Objava zahtevka za registracijo v skladu s členom 50(2), točka (b), Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil

(C/2024/5684)

Organi države članice ali tretje države oziroma fizične ali pravne osebe s pravnim interesom in s sedežem ali prebivališčem v tretji državi lahko v treh mesecih od datuma te objave vložijo ugovor pri Komisiji v skladu s členom 61 Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta ([1]).

„Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima“

TSG-PT-02975 – 12. julij 2023

Portugalska

1. **Ime za registracijo**

„Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima“

2. **Vrsta proizvoda [v skladu s Prilogo XI]**

Skupina 2.21 Pripravljene jedi

3. **Razlogi za registracijo**

3.1 *Gre za proizvod*

☐ katerega način proizvodnje, predelava ali sestava ustreza tradicionalni praksi za zadevni proizvod ali živilo,

☒ ki je proizveden iz surovin ali sestavin, ki se tradicionalno uporabljajo.

O starodavni pripravi te gastronomske jedi priča več dokumentov, med drugim zapis recepta za riž Arroz de Sarrabulho, kot je sedanji recept, v dnevniku korespondence rodbine Bertiandos (Ponte de Lima) med letoma 1844 in 1850 (Občinski arhiv v Ponte Lima, *PT-AMPL-Casa de Bertiandos-Copiadores de Correspondencia _ 1844–1850–16–17*) ali navedbe v knjigi lokalnega avtorja grofa D'Aurore iz leta 1935 z naslovom *O Pinto: infância, paixões e morte de um cacique eleitoral* (str. 57, izd. Livraria Tavares Martins, Porto) v zvezi z njeno sestavo in pripravo.

Po pripovedih se je ta jed od leta 1916 razširila tudi zunaj zasebnih kuhinj (A. M. Couto Viana, *O Anunciador das Feiras Novas*, 2000), pri tem pa so se ohranile posebne sestavine, ki se tradicionalno uporabljajo v regiji mesta Ponte de Lima, in sicer *beloura* (lokalni cmok iz svinjske krvi), *chouriça de verde* (krvavica), bela klobasa in *rojões* (koščki svinjine), pa tudi vino in/ali kis iz rdečega vina „vinho verde“, hkrati pa so se ohranile tudi tradicionalne značilnosti načina priprave posameznih proizvodov in predstavitev pripravljene jedi.

3.2 *Gre za ime*

☒ ki se tradicionalno uporablja za označevanje specifičnega proizvoda,

☐ ki opredeljuje tradicionalne ali posebne lastnosti proizvoda.

([1]) Uredba (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 11. aprila 2024 o geografskih označbah za vino, žgane pijače in kmetijske proizvode ter zajamčenih tradicionalnih posebnostih in neobveznih navedbah kakovosti za kmetijske proizvode, spremembi uredb (EU) št. 1308/2013, (EU) 2019/787 in (EU) 2019/1753 ter razveljavitvi Uredbe (EU) št. 1151/2012 (UL L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Ime „Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima“, ki je bilo omenjeno že v oglasih različnih lokalnih restavracij v publikaciji *Feiras Novas* iz leta 1951 (*Feiras Novas*. „Festas do Concelho de Ponte de Lima“, 1951. Izd. Tipografia Guimarães) in v reviji *O Anunciador das Feiras Novas* iz leta 1986 (*O Anunciador das Feiras Novas*. – Ponte de Lima, letnik 3, serija 2, št. 3, 1986) in 1987 (*O Anunciador das Feiras Novas*. – Ponte de Lima, letnik 4, serija 2, št. 3, str. 41, 1987), označuje pripravljeno jed iz riža, kuhanega v juhi iz različnih vrst mesa, s prilogo iz koščkov mesa in nadevanih proizvodov, pripravljenih posebej za ta namen. Ta jed je tradicionalno začinjena z začimbami ter kisom in/ali rdečim vinom „vinho verde“. To jed je zunaj družinskih krogov na začetku 20. stoletja začela pripravljati znamenita kuharica Clara Penha (1836–1924), od takrat pa se je po zaslugi njene družine in zvestih privržencev uveljavila na dnevnih jedilnikih Ponte de Lime ter se vse do danes ohranila tako v znanih restavracijah kot tudi v majhnih gostilnah, ki to jed pripravljajo in strežejo vsak dan, pri tem pa vedno sledijo izvirnemu receptu.

4. **Opis**

4.1 *Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1, vključno z njegovimi glavnimi fizikalnimi, kemijskimi, mikrobiološkimi ali organoleptičnimi značilnostmi, ki dokazujejo posebne lastnosti proizvoda (člen 7(2) Izvedbene uredbe Komisije (EU) št. 668/2014 z dne 13. junija 2014)*

„Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima“ označuje pripravljeno jed z dvema ločenima deloma:

— čvrstim rižem *malandro* v temno rjavi gladki omaki, v kateri se razločijo koščki natrganega mesa. Vonj je dišeč, z notami kumina, lovora in limone. Njegov intenzivni okus je rahlo kiselkast, z izrazitimi notami kumina, nageljnovih žbic in lovora,

— različnimi vrstami mesa in nadevanih proizvodov, ki obvezno vključujejo: *belouro*, cmok iz svinjske krvi, v enotnih rezinah enakomerne rjave barve, z zmernim vonjem in okusom po lovoru in česnu; *chouriço de verde*, krvavico, z razmeroma enotno teksturo, v kateri je mogoče razločiti čebulo, v njenem vonju in rahlo sladkastem okusu pa je mogoče zaznati kumin, česen in lovor; belo klobaso svetle in enakomerne barve z vonjem po česnu in lovoru ter rahlo pikantnim okusom po česnu, lovoru in kuminu; svinjske *rojões*, koščke svinjine, enotne zlate barve, katerih vonj in okus zaznamuje česnova omaka, s katero so bili začinjeni, in ki so v obliki majhnih kock mehkega in sočnega mesa svinjskega stegna. Temu izboru se lahko dodajo: želodec, svinjska jetra, srce in pljuča ter svinjska kri, ki se skuhajo na tradicionalen način in postrežejo v majhnih koščkih, ocvrtih na svinjski masti, ter ustrezno pripravljen krompir ali kostanj.

Fizikalno-kemijske lastnosti naslednjih živil, pripravljenih za uživanje: riž, *rojões, chouriça de verde*, *beloura* in bela klobasa (vrednosti v g/100 g užitnega dela).

	Vlaga	Beljakovine	Maščobe	Sol, izražena v kloridih
Riž	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
Klobasa	43,56–62,79	6,97–11,18	16,32–20,92	0,67–1,60

(*) *Vrednosti, pridobljene pred kuhanjem.

4.2 *Opis metode proizvodnje proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1, ki jo morajo proizvajalci upoštevati, po potrebi vključno z vrsto in značilnostmi uporabljenih surovin ali sestavin, in metode, po kateri je proizvod pripravljen (člen 7(2) Izvedbene uredbe Komisije (EU) št. 668/2014 z dne 13. junija 2014)*

Priprava „Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima“ vključuje več faz, ki so za vsako sestavino jedi opisane v nadaljevanju.

Riž

Sestavine (za pripravo omake z rižem):

— ½ kg govejega mesa (po možnosti beli krajec),

— ½ kg svinjskega mesa (zarebrnice in vrat, po možnosti pasme bísara ali križancev pasme bísara),

— ½ kg piščančjega mesa (po možnosti mastnega). Dodata se lahko mesna klobasa (150 g) in majhen kos svežih svinjskih reber,

— 1 kg okroglega riža carolino,

— ¼ l svinjske krvi, ki ji je bil dodan kis iz rdečega vina „vinho verde“ ali rdeči vinski kis, pomešan z rdečim vinom „vinho verde“ iz regije.

Osnovne začimbe:

— kuhinjska sol (NaCl), 1–1,5 % (10–15 g/kg riža),

— lovorov list (*Laurus nobilis*) v zadostni količini,

— poper (*Piper nigrum*) v zadostni količini,

— nageljnove žbice (*Syzygium aromaticum*) v zadostni količini,

— muškatni orešček (*Myristica fragrans*) v zadostni količini,

— kumin (*Cuminum cyminum*) v zadostni količini,

— limona (*Citrus limonum*), limonin sok.

Priprava riža

Vse meso damo v lonec, prekrijemo s hladno vodo (približno 3 litri) in ga damo kuhat. Dodamo malo lovorovega lista in nageljnovih žbic, muškatni orešček, sol in poper. Meso dobro skuhamo, pri tem pa odstranjujemo peno, ki nastane na površini. Ko je meso dobro kuhano, vse skupaj odstranimo z ognja. Ko se meso ohladi, ga natrgamo. Prilagodimo začinjenost juhe, v kateri se je kuhalo meso, nato odstranimo morebitno odvečno maščobo, po potrebi dodamo vodo in lonec postavimo nazaj na ogenj, da juha zavre. Dodamo riž. Ko je riž na pol kuhan, dodamo natrgano meso in tekočo svinjsko kri. Po potrebi dodamo začimbe in pustimo, da vre, dokler riž ni popolnoma kuhan. Nato dodamo limonin sok, nageljnove žbice in kumin v prahu. Jed takoj postrežemo.

Beloura (cmoki iz svinjske krvi)

Surovine, ki se tradicionalno uporabljajo za pripravo *beloure*, so:

— koruzna moka (40–60 %, lahko tudi do 80 %, če nimamo pšenične moke),

— pšenična moka (20–30 %), ki ni obvezna in se lahko nadomesti z enakim deležem koruzne moke,

— ržena moka (20–30 %),

— kuhinjska sol (NaCl), 1,3 % (13 g (povprečna vrednost) soli na kg mešanice moke),

— beli poper (*Piper nigrum*) v zadostni količini,

— kumin (*Cuminum cyminum*) v zadostni količini,

— 1 lovorov list (*Laurus nobilis*),

— 1 vejica peteršilja (*Petroselinum crispum*),

— 1 strok česna (*Allium sativum* L.), suh, nekaljen, po želji,

— rdeča paprika (*Capsicum annuum*) v zadostni količini, po želji,

— svinjska kri (14 vol. %/maso moke),

— svinjska mast v zadostni količini,

— voda, v katerih so se kuhali želodec, klobase ali *molhinhos* (svinjski vampi), po možnosti, v zadostni količini.

Način priprave in kuhanja

Moko presejemo v skledo ali posodo, v kateri jo poparimo z malo vroče vode ali z vodo, v kateri so se kuhale klobase. Nato vse sestavine (poparjena moka, sol, poper in kumin) dodamo v posodo in pregnetemo s svinjsko krvjo. Ko se testo loči od sklede, ga na pomokani delovni površini z rokami zgnetemo v kroglo, valje ali zvitke. Nato ga kuhamo v vodi, v kateri so se kuhale klobase ali *molhinhos* (svinjski vampi), ali v vodi z dodano soljo, lovorovim listom, peteršiljem in/ali majhno količino svinjske masti.

Ko *belouras* priplavajo na površino, so kuhane. Pustimo jih, da se ohladijo, nato jih damo v lončeno posodo, pri čemer jih ločimo z lovorovimi listi. Narežemo jih na tanke rezine in jih ocvremo na svinjski masti.

Chouriça de verde (krvavica)

— ½ kg sesekljane svinjske peče,

— 2 sesekljani čebuli (*Allium cepa*),

— 200 g sesekljanega peteršilja (*Petroselinum crispum*),

— beli poper (*Piper nigrum*) v zadostni količini, po želji,

— rdeča paprika (*Capsicum annuum*) v zadostni količini, po želji,

— kuhinjska sol (NaCl), 1,6 % (16 g (povprečna vrednost) soli na liter krvi),

— 1 lovorov list (*Laurus nobilis*), po želji,

— kumin (*Cuminum cyminum*) v zadostni količini,

— voda, v katerih so se kuhali želodec, klobase ali *molhinhos* (svinjski vampi), po možnosti,

— sveža tanka svinjska čreva,

— limona (*Citrus limonum*), limonin sok v zadostni količini, po želji,

— mešanica kisa in tradicionalnega vina „vinho verde“ iz regije (belo, rdeče ali mešanica obeh), ki daje jedi značilno kislost, po želji,

— koruzna moka (*farinha milha*), po želji,

— 1 l svinjske krvi,

— vrvica za živila (polirana lanena nit) za vezanje klobase,

— svinjska mast.

Način priprave in kuhanja

Postopek priprave proizvoda *chouriça de verde* se začne s pranjem svežih tankih svinjskih črev v vodi z dodano limono, soljo in/ali kisom ter malo koruzne moke, ki omogoča, da se čreva dobro očistijo. Čreva pustimo počivati več ur ali čez noč. Ko so čreva očiščena in oprana, jih obrnemo.

Ko so svinjska čreva pripravljena, v skledo ali posodo dodamo sestavine. Dodamo sesekljano čebulo, sesekljano svinjsko pečo, sesekljan peteršilj, sol, kumin, poper (neobvezno), lovorov list (neobvezno) in svinjsko kri. Dobro premešamo in z uporabo lijaka napolnimo črevo. Črevo na koncu zavežemo z vrvico za živila. Črevesa ne napolnimo do konca, ampak samo do polovice.

Nato *chouriço de verde* skuhamo v vodi z dodanim lovorovim listom in/ali malo svinjske masti. Da preverimo, ali je *chouriça de verde* že kuhana, jo prebodemo z iglo ali vilicami. Če ni sledi krvi, je kuhana. Po kuhanju *chouriço de verde* ocvremo na svinjski masti. Nato jo narežemo na posamezne porcije in postrežemo toplo z *rojões* in drugimi prilogami. *Chouriça de verde* ni dimljena.

Bela klobasa

— Koruzna moka (50–100 %), pšenična moka (do 25 %) in ržena moka (do 25 %), po možnosti koruzna moka (100 %),

— rdeča paprika (*Capsicum annuum*) v zadostni količini, po želji,

— beli poper (*Piper nigrum*) v zadostni količini,

— česen (*Allium sativum* L.), suh, nekaljen, po želji,

— 1 lovorov list (*Laurus nobilis*),

— kumin (*Cuminum cyminum*) v zadostni količini,

— voda, v katerih so se kuhali želodec ali klobase, v zadostni količini, po možnosti,

— 2 limoni (*Citrus limonum*),

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

— sveža svinjska čreva.

Način priprave in kuhanja

Čreva dobro operemo in jih pustimo stati nekaj ur v vodi z dodano limono. Dodamo preostale sestavine in malo vode, v kateri se je kuhal želodec, dobro premešamo in pregnetemo. S tako dobljeno maso napolnimo čreva. Napolnjena čreva skuhamo v vodi, v kateri se je kuhal želodec. Ko so kuhana, jih vzamemo iz lonca ter narežemo na koščke (3 do 5 cm) in ocvremo. Jed takoj postrežemo.

Rojões (koščki svinjine)

— 1,5 kg svinjskega mesa (stegno, po možnosti pasme bísara ali križancev pasme bísara),

— kuhinjska sol (NaCl), 0,5–1,5 % (5–15 g soli na kg svinjine),

— česen (*Allium sativum* L.), suh, nekaljen, v zadostni količini,

— beli poper (*Piper nigrum*) v zadostni količini,

— 1 lovorov list (*Laurus nobilis*),

— ½ l belega vina „vinho verde“ iz regije, ki jedi daje značilno kislost,

— svinjska mast, v zadostni količini.

Način priprave in kuhanja

Svinjsko stegno narežemo na koščke in ga mariniramo v belem vinu „vinho verde“ z dodanim česnom, soljo, poprom in lovorovim listom. Meso nato kuhamo v tej vinski omaki s česnom z nekaj dodane maščobe, po možnosti svinjske masti.

V „Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima“ se lahko vključijo še druge sestavine, kot so želodec, jetra, srce, pljuča ter kuhana in ocvrta kri.

Želodec

— Svinjski želodec,

— kuhinjska sol (NaCl),

— česen (*Allium sativum* L.), suh, nekaljen, po želji,

— lovorov list (*Laurus nobilis*),

— voda,

— svinjska mast.

Priprava

Želodec skuhamo v slani vodi, začinjeni z lovorovim listom in česnom. Ko je kuhan, ga odstranimo in shranimo vodo, v kateri se je kuhal. Želodec narežemo na trakove, ki jih nato ocvremo na svinjski masti. Takoj jih postrežemo z drugimi prilogami.

Jetra

— Svinjska jetra,

— svinjska mast.

Jetra narežemo na trakove. Ocvremo jih na svinjski masti in jih dodamo k drugim ocvrtim prilogam.

Srce in pljuča

Srce in pljuča skuhamo v omaki, pripravljeni za riž. Ko so kuhani, jih vzamemo iz lonca, narežemo na koščke, ocvremo na svinjski masti in dodamo k drugim ocvrtim prilogam.

Svinjska kri

— Svinjska kri,

— kuhinjska sol (NaCl),

— česen (*Allium sativum* L.), suh, nekaljen, po želji,

— lovorov list (*Laurus nobilis*),

— voda,

— svinjska mast.

Priprava

Svinjsko kri skuhamo v slani vodi, začinjeni z lovorovim listom in česnom. Ko je kuhana, jo narežemo na koščke, ki jih nato ocvremo na svinjski masti in dodamo k drugim ocvrtim prilogam.

Krompir/kostanj

Spečemo ali popražimo na maščobi, po možnosti na svinjski masti.

Svinjina, ki se uporabi za pripravo katere koli sestavine „Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima“, mora izvirati iz živali pasme bísara, bodisi čistopasemskih bodisi križancev.

4.3 *Opis ključnih elementov, ki opredeljujejo tradicionalne lastnosti proizvoda (člen 7(2) Izvedbene uredbe Komisije (EU) št. 668/2014 z dne 13. junija 2014)*

Alto Minho je regija, bogata s kulturo in tradicijami ter edinstveno gastronomijo s številnimi obredi. „Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima“ je najbolj reprezentativna jed gastronomije Ponte de Lime. Ta slastna jed, postrežena s svinjskimi *rojões*, je simbol lokalne tradicije.

Arroz de Sarrabulho je naveden v številnih zgodovinskih virih. V enem od njih se posebej omenja kuharica Clara Penha kot „vodja ženske delovne ekipe, ki pripravlja obroke za mladega duhovnika, plemiče, duhovščino in bogataše v regiji Vale do Lima. Riž je bil kuhan, *beloura* je bila ocvrta, *rojões* so bili zlato popečeni … Skratka, medtem ko so bile priprave v polnem teku, se je mala nečakinja, ki je ponosno nosila nove cokle, oblizovala ob pogledu na smetano in rezance …“ Vir: *Sarrabulho de Ponte de Lima: A Gastronomia da Tradição* (Brito, N. V. & Vale, A. P., 2011. Izd. Município de Ponte de Lima e Associação Concelhia das Feiras Novas).

Ta pionirka jedi „Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima“ je imela odločilno vlogo, ki jo Maria de Lourdes Modesto poudarja v delu *Acervo da sua Cozinha Tradicional*, v katerem pripoveduje o njunem srečanju in svoji praksi novembra 1977 v Casino d'Estoril ter se posebej pokloni tej ženski, ki je pomagala razširjati ta tradicionalni recept. Med drugim piše o izvoru recepta: „Kako lep konec za prašiča je *sarrabulho*! Neskončna ponudba krepkih in okusnih jedi, ob katerih se družina in prijatelji zberejo pri mizi. Prašič je neizčrpen vir užitka (naj počiva v miru!).“ (Modesto, M. L., Praça, A., Calvet, N., 1999. *Festas e Comeres do Povo Português*, zv. I, izd. Verbo).

Potrjeno je, da recept izvira še iz davnih časov in da je povezan prašičjerejo, ki je bila glavni vir preživljanja družin, saj je bila donosnejša in manj naporna. Jed „Arroz de Sarrabulho“ so omenjali številni, od plemiške družine Bertiandos, ki v svojih družinskih arhivih podrobno opisuje način priprave te jedi, do njenih sorodnikov, grofov D'Aurora, ki opisujejo starodavne običaje, kot je miza bogatašev in plemičev: „Arroz de sarrabulho je prispel, obdan z zarebrnicami in rezinami krvavice. Jed so pospravili v celoti, vključno z želodcem in vampi.“ „Skozi odprta vrata kuhinje nas je dosegel glasen vrvež in vonj po slastnih jedeh (…) Gospod je zahteval še več *rojões* z jetri.“ (Conde d'Aurora, 1935. *O Pinto: infância, paixões e morte de um cacique eleitoral*. Livraria Tavares Martins, Porto).

Vendar ob vse številčnejših sejmih in dejavnostih v Ponte de Limi Franclim Castro Sousa v delu *As Feiras e tascas de Ponte 1960–2000* (izd. Fundação Caixa Agrícola do Noroeste, 2019) navaja različne omembe v zvezi z novimi obrati in „Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima“, med drugim nastanek Casaline leta 1951, ki je bila v lasti njegove matere in je bila „svetišče visoke gastronomije, ki si zaradi svojih vin in jedi zasluži, da ga ohranimo v spominu“. Restavracije in gostilne so tako v različnih lokalnih periodičnih publikacijah, zlasti v *Anunciador das Feiras Novas* v 40. in 50. letih prejšnjega stoletja, poudarjale, da imajo na jedilnem listu „Arroz de Sarrabulho“, da bi privabile goste, o čemer piše tudi Couto Viana (*O Anunciador das Feiras Novas*, Ponte de Lima, letnik 17, serija 2, št. 17, 2000, str. 177–179).

Sarrabulho je bil v ponudbo gostišč in gostiln v Ponte de Limi vključen v 30. letih prejšnjega stoletja, ko so ga stregli ob sejemskih dneh. Ta jed, sestavljena iz riža, se je že takrat stregla v tradicionalni posodi, skupaj z jedjo, ki je vključevala *rojões*, ocvrte *belouras*, *chouriço de verde* in belo klobaso s prilogo iz krompirja, pečenega v maslu. V prvi polovici 20. stoletja je bil *sarrabulho* omenjen tudi kot ena od specialitet gostišča Barros Dores Petiscas. Kot navaja José Rosa de Araújo: „Vsak je dobil svojo jed, sestavljeno iz riža *sarrabulho*, dveh *rojões* in ene *chouriça de verde*“ (Araújo, J. R. Ponte de Lima – „Pátria do Sarrabulho, *Revista Limiana* št. 17, 2010. Izd. Ponte de Lima).

„Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima“ se je v gastronomski pokrajini Ponte de Lime razširil po zaslugi slavne kuharice Clare Penha, pozneje pa po zaslugi njene nečakinje Belozinde Varele, ponosne dedinje njenega znanja, ki je zvesto ohranila to edinstveno jed. Iz te „družine Arroz de Sarrabulho“ izhajajo številni kuharji, ki v svojih restavracijah še vedno pripravljajo „Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima“ (Faria. A. (1987). *Homenagem a D. Belozinda Varela. Elogio (…) e Segredo das Grandes Cozinheiras Minhotas*, 4. kongres gastronomije Viane do Castelo – „A Caça e a Mesa“, 23.–25. oktober 1987, Viana do Castelo).

Ta recept, ki se je s pojavom restavracij/hotelov v prvih desetletjih 20. stoletja razširil v gostinstvo, je ohranil značilnosti tradicionalnega znanja in proizvodov ter je bil izpopolnjen z vključitvijo natrganega mesa in drobovine kot priloge k *rojões*, pa tudi kostanja.

Da bi zaščitili ta dragoceni recept, se je marca 2004 začel projekt „Confraria Gastronómica do Arroz de Sarrabulho à Moda de Ponte de Lima“. Na predstavitvenem seminarju je Francisco Sampaio dejal, da se s tem projektom končno piše „zgodovina ‚Arroz de Sarrabulho à Ponte de Lima‘, izvrstne jedi, ki si vsekakor zasluži povišanje na raven bratovščine kot izraz (i) narodopisne kuhinje (vsaj od leta 1860), (ii) družinske kuhinje (iii), domače kuhinje in (iv) tradicionalne kuhinje“.

„Arroz de Sarrabulho“ je najprej zaslovel v Ponte de Limi, nato pa se je recept zanj razširil in je danes splošno znan. Uporabljene surovine ter znanje in izkušnje proizvajalcev v regiji, ki sledijo zgodovinski tradiciji, ki se prenaša iz roda v rod, so omogočili, da sta se ohranila kakovost in identiteta jedi „Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima“ in njenih prilog. Spretnost, izkušnje in okus v povezavi s skrbnostjo in predanostjo vsakega kuharja so omogočili, da se je „Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima“ razširil, hkrati pa sta se ohranili izvirnost in pristnost različnih sestavin: natančna izbira mesa za riž, skrbna priprava omake z rižem in natrganim mesom, kakovost uporabljene krvi (najprej „takoj odcejene krvi“ za *belouras*, preostanek nato za klobase in nazadnje za riž), potrebna spretnost za pravilno odmerjanje začimb, uporaba vode, v kateri se je kuhal želodec, za pripravo klobas in *belouras*, česnova omaka za *rojões* in cvrtih sestavih, pri čemer vse te faze temeljijo na dejanskem znanju in izkušnjah, ki se pridobivajo in izpopolnjujejo skozi čas (Sampaio, F. 2003. *A Boa Mesa do Alto Minho*. Izd. Notícias, 213 str.).

V sestavi jedi „Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima“ so se torej vse do danes ohranili riž, *belouras* (po možnosti „Beloura de Ponte de Lima“), *chouriça de verde* (po možnosti „Chouriça de Verde de Ponte de Lima“), bela klobasa in *rojões*, ki sta jim včasih dodani še drobovina ter kuhana in ocvrta kri. Riž se običajno postreže v posodi, druge sestavine pa na ločenem krožniku. Ta jed je zdaj simbol gastronomije Lime in prava gonilna sila njene dejavnosti, saj med letom v Ponte de Limo privabi na tisoče obiskovalcev.