

## DENOMINACIONES DEL PAN ESPECIAL

El **pan especial** es un pan no incluido en la definición de pan común que cumple alguna de las condiciones siguientes:

- Que se haya **incorporado una harina tratada**.
- Que se haya incorporado cualquier **ingrediente de panes especiales**: gluten de trigo seco o húmedo; leche entera, concentrada, en polvo, total o parcialmente desnatada; huevos y ovoproductos; harinas de granos o semillas de plantas diferentes a los cereales; harinas de malta o extracto de malta, azúcares comestibles y miel; grasas y aceites comestibles; cacao, especias, condimentos y semillas, Pasas, frutas u otros vegetales, preparados o condimentados.
- Que se haya incorporado en la elaboración un **procedimiento tecnológico especial**, diferente a los de la elaboración del pan común: rallado, cocido en molde, con formas especiales o con escaldado parcial de las harinas, entre otros.

El pan especial puede recibir diferentes denominaciones:

- **Pan elaborado con harina de cereales y otras harinas**: Es el pan indicado para el pan común elaborado con harinas de cereales al que se han añadido semillas comestibles de diferentes especies de plantas que no pertenecen a la familia de las gramíneas ni leguminosas ni son semillas oleaginosas, como el amaranto, la quinua, el trigo sarraceno o alforfón, entre otras.  
Se denominarán **«pan de»** seguido del **nombre de los cereales o semillas** que la entidad operadora quiera destacar, de entre los empleados en la elaboración. A continuación de cada nombre de cereal o semilla se indicará el porcentaje que dicha harina representa, respecto al total de la harina incorporada en el pan.
- **Pan multicereal**: Es el pan elaborado con tres o más harinas diferentes, de las cuales dos al menos procederán de cereales. Cada una de las tres harinas mayoritarias estará en una proporción mínima del diez por ciento y las harinas procedentes de cereales no podrán suponer menos del treinta por ciento, sobre la mezcla total de harinas.  
Los granos podrán emplearse también en forma de sémola, grañones o granos enteros, y computarán en los citados porcentajes.  
Se denominará **«pan multicereal»**, o incluirá el término **«multicereal»** en la denominación.
- **Pan de Viena, pan de nieve o pan bombón**: Pan elaborado a base de masa blanda de harina de trigo, entre cuyos ingredientes pueden entrar, además de los básicos, uno o varios de los siguientes: azúcares, leche, grasas o aceites.
- **Pan tostado**: Pan que después de su cocción es cortado en rebanadas, tostado y envasado.
- **Biscote**: Pan que después de su cocción en moldes con tapa, es cortado en rebanadas, tostado y envasado.

- **Colines, regañás o picos:** son piezas de miga seca, quebradiza y crujiente y de sección estrecha. Se elaboran a partir de masa panaria que contiene grasas o aceites, es cortada habitualmente después del laminado, fermentada y horneada. Pueden adoptar distintos formatos y variedades, con diversas denominaciones, consagradas por la tradición.
- **Pan de molde:** aquel que para su cocción ha sido introducido en molde.
- **Pan rallado:** producto resultante de la trituración industrial del pan. Se prohíbe fabricarlo con restos de pan procedentes de establecimientos de consumo.
- **Otros panes especiales:** son también panes especiales por razón de sus ingredientes adicionales, por su forma o por el procedimiento de su elaboración, los siguientes: «**pan bizcochado**», «**pan dulce**», «**pan de frutas**», «**palillos**», «**bastones**», «**pan ácimo**», «**pan pita**», «**tortilla de (seguido por el nombre del cereal o cereales)**» y otros.