasa* u Ponte de Limi, kako opisuje Franclim Castro Sousa u svojem djelu „As Feiras e Tascas de Ponte 1960-2000" (Ed.

Fundação Caixa Agrícola do Noroeste, 2019.), pojavljuju se upućivanja o novim objektima i jelu „Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima", posebno s pojavom Casaline 1951., restorana u vlasništvu njegove majke, koji je nazivao „gastronomskim katedralom dobrog vina i specijaliteta, koje vrijedi zapamtiti". „Arroz de Sarrabulho" otada se u ugostiteljskom sektoru oglašavao kao „snažan razlog za posjetiti restorane i gostionice u tim objektima" u različitim lokalnim publikacijama, a posebno u „O Anunciador das Feiras Novas" iz 40-ih i 50-ih godina prošlog stoljeća, kako će kasnije dobro opisati Couto Viana („O Anunciador das Feiras Novas", Ponte de Lima, godina 17., serija 2., broj 17., 2000. – str. 177–179).

„Arroz de Sarrabulho" počeo se pojavljivati u lokalima *casas de pasto* i *tascas* 30-ih godina prošlog stoljeća, na svetkovinama u Ponte de Limi, kao složeno jelo s rižom posluženo u keramičkoj posudi uz pladanj svinjetine *rojões*, prženih kobasica *belouras* i *chouriça de verde* te bijelih kobasica i uz prilog od pirjanih krumpira. U prvoj polovini 20. stoljeća „Arroz de Sarrabulho" spominjao se kao jedan od specijaliteta pansiona Barros koji je vodila Dores Petiscas. José Rosa de Araújo napisao je: „Svatko je dobio svoj tanjur, na kojem se nalazio *arroz de sarrabulho* s dva komada svinjetine *rojões* i kobasicom *chouriça de verde*" (Araújo, J. R. Ponte de Lima – Pátria do Sarrabulho, Revista Limiana br. 17, 2010., Ed. Ponte de Lima).

„Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima" postao je dobro poznato jelo u restoranima u Ponte de Limi zahvaljujući slavnoj kuharici Clari Penhi, a kasnije i njezinoj nećakinji Belozindi Vareli, koja je naslijedila znanje svoje tetke i nastavila vjerno pripravljati to jedinstveno jelo. Njihova je obitelj generacijama povezana s jelom „Arroz de Sarrabulho" te iz nje potječu brojni kuhari koji sve do danas pripremaju „Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima" u svojim restoranima (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. listopada 1987., Viana do Castelo.).

Recept se ugostiteljskim sektorom proširio početkom 20. stoljeća, a s dolaskom restorana i gostionica zadržala su se posebna znanja i tradicionalni proizvodi, dok je recept unaprijeđen dodavanjem trganog mesa i iznutrica kao dodatka svinjetini *rojões* i kestenima.

Kako bi se taj važan recept zaštitio, u ožujku 2004. pokrenut je projekt „Confraria Gastronómica do Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima" (Gastronomska bratovština jela „Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima"). Na seminaru namijenjenom predstavljanju projekta Francisco Sampaio izjavio je da je cilj „zapisati povijest jela ‚Arroz de Sarrabulho' u Ponte de Limi jer je riječ o izuzetnom jelu koje završeđuje uzdizanje na razinu bratovštine kao primjer i. narodne kuhinje (barem od 1860.), ii. obiteljske kuhinje, iii. domaće kuhinje i iv. tradicionalne kuhinje". „Arroz de Sarrabulho" proslavio se u Ponte de Limi, a njegov se recept proširio te je danas dobro poznat.

Sirovine koje se upotrebljavaju i stručnost proizvođača iz regije koji poštuju tradiciju koja se prenosi generacijama omogućili su očuvanje kvalitete i identiteta jela „Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima" te običaja koji ga okružuju. Zahvaljujući vještinama, iskustvu i ukusu svakog kuhara te brizi i pažnji koje posvećuju svojem umijeću, to jelo se raširilo i pritom sačuvalo izvorna i autentična svojstva različitih komponenti: besprijekorna pozornost koja se posvećuje odabiru mesa za to jelo od riže, pažljiva priprema temeljca za rižu s trganim mesom, kvaliteta krvi (prve kapi ravno iz svinje u kobasice *belouras*, a ostatak u krvavice i konačno u rižu); vješta upotreba začina; upotreba vode za kuhanje želuca pri pripremi krvavica i kobasica *belouras*; infuzija češnjaka i vina za svinjetinu *rojões*; i prženi sastojci: za pripremu svakog elementa potrebna je stručnost koja se uči i usavršava. (Sampaio, F., 2003., „A Boa Mesa do Alto Minho", Editorial Notícias, 213 stranica).

Dakle, „Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima" do danas se priprema od riže, kobasice *beloura* (po mogućnosti „Beloura de Ponte de Lima"), kobasice *chouriça de verde* (po mogućnosti „Chouriça de Verde de Ponte de Lima"), bijele kobasice i svinjetine *rojões*, kojima se katkad dodaju svinjske iznutrice te kuhana i pržena krv. U pravilu, riža se poslužuje u loncu, a preostali elementi u zasebnoj posudi. To jelo sada je simbol gastronomije u Ponte de Limi, pokreće gospodarstvo te privlači tisuće posjetitelja koji svake godine dolaze u taj grad.