C/2024/5684

2024.9.24.

Elnevezés bejegyzése iránti kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének b) pontja alapján

(C/2024/5684)

E közzétételt követően bármely tagállam vagy harmadik ország hatósága, vagy bármely olyan, harmadik országban lakóhellyel rendelkező, illetve letelepedett természetes vagy jogi személy, akinek, illetve amelynek ahhoz jogos érdeke fűződik, felszólalást nyújthat be a Bizottsághoz a közzététel időpontjától számított három hónapon belül az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet ([1]) 61. cikkével összhangban.

„Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima”

TSG-PT-02975 – 2023.7.12.

Portugália

1. **Bejegyzendő elnevezés(ek)**

„Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima”

2. **A termék típusa (a XI. Melléklet alapján)**

2.21. osztály: Készételek

3. **A bejegyzés indokolása**

3.1. *A termék*

☐ az adott termékre vagy élelmiszerre jellemző hagyományos előállítási vagy feldolgozási módszerrel vagy hagyományos összetétellel készül;

☒ a hagyományosan használt nyersanyagokból vagy összetevőkből készül.

Azt, hogy az ételt hosszú idők óta készítik, több dokumentum is tanúsítja, így például az Arroz de Sarrabulho receptjét mint az aktuális receptet 1844 és 1850 között feljegyezték a Casa de Bertiandos (Ponte de Lima) levelezési naplójában (Archivo Municipal de Ponte Lima, PT-AMPL-Casa de Bertiandos-Copiadores de Correspondencia _ 1844–1850–16–17), illetve egy helyi szerző, Conde D'Aurora is hivatkozik rá az 1935-ben megjelent „O Pinto: infância, paixões e morte de um cacique eleitoral” című művében (57. o., Livraria Tavares Martins, Porto), ami az étel összetételét és elkészítését illeti.

Beszámolók szerint 1916-tól kezdődően az étel a magánkonyhákon kívül is terjedt (A. M. Couto Viana, O Anunciador das Feiras Novas, 2000), megőrizve a Ponte de Lima régióban hagyományosan használt különleges összetevőket – ezek nevezetesen a következők: a *beloura* (sertésvérrel készült helyi specialitás), a *chouriça de verde* (véres hurka), a fehér hurka és a *rojões* (helyi főtt sertéshús), valamint a vörös *vinho verde* bor és/vagy ecet –, továbbá őrizve az egyes termékek elkészítési módjának és a készétel tálalásának hagyományos sajátosságait is.

3.2. *Az elnevezés*

☒ az adott termék leírására hagyományosan használt elnevezés;

☐ jelzi a termék hagyományos jellegét vagy sajátosságát.

([1]) Az Európai Parlament és a Tanács (EU) 2024/1143 rendelete (2024. április 11.) a borokra, a szeszes italokra és a mezőgazdasági termékekre vonatkozó földrajzi árujelzőkről, valamint a hagyományos különleges termékekről és a mezőgazdasági termékek minőségére utaló választható kifejezésekről, az 1308/2013/EU, az (EU) 2019/787 és az (EU) 2019/1753 rendelet módosításáról, továbbá az 1151/2012/EU rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2024/1143, 2024.4.23., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Az „Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima” elnevezés már az 1951. évi *FEIRAS NOVAS* című kiadványban előfordul különböző helyi éttermek hirdetésében (FEIRAS NOVAS. Festas do Concelho de Ponte de Lima, 1951, Tipografia Guimarães), valamint szerepel az *O Anunciador das Feiras Novas* magazin 1986-os számában (O Anunciador das Feiras Novas – Ponte de Lima, 3. évf., 2. sorozat, 3. sz., 1986), csakúgy, mint az 1987. éviben (O Anunciador das Feiras Novas – Ponte de Lima, 4. évf., 2. sorozat, 3. sz., 41. o., 1987). Az elnevezés egy készételt jelöl, amely különféle húsokkal készített húslében főtt rizsből áll, amelyet húsdarabok és kifejezetten erre a célra készített töltött termékek kísérnek. Az ételt hagyományosan fűszerekkel és ecettel és/vagy vörös *vinho verde* borral ízesítik. A családi szférán kívül a XX. század elején egy híres szakácsnő, Clara Penha (1836–1924) kezdte készíteni az ételt, amely azóta családjának és követőinek köszönhetően mindennapossá vált a Ponte de Lima-i étlapokon, és máig is állandó fogás a híres éttermekben és a kis tavernákban egyaránt, ahol naponta készítik el és tálalják fel ezt a készételt, mindenkor tiszteletben tartva az eredeti receptet.

4. **Leírás**

4.1. *Az 1. pontban szereplő elnevezést viselő termék leírása, beleértve főbb fizikai, kémiai, mikrobiológiai és érzékszervi jellemzőit, alátámasztva a termék sajátos jellegét (a 2014. június 13-i 668/2014/EU bizottsági végrehajtási rendelet 7. cikkének (2) bekezdése)*

Az „Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima” olyan készételt jelöl, amely két különböző elemből áll:

— száraz *malandro* rizs, sötétbarna, sima szószban, amelyben aprított (tépett) húsdarabok különböztethetők meg. Aromája illatos, köményre, babérlevélre és citromra emlékeztető jegyekkel. Intenzív íze enyhén savanykás, kifejezetten köményre, szegfűszegre és babérlevélre emlékeztető ízjegyekkel.

— különféle húsok és töltött termékek, amelyek között kötelezően megtalálhatóak a következők: a *beloura* – egységesen barna színű, homogén szeletekben, enyhén babérlevélre és fokhagymára emlékeztető aromával és ízzel; a viszonylag homogén állagú *chouriça de verde*, amelyben kitűnik a vöröshagyma jelenléte; ezen összetevő illatát és enyhén lágyabb ízét a kömény, fokhagyma és a babérlevél jelenléte különbözteti meg; a fehér hurka, amelynek színe világos és homogén, aromája a fokhagymára és a babérlevélre emlékeztet, íze pedig enyhén fűszeres, a fokhagyma, a babérlevél és a kömény ízjegyével; a sertésből készült, homogén aranyszínű *rojões*, amelynek ízét és illatát az ízesítésére szolgáló fokhagymaszósz határozza meg, és amely kis méretűre felkockázott, puha és lédús sertés combhúsból áll. Ezeket az összetevőket esetlegesen az alábbiak is kísérhetik: sertésgyomor; sertésmáj, -szív, -tüdő és sertésvér, hagyományos módon főzve és zsírban kisütött kis darabokban tálalva, megfelelően elkészített burgonyával vagy gesztenyével.

Az alábbi, fogyasztásra kész élelmiszerek fizikai-kémiai jellemzése: rizs, *rojões*, *chouriça de verde*, *beloura* és hurka (az értékek g/100 g ehető részben vannak megadva).

	Nedvességtartalom	Fehérje	Zsír	Só (kloridban kifejezve)
Rizs	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
Hurka	43,56 – 62,79	6,97 – 11,18	16,32 – 20,92	0,67 – 1,60

(*) A feldolgozás előtt kapott értékek

4.2. *Az 1. pontban szereplő elnevezést viselő termék termelők által betartandó előállítási módjának leírása, beleértve adott esetben a felhasznált nyersanyagok vagy az összetevők jellegét és tulajdonságait, valamint a termék elkészítésének módját (a 2014. június 13-i 668/2014/EU bizottsági végrehajtási rendelet 7. cikkének (2) bekezdése)*

Az „Arroz de Sarrabulho à Moda de Ponte de Lima” elkészítése több szakaszból áll, amelyek leírása az alábbiakban az étel különböző alkotóelemeinél külön-külön szerepel.

Rizs

Hozzávalók (a rizsszósz elkészítéséhez):

— ½ kg marhahús (lehetőleg fehérpecsenye);

— ½ kg sertéshús (karaj és tarja, lehetőleg a Bísaro fajtából vagy a Bísaro keresztezéséből);

— ½ kg tyúkhús (lehetőleg zsíros). Egy húskolbász (150 g) és egy kis darab friss szűzpecsenye is hozzáadható;

— 1 kg kerek „Carolino” rizs;

— ¼ l sertésvér, amelyhez a régióból származó vörös *vinho verde* ecetet vagy vörösborecettel kevert vörös *vinho verde* bort adnak.

Alapvető fűszerek

— étkezési só (NaCl), 1–1,5 % (10–15 g/kg rizs);

— babérlevél (*Laurus nobilis*) elegendő mennyiségben;

— bors (*Piper nigrum*) elegendő mennyiségben;

— szegfűszeg (*Syzygium aromaticum*) elegendő mennyiségben;

— szerecsendió (*Myristica fragrans*) elegendő mennyiségben;

— kömény (*Cuminum cyminum*) elegendő mennyiségben;

— citrom (*Citrus limonum*), citromlé.

A rizs elkészítése

Egy lábasban az összes húsra annyi hideg vizet öntünk, hogy ellepje (körülbelül 3 liter), és feltesszük főni. Hozzáadunk egy kis babérlevelet, szegfűszeget, szerecsendiót, sót és borsot. Megfőzzük a húst, lefölözve a felszínén képződő habot. Amikor a hús jól megfőtt, az egészet levesszük a tűzről. Hagyjuk lehűlni a húst, majd felaprítjuk. Kiigazítjuk a hús főzéséhez használt lé fűszerezését, majd adott esetben eltávolítjuk a felesleges zsírt, beállítjuk a szükséges vízmennyiséget, visszatesszük a tűzre, és felforraljuk. Hozzáadjuk a rizst. Amikor a rizs félig megfőtt, hozzáadjuk az aprított húst és a folyékony sertésvért. Kiigazítjuk a fűszerezést, és addig forraljuk, amíg a rizs teljesen meg nem fő. Ezután citromlevet, szegfűszeget és őrölt köményt adunk hozzá. Azonnal tálaljuk.

Beloura

A beloura előállításához hagyományosan használt nyersanyagok a következők:

— kukoricaliszt (40–60 %, búzaliszt hiányában akár 80 % is lehet);

— búzaliszt (20–30 %), nem kötelező, és egyenlő arányban kukoricaliszttel helyettesíthető;

— rozsliszt (20–30 %);

— étkezési só (NaCl), 1,3 % (egy kg lisztkeverékre számítva 13 g só (átlagos érték));

— fehér bors (*Piper nigrum*) elegendő mennyiségben;

— kömény (*Cuminum cyminum*) elegendő mennyiségben;

— 1 babérlevél (*Laurus nobilis*);

— 1 ág petrezselyem (*Petroselinum crispum*);

— 1 gerezd fokhagyma (*Allium sativum* L.), száraz, nem csírázott (nem kötelező);

— paprika (*Capsicum annuum*) elegendő mennyiségben (nem kötelező);

— sertésvér (14 térfogatszázalék/liszttömeg);

— sertészsír elegendő mennyiségben;

— a sertésgyomor, a hurka vagy a *molhinhos* (sertéspacal) főzővize, lehetőség szerint, megfelelő mennyiségben.

Előkészítési és elkészítési mód

A liszteket átszitáljuk. Az így kapott lisztet egy tálban kis meleg vízzel vagy a hurka főzővizével leforrázzuk. Ezt követően az összes hozzávalót (leforrázott liszt, só, bors és kömény) egy tálba tesszük, és összedagasztjuk a sertésvérrel. Amikor a massza elválik a tál falától, a kezünkkel egy lisztezett munkafelületen dagasztjuk tovább, majd golyókká, hengerekké vagy rudakká formázzuk. Ezután felrakjuk főni a hurka vagy a *molhinhos* (sertéspacal) főzővizében, vagy vízben, amelyhez sót, babérlevelet, petrezselymet és/vagy egy „kevés" zsírt adunk.

Amikor a *belourák* feljönnek a víz tetejére, akkor átfőttek. Hagyjuk lehűlni, és agyagedénybe tesszük, babérleveleket helyezve közéjük. Vékony szeletekre vágjuk, és a szeleteket (sertés)zsírban kisütjük.

Chouriça de verde

— ½ kg darált receháj;

— 2 vékonyra vágott vöröshagyma (*Allium cepa*);

— 200 g aprított petrezselyem (*Petroselinum crispum*);

— fehér bors (*Piper nigrum*) elegendő mennyiségben (nem kötelező);

— paprika (*Capsicum annuum*) elegendő mennyiségben (nem kötelező);

— étkezési só (NaCl), 1,6 % (egy liter sertésvérre számítva 16 g só (átlagos érték));

— 1 babérlevél (*Laurus nobilis*) (nem kötelező);

— kömény (*Cuminum cyminum*) elegendő mennyiségben;

— a sertésgyomor, a hurka vagy a *molhinhos* (sertéspacal) főzővize, lehetőség szerint;

— friss sertés vékonybél;

— citrom (*Citrus limonum*), citromlé megfelelő mennyiségben (nem kötelező);

— ecet és a régióból származó hagyományos *vinho verde* (fehér, vörös vagy mindkettő) keveréke, amely jellegzetes savasságot ad az ételnek (nem kötelező);

— kukoricaliszt (*farinha milha*) (nem kötelező);

— 1 liter sertésvér;

— ételkötöző zsineg (polírozott lenzsineg) a hurka megkötözéséhez;

— sertészsír.

Előkészítési és elkészítési mód

A „*Chouriça de verde*" előkészítésének folyamata a friss, vékony sertésbél vízzel, citrommal, sóval és/vagy ecettel, valamint kevés kukoricaliszttel történő mosásával kezdődik; utóbbi lehetővé teszi a bél jó átdörzsölését. Ezután a beleket több órán át vagy egész éjjel pihentetjük. A dörzsölés és mosás után a beleket megforgatjuk.

A sertésbél előkészítése után a hozzávalókat egy tálba tesszük. Hozzáadjuk az összevágott hagymát, a darált receháját, az aprított petrezselymet, a sót, a köményt, a borsot (nem kötelező), a babérlevelet (nem kötelező) és a sertésvért. Alaposan összekeverjük, és a belet tölcsér segítségével betöltjük. A belet a végén élelmiszerzsineggel megkötözzük. Ne töltsük ki a belet teljes egészében, hanem csak félig.

Ezután a „*Chouriça de verde*”-t vízben, babérlevéllel és/vagy egy kis zsírral megfőzzük. Annak ellenőrzésére, hogy megfőtt-e a „*Chouriça de verde*”, tű vagy villa segítségével megszúrjuk. Ha nincs nyoma vérnek, akkor át van főve. A főzés befejeztével a „*Chouriça de verde*”-t zsírban kisütjük. Ezután külön porciókra vágjuk, és a *rojões*, valamint a többi köret kíséretében, melegen tálaljuk. A „*Chouriça de verde*” nem füstölt.

Fehér hurka

— kukoricaliszt (50–100 %), búzaliszt (legfeljebb 25 %) és rozsliszt (legfeljebb 25 %), lehetőleg kukoricaliszt (100 %);

— paprika (*Capsicum annuum*) elegendő mennyiségben (nem kötelező);

— fehér bors (*Piper nigrum*) elegendő mennyiségben;

— fokhagyma (*Allium sativum* L.), száraz, nem csírázott (nem kötelező);

— 1 babérlevél (*Laurus nobilis*);

— kömény (*Cuminum cyminum*) elegendő mennyiségben;

— a sertésgyomor vagy a hurka főzővize, megfelelő mennyiségben, lehetőség szerint;

— 2 citrom (*Citrus limonum*);

— étkezési só (NaCl), 0,7–1,6 % (100 gramm sertésbélre 0,7–1,6 g só);

— friss sertésbél.

Előkészítési és elkészítési mód

A beleket alaposan átmossuk, és néhány órán át vízben és citromban állni hagyjuk. Összeöntjük a többi összetevőt és a sertésgyomor főzővizéből egy keveset; jól összekeverjük és összedagasztjuk. Az így kapott masszát beletöltjük a belekbe. A betöltést követően a hurkákat a sertésgyomor főzővizében megfőzzük. Főzést követően kivesszük őket a serpenyőből, és darabokra vágjuk (3–5 cm). A darabokat kisütjük. Azonnal tálaljuk.

Rojões

— 1,5 kg sertéshús (comb, lehetőleg a Bísaro fajtából vagy a Bísaro keresztezéséből);

— étkezési só (NaCl); 0,5–1,5 % (5–15 g só/kg sertés);

— fokhagyma (*Allium sativum* L.), száraz, nem csírázott, elegendő mennyiségben;

— fehér bors (*Piper nigrum*) elegendő mennyiségben;

— 1 babérlevél (*Laurus nobilis*);

— ½ liter fehér *vinho verde* a régióból, ami jellegzetes savasságot kölcsönöz az ételnek;

— megfelelő mennyiségű sertészsír.

Előkészítési és elkészítési mód

A sertéscombot darabokra vágjuk, és fehér *vinho verde* borban fokhagymával, sóval, borssal és babérlevéllel pácoljuk. Ezután ebben a fokhagymás borszószban megfőzzük a húst egy kis zsírral, lehetőleg sertészsírral.

Az „*Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima*” tartalmazhat egyéb összetevőket is, mint például a sertésgyomor, a máj, a szív, a tüdő, valamint a főtt és sült vér.

Sertésgyomor

— sertésgyomor;

— étkezési só (NaCl);

— fokhagyma (*Allium sativum* L.), száraz, nem csírázott (nem kötelező);

— babérlevél (*Laurus nobilis*);

— víz;

— sertészsír.

Elkészítés

A sertésgyomrot babérlevéllel és fokhagymával fűszerezett sós vízben megfőzzük. A főzés végén a főzővizet félretesszük. A sertésgyomrot csíkokra vágjuk. Sertészsírban kisütjük. A többi körettel együtt azonnal tálaljuk.

Máj

— sertésmáj;

— sertészsír.

A májat csíkokra vágjuk. A csíkokat sertészsírban kisütjük és hozzáadjuk a többi kisütött összetevőhöz.

Szív és tüdő

Ezeket a rizshez készített szószban megfőzzük. Amikor megfőttek, kivesszük a lábasból, darabokra vágjuk, sertészsírban kisütjük és hozzáadjuk őket a többi kisütött összetevőhöz.

Sertésvér

— sertésvér;

— étkezési só (NaCl);

— fokhagyma (*Allium sativum* L.), száraz, nem csírázott (nem kötelező);

— babérlevél (*Laurus nobilis*);

— víz;

— sertészsír.

Elkészítés

A sertésvért babérlevéllel és fokhagymával fűszerezett sós vízben megfőzzük. A főzést követően feldaraboljuk, a darabokat sertészsírban kisütjük, és hozzáadjuk a többi kisütött összetevőhöz.

Burgonya/gesztenye

Zsiradékban, lehetőleg sertészsírban megsütjük vagy megpirítjuk.

Az „Arroz de Sarrabulho à Moda de Ponte de Lima” bármely összetevőjében felhasznált sertéshúsnak lehetőleg a Bísaro fajtából kell származnia – vagy fajtatiszta Bísaro sertésből vagy az e fajtával való keresztezésből származó sertésből.

4.3. *A termék hagyományos jellegét alátámasztó főbb tényezők leírása (a 2014. június 13-i 668/2014/EU bizottsági végrehajtási rendelet 7. cikkének (2) bekezdése)*

Alto Minho egyedülálló és ritualizált konyhaművészettel rendelkező, kultúrában és hagyományokban gazdag régió. Az „Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima” a Ponte de Lima-i konyhaművészet legreprezentatívabb étele. Ez a sertésből készült *rojões* kíséretében tálalt, ízletes fogás a helyi hagyományok emblematikus étele.

Az *Arroz de Sarrabulho* rizsre számos történeti hivatkozást találunk, amelyek közül az egyik különösen Clara Penha szakácsnőt említi meg mint olyan személyt, aki *„Vale do Lima régióban a fiatal pap, nemesek, a klérus és gazdagok számára ételeket készítő női csapat vezetője. A rizst megfőzték, a belourát megsütötték, a rojões megpirult... Amíg az előkészületek zajlottak, a kis unokahúga az új cipellőjében büszkén tipegve leste a pudingot és a vargabélest...”*. Forrás: *„Sarrabulho de Ponte de Lima: A Gastronomia da Tradição*” (Brito, N.V. és Vale, A.P., 2011, Município de Ponte de Lima e Associação Concelhia das Feiras Novas).

Az „Arroz de Sarrabulho à Moda de Ponte de Lima” ezen úttörője kulcsszerepet játszott, amire Maria de Lourdes Modesto mutat rá a „*Cozinha Tradicional*” című művében, felidézve, amikor 1977 novemberében az estorili kaszinóban találkozott vele és a tanonca volt, és különös elismeréssel adózva ennek az asszonynak, aki hozzájárult e hagyományos recept elterjesztéséhez. A recept eredetéről a következőket írja: „*Milyen szép vég egy sertésnek a Sarrabulho! A bőséges és zamatos ételek végeláthatatlan sora, amely összehozza a családot és a barátokat a terítő körül. Az asztali örömök kimeríthetetlen forrása a disznó (nyugodjék békében!).*” (Modesto, M. L., Praça, A., Calvet, N., 1999. *Festas e Comeres do Povo Português* – I. kötet, Verbo).

Elismert tény, hogy a recept időtlen időkre nyúlik vissza, és a sertéstartáshoz kapcsolódik, amely a családok fő megélhetési forrása volt, mivel jövedelmezőbb és könnyebben végezhető tevékenységnek számított. A nemesi Bertiandos családtól kezdve, amely a családi archívumában részletezi az „Arroz de Sarrabulho” elkészítésének módját, a Conde D'Aurora grófokig, akik az ősi idők szokásait, köztük a gazdagok és a nemesek asztalát írják le, számos utalást találunk erre az ételre: „*Megérkezett az Arroz de Sarrabulho, húsgyeletekkel és véres hurkákkal körülvéve. A tálat teljes egészében felfalták, beleértve a sertésgyomrot és a pacalt is.*” „*Nagy sürgés-forgás és ízletes fogások illata szűrődött ki hozzánk a konyha nyitott ajtaján. (...) Az uraság újabb és újabb rojões kért májjal.*” (Conde d'Aurora, 1935. *O Pinto: infância, paixões e morte de um cacique eleitoral*. Livraria Tavares Martins, Porto).

Ugyanakkor ahogy egyre több vásár és tevékenység zajlott Ponte de Limában, Franclim Castro Sousa az „*As Feiras e Tascas de Ponte* 1960–2000” című könyvében (Fundação Caixa Agrícola do Noroeste, 2019) többször is hivatkozik az új létesítményekre és az „*Arroz de Sarrabulho à Moda de Ponte de Lima*” ételre, különösen arra, hogy 1951-ben megnyílt az édesanyja tulajdonában álló Casalina, „borai és ételei révén a magas szintű konyhaművészet temploma, amely megérdemli, hogy őrizzük az emlékét”. Azt, hogy az „Arroz de Sarrabulho” „*az éttermekben és a tavernákban a vendégek odacsalogatása érdekében*” szerepelt az étlapokon, különböző helyi folyóiratok is kiemelték, különösen az Anunciador das Feiras Novas 1940-es és 1950-es évekbeli számai, majd Couto Viana (O Anunciador das Feiras Novas, Ponte de Lima, 17. évf., 2. sorozat, 17. sz., 2000, 177–179. o.).

A „*Sarrabulho*” az 1930-as években jelent meg Ponte de Lima fogadóiban és tavernáiban, ahol a vásárnapokon szolgálták fel. A rizsből álló ételt már egy hagyományos lábasban szolgálták fel, egy tállal együtt, amelyen volt *rojões*, több kisütött *beloura*, valamint *chouriça de verde* és fehér hurka, hirtelen sült burgonyakörettel együtt. A XX. század első felében úgy is említik a *Sarrabulho* nevű ételt, mint amely Dores Petiscas „Barros” nevű fogadójának egyik különlegessége. José Rosa de Araújo szavaival élve „*mindenki megkapta a maga tálját, rajta sarrabulho rizzsel, két rojõessal és egy darab chouriça de verdével*” (Araújo, J. R. Ponte de Lima – Pátria do Sarrabulho, Revista Limiana, 17. sz., 2010, Ponte de Lima).

Az „*Arroz de Sarrabulho à Moda de Ponte de Lima*” a híres szakácsnőnek, Clara Penhának köszönhetően terjedt el Ponte de Lima gasztronómiai világában, később pedig unokahúgának, Belozinda Varelának köszönhetően, aki tudásának büszke örökőseként híven megőrizte ezt az egyedülálló ételt. Ennek az „Arroz de Sarrabulho-családnak” számos leszármazottja lett szakácsnő, akiknek éttermeiben továbbra is állandó fogás az „Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima” (Faria A. (1987). Homenagem a D. Belozinda Varela. Elogio (...) e Segredo das Grandes Cozinheiras Minhotas, IV. Viana do Castelo-i gasztronómiai kongresszus – „A Caça e a Mesa”, 1987. október 23–25., Viana do Castelo).

Ez a recept, amely a XX. század első évtizedeiben az éttermek/szálláshelyek megjelenésével a vendéglátásban is elterjedt, megőrizte a hagyományos szaktudás és a hagyományos termékek jellemzőit, és tovább is fejlődött a *rojões* mellé felszolgált tépett hús és belsőségek hozzáadásával, valamint a gesztenye bevezetésével.

2004 márciusában az értékes recept védelme érdekében útjára indult a „Confraria Gastronómica do Arroz de Sarrabulho à Moda de Ponte de Lima” projekt; a bemutatkozó szemináriumon Francisco Sampaio elmondta, hogy a projekttel végre megírják „*a Ponte de Lima-i Arroz de Sarrabulho történetét, amely kiváló étel és bőven megérdemli, hogy egyesület rangjára emeljék, amely a következőket képviseli: i. etnikai konyha (legalább 1860-tól), ii. családi konyha, iii. kézműves konyha és iv. hagyományos konyhaművészet*”.

Az „Arroz de Sarrabulho” először Ponte de Limában tűnt fel, majd receptje elterjedt, és mára széles körben ismertté vált. A felhasznált alapanyagok és a régióban tevékenykedő, nemzedékről nemzedékre továbböröklődő történelmi hagyományt követő termelők szakértelme lehetővé tették az „Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima” és az azt kísérő ételek minőségének és identitásának megőrzését. A hozzáértés, a tapasztalatok és az ízlés az egyes szakácsok gondosságával és odaadásával együtt elősegítették, hogy az „Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima” elterjedjen, megőrizve ugyanakkor a különböző összetevőinek eredetiségét és autentikus jellegét: a húsok gondos kiválasztása a rizshez, a tépett húst tartalmazó rizsszósz gondos elkészítése, a felhasznált vér megfelelő minőségének biztosítása (elsőként, „a sertés lecsepegtetését követően” a *belourához* adtak hozzá a vérből, majd a többit a hurkákhoz, végül pedig a rizshez), a biztos kézzel végzett fűszerezés, a sertésgyomor főzővizének felhasználása a hurkák és a *belourák* elkészítéséhez, a *rojões* fokhagymaszósza és a kisütött részek – mindezek a szakaszok az idők során elsajátított és tökéletesített valódi szaktudáson alapulnak (Sampaio, 2003. A Boa Mesa do Alto Minho. Notícias, 213. o.).

Az „Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima” összetevői között így mindmáig megmaradt a rizs, a *beloura* (lehetőleg a „Beloura de Ponte de Lima”), a *chouriça de verde* (lehetőleg „Chouriça de Verde de Ponte de Lima”), a fehér hurka és a *rojões* – amelyekhez néha belsőségeket, valamint főtt és kisütött vért adnak. A rizst általában lábasban tálalják, a többi összetevőt pedig külön tálon. Napjainkban a limai konyhaművészet ikonikus étele, a gasztronómiai tevékenység valódi hajtóereje, amely az év során látogatók ezreit vonzza Ponte de Limába.