



ESTADÍSTICA DE PRECIOS DE VENTA AL PÚBLICO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS

METODOLOGÍA

1.- Objetivos

El objetivo de esta estadística es medir niveles de precios de una cesta de productos de alimentación, bebidas y tabaco a partir de sus precios medios nacionales ponderados.

Esta operación estadística figura en el Plan Estadístico Nacional (PEN 2013-2016) bajo la denominación 6357, Precios de Venta al Público de Productos Alimenticios.

Asimismo, la inclusión de series de precios recogidas desde 1974 posibilita un seguimiento de la evolución del “precio de venta al público” de dicha cesta de productos de alimentación en núcleos urbanos.

Los principales usuarios de la ‘Estadística de PVP de productos alimenticios, bebidas y tabaco’ son: el Ministerio de Economía y Competitividad; el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente; otras Administraciones Públicas (otros ministerios, Comunidades Autónomas, Ayuntamientos, juzgados, etc); empresas e instituciones financieras; autónomos, pymes y otras empresas de distribución comercial.

2.- Presentación estadística

2.1.- Conceptos y definiciones estadísticos

- **Cesta de la compra de alimentación:** conjunto de productos de alimentación, bebidas y tabaco para los que se recogen precios.
- **Precios:** precios de venta al público, incluyendo impuestos, en euros.
- **Especificación:** conjunto de características que definen, identifican y determinan un producto concreto de la cesta.



- **Ponderación:** es la importancia relativa de cada uno de los distintos productos de la cesta.
- **Precio mínimo:** es el precio mínimo de un producto registrado en una semana de referencia.
- **Precio máximo:** es el precio máximo registrado en una semana de referencia.
- **Precio medio:** es la media ponderada de los precios de un producto en una semana concreta.
- **Precio medio acumulado del mes actual:** es la media de los precios de las semanas transcurridas del mes.
- **Red de Información de Mercados (en adelante RIM):** es el conjunto de encuestadores de mercado que toman los precios de los productos en los establecimientos y zonas comerciales. La existencia de una red de encuestadores estable permite disponer de una información amplia, fiable y en tiempo real, lo que dota a la encuesta de mayor calidad.

2.2.- Unidad estadística

La unidad estadística básica son los productos alimenticios, bebidas y tabaco.

2.3.- Población estadística

Es el conjunto de productos de alimentación, bebidas y tabaco existentes en todos los formatos de la distribución.

2.4.- Ámbito geográfico

El ámbito geográfico lo constituye el territorio nacional.

2.5.- Cobertura temporal

La encuesta se lleva a cabo con carácter semanal.

3.- Diseño muestral

La particularidad de las estadísticas de precios de consumo es la ausencia de un marco estadístico adecuado para realizar un muestreo probabilístico. Por



ello, se recurre a métodos de selección basados en variables como población, establecimientos, afluencia de público a los mismos, etc. Se trata, por tanto, de un muestreo intencionado por criterio, es decir, según las especificaciones que deban cumplir los elementos (productos alimenticios, bebidas y tabaco) de la muestra.

No se calculan errores de muestreo, ya que, como se ha dicho, esta estadística está basada en métodos no probabilísticos. Para minimizar los posibles errores se utiliza una muestra de precios lo más grande posible.

Así, para obtener información significativa de precios de venta al público de productos alimenticios, se ha estructurado el proceso de selección de la muestra en tres grandes apartados, cada uno de los cuales tiene como objetivo la selección de los diferentes componentes de la misma. Éstos son los siguientes:

- Selección de municipios.
- Selección de zonas comerciales y establecimientos.
- Selección de productos.

3.1.- Selección de municipios

La selección de municipios se realiza atendiendo a la estructura de la RIM y siguiendo criterios demográficos. Además se tienen en cuenta criterios de representatividad de la cesta de productos. Es decir, todos los municipios deben contener productos de todos los grupos de alimentación, bebidas y tabaco de la cesta.

De esta forma, la muestra de municipios está compuesta por veintitrés capitales de provincia (Alicante, Almería, Badajoz, Barcelona, Bilbao, Córdoba, Granada, Las Palmas de Gran Canaria, León, Madrid, Málaga, Murcia, Oviedo, Palma de Mallorca, Pamplona, Salamanca, San Sebastián, Santander, Sevilla, Santa Cruz de Tenerife, Valencia, Valladolid y Zaragoza) y las ciudades de Vigo, Santiago, Gijón y Jerez. Dado que el objetivo es ofrecer información para el conjunto nacional, no pretendiendo llegar a un mayor grado de desagregación geográfica (autonómico, provincial), la muestra es representativa ya que cubre un porcentaje de población superior a la mitad del total nacional lo cual permite ofrecer resultados significativos (es decir, resultados lo suficientemente relevantes de la realidad que estamos midiendo o cuantificando).



3.2.- Selección de establecimientos

Para la selección de establecimientos se ha estudiado el conjunto de los existentes en cada punto de la Red de Información de Mercados (RIM), prestando especial atención a los distintos tipos y características de dichos establecimientos.

En el proceso de selección es fundamental la participación de los encuestadores de mercado (personal de la RIM), ya que son los máximos conocedores de la situación de los comercios del sector en cada zona.

Como criterio general, los establecimientos a considerar han de ser representativos de todas las formas de venta existentes en el mercado. Por ello hay que tener en cuenta tanto hipermercados, como supermercados, comercio tradicional (mercados municipales y tiendas especializadas) y tiendas descuento.

Las normas básicas para la selección de establecimientos son las siguientes:

- a) En la muestra deben estar representados los distintos tipos de establecimientos existentes.
- b) Los establecimientos deben ser los de mayor afluencia de público, y/o los de mayor volumen de venta.
- c) Los establecimientos deben ser representativos del tipo de producto del cual se recoge información.
- d) No se considerarán parte de la muestra los establecimientos de acceso restringido a una parte de la población, como pueden ser cooperativas, economatos, etc. Tampoco se considerará la venta ambulante.
- e) Los establecimientos seleccionados han de ofrecer suficientes garantías de continuidad, ya que la muestra permanecerá fija a lo largo del tiempo, salvo cierre, pérdida de representatividad o cambio de actividad. En estos casos, el establecimiento será sustituido por otro que cumpla los requisitos necesarios para pertenecer a la muestra, siempre y cuando sus precios sean similares a los del establecimiento sustituido.

El número de establecimientos a visitar es de un mínimo de siete por municipio, lo que nos llevan a un mínimo total de 189.



3.3.- Selección de productos

Para seleccionar los productos a estudiar se eligen aquellos más representativos y de mayor consumo dentro de cada agrupación, siguiendo la experiencia de expertos, opinión de los informadores de mercado, etc. Además se tienen en cuenta otros criterios como son:

- productos cuyos precios sean fácilmente observables,
- productos que ofrezcan garantías de permanencia en el mercado
- productos que sean consumidos habitualmente por la población.

En total el número de productos considerados es de 274, de los cuales 113 tienen carácter perecedero y 161 no perecedero.

Atendiendo a la desagregación de la COICOP (*“Classification Of Individual Consumption by Purpose”*) que distribuye los productos en: grupos, subgrupos, clases y subclases, se utiliza un esquema que puede consultarse en el anexo I de este documento.

3.3.1.- Especificaciones de los productos

Una vez seleccionados los productos es preciso determinar las especificaciones que los definen. Para cada producto se deben citar los factores determinantes de sus precios, como pueden ser unidad de medida, tipo de envasado, composición, forma o dimensión.

Para los productos de la cesta, se determina además la unidad teórica de recogida (litro, kilo, pack, etc.), en función de la unidad de consumo más generalizada de cada tipo de producto.

Las especificaciones generales se han confeccionado a partir del estudio realizado por los Servicios Centrales en colaboración con el conjunto de los informadores de mercado y con el apoyo de empresas del sector alimentario. El objetivo es que cuando se lleve a cabo la recogida de información, los productos estén identificados de manera detallada. Las especificaciones generales están recogidas en el anexo II del presente documento.

Cuando es necesario realizar un cambio de producto, los encuestadores de mercado deben indicar la especificación detallada del nuevo producto seleccionado para sustituir al anterior, lo que permitirá, en caso de ser necesario, el cálculo de un coeficiente de enlace que asegure la continuidad de la serie de precios, aunque haya variación en las características del producto.



3.4.- Número de observaciones

Para cada producto y municipio se recogen, como mínimo, siete precios, seis en las enseñanzas más representativas y uno en comercio tradicional. La frecuencia de recogida es de una vez al mes los no perecederos y una vez por semana los perecederos, lo que lleva a que el número de precios procesados mensualmente es de, aproximadamente, 100.000.

En resumen, la selección de establecimientos más representativos en cada municipio y las especificaciones de los productos de la cesta de alimentación permiten obtener un alto grado de precisión y fiabilidad de la estadística.

4.- Método de cálculo

Para la obtención de los precios medios nacionales de productos se siguen dos fases:

- En primer lugar, se calcula una media aritmética simple de todas las tomas realizadas de un producto (que cumple con las especificaciones) en un determinado municipio. El cálculo realizado es:

$$\bar{P}_{i,p}^{s,t} = \sum_{j=1}^n \frac{x_{j,p}}{n}$$

donde,

$\bar{P}_{i,p}^{s,t}$ es el precio medio del producto i en la provincia p , en la semana s del año t

$x_{j,p}$ son las tomas de precios del producto en la provincia p , y

n es el número de tomas realizadas.

- Así mismo se obtiene el mínimo y el máximo valor de los precios para un mismo producto y el precio más usual
- A continuación (segunda fase) se realiza el cálculo de la media ponderada de las medias de productos por provincia anteriores.



$$\bar{P}_i^{s,t} = \frac{\sum_p \bar{P}_{i,p}^{s,t} Q_{i,p}}{\sum_p Q_{i,p}}$$

siendo:

$\bar{P}_i^{s,t}$ la media ponderada nacional para el producto i,

$\bar{P}_{i,p}^{s,t}$ la media del producto i en la provincia p,

$Q_{i,p}$ la ponderación del producto i en la provincia p

Así llegamos a la media nacional ponderada de cada producto.

4.1. Cálculo de variaciones

La variación semanal del precio de un producto en la semana s, se calcula como el cociente entre el precio de la semana actual y el precio de la semana anterior:

$$V_j^{\frac{s}{s-1}} = \left(\frac{P_j^s}{P_j^{s-1}} - 1 \right) \times 100$$

donde :

$V_j^{\frac{s}{s-1}}$ es la tasa de variación semanal para la semana s

P_j^s es el precio del producto j en la semana s

P_j^{s-1} es el precio del producto j en la semana anterior, s-1

5.- Ponderaciones

Las ponderaciones utilizadas son las mismas que se emplean para el cálculo del IPC para el nivel máximo de desagregación que publica el INE (cinco dígitos de la COICOP). Estas se obtienen a su vez a partir de la EPF (Encuesta de Presupuestos Familiares) producida también por el INE.

El paso de estas ponderaciones obtenidas del INE a las ponderaciones por producto se realiza, no solo proporcionalmente, en función de la importancia de cada producto dentro de cada subclase, sino sobre la base de la información



obtenida de diversas fuentes, como son, “El Sector hortofrutícola Español” (MAGRAMA), “Alimentación en España” (MERCASA), “Calendario de siembra, recolección y comercialización” (MAGRAMA), “Panel de Agricultura” (MAGRAMA), empresas del sector, etc.

Una vez obtenidas las ponderaciones por producto se efectúa el cálculo de las mismas a nivel provincial, lo que se hace en base a criterios poblacionales y de gasto.

La actualización de las ponderaciones sigue el camino marcado por el INE, actualmente con carácter anual.

6.- Recogida de precios

La recogida de precios de los productos incluidos en la cesta se realiza por los encuestadores de mercado pertenecientes a la RIM. Cada encuestador visita cada uno de los establecimientos considerados en su ciudad y toma los precios de los productos de la cesta atendiendo a las especificaciones existentes. No se consideran las ventas “on line”.

6.1.- Frecuencia de recogida

La existencia en la cesta de productos perecederos y no perecederos implica un distinto tratamiento en la frecuencia de recogida de cada uno de ellos. Así, los precios de los productos perecederos se toman semanalmente dado que suelen estar sujetos a una gran fluctuación, mientras que para los productos no perecederos basta con una revisión mensual, ya que sus precios suelen ser más estables. Las tomas se distribuyen de forma que todas las semanas se recogen precios de cada producto en todos los municipios de la muestra.

6.2.- Inclusión de precios rebajados y ofertas

Dada la creciente importancia en el nivel de los precios de las promociones y ofertas, en los distintos establecimientos es necesario que estas sean consideradas en la toma de precios.

Los criterios a seguir serán los siguientes:

- a) El descuento se realiza sobre productos que volverán de nuevo a sus precios habituales.



- b) El descuento se realiza sobre productos que pueden ser adquiridos por todos los consumidores (no se considerarán descuentos realizados por posesión de tarjetas de fidelización, etc.).
- c) El precio a considerar es siempre el correspondiente a la unidad (en ofertas 3x2, segunda unidad a mitad de precio, etc.).

6.3.- Cambios de productos

La medición de la evolución de los precios depende de la estabilidad de las especificaciones que definen los productos seleccionados. El objetivo es realizar un seguimiento de precios cuyos productos permanezcan inalterables a lo largo del tiempo, de forma que la medición de la variación de los precios no dependa de cambios en las características de esos productos.

Un aspecto importante a considerar es la desaparición de un producto y su consiguiente sustitución por otro.

Las sustituciones de los productos pueden deberse a varios motivos:

- el producto deja de ser representativo y surge otro más representativo en el mercado;
- el producto desaparece del mercado;
- el establecimiento donde se recoge el precio del producto deja de ser representativo, cierra o cambia de actividad económica.

Siempre que un establecimiento de la muestra deje de ser representativo debe ser sustituido por otro. Una buena selección de establecimientos, con un volumen importante de ventas y/o de afluencia de clientes, implica que los productos que tiene ese establecimiento son los más representativos y que al ser requeridos por la clientela, cuando desaparezcan, serán sustituidos por otros de calidad similar.

En los productos perecederos (carnes, pescados, frutas, verduras, hortalizas y huevos) el cambio que puede producirse con mayor frecuencia es el referente a la calidad, por lo que la sustitución en un establecimiento de un producto de una determinada calidad por otro debe atender a este aspecto. Y además, es necesario determinar qué parte de la diferencia de precios entre el producto sustituto y el sustituido se debe a una calidad diferente entre los mismos.

Los cambios de calidad se producen cuando cambian las especificaciones de los productos. En términos generales, el producto sustituto debe ser de calidad similar al sustituido, pero cuando por alguna razón, la calidad entre ambos



productos es diferente (distinta variedad, distinta marca, etc.), los informadores de mercado se lo comunican a los Servicios Centrales, detallando todas las características de la nueva variedad y su precio en el período actual y, si es posible, en el período anterior.

Se estudian las especificaciones de los productos sustituto y sustituido, analizando diferencias y analogías, y se tienen en cuenta las opiniones de los expertos sobre la evolución de precios y costes, poniendo en relación las variaciones de los precios y de las calidades.

En bastantes productos es muy difícil contar con la información necesaria, e incluso aunque se disponga de dicha información, su utilización puede ser complicada.

En los productos no perecederos el cambio puede deberse básicamente a dos aspectos: variación de la unidad y desaparición de marcas.

En el caso de variación de la unidad, la solución es utilizar un coeficiente de ajuste que relacione la unidad teórica (la que figure en las especificaciones) con la unidad real (la que se encuentra en el establecimiento). Este coeficiente será el cociente entre la unidad teórica y la unidad real

$$\text{Coeficiente de ajuste} = \text{unidad teórica} / \text{unidad real}$$

En cuanto al cambio de marca la solución es, o bien buscar un producto con similares características en cuanto a calidad y precio, o utilizar un precio de imputación, con la variación del precio medio de un agregado mayor al cual pertenece el producto.

Todo ello con el asesoramiento permanente de los Servicios Centrales.

7.- Tratamiento de la información

La recogida de precios de los productos se realiza mediante visita personal de los informadores de mercado a los establecimientos.

La toma de los precios se agiliza mediante la utilización de cuestionarios generados para cada establecimiento, en el que el informador anota los precios e incidencias de los productos que aparecen en el mismo. Esta toma de precios se efectúa "in situ" mediante dispositivos informáticos (Pda), que cuentan con una aplicación específica de recogida de precios, GESTIPRE. En dicha



aplicación figuran establecimiento, producto, especificación, precio recogido y semana de recogida.

La transcripción inmediata de los precios a las Pda permite minimizar los errores en los precios trasladados. La información recogida se vuelca en la base de datos y se transmite telemáticamente con periodicidad semanal a los Servicios Centrales.

Una vez allí, por medio de la aplicación informática, los precios son revisados al objeto de depurar posibles errores. Se revisan las variaciones anómalas de precios así como la falta de precios sin justificar.

En caso de encontrarse, son consultados con el informador de mercado correspondiente y, a su vez son corregidos, para a continuación efectuarse los cálculos pertinentes y obtener los resultados finales.

8.- Publicación de resultados

Los resultados obtenidos se publican en la web del Ministerio y se actualizan automáticamente con periodicidad semanal.

[http://www.comercio.gob.es/es-ES/comercio-interior/Precios-y-Margenes-Comerciales/Informacion-de-precios-\(bases-de-datos\)/Paginas/PVPAalimentacion.aspx](http://www.comercio.gob.es/es-ES/comercio-interior/Precios-y-Margenes-Comerciales/Informacion-de-precios-(bases-de-datos)/Paginas/PVPAalimentacion.aspx)

9.- Mandato institucional y confidencialidad.

La recogida, tratamiento y difusión de los datos de las operaciones estadísticas para fines estatales se rige por lo establecido en la ley 12/1989, de 9 de mayo, de la Función Estadística Pública (LFEP) y en la Disposición Adicional Cuarta de la Ley 4/1990, de 29 de junio. En la LFEP se establece que el Plan Estadístico Nacional es el principal instrumento ordenador de la actividad estadística de la Administración del Estado y contiene las estadísticas que han de elaborarse en el cuatrienio por los servicios de la Administración del Estado o cualesquiera otras entidades dependientes de ella y las que hayan de llevarse a término total o parcialmente con participación de las Comunidades Autónomas y las Corporaciones Locales en virtud de acuerdos de cooperación con los servicios estadísticos estatales o, en su caso, en ejecución de lo



previsto en las leyes. Todas las estadísticas incluidas en el Plan Estadístico Nacional son estadísticas para fines estatales y de cumplimentación obligatoria. El Plan Estadístico Nacional 2013-2016, aprobado por el Real Decreto 1658/2012, de 7 de diciembre, es el plan actualmente vigente. (La estadística en la Administración del Estado)

Política de confidencialidad

La Ley 12/1989 de la Función Estadística Pública establece que no se puede difundir, ni hacer disponibles de ninguna manera, datos individuales o agregados que pudieran llevar a la identificación de datos previamente no conocidos para una persona o entidad. Por otra parte, el Reglamento europeo 223/2009 relativo a la estadística europea establece la necesidad de establecer principios y orientaciones comunes que garanticen la confidencialidad de los datos utilizados para elaborar estadísticas europeas y el acceso a esos datos confidenciales, habida cuenta del progreso técnico y de las necesidades de los usuarios en una sociedad democrática.



ANEXO I: CLASIFICACIÓN COICOP PARA LOS GRUPOS 01 Y 02

01 ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS

01.01 PRODUCTOS ALIMENTICIOS

01.01.01 CEREALES Y DERIVADOS

01.01.01.01 Arroz

01.01.01.02 Fideos

01.01.01.03 Macarrones

01.01.01.04 Espaguetis

01.01.01.05 Harina de trigo

01.01.01.06 Copos de cereales

01.01.01.07 Madalenas

01.01.01.08 Pastelitos

01.01.01.09 Pasteles

01.01.02 PAN

01.01.02.01 Pan hasta 150 gr

01.01.02.02 Pan 150 - 300 gr

01.01.02.03 Pan de más de 300

01.01.02.04 Pan de molde

01.01.02.05 Pan de molde integral

01.01.02.06 Pan tostado (biscotes)

01.01.02.07 Galletas María

01.01.03 CARNE DE VACUNO

01.01.03.01 Ternera de 1ª A

01.01.03.02 Ternera de 2ª

01.01.03.03 Ternera de 3ª

01.01.03.04 Añejo de 1ª A

01.01.03.05 Añejo de 2ª

01.01.03.06 Añejo de 3ª

01.01.04 CARNE DE OVINO

01.01.04.01 Cordero lechal chuletas

01.01.04.02 Cordero lechal pierna

01.01.04.03 Cordero lechal paletilla

01.01.04.04 Cordero pascual chuletas

01.01.04.05 Cordero pascual pierna

01.01.04.06 Cordero pascual paletilla

01.01.04.07 Cordero pascual falda

01.01.04.08 Cordero congelado pierna



- 01.01.05 CARNE DE PORCINO
 - 01.01.05.01 Cinta de lomo fresca
 - 01.01.05.02 Cerdo 1ª, chuletas
 - 01.01.05.03 Cerdo 2ª, aguja
 - 01.01.05.04 Costillas de cerdo
 - 01.01.05.05 Panceta fresca
 - 01.01.05.06 Tocino fresco
 - 01.01.05.07 Tocino salado

- 01.01.06 CARNE DE AVE
 - 01.01.06.01 Carne de pollo
 - 01.01.06.02 Codorniz

- 01.01.07 OTRAS CARNES
 - 01.01.07.01 Jamón serrano
 - 01.01.07.02 Jamón cocido
 - 01.01.07.03 Lacón
 - 01.01.07.04 Chorizo extra
 - 01.01.07.05 Chorizo mezcla
 - 01.01.07.06 Salchichón extra
 - 01.01.07.07 Lomo embuchado
 - 01.01.07.08 Pechuga de pavo
 - 01.01.07.09 Mortadela
 - 01.01.07.10 Salchichas Frankfurt
 - 01.01.07.11 Cinta de lomo adobada
 - 01.01.07.12 Panceta curada
 - 01.01.07.13 Paté de hígado de cerdo
 - 01.01.07.14 Hígado de ternera
 - 01.01.07.15 Riñones de cerdo
 - 01.01.07.16 Conejo de granja
 - 01.01.07.17 Pollo asado
 - 01.01.07.18 Callos preparados
 - 01.01.07.20 Croquetas congeladas
 - 01.01.07.21 Hamburguesas
 - 01.01.07.22 Morcillas

- 01.01.08 PESCADO FRESCO Y CONGELADO
 - 01.01.08.01 Merluza sin cabeza
 - 01.01.08.02 Pescadilla de más de 1 kg
 - 01.01.08.03 Pescadilla de 0,2 a 1 kg
 - 01.01.08.04 Pescadilla de menos de 0,2 kg
 - 01.01.08.05 Merluza congelada
 - 01.01.08.06 Pescadilla congelada



01.01.08.07 Bacaladilla
01.01.08.08 Besugo
01.01.08.09 Dorada
01.01.08.10 Lubina
01.01.08.11 Anchoa o boquerón
01.01.08.12 Gallo
01.01.08.13 Lenguado
01.01.08.14 Rodaballo
01.01.08.15 Jurel o chicharro
01.01.08.16 Sardinias
01.01.08.17 Trucha
01.01.08.18 Rape
01.01.08.19 Bonito
01.01.08.20 Caballa
01.01.08.21 Palometa
01.01.08.22 Salmón
01.01.08.23 Salmonete
01.01.08.24 Pez espada (emperador)
01.01.08.25 Lenguado congelado
01.01.08.26 Rape congelado
01.01.08.27 Sama
01.01.08.28 Atún

CRUSTÁCEOS, MOLUSCOS Y PREPARADOS DE

01.01.09 PESCADO
01.01.09.01 Chirlas
01.01.09.02 Mejillones
01.01.09.03 Almejas
01.01.09.04 Gambas frescas
01.01.09.05 Gambas congeladas
01.01.09.06 Langostinos congelados
01.01.09.07 Calamar congelado
01.01.09.08 Volador congelado
01.01.09.09 Pulpo congelado
01.01.09.10 Jibia congelada
01.01.09.11 Bacalao salado
01.01.09.12 Atún claro en aceite
01.01.09.13 Atún claro en escabeche
01.01.09.14 Bonito en aceite
01.01.09.15 Sardinias en aceite
01.01.09.16 Sardinias en escabeche
01.01.09.17 Anchoas en conserva
01.01.09.18 Mejillones en escabeche
01.01.09.19 Calamares en su tinta
01.01.09.20 Salmón Ahumado



01.01.10	HUEVOS
01.01.10.01	Huevos S
01.01.10.02	Huevos M
01.01.10.03	Huevos L
01.01.10.04	Huevos XL
01.01.11	LECHE
01.01.11.01	Leche entera
01.01.11.02	Leche semidesnatada
01.01.11.03	Leche desnatada
01.01.11.04	Leche en polvo
01.01.11.06	Leche condensada
01.01.12	PRODUCTOS LÁCTEOS
01.01.12.01	Yogur
01.01.12.02	Flan
01.01.12.03	Queso semicurado
01.01.12.04	Queso manchego curado
01.01.12.05	Queso de bola
01.01.12.06	Queso en porciones
01.01.12.07	Queso Emmenthal
01.01.12.08	Quesos frescos
01.01.12.09	Queso en lonchas
01.01.13	ACEITES Y GRASAS
01.01.13.01	Aceite de oliva < 1º
01.01.13.02	Aceite de oliva < 0,4º
01.01.13.03	Aceite de oliva virgen extra hasta 1º
01.01.13.04	Aceite de oliva con refinado de orujo
01.01.13.05	Aceite de girasol
01.01.13.06	Aceite de semillas
01.01.13.07	Mantequilla
01.01.13.08	Margarina
01.01.14	FRUTAS FRESCAS
01.01.14.01	Aguacates
01.01.14.02	Albaricoques
01.01.14.03	Bananas
01.01.14.04a	Cerezas comunes
01.01.14.04b	Cerezas picotas
01.01.14.05	Chirimoyas
01.01.14.06a	Ciruelas comunes
01.01.14.06b	Ciruelas claudias



- 01.01.14.07 Fresón
- 01.01.14.08 Higos
- 01.01.14.09 Kiwis
- 01.01.14.10 Limones
- 01.01.14.11a Mandarinas clementinas
- 01.01.14.11b Mandarinas comunes
- 01.01.14.12a Manzanas comunes
- 01.01.14.12b Manzanas golden
- 01.01.14.12c Manzanas roja
- 01.01.14.13a Melocotones comunes
- 01.01.14.13b Melocotones de carne blanda
- 01.01.14.13c Melocotones de carne dura
- 01.01.14.14 Melones comunes
- 01.01.14.15 Naranjas tipo navel
- 01.01.14.16 Nectarinas
- 01.01.14.17 Paraguayas
- 01.01.14.18a Peras agua o blanquilla
- 01.01.14.18b Peras comunes
- 01.01.14.18c Peras conferencia
- 01.01.14.18d Peras ercolina
- 01.01.14.18e Peras limoneras
- 01.01.14.19 Piñas
- 01.01.14.20 Plátanos de Canarias
- 01.01.14.21 Pomelos
- 01.01.14.22 Sandías
- 01.01.14.23a Uvas comunes
- 01.01.14.23b Uvas moscatel

- 01.01.15 FRUTAS EN CONSERVA Y FRUTOS SECOS
- 01.01.15.01 Almendras
- 01.01.15.02 Avellanas
- 01.01.15.03 Cacahuetes
- 01.01.15.04 Castañas
- 01.01.15.05 Nueces
- 01.01.15.06 Pipas de girasol
- 01.01.15.07 Melocotón en almíbar
- 01.01.15.08 Piña en almíbar

- 01.01.16 LEGUMBRES Y HORTALIZAS FRESCAS
- 01.01.16.01 Acelgas
- 01.01.16.02 Alcachofas
- 01.01.16.03 Berenjenas
- 01.01.16.04 Calabacines
- 01.01.16.05 Cebollas



- 01.01.16.06 Champiñones
- 01.01.16.07 Coles de Bruselas
- 01.01.16.08 Coliflor
- 01.01.16.09 Endibias
- 01.01.16.10 Escarola
- 01.01.16.11 Espárragos blancos
- 01.01.16.12 Espárragos verdes
- 01.01.16.13 Espinacas
- 01.01.16.14 Guisantes verdes
- 01.01.16.15 Judías verdes
- 01.01.16.16 Lechugas
- 01.01.16.17 Lombardas
- 01.01.16.18 Pepinos
- 01.01.16.19 Pimientos rojos
- 01.01.16.20 Pimientos verdes
- 01.01.16.21 Puerros
- 01.01.16.22 Repollo
- 01.01.16.23 Tomate para ensalada
- 01.01.16.24 Tomates para freír
- 01.01.16.25 Zanahorias
- 01.01.16.26 Ajos

- 01.01.17 PREPARADOS DE LEGUMBRES Y HORTALIZAS
- 01.01.17.01 Garbanzos extra
- 01.01.17.02 Alubias blancas extra
- 01.01.17.03 Alubias pintas extra
- 01.01.17.04 Lentejas extra
- 01.01.17.05 Guisantes congelados
- 01.01.17.06 Judías verdes congeladas
- 01.01.17.07 Espinacas congeladas
- 01.01.17.08 Acelgas congeladas
- 01.01.17.09 Espárragos en conserva
- 01.01.17.10 Pimientos en conserva
- 01.01.17.11 Tomate natural en conserva triturado
- 01.01.17.12 Alcachofas en conserva
- 01.01.17.13 Guisantes en conserva
- 01.01.17.14 Champiñones en conserva
- 01.01.17.15 Sopas de vegetales (tipo Juliana)
- 01.01.17.16 Aceitunas verdes

- 01.01.18 PATATAS Y SUS PREPARADOS
- 01.01.18.01 Patata de calidad
- 01.01.18.02 Puré de patatas
- 01.01.18.03 Patatas fritas



- 01.01.18.04 Patatas congeladas
- 01.01.18.05 Patata común

- 01.01.19 AZÚCAR
- 01.01.19.01 Azúcar
- 01.01.19.02 Mermelada de albaricoque
- 01.01.19.03 Miel
- 01.01.19.04 Chocolate sin leche
- 01.01.19.05 Chocolate con leche
- 01.01.19.06 Bombones
- 01.01.19.07 Caramelos
- 01.01.19.08 Chicle
- 01.01.19.09 Helados
- 01.01.19.10 Tartas heladas
- 01.01.19.11 Dulce de membrillo

- 01.01.20 OTROS PREPARADOS ALIMENTICIOS
- 01.01.20.01 Tomate frito
- 01.01.20.02 Kétchup
- 01.01.20.03 Mayonesa
- 01.01.20.04 Vinagre
- 01.01.20.05 Sal
- 01.01.20.06 Pimentón
- 01.01.20.07 Caldos concentrados de carne
- 01.01.20.08 Sopas preparadas
- 01.01.20.09 Potito de frutas
- 01.01.20.10 Leche de continuación
- 01.01.20.11 Barritas dietéticas

- 01.02 BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS

- 01.02.01 CAFÉ, CACAO E INFUSIONES
- 01.02.01.01 Café molido mezcla
- 01.02.01.02 Café tostado
- 01.02.01.03 Café soluble
- 01.02.01.04 Sucedáneos de café
- 01.02.01.05 Té
- 01.02.01.06 Manzanilla
- 01.02.01.07 Cacao con azúcar

- 01.02.02 AGUA MINERAL, REFRESCOS Y ZUMOS
- 01.02.02.01 Agua mineral
- 01.02.02.02 Gaseosa
- 01.02.02.03 Refresco de cola



- 01.02.02.04 Zumo de naranja
- 01.02.02.05 Zumo de tomate
- 01.02.02.06 Mosto

02 BEBIDAS ALCOHÓLICAS Y TABACO

02.01 BEBIDAS ALCOHÓLICAS

02.01.01 ESPIRITUOSOS Y LICORES

- 02.01.01.01 Anís
- 02.01.01.02 Brandy
- 02.01.01.03 Ginebra
- 02.01.01.04 Whisky
- 02.01.01.05 Cava
- 02.01.01.06 Sidra achampanada
- 02.01.01.07 Ron
- 02.01.01.08 Licor de manzana

02.01.02 VINOS

- 02.01.02.01 Vino tinto
- 02.01.02.02 Vino tinto crianza
- 02.01.02.03 Vino de Jerez

02.01.03 CERVEZA

- 02.01.03.01 Cerveza

02.02 TABACO

02.02.01 TABACO

- 02.02.01.01 Cigarrillos rubios
- 02.02.01.02 Cigarrillos negros
- 02.02.01.03 Cigarros puros



ANEXO II: ESPECIFICACIONES DE PRODUCTOS DE ALIMENTACIÓN, BEBIDAS Y TABACO.

01 ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS

01.01 PRODUCTOS ALIMENTICIOS

01.01.01 CEREALES Y DERIVADOS

01.01.01.01 Arroz

Unidad: Se tomará el precio de 1.000 gr. de arroz blanco envasado en bolsas o paquetes de origen de categoría extra.

01.01.01.02 Fideos

Unidad: Se tomará el precio de la bolsa de 500 gr.

01.01.01.03 Macarrones

Unidad: Se tomará el precio de la bolsa de 500 gr.

01.01.01.04 Espaguetis

Unidad: Se tomará el precio de la bolsa de 500 gr.

01.01.01.05 Harina de trigo

Unidad: Se tomará el precio del paquete de 1.000 gr.

01.01.01.06 Copos de cereales

Unidad: Se tomará el precio de la caja de 375 gr. aproximadamente.

01.01.01.07 Magdalenas

Unidad: Se tomará el precio de la bolsa de 12 unidades.

01.01.01.08 Pastelitos

Se considerará cualquiera de las clases siguientes: bollicaos, tigretones, donuts, etc.

Unidad: Se tomará el precio del pack de dos unidades.

01.01.01.09 Pasteles

Unidad: Se tomará el precio de 1.000 gr.

01.01.02 PAN

Los precios que se tomen estarán referidos al precio por kilogramo, por lo que se transformará el precio por pieza en precio por kilo. Se tomará como precio más frecuente el precio por kilo dentro de cada categoría, correspondiente a la clase de pan de mayor consumo en la localidad.

01.01.02.01 Pan hasta 150 gr



Unidad: Se tomará el precio de 1.000 gr.

01.01.02.02 Pan 150 - 300 gr

Unidad: Se tomará el precio de 1.000 gr.

01.01.02.03 Pan de más de 300

Unidad: Se tomará el precio de 1.000 gr.

01.01.02.04 Pan de molde

Unidad: Se tomará el precio del paquete o bolsa de 600 gr. aproximadamente.

01.01.02.05 Pan de molde integral

Unidad: Se tomará el precio del paquete o bolsa de 600 gr. aproximadamente.

01.01.02.06 Pan tostado (biscotes)

Unidad: Se tomará el precio de la bolsa o caja de 270 gr. aproximadamente.

01.01.02.07 Galletas María

Unidad: Se tomará el precio de la caja de 800 gr. aproximadamente.

01.01.03 CARNE DE VACUNO

01.01.03.01 Ternera de 1ª A

Se tomará por Ternera de 1ª A, la parte referida a "tapa".

Unidad: Se tomará el precio de 1.000 gr.

01.01.03.02 Ternera de 2ª

Se entenderá por ternera de 2ª, la parte referida a "morcillo".

Unidad: Se tomará el precio de 1.000 gr.

01.01.03.03 Ternera de 3ª

Se entenderá por ternera de 3ª, la parte referida a "falda".

Unidad: Se tomará el precio de 1.000 gr.

01.01.03.04 Añejo de 1ª A

Se entenderá por añejo de 1ª A, la parte referida a "tapa".

Unidad: Se tomará el precio de 1.000 gr.

01.01.03.05 Añejo de 2ª

Se entenderá por añejo de 2ª, la parte referida a "morcillo".

Unidad: Se tomará el precio de 1.000 gr.

01.01.03.06 Añejo de 3ª

Se entenderá por añejo de 3ª, la parte referida a "falda".

Unidad: Se tomará el precio de 1.000 gr.

01.01.04 CARNE DE OVINO

01.01.04.01 Cordero lechal chuletas



Unidad: Se tomará el precio de 1.000 gr.

- 01.01.04.02 Cordero lechal pierna**
Unidad: Se tomará el precio de 1.000 gr.
- 01.01.04.03 Cordero lechal paletilla**
Unidad: Se tomará el precio de 1.000 gr.
- 01.01.04.04 Cordero pascual chuletas**
Unidad: Se tomará el precio de 1.000 gr.
- 01.01.04.05 Cordero pascual pierna**
Unidad: Se tomará el precio de 1.000 gr.
- 01.01.04.06 Cordero pascual paletilla**
Unidad: Se tomará el precio de 1.000 gr.
- 01.01.04.07 Cordero pascual falda**
Unidad: Se tomará el precio de 1.000 gr.
- 01.01.04.08 Cordero congelado pierna**
Unidad: Se tomará el precio de 1.000 gr.
- 01.01.05 CARNE DE PORCINO**
- 01.01.05.01 Cinta de lomo fresca**
Unidad: Se tomará el precio de 1.000 gr.
- 01.01.05.02 Cerdo 1ª, chuletas**
Unidad: Se tomará el precio de 1.000 gr.
- 01.01.05.03 Cerdo 2ª, aguja**
Unidad: Se tomará el precio de 1.000 gr.
- 01.01.05.04 Costillas de cerdo**
Unidad: Se tomará el precio de 1.000 gr.
- 01.01.05.05 Panceta fresca**
Unidad: Se tomará el precio de 1.000 gr.
- 01.01.05.06 Tocino fresco**
Unidad: Se tomará el precio de 1.000 gr.
- 01.01.05.07 Tocino salado**
Unidad: Se tomará el precio de 1.000 gr.



01.01.06 CARNE DE AVE

01.01.06.01 Carne de pollo

Se tomará el precio de la pieza limpia sin cabeza ni patas.

Unidad: Se tomará el precio de 1.000 gr.

01.01.06.02 Codorniz

Unidad: Se tomará el precio de una unidad.

01.01.07 OTRAS CARNES

01.01.07.01 Jamón serrano

Se tomará el precio del kilo de centro en lonchas. Se excluirán jamones de calidad especial (Jabugo, Trévez, Cumbres Mayores, etc.) y no se tomará el precio del jamón de paletilla.

Unidad: Se tomará el precio de 1.000 gr.

01.01.07.02 Jamón cocido

Se tomará el precio del kilo a granel en lonchas, es decir el que se refiere al jamón trasero. No se tomará el precio del jamón de paletilla.

Unidad: Se tomará el precio de 1.000 gr.

01.01.07.03 Lacón

Unidad: Se tomará el precio de 1.000 gr.

01.01.07.04 Chorizo extra

Se excluyen las clases de calidad especial (Jabugo, etc.) así como los culares. Se tomará el precio del chorizo de etiqueta roja de cualquiera de las marcas de mayor consumo.

Unidad: Se tomará el precio de 1.000 gr.

01.01.07.05 Chorizo mezcla

Se tomará el precio del chorizo de etiqueta verde de cualquiera de las marcas de mayor consumo.

Unidad: Se tomará el precio de 1.000 gr.

01.01.07.06 Salchichón extra

Se tomará el precio del salchichón extra de etiqueta roja de cualquiera de las marcas de mayor consumo.

Unidad: Se tomará el precio de 1.000 gr.

01.01.07.07 Lomo embuchado

Se excluyen los de calidad especial como Jabugo, Guijuelo, etc.

Unidad: Se tomará el precio de 1.000 gr.

01.01.07.08 Pechuga de pavo

Se tomará el precio del fiambre de pavo en lonchas de cualquiera de las marcas



de mayor consumo.

Unidad: Se tomará el precio de 1.000 gr.

01.01.07.09 Mortadela

Se tomará el precio de mortadela en lonchas, de cualquiera de las marcas de mayor consumo. Se excluyen todas las variantes que incorporen aceitunas, pimientos, etc.

Unidad: Se tomará el precio de 1.000 gr.

01.01.07.10 Salchichas Frankfurt

Unidad: Se tomará el precio de la bolsa de 7 salchichas.

01.01.07.11 Cinta de lomo adobada

Unidad: Se tomará el precio de 1.000 gr.

01.01.07.12 Panceta curada

Se tomará el precio a granel. No se tomarán los precios de bolsas de plástico que contengan lonchas.

Unidad: Se tomará el precio de 1.000 gr.

01.01.07.13 Paté de hígado de cerdo

Unidad: Se tomará el precio del envase de 125 gr. aproximadamente.

01.01.07.14 Hígado de ternera

Unidad: Se tomará el precio de 1.000 gr.

01.01.07.15 Riñones de cerdo

Unidad: Se tomará el precio de 1.000 gr.

01.01.07.16 Conejo de granja

Unidad: Se tomará el precio de 1.000 gr.

01.01.07.17 Pollo asado

Unidad: Se tomará el precio por unidad.

01.01.07.18 Callos preparados

Unidad: Se tomará el precio de 1.000 gr.

01.01.07.20 Croquetas congeladas

Unidad: Se tomará el precio de la bolsa de 500 gr. (peso neto aproximado).

01.01.07.21 Hamburguesas

Unidad: Se tomará el precio de 1.000 gr.

01.01.07.22 Morcillas

Se tomará el precio de las morcillas de tipo fresco, elaboradas con sangre de cerdo y cebolla o arroz.



Unidad: Se tomará el precio de 1.000 gr.

01.01.08 PESCADO FRESCO Y CONGELADO

Se tomará el precio de todas las clases de pescado (Cantábrico, Atlántico, Mediterráneo, otros puntos del mundo o acuicultura) que se encuentren a la venta en los distintos establecimientos visitados. Si existiesen distintas clases de procedencias, se conformarán con ellas los precios máximo, mínimo y frecuente.

01.01.08.01 Merluza sin cabeza

Se tomará el precio de la merluza sin cabeza, para su venta en rodajas o troceada.

Unidad: Se tomará el precio de 1.000 gr.

01.01.08.02 Pescadilla de más de 1 kg

Unidad: Se tomará el precio de 1.000 gr.

01.01.08.03 Pescadilla de 0,2 a 1 kg

Unidad: Se tomará el precio de 1.000 gr.

01.01.08.04 Pescadilla de menos de 0,2 kg

Unidad: Se tomará el precio de 1.000 gr.

01.01.08.05 Merluza congelada

Unidad: Se tomará el precio de 1.000 gr.

01.01.08.06 Pescadilla congelada

Unidad: Se tomará el precio de 1.000 gr.

01.01.08.07 Bacaladilla

Unidad: Se tomará el precio de 1.000 gr.

01.01.08.08 Besugo

Unidad: Se tomará el precio de 1.000 gr.

01.01.08.09 Dorada

Unidad: Se tomará el precio de 1.000 gr.

01.01.08.10 Lubina

Unidad: Se tomará el precio de 1.000 gr.

01.01.08.11 Anchoa o boquerón

Unidad: Se tomará el precio de 1.000 gr.

01.01.08.12 Gallo

Unidad: Se tomará el precio de 1.000 gr.



- 01.01.08.13 Lenguado**
Unidad: Se tomará el precio de 1.000 gr.
- 01.01.08.14 Rodaballo**
Unidad: Se tomará el precio de 1.000 gr.
- 01.01.08.15 Jurel o chicharro**
Unidad: Se tomará el precio de 1.000 gr.
- 01.01.08.16 Sardinias**
Unidad: Se tomará el precio de 1.000 gr.
- 01.01.08.17 Trucha**
Unidad: Se tomará el precio de 1.000 gr.
- 01.01.08.18 Rape**
Unidad: Se tomará el precio de 1.000 gr.
- 01.01.08.19 Bonito**
Unidad: Se tomará el precio de 1.000 gr.
- 01.01.08.20 Caballa**
Unidad: Se tomará el precio de 1.000 gr.
- 01.01.08.21 Palometa**
Unidad: Se tomará el precio de 1.000 gr.
- 01.01.08.22 Salmón**
Unidad: Se tomará el precio de 1.000 gr.
- 01.01.08.23 Salmonete**
Unidad: Se tomará el precio de 1.000 gr.
- 01.01.08.24 Pez espada (emperador)**
Unidad: Se tomará el precio de 1.000 gr.
- 01.01.08.25 Lenguado congelado**
Unidad: Se tomará el precio de 1.000 gr.
- 01.01.08.26 Rape congelado**
Unidad: Se tomará el precio de 1.000 gr.
- 01.01.08.27 Sama**
Unidad: Se tomará el precio de 1.000 gr.
- 01.01.08.28 Atún**



Unidad: Se tomará el precio de 1.000 gr.

01.01.09 CRUSTÁCEOS, MOLUSCOS Y PREPARADOS DE PESCADO

01.01.09.01 Chirlas

Unidad: Se tomará el precio de 1.000 gr.

01.01.09.02 Mejillones

Unidad: Se tomará el precio de 1.000 gr.

01.01.09.03 Almejas

Unidad: Se tomará el precio de 1.000 gr.

01.01.09.04 Gambas frescas

Unidad: Se tomará el precio de 1.000 gr.

01.01.09.05 Gambas congeladas

Unidad: Se tomará el precio de 1.000 gr.

01.01.09.06 Langostinos congelados

Unidad: Se tomará el precio de 1.000 gr.

01.01.09.07 Calamar congelado

Unidad: Se tomará el precio de 1.000 gr.

01.01.09.08 Volador congelado

Unidad: Se tomará el precio de 1.000 gr.

01.01.09.09 Pulpo congelado

Unidad: Se tomará el precio de 1.000 gr.

01.01.09.10 Jibia congelada

Unidad: Se tomará el precio de 1.000 gr.

01.01.09.11 Bacalao salado

Unidad: Se tomará el precio de 1.000 gr.

01.01.09.12 Atún claro en aceite

En cuanto al tipo de aceite se elegirá entre aceite de oliva y aceite vegetal. Una vez seleccionado, siempre se dará el precio de una misma clase.

Unidad: Se tomará el precio del pack de tres latas de 80 gr. (peso neto aproximado) cada una.

01.01.09.13 Atún claro en escabeche

Unidad: Se tomará el precio por pack de tres latas de 80 gr. (peso neto aproximado) cada una.



- 01.01.09.14 Bonito en aceite**
En cuanto al tipo de aceite se elegirá entre aceite de oliva y aceite vegetal. Una vez seleccionado, siempre se dará el precio de una misma clase.
Unidad: Se tomará el precio de la lata de 112 gr. (peso neto aproximado).
- 01.01.09.15 Sardinias en aceite**
En cuanto al tipo de aceite se elegirá entre aceite de oliva y aceite vegetal. Una vez seleccionada, siempre se dará el precio de una misma clase.
Unidad: Se tomará el precio de la lata de 120 gr. (peso neto aproximado).
- 01.01.09.16 Sardinias en escabeche**
Unidad: Se tomará el precio de la lata de 120 gr. (peso neto aproximado).
- 01.01.09.17 Anchoas en conserva**
Unidad: Se tomará el precio de la lata de 50 gr. (peso neto aproximado).
- 01.01.09.18 Mejillones en escabeche**
Unidad: Se tomará el precio del pack de tres latas de 43 gr. (peso neto aproximado).
- 01.01.09.19 Calamares en su tinta**
Unidad: Se tomará el precio de la lata de 115 gr. (peso neto aproximado).
- 01.01.09.20 Salmón ahumado**
Unidad: Se tomará el precio del envase de 100 gr.
- 01.01.10 HUEVOS**
- 01.01.10.01 Huevos S**
Unidad: Se tomará el precio de una docena.
- 01.01.10.02 Huevos M**
Unidad: Se tomará el precio de una docena.
- 01.01.10.03 Huevos L**
Unidad: Se tomará el precio de una docena.
- 01.01.10.04 Huevos XL**
Unidad: Se tomará el precio de una docena.
- 01.01.11 LECHE**
- 01.01.11.01 Leche entera**
Unidad: Se tomará el precio de 1.000 ml. de una de las marcas de mayor consumo.
- 01.01.11.02 Leche semidesnatada**



Unidad: Se tomará el precio de 1.000 ml. de una de las marcas de mayor consumo.

01.01.11.03 Leche desnatada

Unidad: Se tomará el precio de 1.000 ml. de una de las marcas de mayor consumo.

01.01.11.04 Leche en polvo

Unidad: Se tomará el precio del bote de 1.000 gr. de una de las marcas de mayor consumo.

01.01.11.06 Leche condensada

Unidad: Se tomará el precio del bote de 740 gr. (peso neto aproximado).

01.01.12 PRODUCTOS LÁCTEOS

01.01.12.01 Yogur

Unidad: Se tomará el precio del pack de cuatro envases de 125 ml. (peso neto aproximado), de cualquiera de las marcas de mayor consumo del yogur natural sin azúcar.

01.01.12.02 Flan

Se tomará el precio del flan de huevo.

Unidad: Se tomará el precio del pack de cuatro envases de 110 ml. (peso neto aproximado), de una de las marcas de mayor consumo.

01.01.12.03 Queso semicurado

Se tomará el precio de los quesos elaborados con leche de vaca y oveja de formato tipo manchego.

Unidad: Se tomará el precio de 1.000 gr.

01.01.12.04 Queso manchego curado

Se tomará el precio del queso puro de oveja, amparado en dicha denominación de origen.

Unidad: Se tomará el precio de 1.000 gr.

01.01.12.05 Queso de bola

Se tomará el precio de cualquiera de los quesos de marcas nacionales y/o extranjeras de mayor consumo.

Unidad: Se tomará el precio de 1.000 gr.

01.01.12.06 Queso en porciones

Unidad: Se tomará el precio de la caja de ocho porciones de una de las marcas de mayor consumo.

01.01.12.07 Queso emmenthal

Unidad: Se tomará el precio de 1.000 gr.



- 01.01.12.08 Quesos frescos**
Unidad: Se tomará el precio de 1.000 gr.
- 01.01.12.09 Queso en lonchas**
Unidad: Se tomará el precio del envase de 250 gr.
- 01.01.13 ACEITES Y GRASAS**
- 01.01.13.01 Aceite de oliva < 1º**
Unidad: Se tomará el precio de 1.000 ml.
- 01.01.13.02 Aceite de oliva < 0,4º**
Unidad: Se tomará el precio de 1.000 ml.
- 01.01.13.03 Aceite de oliva virgen extra hasta 1º**
Unidad: Se tomará el precio de 1.000 ml.
- 01.01.13.04 Aceite de oliva con refinado de orujo**
Unidad: Se tomará el precio de 1.000 ml.
- 01.01.13.05 Aceite de girasol**
Unidad: Se tomará el precio de 1.000 ml.
- 01.01.13.06 Aceite de semillas**
Unidad: Se tomará el precio de 1.000 ml.
- 01.01.13.07 Mantequilla**
Unidad: Se tomará el precio de la tarrina de 250 gr (peso neto aproximado).
- 01.01.13.08 Margarina**
Unidad: Se tomará el precio de la tarrina de 500 gr (peso neto aproximado).
- 01.01.14 FRUTAS FRESCAS**
Se entenderá por la clase "comunes", aquellas variedades no incluidas en una denominación específica.
- 01.01.14.01 Aguacates**
Unidad: Se tomará el precio de 1.000 gr.
- 01.01.14.02 Albaricoques**
Unidad: Se tomará el precio de 1.000 gr.
- 01.01.14.03 Bananas**
Unidad: Se tomará el precio de 1.000 gr.



- 01.01.14.04a Cerezas comunes**
Unidad: Se tomará el precio de 1.000 gr.
- 01.01.14.04b Cerezas picotas**
Unidad: Se tomará el precio de 1.000 gr.
- 01.01.14.05 Chirimoyas**
Unidad: Se tomará el precio de 1.000 gr.
- 01.01.14.06a Ciruelas comunes**
Unidad: Se tomará el precio de 1.000 gr.
- 01.01.14.06b Ciruelas claudias**
Unidad: Se tomará el precio de 1.000 gr.
- 01.01.14.07 Fresón**
Unidad: Se tomará el precio de 1.000 gr.
- 01.01.14.08 Higos**
Unidad: Se tomará el precio de 1.000 gr.
- 01.01.14.09 Kiwis**
Unidad: Se tomará el precio de 1.000 gr.
- 01.01.14.10 Limones**
Unidad: Se tomará el precio de 1.000 gr.
- 01.01.14.11a Mandarinas clementinas**
Unidad: Se tomará el precio de 1.000 gr.
- 01.01.14.11b Mandarinas comunes**
Unidad: Se tomará el precio de 1.000 gr.
- 01.01.14.12a Manzanas comunes**
Unidad: Se tomará el precio de 1.000 gr.
- 01.01.14.12b Manzanas golden**
Unidad: Se tomará el precio de 1.000 gr.
- 01.01.14.12c Manzanas roja**
Unidad: Se tomará el precio de 1.000 gr.
- 01.01.14.13a Melocotones comunes**
Unidad: Se tomará el precio de 1.000 gr.
- 01.01.14.13b Melocotones de carne blanda**



Unidad: Se tomará el precio de 1.000 gr.

01.01.14.13c Melocotones de carne dura

Unidad: Se tomará el precio de 1.000 gr. Se refiere al melocotón tradicional, preferentemente de carne amarilla.

01.01.14.14 Melones comunes

Unidad: Se tomará el precio de 1.000 gr.

01.01.14.15 Naranjas tipo navel

Unidad: Se tomará el precio de 1.000 gr.

01.01.14.16 Nectarinas

Unidad: Se tomará el precio de 1.000 gr.

01.01.14.17 Paraguayas

Unidad: Se tomará el precio de 1.000 gr.

01.01.14.18a Peras agua o blanquilla

Unidad: Se tomará el precio de 1.000 gr.

01.01.14.18b Peras comunes

Unidad: Se tomará el precio de 1.000 gr.

01.01.14.18c Peras conferencia

Unidad: Se tomará el precio de 1.000 gr.

01.01.14.18d Peras ercolina

Unidad: Se tomará el precio de 1.000 gr.

01.01.14.18e Peras limoneras

Unidad: Se tomará el precio de 1.000 gr.

01.01.14.19 Piñas

Unidad: Se tomará el precio de 1.000 gr.

01.01.14.20 Plátanos de Canarias

Unidad: Se tomará el precio de 1.000 gr.

01.01.14.21 Pomelos

Unidad: Se tomará el precio de 1.000 gr.

01.01.14.22 Sandías

Unidad: Se tomará el precio de 1.000 gr.

01.01.14.23a Uvas comunes

Unidad: Se tomará el precio de 1.000 gr.



01.01.14.23b Uvas moscatel

Unidad: Se tomará el precio de 1.000 gr.

01.01.15 FRUTAS EN CONSERVA Y FRUTOS SECOS

01.01.15.01 Almendras

Unidad: Se tomará el precio de 1.000 gr. de almendra tostada sin cáscara y con piel.

01.01.15.02 Avellanas

Unidad: Se tomará el precio de 1.000 gr., sin cáscara y con piel.

01.01.15.03 Cacahuetes

Unidad: Se tomará el precio de 1.000 gr., sin cáscara.

01.01.15.04 Castañas

Unidad: Se tomará el precio de 1.000 gr.

01.01.15.05 Nueces

Unidad: Se tomará el precio de 1.000 gr.

01.01.15.06 Pipas de girasol

Se tomará el precio de las pipas tostadas, saladas pero sin que sea visible la sal.

Unidad: Se tomará el precio 1.000 gr.

01.01.15.07 Melocotón en almíbar

Unidad: Se tomará el precio del envase de 850 gr. (peso neto aproximado).

01.01.15.08 Piña en almíbar

Unidad: Se tomará el precio del envase de 820 gr. (peso neto aproximado).

01.01.16 LEGUMBRES Y HORTALIZAS FRESCAS

01.01.16.01 Acelgas

Unidad: Se tomará el precio de 1.000 gr.

01.01.16.02 Alcachofas

Unidad: Se tomará el precio de 1.000 gr.

01.01.16.03 Berenjenas

Unidad: Se tomará el precio de 1.000 gr.

01.01.16.04 Calabacines

Unidad: Se tomará el precio de 1.000 gr.



- 01.01.16.05 Cebollas**
Unidad: Se tomará el precio de 1.000 gr.
- 01.01.16.06 Champiñones**
Unidad: Se tomará el precio de 1.000 gr.
- 01.01.16.07 Coles de Bruselas**
Unidad: Se tomará el precio de 1.000 gr.
- 01.01.16.08 Coliflor**
Unidad: Se tomará el precio de 1.000 gr.
- 01.01.16.09 Endibias**
Unidad: Se tomará el precio de una bandeja de cuatro unidades.
- 01.01.16.10 Escarola**
Unidad: Se tomará el precio de 1 unidad.
- 01.01.16.11 Espárragos blancos**
Unidad: Se tomará el precio del manojo de espárragos de formato más frecuente en la localidad.
- 01.01.16.12 Espárragos verdes**
Unidad: Se tomará el precio del manojo de formato más frecuente en la localidad.
- 01.01.16.13 Espinacas**
Unidad: Se tomará el precio de 1.000 gr.
- 01.01.16.14 Guisantes verdes**
Unidad: Se tomará el precio de 1.000 gr.
- 01.01.16.15 Judías verdes**
Unidad: Se tomará el precio de 1.000 gr.
- 01.01.16.16 Lechugas**
Unidad: Se tomará el precio de una unidad.
- 01.01.16.17 Lombardas**
Unidad: Se tomará el precio de 1.000 gr.
- 01.01.16.18 Pepinos**
Unidad: Se tomará el precio de 1.000 gr.
- 01.01.16.19 Pimientos rojos**



Unidad: Se tomará el precio de 1.000 gr.

01.01.16.20 Pimientos verdes

Unidad: Se tomará el precio de 1.000 gr.

01.01.16.21 Puerros

Unidad: Se tomará el precio del manojo de formato más frecuente en la localidad.

01.01.16.22 Repollo

Unidad: Se tomará el precio de 1.000 gr.

01.01.16.23 Tomate para ensalada

Unidad: Se tomará el precio de 1.000 gr.

01.01.16.24 Tomates para freír

Unidad: Se tomará el precio de 1.000 gr.

01.01.16.25 Zanahorias

Unidad: Se tomará el precio de 1.000 gr.

01.01.16.26 Ajos

Unidad: Se tomará el precio de 1.000 gr.

01.01.17 PREPARADOS DE LEGUMBRES Y HORTALIZAS

01.01.17.01 Garbanzos extra

Unidad: Se tomará el precio de 1.000 gr.

01.01.17.02 Alubias blancas extra

Unidad: Se tomará el precio de 1.000 gr.

01.01.17.03 Alubias pintas extra

Unidad: Se tomará el precio de 1.000 gr.

01.01.17.04 Lentejas extra

Unidad: Se tomará el precio de 1.000 gr.

01.01.17.05 Guisantes congelados

Unidad: Se tomará el precio de 1.000 gr.

01.01.17.06 Judías verdes congeladas

Unidad: Se tomará el precio de 1.000 gr.

01.01.17.07 Espinacas congeladas

Unidad: Se tomará el precio del paquete de 400 gr.



- 01.01.17.08 Acelgas congeladas**
Unidad: Se tomará el precio del paquete de 400 gr.
- 01.01.17.09 Espárragos en conserva**
Unidad: Se tomará el precio del envase de 250 gr. (peso neto aproximado).
- 01.01.17.10 Pimientos en conserva**
Unidad: Se tomará el precio del envase de 250 gr. (peso neto aproximado).
- 01.01.17.11 Tomate natural en conserva triturado**
Unidad: Se tomará el precio de la lata de 800 gr. (peso neto aproximado).
- 01.01.17.12 Alcachofas en conserva**
Unidad: Se tomará el precio de la lata de 400 gr. (peso neto aproximado).
- 01.01.17.13 Guisantes en conserva**
Unidad: Se tomará el precio del pack de tres latas de 200 gr. cada una (peso neto aproximado).
- 01.01.17.14 Champiñones en conserva**
Unidad: Se tomará el precio del envase de 350 gr. (peso neto aproximado) de champiñón entero.
- 01.01.17.15 Sopas de vegetales (tipo juliana)**
Estarán referidas a las sopas preparadas con mezclas de verduras ya picadas, tipo juliana.
Unidad: Se tomará el precio de 1.000 gr.
- 01.01.17.16 Aceitunas verdes**
Unidad: Se tomará el precio de 1.000 gr. de aceitunas verdes con hueso.
- 01.01.18 PATATAS Y SUS PREPARADOS**
- 01.01.18.01 Patata de calidad**
Unidad: Se tomará el precio de 1.000 gr.
- 01.01.18.02 Puré de patatas**
Unidad: Se tomará el precio de la caja de 230 gr. (peso neto aproximado).
- 01.01.18.03 Patatas fritas**
Unidad: Se tomará el precio de la bolsa de 200 gr. (peso neto aproximado).
- 01.01.18.04 Patatas congeladas**
Unidad: Se tomará el precio de 1.000 gr.
- 01.01.18.05 Patata común**



Unidad: Se tomará el precio de 1.000 gr.

01.01.19 AZÚCAR

01.01.19.01 Azúcar

Unidad: Se tomará el precio de 1.000 gr.

01.01.19.02 Mermelada de albaricoque

Unidad: Se tomará el precio del tarro de 345 gr. (peso neto aproximado).

01.01.19.03 Miel

Unidad: Se tomará el precio del tarro de 500 gr.

01.01.19.04 Chocolate sin leche

Se tomará el precio del chocolate a la taza de una de las marcas de mayor consumo.

Unidad: Se tomará el precio de la tableta de 150 gr. (peso neto aproximado).

01.01.19.05 Chocolate con leche

Unidad: Se tomará el precio de la tableta de 150 gr. (peso neto aproximado) de una de las marcas de mayor consumo.

01.01.19.06 Bombones

Unidad: Se tomará el precio de la caja de 400 gr. (peso neto aproximado) de una de las marcas de mayor consumo.

01.01.19.07 Caramelos

Unidad: Se tomará el precio de 1.000 gr.

01.01.19.08 Chicle

Unidad: Se tomará el precio del paquete de 5 unidades de chicle normal con azúcar.

01.01.19.09 Helados

Unidad: Se tomará el precio de la barra de 1.000 ml.

01.01.19.10 Tartas heladas

Unidad: Se tomará el precio de la de seis raciones (peso aproximado 500gr.).

01.01.19.11 Dulce de membrillo

Unidad: Se tomará el precio de la tarrina de 400 gr. (peso neto aproximado).

01.01.20 OTROS PREPARADOS ALIMENTICIOS

01.01.20.01 Tomate frito

Unidad: Se tomará el precio del envase de 400 gr. (peso neto aproximado).



- 01.01.20.02 Kétchup**
Unidad: Se tomará el precio del envase de 300 gr. (peso neto aproximado).
- 01.01.20.03 Mayonesa**
Unidad: Se tomará el precio del tarro de 450 ml. (volumen neto aproximado).
- 01.01.20.04 Vinagre**
Unidad: Se tomará el precio de 1.000 ml. de vinagre de una de las marcas de mayor consumo.
- 01.01.20.05 Sal**
Unidad: Se tomará el precio de la bolsa de 1.000 gr.
- 01.01.20.06 Pimentón**
Unidad: Se tomará el precio del envase de 50 gr. (peso neto aproximado).
- 01.01.20.07 Caldos concentrados de carne**
Unidad: Se tomará el precio de la caja de 12 pastillas.
- 01.01.20.08 Sopas preparadas**
Unidad se tomará el precio de un sobre.
- 01.01.20.09 Potito de frutas**
Unidad: Se tomará el precio del tarro de 250 gr. (peso neto aproximado).
- 01.01.20.10 Leche de continuación**
Está referida a la leche para niños, de primera etapa.
Unidad: Se tomará el precio del bote de 900 gr. (peso neto aproximado).
- 01.01.20.11 Barritas dietéticas**
Unidad se tomará el precio de la caja de seis barritas.
- 01.02 BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS**
- 01.02.01 CAFÉ, CACAO E INFUSIONES**
- 01.02.01.01 Café molido mezcla**
Unidad: Se tomará el precio del envase de 250 gr. (peso neto aproximado).
- 01.02.01.02 Café tostado natural**
Unidad: Se tomará el precio del envase de 250 gr. (peso neto aproximado).
- 01.02.01.03 Café soluble**
Unidad: Se tomará el precio del envase de 100 gr. (peso neto aproximado).
- 01.02.01.04 Sucedáneos de café**



Con sucedáneos de café nos referimos a productos como maltas, achicorias, etc.

Unidad: Se tomará el precio del envase de 150 gr. (peso neto aproximado).

01.02.01.05 Té

Unidad: Se tomará el precio de la caja de 25 bolsas

01.02.01.06 Manzanilla

Unidad: Se tomará el precio de la caja de 25 bolsas

01.02.01.07 Cacao con azúcar

Unidad: Se tomará el precio del envase de 800 gr. (peso neto aproximado) de cualquiera de las marcas de mayor consumo.

01.02.02 AGUA MINERAL, REFRESCOS Y ZUMOS

01.02.02.01 Agua mineral

Unidad: Se tomará el precio de una botella de 1.500 ml., de cualquiera de las marcas de mayor consumo.

01.02.02.02 Gaseosa

Unidad: Se tomará el precio de una botella de 1.500 ml., de cualquiera de las marcas de mayor consumo.

01.02.02.03 Refresco de cola

Unidad: Se tomará el precio de una botella de 2.000 ml., de cualquiera de las marcas de mayor consumo.

01.02.02.04 Zumo de naranja

Unidad: Se tomará el precio del envase de 1.000 ml., de cualquiera de las marcas de mayor consumo.

01.02.02.05 Zumo de tomate

Unidad: Se tomará el precio del envase de 1.000 ml., de cualquiera de las marcas de mayor consumo.

01.02.02.06 Mosto

Unidad: Se tomará el precio del envase de 1.000 ml., de cualquiera de las marcas de mayor consumo.

02 BEBIDAS ALCOHÓLICAS Y TABACO

02.01 BEBIDAS ALCOHÓLICAS



02.01.01 ESPIRITUOSOS Y LICORES

02.01.01.01 Anís

Unidad: Se tomará el precio de la botella de 1.000 ml. (contenido aproximado).

02.01.01.02 Brandy

Unidad: Se tomará el precio de la botella de 1.000 ml. (contenido aproximado).

02.01.01.03 Ginebra

Unidad: Se tomará el precio de la botella de 1.000 ml. (contenido aproximado).

02.01.01.04 Whisky

Unidad: Se tomará el precio de la botella de 700 ml. (contenido aproximado).

02.01.01.05 Cava

Unidad: Se tomará el precio de la botella de 750 ml. (contenido aproximado).

02.01.01.06 Sidra achampanada

Unidad: Se tomará el precio de la botella de 700 ml. (contenido aproximado).

02.01.01.07 Ron

Unidad: Se tomará el precio de la botella de 1.000 ml. (contenido aproximado).

02.01.01.08 Licor de manzana

Unidad: Se tomará el precio de la botella de 700 ml. (contenido aproximado).

02.01.02 VINOS

02.01.02.01 Vino tinto

Unidad: Se tomará el precio de 1.000 ml. de vino envasado en brick, de cualquiera de las marcas de mayor consumo.

02.01.02.02 Vino tinto crianza

Unidad: Se tomará el precio de la botella 750 ml. (contenido aproximado) de cualquiera de las marcas de mayor consumo.

02.01.02.03 Vino de Jerez

Unidad: Se tomará el precio de la botella 750 ml. (contenido aproximado).

02.01.03 CERVEZA

02.01.03.01 Cerveza

Unidad: Se tomará el precio del pack de seis latas de 330 ml. de cualquiera de las marcas de mayor consumo.

02.02 TABACO



02.02.01 TABACO

02.02.01.01 Cigarrillos rubios

Unidad: Se tomará el precio del cartón de tabaco de 20 cigarrillos, de alguna de las marcas siguientes: Winston, Marlboro, Nobel, Fortuna, L.M. Una vez seleccionada una de estas marcas, se dará siempre el precio de la misma clase.

02.02.01.02 Cigarrillos negros

Unidad: Se tomará el precio del cartón de tabaco de 20 cigarrillos, de alguna de las marcas siguientes: Ducados, Rex. Una vez seleccionada una de estas marcas, se dará siempre el precio de la misma clase.

02.02.01.03 Cigarros puros

Unidad: Se tomará el precio de una unidad tipo Farias.