

## DENOMINACIONES DEL PAN COMÚN

Se define como **pan común** el pan de consumo habitual en las 24 horas siguientes a su cocción (elaborado con harina o harina integral de cereales), pudiendo incorporar en su composición salvado de cereales.

Tendrá también la consideración de “pan común” aquel que, respondiendo a la definición del párrafo anterior, haya sido elaborado con harina exenta de gluten, bien sea de forma natural o porque haya sido objeto de un tratamiento especial para reducir su contenido de gluten, o en el que la harina haya sido sustituida por otros ingredientes exentos de gluten de forma natural necesarios para dotarle de sus atributos intrínsecos, aunque estos sean mayoritarios en su composición.

El pan común puede recibir diferentes **denominaciones**:

- **Pan bregado, de miga dura, español o candeal.** Para su elaboración es indispensable el uso de cilindros refinadores. La miga es blanca y con alvéolos finos y uniformes. Las variedades tradicionales podrán tener como denominaciones: telera, lechuguino y Fabiola, entre otras.
- **Pan de flama o de miga blanda.** Obtenido con una mayor proporción de agua que el bregado. Normalmente no precisa proceso de refinado con cilindros. La miga tendrá alveolos más irregulares. Las variedades tradicionales podrán tener como denominaciones: baguette, chapata y payés, entre otras.
- **Pan integral.** Elaborado con harina integral o de grano entero:
  1. **“Pan 100% integral”** o **“pan integral”**: los panes elaborados con harina exclusivamente integral, siendo completada la denominación con el nombre del cereal o cereales de procedencia de la harina o harinas utilizadas. Para panes diferentes a estos, se prohíbe el uso de la denominación “pan integral” en el etiquetado del producto.
  2. Cuando la harina utilizada no sea exclusivamente integral se incluirá en la denominación la mención **“elaborado con harina integral X%”** (siendo X el porcentaje de harina integral utilizada), completándose la denominación con el nombre del cereal o cereales de procedencia de la harina o harinas utilizadas.
  3. El término “integral” podrá ser sustituido por **“de grano entero”**.
  4. La masa madre utilizada para elaborar “pan 100% integral” deberá proceder de harina integral. La masa madre utilizada para elaborar el resto de pan integral podrá proceder de harina no integral.
- **Pan elaborado con harinas de cereales.** Elaborado con harina de cereales diferentes al trigo y, en su caso, harina de trigo:
  1. Pan elaborado con harina de otro cereal: pan elaborado solo con harina de un cereal diferente del trigo, denominándose **“pan 100% de”** o **“pan de”** seguido del nombre del cereal.

2. Pan elaborado con 2 o más harinas de cereales: pan elaborado con 2 o más harinas de cereales, entre las que puede encontrarse el trigo.

Se denominarán **“pan de”** seguido del **nombre del cereal o cereales** que la entidad operadora quiera destacar, de entre los empleados en la elaboración. A continuación de cada nombre de cereal se indicará el porcentaje que dicha harina representa, respecto del total de la harina incorporada en el pan.