

## ANEXO VI

## LOGOTIPOS A INCLUIR PARA LA PUBLICIDAD DE LAS ACCIONES



## MINISTERIO DE MEDIO AMBIENTE, Y MEDIO RURAL Y MARINO

**14189** RESOLUCIÓN de 23 de julio de 2008, de la Dirección General de Industria y Mercados Alimentarios, por la que se concede la protección nacional transitoria a la indicación geográfica protegida «Carne de Ávila».

Mediante resolución de 12 de febrero de 2008, de la Directora General de Industria Agroalimentaria y Alimentación del entonces Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, por la que se adopta y se publica la decisión favorable al registro de la Indicación Geográfica Protegida «Carne de Ávila», se publicó en el Boletín Oficial del Estado de 11 de abril de 2008 el pliego de condiciones en que está basada esa decisión favorable, según lo dispuesto en el artículo 5.5 del Reglamento (CE) 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo de 2006, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios, en relación con lo establecido en el artículo 9 del Real Decreto 1069/2007, de 27 de julio, por el que se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción en el Registro comunitario de las denominaciones de origen protegidas y de las indicaciones geográficas protegidas y la oposición a ellas.

La solicitud de registro de la Indicación Geográfica Protegida «Carne de Ávila», que se ajusta a lo dispuesto en los citados Reglamentos (CE) 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo de 2006, y Real Decreto 1069/2007, de 27 de julio, ha sido transmitida a la Comisión Europea con fecha 9 de junio de 2008, de acuerdo con lo prevenido en el artículo 11 del Real Decreto 1069/2007, de 27 de julio.

De conformidad con lo establecido en el artículo 12.2 del mencionado Real Decreto 1069/2007, de 27 de julio, se podrá conceder a la denominación o indicación de que se trate la protección nacional transitoria prevista en el artículo 5.6 del Reglamento (CE) 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo de 2006, a partir de la fecha de la transmisión de la solicitud de registro a la Comisión Europea.

En su virtud, de acuerdo con las facultades atribuidas a esta Dirección General, acuerdo:

La publicación en el Boletín Oficial del Estado del pliego de condiciones de la Indicación Geográfica Protegida «Carne de Ávila» publicado, mediante resolución de 12 de febrero de 2008, de la Directora General de Industria Agroalimentaria y Alimentación del entonces Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, en el Boletín Oficial del Estado de 11 de abril de 2008, que figura como anexo a la presente resolución, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 12.2 del Real Decreto 1069/2007, de 27 de julio, a los efectos de la protección nacional transitoria prevista en el artículo 5.6 del Reglamento (CE) 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo de 2006, que cesará a partir de la fecha en que la Comisión Europea adopte una decisión sobre su inscripción en el registro.

Contra la presente resolución, que no pone fin a la vía administrativa, se podrá interponer recurso de alzada en el plazo de un mes, contado a partir del día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial del Estado, ante el Secretario de Estado de Medio Rural y Agua, de conformidad con lo prevenido en el artículo 114 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, en relación con el artículo 14.7 de la Ley 6/1997, de 14 de abril, de organización y funcionamiento de la Administración General del Estado.

Madrid, 23 de julio de 2008.—El Director General de Industria y Mercados Alimentarios, Francisco Mombiela Muruzábal.

## ANEXO

## I.G.P. CARNE DE ÁVILA N. CE 1107/96

## Descripción del Pliego de condiciones

4.1 Nombre del Producto: «Carne de Ávila».

4.2 Descripción del producto:

El ganado de Raza Avileña-Negra Ibérica y el procedente del primer cruce entre reproductoras de Raza Avileña-Negra Ibérica y sementales de las razas españolas de aptitud cárnica del Catalogo Oficial de Razas de ganado de España, es apto para suministrar la carne que ha de ser amparada por la I.G.P.

En la alimentación suplementaria de las reses destinadas al sacrificio se utilizan, exclusivamente, piensos autorizados por el Consejo Regulador, para ello se publica una lista de materias primas que pueden utilizarse en los piensos. En cualquier caso, queda expresamente prohibido el empleo de productos que puedan interferir en el ritmo normal de crecimiento y desarrollo del animal.

Considerando la edad y la alimentación a la que los animales han sido sometidos antes del sacrificio, se distinguen los siguientes tipos:

**Ternera:** Animal que se destina al sacrificio con una edad máxima de catorce meses, habiendo permanecido con la madre al menos durante cuatro meses, su alimentación será fundamentalmente leche materna hasta el destete, admitiéndose la suplementación con recursos alimenticios autorizados por el Consejo Regulador.

**Añojo:** Animal destetado con una edad mínima de cuatro meses, que se destina al sacrificio con una edad comprendida entre los quince y los veintitrés meses, siendo alimentado con recursos autorizados por el Consejo Regulador.

**Novillo:** Animal que se destina al sacrificio con una edad comprendida entre los veinticuatro y los cuarenta y ocho meses, siendo alimentado con recursos autorizados por el Consejo Regulador.

Las edades definidas anteriormente podrán ser modificadas con arreglo a lo que establezca la Legislación vigente.

Las características de la carne amparada por la I.G.P. Carne de Ávila son:

**Ternera:** La carne procedente de estos animales presenta un color rosa brillante, con grasa de color blanco, consistencia firme, ligeramente húmeda y textura fina.

**Añojo:** La carne procedente de estos animales presenta un color brillante entre rojo claro y rojo púrpura, con grasa de color blanco a crema, consistencia firme al tacto, ligeramente húmeda y textura fina.

**Novillo:** La carne procedente de estos animales presenta un color entre rojo púrpura y rojo cereza, con grasa de color crema, consistencia firme al tacto, ligeramente húmeda, textura fina y moderado nivel de grasa intramuscular a nivel del longissimus dorsi.

4.3 Zona geográfica:

La zona de producción de las explotaciones con ganado cuya carne es apta para ser amparada por la I.G.P., está constituida por las Comarcas Agrarias, agrupadas por provincias y Comunidades Autónomas, que se relacionan a continuación (*en cursiva las nuevas zonas*):

Comunidad Autónoma de Andalucía:

Córdoba: Pedroches, Campiña Alta.

Huelva: Sierra.

Jaén: Sierra Morena.

Sevilla: Sierra Norte.

Comunidad Autónoma de Aragón:

Teruel: *Bajo Aragón*, Serranía de Albarracín, *Hoya de Teruel*, Maestrazgo.

Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha:

Ciudad Real: Montes Norte, Campo de Calatrava, Montes Sur, Pastos.  
Guadalajara: Campiña, Sierra.

Toledo: Talavera, Torrijos, Sagra Toledo, La Jara, Montes de Nava Hermosa, Montes de los Yébenes.

Comunidad Autónoma de Castilla y León:

Ávila: Todas las comarcas.

Burgos: Demanda.

León: La Montaña de Riaño, *Sahagún*.

Palencia: Guardo, Cervera.

Salamanca: Todas las comarcas.

Segovia: Todas las comarcas.

Soria: Pinares.

Valladolid: Centro, Sur, Sureste.

Zamora: Sayago, *Bajo Duero*.

Comunidad Autónoma de Extremadura:

Cáceres: Todas las comarcas.

Badajoz: Alburquerque, Mérida, Don Benito, La Puebla de Alcocer, Herrera del Duque, Badajoz, Almendralejo, Olivenza, Jerez de los Caballeros, Llerena.

Comunidad Autónoma de la Rioja: Todas las comarcas.

Comunidad Autónoma de Madrid:

Lozoya-Somosierra, Guadarrama, Área Metropolitana de Madrid, Sur Occidental.

Comunidad Autónoma de Valencia:

Castellón: Alto Maestrazgo, Bajo Maestrazgo, Peñagolosa.

La zona de elaboración está constituida por las siguientes Comarcas Agrarias agrupadas por provincias y Comunidades Autónomas:

Comunidad Autónoma de Andalucía:

Córdoba: Pedroches, Campiña Alta.

Sevilla: Sierra Norte.

Comunidad Autónoma de Aragón:

Teruel: Bajo Aragón, Hoya de Teruel, Maestrazgo.

Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha:

Guadalajara: Campiña.

Toledo: Talavera, Sagra Toledo.

Comunidad Autónoma de Castilla y León:

Ávila: Todas las comarcas.

Salamanca: Todas las comarcas.

Segovia: Todas las comarcas.

Valladolid: Centro, Sur, Sureste.

Zamora: Bajo Duero.

Comunidad Autónoma de Extremadura:

Cáceres: Todas las comarcas.

Badajoz: Mérida, Badajoz, Olivenza.

Comunidad Autónoma de la Rioja: Todas las comarcas.

Comunidad Autónoma de Madrid:

Lozoya-Somosierra, Guadarrama, Área Metropolitana de Madrid, Sur Occidental.

Comunidad Autónoma de Valencia:

Castellón: Alto Maestrazgo, Peñagolosa.

#### 4.4 Prueba del origen:

Los elementos que prueban que la «Carne de Ávila» es originaria de la zona son:

a) Características del producto:

La carne presenta unas características mencionadas en el apartado correspondiente a la descripción del producto y que la relacionan con su medio natural, producción y elaboración.

b) Controles y certificación:

Son requisitos fundamentales que avalan el producto como tal.

1. El ganado de Raza Avileña-Negra Ibérica y el procedente del primer cruce entre reproductoras de Raza Avileña-Negra Ibérica y sementales de las razas españolas de aptitud cárnica del Catálogo Oficial de Razas

de ganado de España, es apto para suministrar la carne que ha de ser amparada por la I.G.P.

2. Todas las reses pertenecientes a una ganadería inscrita en los Registros de la I.G.P. se identifican individualmente. La identificación será la oficial según la Legislación vigente. Además para el caso de los animales de Raza Avileña-Negra Ibérica, la identificación también incluye la del Libro Genealógico, que es la que tiene asignado el animal desde su nacimiento dentro de la explotación y consta de una sigla que indica la ganadería de procedencia y un número, cuyos dos primeros dígitos son los dos últimos del año de nacimiento del animal, y el resto es el número de orden de nacimiento que le corresponde dentro de la ganadería ese año y el logotipo de la I.G.P.

3. Los operadores intervinientes llevan libros de registros donde se indica: En relación con las materias primas y productos recibidos, anotaciones sobre el proveedor, cantidad y destino de los lotes. Asimismo, llevan anotaciones sobre sus clientes, cantidad y origen de materias primas o productos suministrados. Y por último, correlaciones entre cada lote de productos recibidos y cada lote de productos suministrados. De esta forma se mantiene la trazabilidad en todo el proceso, tanto del producto como del procedimiento llevado a cabo.

4. Certificación de Producto. El organismo encargado de verificar el cumplimiento de lo indicado en este Pliego es el organismo de certificación representado por el Comité de Certificación.

El Comité de Certificación es el responsable de asegurar la imparcialidad e independencia de los procesos de certificación. Está dotado de personal técnico a cuyo frente está el Director Técnico, verificando si el producto es apto para ser amparado por la I.G.P., procediendo a su marcaje y etiquetado que identifique y garantice su procedencia, manteniendo la trazabilidad.

5. El marcaje se realiza en la parte externa de las dos medias canales y consiste:

a) En un sello corrido que discurrirá desde el corte de separación de la cabeza (a nivel de la articulación occipito-atlantoidea) paralelamente a la línea dorso-lumbar hasta la articulación coxo-femoral y desde ésta, por la parte media de la pierna, hasta la sección de las extremidades (articulación-tarsometatarsiana).

Este sello incluye: El logotipo de la I.G.P., y la leyenda «Carne de Ávila».

b) Cada canal lleva un juego de etiquetas para su identificación y trazabilidad de la canal, piezas y porciones. Dicho juego se describirá en el apartado 4.8 Etiquetado.

6. En todos los casos, se garantiza la identificación y procedencia de las piezas, para ello cada pieza de carne amparada por la I.G.P., llevará una etiqueta que incluya la información detallada en el punto 4.8.

7. El matadero sólo podrá expedir las canales, medias canales o sus cuartos a las salas de despiece inscritas y a los comercios minoristas. En cualquier caso, se garantiza que todas las piezas de carne amparada van identificadas de manera que se eviten posibles confusiones al consumidor.

8. Todas las piezas de carne amparada expedidas en sus envases por la sala de despiece, deben ir identificadas mediante las etiquetas de piezas de manera que quede perfectamente relacionada cada pieza con la canal de procedencia y de forma que no permita una segunda utilización.

9. Los envases de las porciones van provistos de una contraetiqueta, que debe ser colocada en la sala de despiece o punto de venta antes de su expedición, de forma que no permita una segunda utilización.

10. Finalizados todos los controles citados anteriormente, el producto sale al mercado con la garantía de su origen, materializada en la etiqueta o contraetiqueta, manteniendo la trazabilidad durante todo el proceso.

#### 4.5 Método de obtención:

1. Las prácticas de explotación de las hembras reproductoras de la Raza Avileña-Negra Ibérica declaradas por una ganadería inscrita en los Registros de la I.G.P., se corresponderán con las técnicas y usos de aprovechamiento de los recursos naturales en régimen extensivo y/o trashumante, de cuidado del Medio Ambiente y de Bienestar animal.

2. Bienestar animal:

a) Las explotaciones ganaderas acogidas a la I.G.P. Carne de Ávila, respetarán obligatoriamente las normas nacionales y comunitarias en relación con la producción, cría y cebo de los terneros, las referidas al transporte y al bienestar animal.

b) Las explotaciones ganaderas presentarán obligatoriamente una relación de los medicamentos administrados a los animales para poder llevar el control de los tratamientos terapéuticos y preventivos realizados.

c) En la medida de lo posible, el ganado mantenido al aire libre será objeto de protección contra las inclemencias del tiempo, los depredadores y el riesgo de enfermedades.

d) El aislamiento, la calefacción y la ventilación, garantizarán que la circulación del aire, el nivel de polvo, la temperatura, la humedad relativa del aire y la concentración de gases se mantengan dentro de unos límites que no sean perjudiciales para los terneros.

3. Los mataderos y salas de despique y expedición deben reunir las condiciones técnico-sanitarias exigidas por la legislación vigente.

4. En los locales de estabulación de los mataderos inscritos en el Registro de la I.G.P. existirá, durante el periodo de reposo anterior al sacrificio, una perfecta separación entre el ganado inscrito y aquel que no lo esté.

5. En todo momento se relaciona la canal con el animal del que procede manteniendo la trazabilidad. El marcaje y etiquetado se realizará, en aquellas canales que cumplan con los criterios de certificación establecidos por el organismo de certificación del producto, el Comité de Certificación, quien garantiza la verificación del procedimiento de certificación del producto amparado por la I.G.P. Carne de Ávila para ser amparadas por ésta, en el propio matadero.

6. Convenios de colaboración. Se establecen convenios de colaboración entre la I.G.P. y los puntos de venta al objeto de garantizar el origen y calidad de las carnes comercializadas con la identificación de «Carne de Ávila».

#### 4.6 Vínculo con el medio:

1. Histórico.—El testimonio más antiguo de la explotación bovina en esta zona data de la época de la prehistoria, cuya representación la constituyen los conocidos Toros de Guisando.

En época de los romanos aparecen los bovinos avileños tirando de las carretas o en rutas de trashumancia. En los siglos XIV y XV se abren ferias de mercado; el tráfico de mercancías (abundancia de carreteras) y de ganado es intenso, en esta época toma importancia la Ternera de Castilla, siendo testimonio de aquel tiempo la Ermita de Ávila, popularmente conocida como «de las vacas» en la que existe un cuadro que reproduce estos bovinos.

En el siglo XVIII la raza Castellana cobra importancia como bovino de trabajo.

En la 2.ª mitad del siglo XIX surgirá la raza Serrana, que con el paso del tiempo y debido a los cruces con otras razas, evolucionará dando lugar a la Avileña-Negra Ibérica.

Por Orden del 20 de abril de 1988 se reconoció con carácter provisional de D.E. «Carne de Avileño».

#### 2. Natural.

a) Orografía. Se caracteriza por ser una zona de accidentada topografía y complicada orografía, con elevados valles, angostas cañadas, abruptos picos, acusadas pendientes y extensas mesas que se abren a veces en fuertes ventisqueros.

Coincide el área geográfica de la Raza Avileña-Negra Ibérica con el macizo montañoso del Centro Peninsular cuyos principales representantes son las Sierras de Béjar, Gredos, Guadarrama, Somosierra, Urbión, Demanda y Cameros.

b) Clima. Clima de grandes contrastes dada la extensa difusión de la raza, asentamiento y trashumancia, el ganado pasta entre valles y montañas; con veranos frescos, inviernos muy fríos y grandes heladas; por el contrario, en las zonas de dehesas los veranos suelen ser calurosos y los inviernos suaves.

c) Flora. Como la mayoría de los bovinos autóctonos de área extensiva, la Raza Avileña Negra Ibérica está acogida a explotaciones adeshadas.

En las dehesas castellanas y extremeñas los estados predominantes son: las áreas de pastizal, de cultivo, de matorral y de arbolado.

Así en Castilla hay dehesas de puro pasto y de pasto labor, junto a otras de monte bajo conocidas genéricamente por las denominaciones de paradinas, rañas, verdugales y otros, y específicamente por el matorral con chaparral, jaral, retamar, tomillar y piornal entre otros muchos.

En las dehesas de puro pasto cabe destacar el encinar, robleal, sabinar y enebral; suelen tener poco arbolado pero extensos pastizales.

Las dehesas de pasto y labor son áreas pobladas de encinas, robles y pastizal, disponiendo el ganado de los recursos del arbolado (bellota, ramón) de las rastrojeras.

En los herbazales de alta montaña predominan pinares los cuales, parte del año, se encuentran cubiertos de nieve, de aquí la necesidad de la trashumancia del ganado.

Otros asentamientos de este ganado se encuentran en los bosques, polígonos de pastos y prados de regadíos.

#### 3. Sistemas de producción y elaboración.

a) Producción. La Raza autóctona tuvo como punto de partida los núcleos locales de la provincia de Ávila, a los que se asociaron otros similares e igualmente aislados en enclaves montañosos constituyendo la

Agrupación Bovina Serrana Central, que terminó por tomar la moderna nomenclatura de Raza Avileña-Negra Ibérica.

Su color es negro uniforme, admitiéndose algunas degradaciones de tonalidad en las bragadas, axilas y cara interna de los muslos, pueden llevar pelos blancos en el borde de la cola. Las mucosas visibles son negras; igualmente el morro será negro o con una borla blanca.

Esta raza se utilizaba antiguamente para la producción de trabajo. Al llegar la mecanización del campo se concentra su selección en la producción de carne, donde destaca dentro del mundo de la cría extensiva, ocupando el tercer lugar dentro de las razas autóctonas.

Como rasgos a destacar tenemos su elevada rusticidad, fecundidad y longevidad, lo que le permite adaptarse y prosperar sobre terrenos tan diferentes y antagónicos como los que componen su área geográfica de explotación.

De gran facilidad para la marcha, cualidad que utiliza no sólo para la búsqueda de alimento sino para los desplazamientos trashumantes.

En lo que respecta a la reproducción, se practica la monta en libertad con semental propio, siendo este el sistema aplicado generalmente a esta raza, ordenando los nacimientos para que coincidan con el momento óptimo de los pastos.

El porcentaje de nacimientos está por encima de la media interrazas, destetándose los terneros a la edad de 5 a 8 meses.

b) Elaboración. La elaboración comprende las operaciones de sacrificio, faenado y despique previo a la expedición de la «Carne de Ávila».

4.7 Estructura de control.—El organismo encargado de verificar el cumplimiento de lo indicado en este Pliego de Condiciones, es el organismo de certificación representado por el Comité de Certificación adscrito al Consejo Regulador de la I.G.P. Carne de Ávila, que cumple con la Norma EN-45011: «Requisitos generales para entidades que realizan la certificación de producto», competente para la realización de los controles previstos en este Pliego.

El Comité de Certificación es el responsable de asegurar la imparcialidad e independencia de los procesos de certificación. Está dotado de personal técnico a cuyo frente está el Director Técnico, cuyo nombramiento se someterá a la aprobación del Comité de Certificación.

Funciones del Organismo de Certificación: Acciones de inspección de ganaderías, inspección y toma de muestras en cebaderos, inspección y toma de muestras en mataderos, evaluación de salas de despique y certificación del producto.

Para el desarrollo de las actividades de evaluación e inspección por parte del Organismo de Certificación, y bajo la dependencia del Director Técnico, la Entidad dispone del personal técnico cualificado.

Comité de Certificación: Está constituido de forma que participan de manera equilibrada todos los intereses implicados en el proceso de certificación, exigido por la EN-45011, aplicable a las actividades del Consejo Regulador: por representantes del sector productor, del sector elaborador, de los consumidores y usuarios y representantes de la Administración con conocimientos en certificación. El secretario será el Director Técnico, con voz pero sin voto.

Las funciones del Comité de Certificación son:

Revisión y comentarios a la política de actuación del servicio de certificación y al plan anual de actividades en materia de certificación.

El establecimiento de los comités que se precisen para el buen desarrollo de las actividades de certificación, a los que se deleguen determinadas actividades.

Análisis y comentarios a los informes de revisión periódica del sistema de funcionamiento del servicio de certificación.

Análisis de los procesos de certificación llevados a cabo y ratificación de las decisiones adoptadas por el Director Técnico en materia de certificación.

Los datos del Organismo de certificación son:

Nombre: Organismo de Certificación adscrito al Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida Carne de Ávila.

Dirección: C/ Padre Tenagullo, 8. 05004 Ávila.

Teléfono: + 34 920 35 22 28.

Fax: + 34 920 35 33 49.

Correo electrónico: [consejoregulador@carnadeavila.org](mailto:consejoregulador@carnadeavila.org).

4.8 Etiquetado.—Cada canal amparada lleva un juego de etiquetas para su identificación y trazabilidad de la canal, piezas y porciones. Dicho juego consiste en:

1. Etiquetas de canal que llevarán la información que posteriormente se detalla, a excepción del tipo de pieza.

2. Etiquetas para piezas, con la información citada y el tipo de pieza que es (morcillo delantero, redondo, etc.).

3. Si la pieza se expide en porciones, se añaden contraetiquetas, que llevarán la misma información que las etiquetas de canal.

4. Las etiquetas de «Carne de Ávila» contendrán al menos los siguientes datos: Número de referencia, Identificación del Consejo Regulador, Identificación oficial, Descripción de la pieza, Fecha de sacrificio, Origen, número de autorización, Despiezado en, número de autorización, Número de canal, Logotipo del Consejo Regulador Carne de Ávila, Logotipo europeo de la Indicación Geográfica Protegida, Código de barras, Denominación de venta (ternera, añojo, novillo).

El Consejo Regulador establece la forma y tamaño de las etiquetas y las normas para su impresión.

4.9 Requisitos nacionales.—Ley 25/1970, de 2 de diciembre, Estatuto de la Viña y de los Alcoholes.

Orden de 20 de abril de 1988 por la que se reconoce con carácter provisional la Denominación Específica «Carne de Avileño».

Orden de 4 de diciembre de 1990, por la que se aprueba el Reglamento de la Denominación Específica «Carne de Avileño» y su Consejo Regulador.

Orden de 10 de noviembre de 1993, por la que se modifica la Orden de 4 de diciembre de 1990 en la que se aprueba el Reglamento de la Denominación Específica «Carne de Ávila».

## MINISTERIO DE LA PRESIDENCIA

**14190** *RESOLUCIÓN de 19 de julio de 2008, del Centro de Investigaciones Sociológicas, por la que se publican las cuentas anuales del ejercicio 2007.*

En aplicación de lo dispuesto en el apartado 1.2 del artículo segundo de la Orden EHA/777/2005, de 21 de marzo, por la que se regula el procedimiento de obtención, formulación, aprobación y rendición de las cuentas anuales para las entidades estatales de derecho público a las que sea de aplicación la Instrucción de Contabilidad para la Administración Institucional del Estado, que ha sido modificado por los apartados uno y doce del artículo segundo de la Orden EAA/405/2006, de 10 de febrero, se hace pública la información contenida en el resumen de las cuentas anuales del Centro de Investigaciones Sociológicas correspondientes al ejercicio 2007, que figura como anexo a esta Resolución.

Madrid, 29 de julio de 2008.—La Presidenta del Centro de Investigaciones Sociológicas, Belén Barreiro Pérez-Pardo.