C/2024/5684

24.9.2024.

Nosaukuma reģistrācijas pieteikuma publikācija saskaņā ar 50. panta 2. punkta b) apakšpunktu Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām

(C/2024/5684)

Pēc šīs publikācijas dalībvalsts vai trešās valsts iestādes vai fiziska vai juridiska persona, kurai ir leģitīmas intereses un kura ir iedibināta vai ir rezidents trešā valstī, saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) 2024/1143 ([1]) 61. pantu 3 mēnešu laikā no šīs publikācijas dienas var iesniegt Komisijai iebildumu.

“Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima”

TSG-PT-02975 – 12.7.2023.

Portugāle

1. **Reģistrējamais nosaukums vai nosaukumi**

“Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima”

2. **Produkta veids [kā norādīts XI Pielikumā)**

2.21. grupa. Gatavie ēdieni

3. **Reģistrācijas pamatojums**

3.1. *Produkts*

☐ iegūts ar minētajam produktam vai pārtikas produktam paredzētajai tradicionālajai praksei atbilstošu ražošanas veidu, pārstrādi vai sastāvu;

☒ ir ražots no tradicionāli izmantotām izejvielām vai sastāvdaļām.

Vairāki dokumenti apliecina, ka šo gastronomisko izstrādājumu gatavoja jau mūsu senči, par to liecina arī *Arroz de Sarrabulho* receptes, tāpat kā šīs receptes, reģistrācijas ieraksts *Casa de Bertiandos* korespondences žurnālā (*Ponte de Lima*) laikā starp 1844. un 1850. gadu (*Archivo Municipal de Ponte Lima, PT-AMPL-Casa de Bertiandos-Copiadores de Correspondencia _ 1844-1850-16-17*) vai vietējā autora *Conde D'Aurora* atsauces, kas 1935. gadā sniegtas viņa grāmatā “*Pinto: infância, paixões e morte de um cacique eleitoral*” (57. lpp., *Éd. Livraria Tavares Martins*, Porto) attiecībā uz šā ēdiena sastāvu un gatavošanas veidu.

Turklāt ir zināms, ka, sākot no 1916. gada, šis ēdiens izplatījās ārpus iedzīvotāju virtuvēm (*A. M. Couto Viana, O Anunciador das Feiras Novas,* 2000), turpinot lietot īpašās sastāvdaļas, kuras tradicionāli izmanto *Ponte de Lima* reģionā, tādas kā *beloura* (vietējā specialitāte no cūkas asinīm), *chouriça de verde* (zaļā desa), baltā desa un *rojões* (pēc vietējās receptes sautēta cūkgaļa), kā arī vīns un/vai sarkanais *vinho verde* etiķis, un saglabājot arī katra produkta gatavošanas metožu tradicionālās īpašības un pagatavotā ēdiena noformējumu.

3.2. *Nosaukums*

☒ ir tradicionāli lietots attiecībā uz īpašo produktu;

☐ identificē produkta tradicionālo raksturu vai specifiskās iezīmes.

([1]) Eiropas Parlamenta un Padomes Regula (ES) 2024/1143 (2024. gada 11. aprīlis) par ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm vīnam, stiprajiem alkoholiskajiem dzērieniem un lauksaimniecības produktiem, kā arī garantētu tradicionālo īpatnību produktiem un lauksaimniecības produktu fakultatīviem kvalitātes apzīmējumiem un ar ko groza Regulas (ES) Nr. 1308/2013, (ES) 2019/787 un (ES) 2019/1753 un atceļ Regulu (ES) Nr. 1151/2012 (OV L, 2024/1143, 23.4.2024., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Nosaukums "Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima", kas jau tiek minēts dažādu vietējo restorānu reklāmās, 1951. gada publikācijā "FEIRAS NOVAS" ("*FEIRAS NOVAS. Festas do Concelho de Ponte de Lima*", 1951, *Éd. Tipografia Guimarães*), 1986. gada apskatā "O Anunciador das Feiras Novas" ("*O Anunciador das Feiras Novas*". – *Ponte de Lima*, 3. gads, 2. sērija, Nr. 3, 1986) un 1987. gada apskatā ("*O Anunciador das Feiras Novas*". – *Ponte de Lima*, 4. gads, 2. sērija, Nr. 3, 41. lpp., 1987) apzīmē gatavu ēdienu, kas sastāv no rīsiem, kuri vārīti dažādas gaļas buljonā, pievienojot gaļas gabaliņus un īpaši šim nolūkam pagatavotas gaļas subproduktus un desas. Šo ēdienu tradicionāli aromatizē ar garšvielām un etiķi, un/vai ar sarkano *vinho verde*. Šo ēdienu 20. gadsimta sākumā ārpus ģimenes loka sāka gatavot slavenā pavāre *Clara Penha* (1836–1924), un vēlāk tas ieviesās *Ponte de Lima* reģiona ikdienas ēdienkartē, pateicoties viņas ģimenei un piederīgajiem, un arī mūsdienās gan slavenos restorānos, gan mazos krodziņos šo ēdienu katru dienu gatavo un pasniedz, vienmēr ievērojot oriģinālo recepti.

4. **Apraksts**

4.1. *Apraksts par produktu, uz kuru attiecas 1. punktā minētais nosaukums, ar norādi par tā galvenajām fizikālajām, ķīmiskajām, mikrobioloģiskajām vai organoleptiskajām īpašībām, kas pamato produkta specifiku (Komisijas 2014. gada 13. jūnija Īstenošanas regulas (ES) Nr. 668/2014 7. panta 2. punkts)*

Nosaukums "Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima" apzīmē gatavu ēdienu, kura sastāvā ir divas atšķirīgas sastāvdaļas:

— sausie *malandro* rīsi, pārlieti ar gludu, tumši brūnu mērci, kurā redzami sakapātas gaļas gabaliņi. To aromāts ir smaržīgs, ar ķimeņu, lauru lapas un citrona notīm. To intensīvā garša ir nedaudz skābena, ar izteiktām ķimeņu, krustnagliņu un lauru lapas garšas niansēm;

— gaļas, gaļas subproduktu un desu izlase, kas obligāti ietver šādus elementus: *beloura*, kuru pasniedz viendabīgās šķēlēs, vienmērīgi brūnā krāsā, ar mērenu lauru lapas un ķiploku aromātu un garšu; *chouriça de verde*, ar samērā viendabīgu konsistenci, kurā var izšķirt sīpolu klātbūtni un kuras nedaudz mīkstinātais aromāts un garša liecina par pievienotām ķimenēm, ķiplokiem un lauru lapu; baltā desa, gaišā un viendabīgā krāsā, ar ķiploku un lauru lapas aromātu un nedaudz pikantu ķiploku, lauru lapas un ķimeņu garšu; cūkgaļas *rojões*, ar viendabīgu zeltainu nokrāsu, tās aromātu un garšu akcentē ķiploku mērces pārlējums ar garšvielām, un to pasniedz kā nelielus mīkstus un sulīgus gaļas kubiņus no cūkas kājas. Šo izlasi var papildināt ar cūkas kuņģi, aknām, sirdi un plaušām, kā arī cūkas asinīm, kas pagatavotas saskaņā ar tradīciju; to pasniedz nelielos gabaliņos, kas apcepti cūku taukos, ar pienācīgi pagatavotiem kartupeļiem vai kastaņiem.

Lietošanai gatava produkta fizikāli ķīmiskais raksturojums ir šāds: rīsi, *rojões*, *chouriça de verde*, *beloura* un desa (lielumi norādīti gramos uz 100 g ēdamās daļas).

	Relatīvais mitrums	Olbaltumvielas	Taukvielas	Sāls, izteikts hlorīdos
Rīsi	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
Desa	43,56–62,79	6,97–11,18	16,32–20,92	0,67–1,60

(*) Lielumi iegūti pirms ražošanas.

4.2. *Apraksts par ražošanas metodi produktam ar 1. punktā norādīto nosaukumu, kas ražotājiem jāievēro, tostarp attiecīgā gadījumā izmantoto izejvielu vai sastāvdaļu veids un īpašības, kā arī produkta ražošanas metode (Komisijas Īstenošanas regulas (ES) Nr. 668/2014 (2014. gada 13. jūnijs) 7. panta 2. punkts)*

"Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima" pagatavošana ietver vairākas darbības, kas tālāk aprakstītas katrai šā ēdiena sastāvdaļai.

Rīsi

Sastāvdaļas (rīsu mērces pagatavošanai):

— ½ kg liellopu gaļas (vēlams liellopa ciskas apaļums);

— ½ kg cūkgaļas (karbonādes un filejas, vēlams no *Bísara* šķirnes vai krustojuma ar to);

— ½ kg vistas gaļas (vēlama taukaina gaļa). Var pievienot gaļas desu (150 g) un nelielu gabaliņu svaigas cūkgaļas steika;

— 1 kg apaļo "Carolino" tipa rīsu;

— ¼ l cūkas asiņu, kam pievienots sarkanais *vinho verde* etiķis vai sarkanvīna etiķis, kas sajaukts ar šā reģiona sarkano *vinho verde*.

Galvenās garšvielas:

— pārtikas sāls (NaCl), 1–1,5 % (10–15 g/kg rīsu);

— lauru lapa (*Laurus nobilis*), pietiekamā daudzumā;

— pipari (*Piper nigrum*), pietiekamā daudzumā;

— krustnagliņas (*Syzygium aromaticum*), pietiekamā daudzumā;

— muskatrieksts (*Myristica fragrans*), pietiekamā daudzumā;

— ķimenes (*Cuminum cyminum*), pietiekamā daudzumā;

— citrons (*Citrus limonum*), viena citrona sula.

Rīsu pagatavošana

Katliņā ieliek visu gaļu, aplej ar aukstu ūdeni (aptuveni 3 litri) un uzvāra. Pievieno nedaudz lauru lapas, krustnagliņas, muskatriekstu, sāli un piparus. Gaļu kārtīgi novāra, aizvācot putas, kas veidojas uz ūdens virsmas. Kad gaļa ir kārtīgi novārīta, noņem visu no uguns. Sasmalcina gaļu, kad tā ir atdzisusi. Gaļas vārīšanai izmantotajā buljonā pievieno garšvielas, pēc tam noņem liekos taukus, pielej nepieciešamo ūdens daudzumu, atkal liek uz uguns un uzvāra. Pieber rīsus. Vārīšanas laikā pievieno sakapāto gaļu un sašķidrinātās cūku asinis. Papildina garšvielas un ļauj vārīties līdz brīdim, kad rīsi ir pilnībā gatavi. Tad pielej citrona sulu, pievieno krustnagliņas un ķimeņu pulveri. Pasniedz karstu.

Beloura

Izejvielas, ko tradicionāli izmanto, lai pagatavotu *beloura*, ir šādas:

— kukurūzas milti (40–60 %, iespējams — līdz 80 %, ja nav kviešu miltu);

— kviešu milti (20–30 %), pēc izvēles, un tos var aizstāt ar tādu pašu kukurūzas miltu daļu;

— rudzu milti (20–30 %);

— pārtikas sāls (NaCl), 1,3 % [13 g (vidējais lielums) sāls uz 1 kg miltu maisījuma];

— baltie pipari (*Piper nigrum*), pietiekamā daudzumā;

— ķimenes (*Cuminum cyminum*), pietiekamā daudzumā;

— 1 lauru lapa (*Laurus nobilis*);

— 1 pētersīļu zariņš (*Petroselinum crispum*);

— 1 ķiploka daiviņa (*Allium sativum* L.), sausa, neuzdīgusi, pēc izvēles;

— sarkanā paprika (*Capsicum annuum*), pietiekamā daudzumā, pēc izvēles;

— cūku asinis (14 % tilp. no miltu masas);

— cūku tauki, pietiekamā daudzumā;

— ūdens, vēlams tas, kurā vārīts kuņģis, desas vai *molhinhos* (cūku zarnas), pietiekamā daudzumā.

Pagatavošanas un ražošanas metode

Izsijā miltus. Salātu traukā vai bļodā applaucē iegūtos miltus, uzlejot nedaudz karsta ūdens vai tā ūdens, kurā vārītas desas. Pēc tam bļodā ievieto visas sastāvdaļas (plaucētos miltus, sāli, piparus un ķimenes) un samīca tās ar cūku asinīm. Kad šī masa atdalās no bļodas, izmīca to ar rokām uz darba virsmas, kas apkaisīta ar miltiem, izveidojot bumbas, cilindrus vai ruļļus. Liek vārīties ūdenī, kurā vārītas desas vai *molhinhos* (cūku zarnas), vai ūdenī ar sāli, lauru lapu, pētersīļiem un/vai "nelielu daudzumu" cūku tauku.

Kad *beloura* uzpeld virspusē, tā ir gatava. Ļauj atdzist un ievieto māla traukā, izņemot ārā lauru lapu. Sagriež plānās strēmelēs un šķēles apcep (cūku) taukos.

Chouriça de verde

— ½ kg maltas cūkgaļas, kas izspiesta caur caurduri;

— 2 sīpoli (*Allium cepa*), sagriezti šķēlītēs;

— 200 g pētersīļu (*Petroselinum crispum*), sasmalcināti;

— baltie pipari (*Piper nigrum*), pietiekamā daudzumā, pēc izvēles;

— sarkanā paprika (*Capsicum annuum*), pietiekamā daudzumā, pēc izvēles;

— pārtikas sāls (NaCl), 1,6 % [16 g (vidējais lielums) sāls uz 1 litru asiņu];

— 1 lauru lapa (*Laurus nobilis*), pēc izvēles;

— ķimenes (*Cuminum cyminum*), pietiekamā daudzumā;

— ūdens, vēlams tas, kurā vārīts kuņģis, desas vai *molhinhos* (cūku zarnas);

— smalkas cūku zarnas, svaigas;

— citrons (*Citrus limonum*), citronu sula pietiekamā daudzumā, pēc izvēles;

— etiķa maisījums ar reģionā tradicionālo *vinho verde* (balto, sarkano vai to abu maisījumu), kas piešķir ēdienam raksturīgo skābenumu, pēc izvēles;

— kukurūzas milti (*farinha milha*), pēc izvēles;

— 1 l cūku asiņu;

— pārtikas aukla (gluds linu diegs) desu sasiešanai;

— cūku tauki.

Pagatavošanas un ražošanas metode

Chouriça de verde pagatavošanas process sākas ar svaigu un smalku cūkas zarnu nomazgāšanu ūdenī, kuram pievienots citrons, sāls un/vai etiķis, kā arī nedaudz kukurūzas miltu, kas ļauj zarnas labi izberzt. Zarnām ļauj nostāvēties vairākas stundas vai visu nakti. Kad zarnas ir iztīrītas un nomazgātas, tās izvērš uz otru pusi.

Kad cūku zarnas ir sagatavotas, sastāvdaļas ievieto salātu traukā vai bļodā. Pievieno sagrieztu sīpolu, malto gaļu, sasmalcinātus pētersīļus, sāli, ķimenes, piparus (pēc izvēles), lauru lapu (pēc izvēles) un cūku asinis. Visu kārtīgi samaisa un iepilda zarnās, izmantojot piltuvi. Zarnu galus aizsien ar pārtikas auklu. Visu zarnu līdz galam nepiepilda, tikai līdz pusei.

Pēc tam *Chouriça de verde* vāra ūdenī, kam pievienota lauru lapa un/vai nedaudz cūku tauku. Lai pārbaudītu, vai vārīšana ir pabeigta, izmanto adatu vai dakšiņu, ko iedur *Chouriça de verde*. Ja nav redzamas asinis, vārīšana ir galā. Kad vārīšana ir pabeigta, *Chouriça de verde* apcep cūku taukos. Pēc tam to sagriež atsevišķās porcijās un pasniedz karstu, kopā ar *rojões* un citām piedevām. *Chouriça de verde* netiek kūpināta.

Baltā desa

— kukurūzas milti (50–100 %), kviešu milti (līdz 25 %) un rudzu milti (līdz 25 %), vēlams izmantot kukurūzas miltus (100 %);

— sarkanā paprika (*Capsicum annuum*), pietiekamā daudzumā, pēc izvēles;

— baltie pipari (*Piper nigrum*), pietiekamā daudzumā;

— ķiploki (*Allium sativum* L.), sausi, neuzdīguši, pēc izvēles;

— 1 lauru lapa (*Laurus nobilis*);

— ķimenes (*Cuminum cyminum*), pietiekamā daudzumā;

— ūdens, vēlams tas, kurā vārīts kuņģis vai desas, pietiekamā daudzumā;

— 2 citroni (*Citrus limonum*);

— pārtikas sāls (NaCl), 0,7–1,6 % (0,7–1,6 g sāls uz 100 g cūkas zarnu);

— svaigas cūkas zarnas.

Pagatavošanas un ražošanas metode

Kārtīgi izmazgā zarnas un ļauj tām dažas stundas nostāvēties ūdenī ar citronu. Pievieno pārējās sastāvdaļas un nedaudz ūdens, kurā vārīts kuņģis; kārtīgi samaisa un izmīca. Iegūto masu iepilda zarnās. Pēc iepildīšanas vāra ūdenī, kurā vārīts kuņģis. Kad ir gatavs, noņem no plīts un sagriež nelielos gabaliņos (3–5 cm). Šos gabaliņus apcep. Pasniedz karstu.

Rojões

— 1,5 kg cūkgaļas (ciska, vēlams no *Bísara* šķirnes vai krustojuma ar to);

— pārtikas sāls (NaCl); 0,5–1,5 % (5–15 g sāls uz 1 kg cūkgaļas);

— ķiploki (*Allium sativum* L.), sausi, neuzdīguši, pietiekamā daudzumā;

— baltie pipari (*Piper nigrum*), pietiekamā daudzumā;

— 1 lauru lapa (*Laurus nobilis*);

— ½ l šā reģiona baltā *vinho verde*, kas piešķir ēdienam raksturīgo skābenumu;

— cūku tauki, pietiekamā daudzumā.

Pagatavošanas un ražošanas metode

Cūkas cisku sagriež gabaliņos un iemarinē baltajā *vinho verde* ar ķiplokiem, sāli, pipariem un lauru lapu. Pēc tam gaļu gatavo šajā vīna mērcē, ar ķiplokiem un nelielu daudzumu tauku, vēlams cūku tauku.

"Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima" var iekļaut arī citas sastāvdaļas, piemēram, kuņģi, aknas, sirdi, plaušas un asinis, to visu vārot un apcepot.

Kuņģis

— cūkas kuņģis;

— pārtikas sāls (NaCl);

— ķiploki (*Allium sativum* L.), sausi, neuzdīguši, pēc izvēles;

— lauru lapa (*Laurus nobilis*);

— ūdens;

— cūku tauki.

Pagatavošana

Kuņģi vāra sālītā ūdenī, kam pievienota lauru lapa un ķiploki. Pēc vārīšanas pabeigšanas to izņem ārā, bet ūdeni saglabā turpmākām darbībām. Kuņģi sagriež strēmelēs. Apcep cūku taukos. Pasniedz karstu, kopā ar citām ēdiena piedevām.

Aknas

— cūku aknas;

— cūku tauki.

Aknas sagriež strēmelēs. Strēmeles apcep cūku taukos un pievieno citām ceptajām sastāvdaļām.

Sirdis un plaušas

Šos gabaliņus gatavo mērcē, kas sagatavota rīsiem. Kad tie ir gatavi, tos izņem no katliņa, sagriež gabaliņos, apcep cūku taukos un pievieno citām ceptajām sastāvdaļām.

Cūku asinis

— cūku asinis;

— pārtikas sāls (NaCl);

— ķiploki (*Allium sativum* L.), sausi, neuzdīguši, pēc izvēles;

— lauru lapa (*Laurus nobilis*);

— ūdens;

— cūku tauki.

Pagatavošana

Cūkas asinis vāra sālītā ūdenī, kā garšvielas pievienojot lauru lapu un ķiplokus. Kad tās ir gatavas, sagriež gabaliņos, apcep cūku taukos un pievieno citām ceptajām sastāvdaļām.

Kartupeļi un kastaņi

Tiem piešķir zeltainu nokrāsu vai tos apcep taukos, vēlams cūku taukos.

Cūkgaļu, ko izmanto "Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima" katras sastāvdaļas pagatavošanā, ir vēlams iegūt no *Bísara* šķirnes dzīvniekiem, kas audzēti, ievērojot šķirnes tīrību, vai no dzīvniekiem, kas iegūti krustojumos ar šo šķirni.

4.3. *Apraksts par būtiskajiem elementiem, kas apliecina produkta tradicionālo raksturu (Komisijas 2014. gada 13. jūnija Īstenošanas regulas (ES) Nr. 668/2014 7. panta 2. punkts)*

Alto Minho ir reģions ar bagātīgu kultūru un tradīcijām, kā arī unikālu un ritualizētu gastronomiju. "Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima" ir ēdiens, kas vislabāk pārstāv *Ponte de Lima* reģiona gastronomiskās īpatnības. Šis garšīgais ēdiens, kuru pasniedz ar cūkgaļas *rojões*, ir vietējo tradīciju simbols.

Uz *Arroz de Sarrabulho* ir sniegtas daudzas vēsturiskas atsauces, no kurām vienā ir minēts, ka pavāre *Clara Penha* atradās tās "*sieviešu brigādes priekšgalā, kuras uzdevums bija sagatavot cienastu Vale do Lima reģiona jaunajam priesterim, visiem dižciltīgajiem, garīdzniekiem un bagātniekiem. Rīsi vārījās, beloura cepās un rojões ieguva zeltainu nokrāsu... Taču, kamēr sagatavošanās darbi ritēja pilnā sparā, mazā māsasmeita, kas lepojās ar savām jaunajām koka tupelēm, laizījās vien, skatoties uz krēmu un nūdelēm…*" Avots: "*Sarrabulho de Ponte de Lima: A Gastronomia da Tradição*" (*Brito, N. V.* un *Vale, A. P.*, 2011. *Éd. Município de Ponte de Lima e Associação Concelhia das Feiras Novas*).

Šai "Arroz de Sarrabulho à Moda de Ponte de Lima" celmlauzei bija izšķirošā loma, ko *Maria de Lurdes Modesto* atzīmē darbā "*Acervo da sua Cozinha Tradicional*", pastāstot par viņu tikšanos un mācekles laiku *Casino d'Estoril* 1977. gada novembrī un jo īpaši godinot minēto sievieti, kura palīdzējusi izplatīt tradicionālo recepti. Konkrēti, viņa raksta par šīs receptes izcelsmi: "*Cik skaists gals pienācis cūkai, kļūstot par sarrabulho! Nebeidzams sātīgu un gardu ēdienu piedāvājums, kas pulcē visu ģimeni un draugus ap linu galdautu. Cūka ir neizsmeļams garšas baudījumu avots (miers viņas dvēselei!).*" (*Modesto, M. L., Praça, A., Calvet, N.*, 1999. *Festas e Comeres do Povo Português*. I sējums, *Ed. Verbo*.)

Ir vispāratzīts, ka šī recepte ir radusies neatminamos laikos un ir saistīta ar cūkkopību, kas ģimenēm bija galvenais iztikas avots, jo bija visizdevīgākā un visparocīgākā. Gan dižciltīgā *Bertiandos* ģimene, kas savos dzimtas arhīvos izklāstīja "Arroz de Sarrabulho" pagatavošanas metodi, gan viņu radinieki *Condes d'Aurora*, kas aprakstīja seno laiku paražas, piemēram, bagātnieku un augstmaņu galdu, izdarīja daudzas atsauces uz šo ēdienu: "*Atnesa* Arroz de Sarrabulho*, ko ieskāva karbonādes un melnās asinsdesas šķēles. Šis ēdiens tika pilnībā apēsts, ieskaitot kuņģi un zarnas.*" "*Pa atvērtajām virtuves durvīm mūs sasniedza liela kņada un garda ēdiena aromāts* (…). *Kungs allaž pieprasīja pasniegt vēl rojões ar aknām.*" (*Conde d'Aurora*, 1935. *O Pinto: infância, paixões e morte de um cacique eleitoral*. *Livraria Tavares Martins*, Porto.)

Tomēr līdz ar gadatirgu un citu pasākumu plašāku izplatību *Ponte de Lima*, *Franclim Castro Sousa* darbā "*As Feiras e Tascas de Ponte* 1960-2000" (*Ed. Fundação Caixa Agrícola do Noroeste*, 2019) sniedza vairākas atsauksmes par jaunajiem ēdināšanas uzņēmumiem un "Arroz de Sarrabulho à Moda de Ponte de Lima", jo īpaši par *Casalina*, viņa mātes īpašuma, parādīšanos 1951. gadā kā par "augstās gastronomijas templi ar saviem vīniem un ēdieniem, kas ir pelnījuši palikt atmiņā". Tāpēc "Arroz de Sarrabulho" klātbūtni ēdienkartē akcentēja "*restorāni un krodziņi, lai piesaistītu klientus*", dažādos vietējos periodiskajos izdevumos, jo īpaši *Anunciador das Feiras Novas* 20. gadsimta četrdesmitajos un piecdesmitajos gados, pēc tam *Couto Viana* (*O Anunciador das Feiras Novas, Ponte de Lima*, 17. gads, 2. sērija, Nr. 17, 2000, 177.–179. lpp.).

Ēdiens *Sarrabulho* 20. gadsimta trīsdesmitajos gados tika ieviests *Ponte de Lima* viesu mājās un krogos, kur to pasniedza gadatirgus dienās. Šis ēdiens, kas sastāvēja no rīsiem, jau tika pasniegts tradicionālajā podiņā, kopā ar ēdienu, kura sastāvā bija *rojões*, cepta *beloura*, *chouriça de verde* un baltā desa ar sautētu kartupeļu piedevu. 20. gadsimta pirmajā pusē *Sarrabulho* tika minēta arī kā viena no *Barros* pansijas specialitātēm *Dores Petiscas*. Atsauksim atmiņā vārdus, ko teica *José Rosa de Araújo*: "*katrs saņēma savu ēdienu, kurā bija Sarrabulho rīsi, divi* rojões *un viena chouriça de verde*" (*Araújo, J. R., Ponte de Lima, Pátria do Sarrabulho, Revista Limiana* Nr. 17, 2010. *Éd. Ponte de Lima*).

"*Arroz de Sarrabulho à Moda de Ponte de Lima*" izplatījās visā *Ponte de Lima* gastronomiskajā ainavā, pateicoties slavenajai pavārei *Clara Penha* un vēlāk – viņas māsasmeitai *Belozinda Varela*, minēto zināšanu mantiniecei, kura lepojās ar šo unikālo ēdienu un aizrautīgi to iemūžināja. No šīs "*Arroz de Sarrabulho* ģimenes" ir cēlušies daudzi pavāri, kuri joprojām savos restorānos turpina pasniegt "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*^{e} *Congrès de gastronomie de Viana do Castelo* – "*A Caça e a Mesa*", 1987. gada 23.–25. oktobris, *Viana do Castelo*].

Šī recepte, kas ēdināšanas nozarē izplatījās 20. gadsimta pirmajās desmitgadēs, līdz ar restorānu un viesu māju rašanos, ir saglabājusi tradicionālās zinātības un produkta īpašības, un tagad tā ir uzlabota, pievienojot produktam sakapātu gaļu un subproduktus kā piedevas *rojões*, kā arī kastaņus.

2004. gada martā, lai aizsargātu šo vērtīgo recepti, tika uzsākts projekts "*Confraria Gastronómica do Arroz de Sarrabulho à Moda de Ponte de Lima*", un tā prezentācijas seminārā *Francisko Sampaio* paziņoja, ka ar šo projektu beidzot tiks uzrakstīts "*stāsts par "Arroz de Sarrabulho à Ponte de Lima", izcilu ēdienu, kas ir godam nopelnījis atzinību, izveidojot tam atsevišķu brālību, jo tas pārstāv i) etnisko virtuvi (vismaz kopš 1860. gada), ii) ģimenes virtuvi, iii) amatieru virtuvi un iv) tradicionālo virtuvi*".

Arroz de Sarrabulho vispirms radās *Ponte de Lima*, pēc tam šā ēdiena recepte plaši izplatījās, izpelnoties augstu novērtējumu arī mūsdienās. Izmantotās izejvielas un šā reģiona ražotāju zinātība, ievērojot vēsturiskās tradīcijas, kas tiek nodotas no paaudzes paaudzē, ir ļāvušas saglabāt "Arroz de Sarrabulho à Moda de Ponte de Lima" un tā attiecīgo piedevu augsto kvalitāti un identitāti. Prasmes, pieredze un gaume, apvienojumā ar katra pavāra rūpīgo darbu un centību, ir ļāvušas "Arroz de Sarrabulho à Moda de Ponte de Lima" plaši izplatīt, vienlaikus saglabājot tā dažādo sastāvdaļu oriģinalitāti un autentiskumu – rūpīga gaļas atlase rīsiem, rūpīgā rīsu mērces pagatavošana, pievienojot sakapātu gaļu, izmantoto asiņu augstā kvalitāte (vispirms "pēc cūkgaļas notecināšanas" tās izmanto *beloura* pagatavošanai, tad pārējās asinis — asinsdesām un visbeidzot rīsiem), izmanība, kas nepieciešama veiksmīgai garšvielu buķetei, ūdens, kurā vārīts kuņģis, izmantošana asinsdesu un *beloura* pagatavošanai, ķiploku mērce, ko pagatavo *rojões*, un sastāvdaļu "cepšana" – visas šīs darbības liecina par patiesu zinātību, kas apgūta un pilnveidota laika gaitā (*Sampaio, F.*, 2003. *A Boa Mesa do Alto Minho*. *Éd. Notícias*, 213. lpp.).

Tāpēc ēdiens "Arroz de Sarrabulho à Moda de Ponte de Lima" līdz pat mūsdienām ir saglabājis savā sastāvā rīsus, *beloura* (vēlams "Beloura de Ponte de Lima"), *chouriça de verde* (vēlams "Chouriça de Verde de Ponte de Lima"), balto desu un *rojões*, kam dažkārt tiek pievienoti vārīti un cepti subprodukti un asinis. Rīsus parasti ievieto katliņā, bet pārējās sastāvdaļas — atsevišķos traukos. Mūsdienās tas ir simbolisks Limas gastronomijas ēdiens, tās darbības īstenais dzinējspēks, kas visa gada garumā piesaista *Ponte de Lima* tūkstošiem apmeklētāju.