

10.03 – CEBADA.

La cebada, de grano más grueso que el trigo, se utiliza principalmente como alimento del ganado, en la preparación de malta y, como cebada mondada o perlada, en la preparación de potajes u otros alimentos.

La cebada difiere de la mayoría de los demás cereales en que, en numerosas variedades (**las cubiertas**), el cascabillo o película, fuertemente adherido al grano, no se separa por simple trillado o aventado. Estas variedades de cebada tiene color amarillo paja y muestran sus extremos puntiagudos. Solamente se incluyen en esta partida cuando se presentan con el cascabillo adherido. Desprovistas del cascabillo por la operación del mondado (pasándolas tre muelas), que también suele eliminar parte del pericarpio, corresponden a la **partida 11.04**.

En cambio, las variedades de cebada llamadas «desnudas u hordiate» (desprovistas en forma natural de cascabillo adherido) se clasifican en esta partida siempre que no hayan sido sometidas a tratamiento posterior al trillado o aventado.

Esta partida **no comprende:**

- a) La cebada germinada (malta) y la malta tostada o torrefacta (véase la Nota explicativa de la **partida 11.07**).
- b) La cebada tostada o torrefacta (sucedáneo del café) (**partida 21.01**).
- c) Las raicillas procedentes de la germinación de la malta y separadas durante la operación del desgerminado, así como los demás desperdicios de cervecería (**partida 23.03**)