Europeiska unionens
officiella tidning

SV
C-serien

C/2024/5684

24.9.2024

# Offentliggörande av en ansökan om registrering av ett namn i enlighet med artikel 50.2 b i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel

(C/2024/5684)

I enlighet med artikel 61 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 ([1]) får myndigheterna i en medlemsstat eller ett tredjeland eller en fysisk eller juridisk person med ett berättigat intresse och som är etablerad eller bosatt i ett tredjeland lämna in en invändning till kommissionen inom tre månader från dagen för detta offentliggörande.

## ”Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima”

## TSG-PT-02975 – 12.7.2023

## Portugal

1. **Namn som ska registreras**

”Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima”

2. **Produkttyp (se Bilaga XI)**

Klass 2.21 Färdiglagad mat

3. **Grund för registreringen**

3.1 *Det rör sig om en produkt som*

☐ är resultatet av en viss produktions- eller bearbetningsmetod eller har en viss sammansättning som överensstämmer med traditionell praxis för produkten eller livsmedlet i fråga,

☒ är framställd av råvaror eller ingredienser som används traditionellt.

Olika dokument vittnar om den traditionella framställningen av denna rätt. Det mest kända dokumentet är ett recept på ”Arroz de Sarrabulho” likt det som används i dag, i en bok med korrespondens från Casa de Bertiandos (i Ponte de Lima) från 1844 till 1850 (förvaras i Ponte de Limas kommunala arkiv, med referensen PT-AMPL-Casa de Bertiandos-Copiadores de Correspondência_1844-1850-16-17). Andra kända dokument är de hänvisningar som Conde d'Aurora (en författare från Ponte de Lima) gjorde till rättens sammansättning och beredning i sin bok från 1935 *Pinto: infância, paixões e morte de um cacique eleitoral* (s. 57, Ed. Livraria Tavares Martins, Porto).

Historiskt har rätten dessutom sedan 1916 flyttat in i privata kök (för att citera det som A. M. Couto Viana skrev i den årliga tidskriften *O Anunciador das Feiras Novas* 2000), samtidigt som den fortfarande tillverkas av specifika ingredienser som traditionellt används i regionen Ponte de Lima, närmare bestämt *beloura* (en hybrid av bröd och blodkorv), *chouriça de verde* (blodchorizo med fett och hackad lök), vita fjälster och *rojões* (stekta benfria bitar av fläskkött), men också vin och/eller *viniagre de vinho verde tinto* (vinäger framställd av rött *vinho verde*). Det traditionella sättet att bereda varje ingrediens och presentationen av den tillagade rätten är fortfarande desamma i dag.

3.2. *Det rör sig om ett namn som*

☒ traditionellt har använts för att benämna den specifika produkten.

☐ avser produktens traditionella karaktär eller särskilda egenskaper.

([1]) Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 av den 11 april 2024 om geografiska beteckningar för vin, spritdrycker och jordbruksprodukter samt garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp för jordbruksprodukter, om ändring av förordningarna (EU) 1308/2013, (EU) 2019/787 och (EU) 2019/1753 samt om upphävande av förordning (EU) 1151/2012 (EUT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Namnet ”Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima” – som redan användes i annonser för olika lokala restauranger i publikationen *FEIRAS NOVAS* 1951 (Festas do Concelho de Ponte de Lima, Edição da Tipografia Guimarães) och i tidskriften från Ponte de Lima *O Anunciador das Feiras Novas* 1986 (år 3, serie 2, nummer 3) och 1987 (år 4, serie 2, nummer 3, s. 41) – betecknar en tillagad rätt som består av ris som har kokats i en buljong av olika köttsorter, tillsammans med bitar av kött och korv som har beretts specifikt för detta syfte. Rätten smaksätts traditionellt med kryddor och vinäger och/eller rött *vinho verde*. I början av 1900-talet började en berömd kock, Clara Penha (1836–1924) bereda rätten utanför hemmet. Rätten blev sedan ett bestående inslag på de dagliga menyerna i Ponte de Lima, tillagade av familj och trogna följare, och serveras än i dag i både berömda restauranger och små tavernor som tillagar och serverar rätten dagligen, och alltid följer det traditionella receptet.

## 4. **Beskrivning**

4.1. *Beskrivning av den produkt som namnet i punkt 1 avser, inbegripet dess huvudsakliga fysiska, kemiska, mikrobiologiska eller organoleptiska egenskaper, som visar produktens särskilda egenskaper (artikel 7.2 i kommissionens genomförandeförordning (EU) 668/2014 av den 13 juni 2014)*

Namnet ”Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima” avser en tillagad rätt som presenteras med två distinkta delar:

— risrätten *arroz malandro*, ej blötlagd, som innehåller en riklig mängd mörkt kastanjefärgad buljong utan klumpar, där trådigt kött dominerar. Rätten har en behaglig doft med inslag av spiskummin, lagerblad och citron. Den har en stark, lätt syrlig smak, med en uttalad smak av spiskummin, kryddnejlika och lagerblad.

— ett urval av kött och korv som måste innehålla *beloura* – en homogen blandning, skuren i runda skivor, med en enhetlig kastanjefärg och en mild doft och smak av lagerblad och vitlök, *chouriça de verde*, med en ganska homogen fyllning som bland annat innehåller lök, i vars sötaktiga doft och smak man kan urskilja spiskummin, vitlök och lagerblad, vita fjälster med enhetlig ljus färg, med doft av vitlök och lagerblad och något kryddad smak, också den av vitlök, lagerblad och spiskummin, *rojões* av fläsk skuret i små kuber av mjuk och saftig skinka, med jämn, gyllene färg, vars doft och smak utmärks av den vitlökskryddade marinad som använts. Den får även innehålla magsäck, lever, hjärta, lungor och blod från gris som har tillagats med omsorg och presenteras som små bitar stekta i ister och omsorgsfullt tillagade potatisar eller kastanjer.

Fysikaliska/kemiska egenskaper hos följande konsumtionsfärdiga beståndsdelar: Ris, *rojões*, *chouriça de verde*, *beloura* och fjälster (värden uttryckta i g/100 g av ätbar del).

| | Fukt | Proteiner | Fett | Salt uttryckt som klorider |
|---|---|---|---|---|
| Ris | 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 |
| Fjälster | 43,56–62,79 | 6,97–11,18 | 16,32–20,92 | 0,67–1,60 |

(*) *Värdena uppmäts innan rätten tillagas.

4.2. *Beskrivning av den obligatoriska produktionsmetod som ska användas för att framställa den produkt som namnet i punkt 1 avser, inbegripet, om det är lämpligt, typ av råvaror och egenskaper hos de råvaror eller ingredienser som används samt den metod som används vid beredningen av produkten (artikel 7.2 i kommissionens genomförandeförordning (EU) 668/2014 av den 13 juni 2014)*

Tillredningen av ”Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima” inbegriper följande steg i beredningen av rättens olika beståndsdelar:

Ris

Ingredienser för framställning av risbuljongen är

— ½ kg nötkött (helst rulle),

— ½ kg fläskkött (revben och ryggrad, helst från grisrasen Bísaro eller grisar som är ett resultat av korsning med denna ras),

— ½ kg kyckling (helst med mycket fett), *chouriça de carne* (150 g) och lite färskt fläskkött kan också användas,

— 1 kg Carolinoris,

— ¼ liter grisblod, till vilket vinäger framställd av rött *vinho verde* eller rödvinsvinäger blandad med rött *vinho verde* från regionen har tillsatts.

Baskryddor

— ätbart salt (NaCl), 1–1,5 % (10–15 g per kg ris),

— lagerblad (*Laurus nobilis*), efter behag,

— peppar (*Piper nigrum*), efter behag,

— kryddnejlika (*Syzygium aromaticum*), efter behag,

— muskot (*Myristica fragrans*), efter behag,

— spiskummin (*Cuminum cyminum*), efter behag,

— citron (*Citrus limonum*), saften från 1 citron.

Beredning av riset

Lägg köttet i en panna med kallt vatten (cirka 3 liter) och koka upp det. Tillsätt därefter några lagerblad och lite kryddnejlika, muskot, salt och peppar. Koka köttet helt och avlägsna eventuellt skum som bildas på ytan. Ta bort köttet från värmen när det är helt genomkokt. Låt köttet svalna och dra därefter isär det i trådar. När du har justerat kryddningen och avlägsnat överskottsfett sätter du tillbaka den buljong som köttet kokades i på värmen och kokar upp den efter att ha tillsatt så mycket vatten som behövs. Tillsätt riset. När riset är halvkokt tillsätter du köttet och det smälta grisblodet. Justera kryddningen och låt blandningen koka tills riset är genomkokt. Tillsätt därefter citronsaft, kryddnejlika och malen spiskummin. Servera omedelbart.

*Beloura*

För att tillreda *beloura* används vanligen råvarorna

— majsmjöl (40–60 %, kanske upp till 80 % om vetemjöl inte används),

— vetemjöl (20–30 %), valfritt och kan bytas ut mot en lika stor andel majsmjöl,

— rågmjöl (20–30 %),

— ätbart salt (NaCl), 1,3 % (13 g (genomsnittligt värde) salt per kg mjölblandning),

— vitpeppar (*Piper nigrum*), efter behag,

— spiskummin (*Cuminum cyminum*), efter behag,

— 1 lagerblad (*Laurus nobilis*),

— 1 knippe persilja (*Petroselinum crispum*),

— 1 vitlöksklyfta (*Allium sativum* L.), torkad, inte groddad, valfritt,

— rödpeppar (*Capsicum annuum*), efter behag, valfritt,

— grisblod (14 % vol/mjölblandning),

— ister, efter behag,

— vatten, helst det som använts för att koka magsäck, blodpudding eller *molhinhos* (rullar av grisfjälster), efter behag.

Beredning

Sikta mjölet. Skålla det siktade mjölet i en tallrik eller *alguidar* (skål, vanligen gjord av lergods) med lite varmt vatten eller det vatten som blodpuddingarna kokades i. Sedan tillsätts alla ingredienserna (skållat mjöl, salt, peppar och spiskummin) tillsätts i *alguidar* och knådas med grisblodet. När degen släpper från *alguidar* formas det för hand till bollar eller cylindrar eller rullar på ett bord som har pudrats med mjöl. Dessa kokas därefter i det vatten som användes för att koka blodpuddingarna eller *molhinhos* eller i vatten med tillsatt salt, lagerblad, persilja och/eller en nypa ister.

*Belouras* kokas när de stiger till ytan. Därefter får de svalna i en *alguidar* av lergods, separerade med lagerblad. Slutligen skärs de i tunna skivor och steks i ister.

*Chouriça de verde*

— ½ kg fläskfärs,

— 2 hackade lökar (*Allium cepa*),

— 200 g hackad persilja (*Petroselinum crispum*),

— vitpeppar (*Piper nigrum*), efter behag, valfritt,

— rödpeppar (*Capsicum annuum*), efter behag, valfritt,

— ätbart salt (NaCl), 1,6 % (16 g (genomsnittligt värde) salt per liter blod),

— 1 lagerblad (*Laurus nobilis*), valfritt,

— spiskummin (*Cuminum cyminum*), efter behag,

— vatten, helst det som använts för att koka magsäck, blodpudding eller *molhinhos*,

— tunna grisfjälster, färska,

— citron (*Citrus limonum*), citronsaft efter behag, valfritt,

— vinäger blandat med traditionellt *vinho verde* (vitt eller rött eller en blandning av båda) från regionen, för dess karakteristiska surhetsgrad, valfritt,

— majsmjöl, valfritt,

— 1 l grisblod,

— steksnöre (snöre av polerat lin) för att binda blodpuddingen,

— ister.

Beredning

Beredningsprocessen för *chouriça de verde* börjar med att de färska tunna grisfjälstren tvättas i vatten med citron, salt och/eller vinäger och lite majsmjöl, så att fjälstren blir ordentligt skrubbade. Fjälstren får vila i flera timmar eller över natten. Efter tvätt och skrubbning vänds fjälstren ut och in.

När fjälstren har beretts blandas övriga ingredienser i en skål eller *alguidar*. Den hackade löken, fläskfärsen, den hackade persiljan, salt, spiskummin, peppar (valfritt), lagerblad (valfritt) och grisblod tillsätts. Allt blandas mycket väl och stoppas i fjälstren med hjälp av en tratt. Ena änden av fjälstren stängs med en knut, med hjälp av snöre av polerat lin. Fjälstren fylls bara till hälften, i stället för att fyllas helt.

*Chouriça de verde* kokas sedan i vatten som innehåller lagerblad och/eller lite ister. En nål eller gaffel används för att kontrollera att *chouriça de verde* är färdigkokt. Om inget blod syns är den färdigkokt. Efter kokningen steks *chouriça de verde* i ister. Efter stekningen skärs den upp i individuella portioner och serveras omedelbart medan den fortfarande är varm, tillsammans med *rojões* och andra tillbehör. *Chouriça de verde* röks inte.

Vita fjälster

— mjöl, som kan bestå av 50–100 % majsmjöl, upp till 25 % vetemjöl, och upp till 25 % rågmjöl, men helst 100 % majsmjöl,

— rödpeppar (*Capsicum annuum*), efter behag, valfritt,

— vitpeppar (*Piper nigrum*), efter behag,

— vitlök (*Allium sativum* L.), torkad, inte groddad, valfritt,

— 1 lagerblad (*Laurus nobilis*),

— spiskummin (*Cuminum cyminum*), efter behag,

— vatten, helst det som användes för att koka magsäcken eller blodpuddingen, efter behag,

— 2 citroner (*Citrus limonum*),

— ätbart salt (NaCl), 0,7–1,6 % (0,7–1,6 g per 100 g grisfjälster),

— färskt grisfjälster.

Beredning

Tvätta fjälstren noga och blötlägg dem i några timmar i vatten med tillsatt citron. Blanda de övriga ingredienserna med lite av det vatten som användes för att koka magsäcken. Blanda dem noga och knåda resultatet. Stoppa fjälstren med den blandning som erhålls och koka dem därefter i det vatten som magsäcken kokades i. När fjälstren är kokta ska de tas ur pannan och skivas (i 3–5 cm långa bitar) innan de steks. Servera omedelbart.

*Rojões*

— 1,5 kg fläskkött (fläsklägg, helst från en Bísarogris eller en gris som är ett resultat av en korsning med denna ras),

— ätbart salt (NaCl), 0,5–1,5 % (5–15 g salt per kg fläskkött),

— vitlök (*Allium sativum* L.), torkad, inte groddad, efter behag,

— vitpeppar (*Piper nigrum*), efter behag,

— 1 lagerblad (*Laurus nobilis*),

— ½ l vitt *vinho verde* från regionen, för dess karakteristiska surhetsgrad,

— ister, efter behag.

Beredning

Skär fläsklägget i bitar och marinera det i vitt *vinho verde*, vitlök, salt, peppar och lagerblad. Koka därefter köttet i denna infusion av vitlök och vin med lite fett, helst ister.

”Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima” kan innehålla andra ingredienser, särskilt magsäck, lever, hjärta, lungor och kokt och stekt blod.

Magsäck

— grismagsäck,

— ätbart salt (NaCl),

— vitlök (*Allium sativum* L.), torkad, inte groddad, valfritt,

— lagerblad (*Laurus nobilis*),

— vatten,

— ister.

Beredning

Låt magsäcken sjuda i vatten med tillsatt salt, lagerblad och vitlök. När den är kokt ska den lyftas ur och kokvattnet ska behållas. Skär magsäcken i remsor och stek dem i ister. Servera omedelbart med de tillhörande rätterna.

Lever

— grislever,

— ister.

Skär levern i remsor, stek dem i ister och tillsätt dem till de övriga stekta ingredienserna.

Hjärta och lungor

Koka båda i den buljong som har förberetts för riset. När de är kokta lyfts de ur, skärs i bitar, steks i ister och tillsätts till de övriga stekta ingredienserna.

Grisblod

— grisblod,

— ätbart salt (NaCl),

— vitlök (*Allium sativum* L.), torkad, inte groddad, valfritt,

— lagerblad (*Laurus nobilis*),

— vatten,

— ister.

Beredning

Grisblodet kokas i vatten kryddat med salt, lagerblad och vitlök. När det är kokt skärs det i bitar, steks i ister och tillsätts till de övriga stekta ingredienserna.

Potatis/kastanjer

Rostas eller steks i fett, helst ister.

Det fläskkött som används i någon av beståndsdelarna av ”Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima” bör helst komma från rasen Bísaro (antingen renrasiga Bísarogrisar eller grisar som är ett resultat av korsning med denna ras).

4.3. *Beskrivning av de viktigaste faktorer som visar produktens traditionella karaktär (artikel 7.2 i kommissionens genomförandeförordning (EU) 668/2014 av den 13 juni 2014)*

Regionen Alto Minho har en rik kultur och traditioner, särskilt dess mycket speciella gastronomiska kultur och de seder som är förknippade med den. ”Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima”, serverad med *rojões* av fläskkött, är en delikat specialitet med en lång tradition och en signaturrätt från köket i Ponte de Lima.

Det finns många historiska referenser till ”Arroz de Sarrabulho”, särskilt till Clara Penha, kocken som ”ledde ett regemente av kvinnor i beredningen av rätten för den unga prästen, adeln, prästerskapet och de rika i Vale do Lima. Riset kokades, *beloura* stektes och *rojões* bryntes. Kort sagt bereddes *sarrabulho*, medan den unga brorsdottern, stolt i sina nya träskor, flirtade med *leite-creme* och *aletria* ...” (referens från *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).

Att Clara Penha, pionjären för ”Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima”, var mycket berömd nämndes av Maria de Lurdes Modesto i *Acervo da sua Cozinha Tradicional*, där hon i sin hyllning till kvinnan som delade detta traditionella recept framhöll att hon hade träffat och lärt sig av Penha i november 1977 i Casino do Estoril. Hon skrev också om receptets ursprung: ”Vilket värdigt slut för en gris *sarrabulho* är! Ett aldrig sinande förråd av närande och goda rätter som för samman familj och vänner runt en linneduk. Grisen är en sådan outtömlig källa till god mat (om jag får lov att säga så!).” (Modesto, M. L., Praça, A., Calvet, N., 1999. *Festas e Comeres do Povo Português* -Vol. I, Ed. Verbo)

Det noteras att det här receptet har funnits sedan urminnes tider, då grisar föddes upp som huvudsaklig inhemsk livsmedelskälla, eftersom griskött var enklast och mest ekonomiskt att producera. Otaliga referenser till rätten gjordes bl.a. i den adliga familjen Bertiandos familjearkiv, med beskrivningar av hur ”Arroz de Sarrabulho” tillreddes, samt av familjens släktingar Condes d’Aurora, som i sin tur skildrade adelsliv, fester och seder förr i tiden. ”*Arroz de sarrabulho* bars in, omgiven av revben och skivor av blodpudding. Tallriken tömdes på allt från tarmar till magsäck. Genom den öppna köksdörren hördes höga rop och dofter av delikatesser... adelsmannen bad om mer *rojões* med lever...” (Conde d’Aurora, 1935. *O Pinto: infância, paixões e morte de um cacique eleitoral*. Livraria Tavares Martins, Porto.). I och med att antalet marknader och *tascas* ökade i Ponte de Lima, som Franclim Castro Sousa beskrev i *As Feiras e Tascas de Ponte 1960-2000* (Ed.

Fundação Caixa Agrícola do Noroeste, 2019), dök flera referenser till nyetableringar och ”Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima” upp, särskilt när Casalina, som ägdes av hans mor, öppnade 1951 och som han kallade för ”en katedral av god gastronomi när det gäller viner och delikatesser, som förtjänar att bli ihågkommen”. Därefter marknadsfördes ”Arroz de Sarrabulho” inom besöksnäringen”som ett kraftfullt dragplåster för restauranger och tavernor, för etablissemang”, genom olika lokala tidskrifter, särskilt i *O Anunciador das Feiras Novas* från 1940- och 1950-talet, vilket Couto Viana senare skulle beskriva så väl (*O Anunciador das Feiras Novas*, Ponte de Lima, år 17, serie 2, nummer 17, 2000 – s. 177–179).

”Arroz de Sarrabulho” började därefter dyka upp i *casas de pasto* och *tascas* på 1930-talet, på festdagar i Ponte de Lima, som en sammansatt rätt med ris serverat i en lergryta, tillsammans med ett fat med *rojões*, stekt *belouras*, *chouriça de verde* och vita fjälster tillsammans med stekt potatis. Det finns referenser till ”Arroz de Sarrabulho” från 1900-talets första hälft, som en av specialiteterna hos de ”Pensão Barros” som drevs av Dores Petiscas. José Rosa de Araújo beskrev det på följande sätt: ”Alla fick en egen tallrik, som innehöll *arroz de sarrabulho* med två *rojões* och en *chouriça de verde*” (Araújo, J. R. Ponte de Lima – Pátria do Sarrabulho, *Revista Limiana* No 17, 2010, Ed. Ponte de Lima).

”Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima” blev välkänt på restaurangerna i Ponte de Lima, på grund av den berömda kocken Clara Penha och senare hennes brorsdotter Belozinda Varela, som ärvde sin fasters kunskaper och troget bevarade denna unika rätt. Denna familj, som har varit förknippad med ”Arroz de Sarrabulho” i flera generationer, har producerat flera kockar som än i dag tillagar ”Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima” i sina restauranger (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 oktober 1987, Viana do Castelo.).

Detta recept, som blev tillgängligt inom besöksnäringen under 1900-talets första årtionden, bevarade vid uppkomsten av restauranger och pensionat de karakteristiska kunskaperna och de traditionella produkterna, och förbättrades genom introduktionen av trådigt kött och inälvor som komplement till *rojões* och kastanjerna.

Som ett sätt att skydda detta viktiga recept lanserades projektet ”Confraria Gastronómica do Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima” [Det gastronomiska brödraskapet för ”Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima”] i mars 2004. Vid det seminarium där projektet presenterades uppgav Francisco Sampaio att de i slutänden ”skrev historien om ’Arroz de Sarrabulho’ i Ponte de Lima, som en utmärkt rätt, som var väl förtjänt av att ha upphöjts till brödraskapet, som (i) etnisk matlagning (åtminstone från 1860), (ii) matlagning för hushåll, (iii) hemgjord matlagning och (iv) traditionell matlagning.” Rätten ”Arroz de Sarrabulho” blev berömd i Ponte de Lima och receptet spreds, så att rätten är mycket välkänd i dag.

De råvaror som används och kunnandet hos de regionala producenterna följer en historisk tradition som har ärvts från generation till generation och som har gjort att kvaliteten och identiteten hos ”Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima” och sederna kring den har kunnat bevaras. Tack vare varje individuell kocks färdigheter, erfarenhet och smak, tillsammans med den omsorg och uppmärksamhet som de lägger på sitt hantverk har ”Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima” spridits till vidare kretsar, samtidigt som dess olika beståndsdelars ursprungliga och autentiska kvalitet har bevarats – den omsorg som har lagts vid att välja ut köttet till risrätten, den omsorgsfulla beredningen av risbuljongen som innehåller trådigt kött, blodets kvalitet (de första dropparna, ”direkt från grisen” till *belouras,* därefter resten för blodpuddingarna och slutligen för riset), den skickliga användningen av kryddor, användningen av det vatten som använts för att koka magsäcken vid beredningen av blodpuddingarna och *belouras,* infusionen av vitlök och vin i tillredningen av *rojões,* och de stekta ingredienserna – allt sker med ett unikt kunnande som uppnås genom inlärning och tränas till perfektion. (Sampaio, F., 2003. A Boa Mesa do Alto Minho. Editorial Notícias, 213 sidor).

Sammansättningen av ”Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima” omfattar än i dag riset, *beloura* (helst ”Beloura de Ponte de Lima”), *chouriça de verde* (helst ”Chouriça de Verde de Ponte de Lima”), vita fjälster och *rojões,* till vilka grisinälvor och kokt och stekt blod ibland tillsätts. Riset serveras i regel i en panna och de andra beståndsdelarna på en separat tallrik. Det är nu signaturrätten i Ponte de Limas gastronomi, den verkliga drivkraften för dess ekonomi och den ultimata lockelsen för tusentals personer som besöker Ponte de Lima varje år.