

ข้อมูลสินค้าลับประรด

สินค้า	ข้อมูลการตลาด (ช่องทางการกระจายสินค้า ราคาขายปลีก ราคาตั้งซื้อของผู้นำเข้า)	กฎระเบียบที่เกี่ยวข้อง	ปัญหา/อุปสรรค	คู่แข่ง
1. สับประรดกระป๋อง	<p>1. ช่องกระจายสินค้า (ดูรูป I)</p> <p>2. สินค้าที่ได้รับการยอมรับในตลาดสหรัฐฯส่วนใหญ่แล้วจะเป็น Grade B</p> <p>3. ส่วนใหญ่เป็นการนำเข้าสับประรดกระป๋องที่ไม่มีส่วนผสมน้ำตาล (no cane/beet sugar)</p> <p>4. ราคาขายปลีกขึ้นอยู่กับวิธีการตัด สับประรด ฤดูกาล ขนาดบรรจุ คุณภาพของสินค้า ยี่ห้อ และลักษณะการทำธุรกิจของร้านค้าปลีก</p> <p>5. ราคาตั้งซื้อของผู้นำเข้าแต่ละรายจะแตกต่างกันไปขึ้นอยู่กับปริมาณการสั่งซื้อ แหล่งที่สั่งซื้อ ฤดูกาลสั่งซื้อ และเป็นข้อมูลทางธุรกิจที่ไม่เปิดเผย ดังนั้นราคาตั้งซื้ออาจจะพิจารณาได้คร่าวๆจากราคานำเข้าที่ศุลกากรสหรัฐฯเก็บบันทึกไว้ในแต่ละช่วงเวลา (ดูรายละเอียดท้ายเอกสาร IV)</p>	<p>กฎระเบียบการนำเข้าสินค้าอาหารของ USFDA (ดูรายละเอียด เอกสาร II)</p> <p>กฎระเบียบกระทรวงเกษตรสหรัฐฯ บนพื้นฐานของลักษณะการตัด สับประรด และกฎระเบียบการกำหนดมาตรฐานสินค้า (ดูรายละเอียดเอกสาร III)</p> <p>อัตรากำหนดนำเข้า 0.35 เซ็นต์ต่อหนึ่งกิโลกรัม</p>	<p>ปัจจุบันการบริโภคผลไม้กระป๋องของผู้บริโภคสหรัฐฯมีแนวโน้มลดลงอย่างต่อเนื่องติดต่อกันมาหลายปี และหันไปบริโภคผลไม้สดเพิ่มมากขึ้น มีผลไม้กระป๋องเพียง 4 ชนิด คือ แอปเปิ้ล สับประรด พืช และแพร์ ที่การบริโภคยังคงขยายตัวแต่เป็นการขยายตัวในระดับต่ำ</p> <p>การลดลงของการบริโภคและลักษณะของกลุ่มผู้บริโภคที่นิยมบริโภคผลไม้กระป๋อง อาจจะส่งผลกระทบต่อการขายตัวของ การบริโภคสับประรดกระป๋องซึ่งไม่อาจจะพยากรณ์ได้ว่าจะเป็นในรูปแบบใด เนื่องจากลักษณะผู้บริโภคสหรัฐฯมีแนวโน้มว่าจะมีผู้สูงอายุเพิ่มมากขึ้น ซึ่งเป็นกลุ่มที่นิยมบริโภคผลไม้กระป๋อง ในขณะที่เดียวกันกลุ่มผู้บริโภคที่มีการ</p>	<p>ฟิลิปปินส์เคยเป็นแหล่งอุปทานนำเข้าสำคัญของสหรัฐฯมาจนถึงปี 2004 ตั้งแต่ปี 2005 เป็นต้นมาประเทศไทยกลายเป็นแหล่งอุปทานนำเข้าอันดับหนึ่งแทนที่ฟิลิปปินส์</p> <p>ปัจจุบันมีประเทศที่เป็นแหล่งอุปทานนำเข้าสำคัญอยู่สามประเทศด้วยกันคือ ไทย ฟิลิปปินส์ อินโดนีเซีย และจีน</p>

ข้อมูลสินค้าลับประรด

สินค้า	ข้อมูลการตลาด (ช่องทางการกระจายสินค้า ราคา ขายปลีก ราคาตั้งซื้อของผู้นำเข้า)	กฎระเบียบที่เกี่ยวข้อง	ปัญหา/อุปสรรค	คู่แข่ง
1. ลับประรดกระป๋อง	6. อัตราการบริโภคลับประรดกระป๋องปัจจุบันอยู่ที่ประมาณ 4.7 ปอนด์ต่อคนต่อปี ส่วนใหญ่การขายตัวของการบริโภคผลไม้กระป๋องเกิดขึ้นในกลุ่มผู้บริโภครายได้สูงและผู้บริโภคสูงอายุ ผู้บริโภคเชื้อสายฮิสแปนิกและเอเชียไม่นิยมบริโภคผลไม้กระป๋อง คนแอฟริกันอเมริกันนิยมบริโภคผลไม้กระป๋องมากที่สุด พื้นที่ที่มีการบริโภคผลไม้กระป๋องสูงสุดคือรัฐที่อยู่ในเขตตะวันตกตอนกลาง รองลงมาคือรัฐในเขตตะวันตกของสหรัฐฯ		ขยายตัวของประชากรสูงสุดคือผู้บริโภคเชื้อสายฮิสแปนิกและเอเชีย ซึ่งเป็นกลุ่มที่ไม่นิยมบริโภคผลไม้กระป๋อง	
2. ลับประรดสด	1. ช่องทางการกระจายสินค้า (ดูรูปเอกสาร I) 2. ราคาขายปลีกขึ้นอยู่กับขนาดฤดูกาล คุณภาพของสินค้า ยี่ห้อ และลักษณะการทำธุรกิจของร้านค้าปลีก	กฎระเบียบการนำเข้าสินค้าอาหารของ USFDA (ดูรายละเอียด เอกสาร II) กฎระเบียบมาตรฐานสินค้าลับประรดสด/แช่เยือกแข็ง (ดูรายละเอียด เอกสาร V)	1. คู่แข่งขันสำคัญในตลาดสหรัฐฯคือประเทศเพื่อนบ้านในอเมริกาใต้และลับประรดที่ผลิตได้ในประเทศสหรัฐฯ ที่มีต้นทุนการผลิต ค่าใช้จ่ายในการขนส่ง และราคานำเข้าที่ต่ำกว่าสินค้านำเข้าจากประเทศไทย	แหล่งอุปทานสำคัญคือประเทศเพื่อนบ้านสหรัฐฯในอเมริกาใต้

ข้อมูลสินค้าลับประด

สินค้า	ข้อมูลการตลาด (ช่องทางการกระจายสินค้า ราคา ขายปลีก ราคาตั้งซื้อของผู้นำเข้า)	กฎระเบียบที่เกี่ยวข้อง	ปัญหา/อุปสรรค	คู่แข่ง
2. สับประดสด	<p>3. ราคานำเข้า (ดูรายละเอียด เอกสาร VI)</p> <p>4. ตลาดสับประดสดเป็นตลาดขนาดเล็ก แต่เป็นตลาดที่ปัจจุบันมีแนวโน้มการขยายตัวเพิ่มมากขึ้นอย่างต่อเนื่องในอัตราร้อยละ 17 ต่อปีในระยะ 9 ปีที่ผ่านมา การบริโภคต่อคนต่อปีเพิ่มขึ้นเป็น 4.9 ปอนด์</p>	<p>การขนส่ง</p> <p>ขนส่งในตู้เย็นที่มีอุณหภูมิระหว่าง 7.5 – 8 องศาเซลเซียส และสับประดที่มีขั้วและที่ตัดขั้วแล้วห้ามนำมาผสมปนเปกัน ในคอนเทนเนอร์เดียวกันในระหว่างการขนส่ง</p> <p>อัตราภาษีนำเข้า ขึ้นกับขนาดสับประด ขนาดบรรจุภัณฑ์ที่ใช้ในการขนส่ง และส่วนผสมของน้ำตาล (สับประดแห้ง) ภาษีนำเข้ามีสามอัตราคือบรรจุใน bulk = 0.51 เซ็นต์ ต่อกิโลกรัม บรรจุใน crate หรือบรรจุภัณฑ์อื่นๆ 1.1 เซ็นต์ต่อกิโลกรัม [สับประดที่ถูกลดขนาดทำให้แห้ง (reduced size) 0.44 เซ็นต์ต่อกิโลกรัม สับประดที่เก็บรักษาในน้ำเกลือ น้ำเชื่อม 0.25 เซ็นต์ต่อกิโลกรัม]</p>	<p>เป็นอย่างมาก</p> <p>2 สหรัฐฯนำเข้าผลไม้สดเพิ่มมากขึ้นทั้งปริมาณการนำเข้าและชนิดของผลไม้นำเข้า ทำให้เกิดการแข่งขันในตลาดของผลไม้สดประเภทอื่นๆที่ผู้บริโภคสามารถหาได้ในตลาด</p> <p>3. สับประดไม่สะดวกในการจัดการเพื่อให้พร้อมรับประทานเมื่อเปรียบเทียบกับผลไม้สดอื่นๆที่มีวางจำหน่ายในตลาด</p> <p>4. สับประดสดถูกจัดเข้ากลุ่มผลไม้ราคาแพง จากรายงานกระทรวงเกษตรสหรัฐฯผลไม้สดที่มีราคาแพงมากที่สุดเรียงตามลำดับคือ blackberrie, raspberries, pineapple, apples ปัจจุบันมีการเสนอขายสับประดสดในรูปแบบของสินค้ามูลค่า</p>	

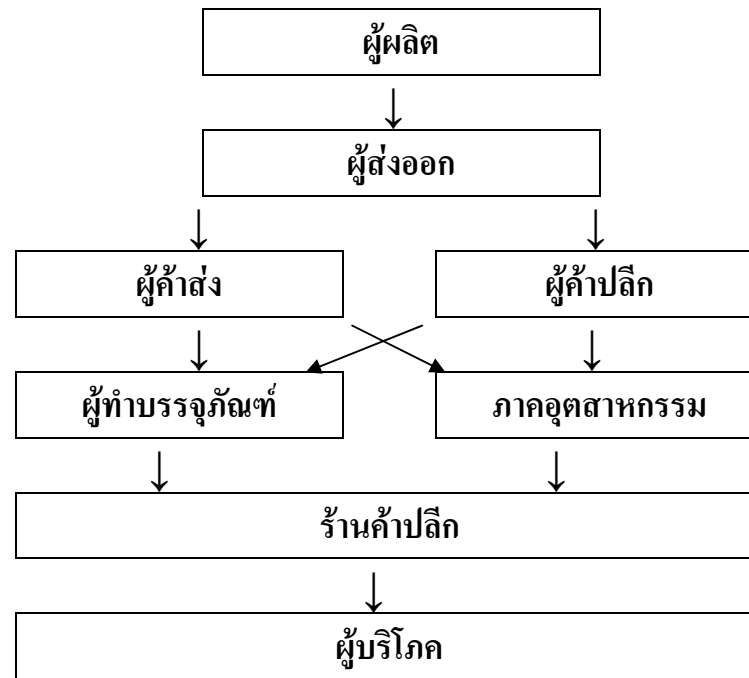
ข้อมูลสินค้าลับประรด

สินค้า	ข้อมูลการตลาด (ช่องทางการกระจายสินค้า ราคา ขายปลีก ราคาตั้งซื้อของผู้นำเข้า)	กฎระเบียบที่เกี่ยวข้อง	ปัญหา/อุปสรรค	คู่แข่ง
2. ลับประรดสด			คือมีการปกปิดพร้อมรับประกัน และทำให้ราคาสินค้าเพิ่มขึ้นไปอีก เพราะได้มีการบวกค่าบริการเข้าไป	
3. ลับประรดแช่เยือก แข็ง	1. ช่องทางการกระจายสินค้า (ดูรูป เอกสาร I) 2. ราคาขายปลีกขึ้นอยู่กับขนาด ฤดูกาล คุณภาพของสินค้า ยี่ห้อ และ ลักษณะการทำธุรกิจของร้านค้าปลีก 3. ราคานำเข้า (ดูรายละเอียด เอกสาร VII) 4. มีโอกาสในตลาดทำน้ำผลไม้ปั่น (smoothie)ที่กำลังเป็นที่นิยมอย่าง มากในตลาดสหรัฐฯ	กฎระเบียบการนำเข้าสินค้าอาหาร ของ USFDA (ดูรายละเอียด เอกสาร II) กฎระเบียบมาตรฐานสินค้า ลับประรดสด/แช่เยือกแข็ง (ดู รายละเอียด เอกสาร V) อัตราภาษีนำเข้า ได้รับสิทธิพิเศษ GSP	การบริโภคมีแนวโน้มลดลง ผู้บริโภคหันไปบริโภคผลไม้สดเพิ่ม มากขึ้น	แหล่งอุปทานนำเข้า สำคัญคือออสเตรเลีย และฟิลิปปินส์
3. น้ำลับประรด	1. ช่องทางการกระจายสินค้า (ดูรูป เอกสาร I) 2. อัตราการบริโภคลดลงเหลือ 0.22 sse (single-strength equivalent) แกลลอน หรือ 1.90 ปอนด์ ต่อคนต่อ ปี	กฎระเบียบการนำเข้าสินค้าอาหาร ของ USFDA (ดูรายละเอียด เอกสาร II) กฎระเบียบมาตรฐานน้ำลับประรด ของกระทรวงเกษตรสหรัฐฯ (ดู รายละเอียด เอกสาร VIII)	การบริโภคมีแนวโน้มลดลง	แหล่งอุปทาน pineapple juice not fortified and unfermented ที่สำคัญของ สหรัฐฯมีอยู่ 2 ประเทศ คือฟิลิปปินส์ และ ไทย

ข้อมูลสินค้าลับประด

สินค้า	ข้อมูลการตลาด (ช่องทางการกระจายสินค้า ราคาขายปลีก ราคาตั้งซื้อของผู้นำเข้า)	กฎระเบียบที่เกี่ยวข้อง	ปัญหา/อุปสรรค	คู่แข่ง
3. น้ำลับประด		อัตราภาษีนำเข้า ต่ำสุด 1 เซ็นต์ต่อหนึ่งลิตร สูงสุด 4.2 เซ็นต์ต่อหนึ่งลิตร		แหล่งอุปทาน pineapple juice of Brix Value ที่สำคัญของสหรัฐฯคืออิน โคนิเซีย และไทย

I ช่องทางกระจายสินค้า



II กฎระเบียบการนำเข้าสินค้าอาหารของ USFDA โดยสรุป

1. การจดทะเบียนโรงงานผลิตสินค้าอาหาร
2. การมีตัวแทนในสหรัฐฯ
3. จดทะเบียนโรงงานผลิตสินค้าอาหารกระป๋อง เพื่อขอรับ FCE number (ในกรณีที่ต้องใช้การป้องกันนั้นๆเป็นอาหารที่มีการผสมกรดลงไป - Acidified food (low-acid canned food))
4. การจดทะเบียนขบวนการผลิต
5. การเก็บบันทึกการผลิต

6. การใช้สีผสมอาหารตามที่กฎหมายกำหนด
7. การปิดฉลากสินค้าตามที่กฎหมายกำหนด รวมถึงโรงงานผลิต แหล่งที่มา ผู้กระจายสินค้า คุณค่าอาหาร ส่วนผสม น้ำหนักและปริมาณเสริมที่ถูกต้อง
8. การผลิตสินค้าภายใต้ Current Good Manufacturing Practice

III กฎระเบียบกระทรวงเกษตรสหรัฐฯ (USDA) สินค้าสับประรดกระป๋องบนพื้นฐานของลักษณะการตัดสับประรด โดยสรุป

1. เกรด:

มาตรฐานคุณภาพสับประรดกระป๋องกำหนดโดยกระทรวงเกษตรสหรัฐฯ ตัดสินจากสี การตัดและรูปร่างที่เท่ากัน ส่วนที่เสียหาย รสชาติและกลิ่น ความฝาด และลักษณะอื่นๆ โดยทั่วไป

- ก. **U.S. Grade A (U.S. Fancy)** คุณภาพของสับประรดทั้งชิ้น ที่หั่นเป็นชิ้นเล็กๆ ที่หั่นเป็นชิ้นใหญ่ๆ ที่ทำให้แหลก เป็นขนาดเดียวกันอย่างแท้จริง ทั้งหมด มีความสดใสของเนื้อสับประรดที่เสมอกันทั้งหมดอย่างแท้จริง มีสีเหลืองแดงเดียวกันทั้งหมด ไม่มีชิ้นที่เสียหาย มีกลิ่นและรสปกติ และได้รับคะแนนไม่ต่ำกว่า 90 คะแนน ตามระบบการวัดมาตรฐานของกระทรวงเกษตรสหรัฐฯ
- ข. **U.S. Grade B (U.S. Choice)** คุณภาพของสับประรดทั้งชิ้น ที่หั่นเป็นชิ้นเล็กๆ ที่หั่นเป็นชิ้นใหญ่ๆ ที่ทำให้แหลก เป็นขนาดที่ดูเหมาะสมว่าเท่าเทียมกัน มีความสดใสของเนื้อสับประรดที่ดูเหมาะสมว่าเท่าเทียมกัน มีสีเหลืองแดงเดียวกัน มีชิ้นที่เสียหายไม่มากนัก มีกลิ่นและรสปกติ และได้รับคะแนนไม่ต่ำกว่า 80 คะแนน ตามระบบการวัดมาตรฐานของกระทรวงเกษตรสหรัฐฯ
- ค. **U.S. Grade C (U.S. Standard)** คุณภาพของสับประรดหั่นครึ่งหรือหักที่เป็นขนาดที่เท่าเทียมกันพอใช้ได้ มีสีเหลืองหรือสีอื่นๆที่ดีกว่า มีชิ้นที่เสียหายพอประมาณ มีกลิ่นและรสปกติ และได้รับคะแนนไม่ต่ำกว่า 70 คะแนนตามระบบการวัดมาตรฐานของกระทรวงเกษตรสหรัฐฯ
- ง. **U.S. Grade D (Substandard)** คุณภาพของสับประรดทั้งชิ้น ที่หั่นเป็นชิ้นเล็กๆ ที่หั่นเป็นชิ้นใหญ่ๆ ที่ทำให้แหลก ไม่ได้มาตรฐาน U.S. Grade B คุณภาพของชิ้นที่เป็นการตัดแบ่งครึ่งหรือชิ้นที่หักไม่ได้ตามมาตรฐาน U.S. Grade C

2. **สไลต์:** สับประรดแบบที่ถูกทำให้แหลกจะต้องเป็นการตัดขวาง (course cut) เท่านั้น สับประรดอื่นๆอาจจะตัดในรูปแบบใดๆก็ได้

3. **Packing Medium:** ใช้ได้เฉพาะกับ light syrup, น้ำสับประรด หรือการผสม light syrup กับน้ำสับประรด

4. **Fill of Container:** ทุกกระป๋องจะต้องถูกบรรจุไว้เต็มที่เท่าที่กระป๋องจะรับได้และไม่ส่งผลกระทบต่อคุณภาพสินค้า

5. **Drained Weight:**

- ก. **No. 2 cans:** สับประรดแบบผ่าน หั่นเป็นชิ้นเล็กๆหรือชิ้นใหญ่ๆ drained weight ต่ำสุด 11.7 เอานซ์ แบบที่ถูกทำให้แห้งจะต้องถูกบรรจุแบบปกติ (regular-pack) และต้องมี drained weights ต่ำสุด 12.6 เอานซ์
- ข. **No. 10 cans:** สับประรดแบบผ่านจะต้องมี drained weights ต่ำสุด 61.5 เอานซ์
- ค. **Ounces:** สับประรดแบบหั่นเป็นชิ้นเล็กๆหรือชิ้นใหญ่ๆจะต้องมี drained weights ต่ำสุด 65.75 เอานซ์ สำหรับที่อยู่ใน light syrup และ 63.6 เอานซ์ สำหรับที่บรรจุในน้ำผลไม้ (juice) สับประรดที่เป็นแบบทำให้แห้งจะต้องบรรจุแบบ heavy-pack และต้องมี drained weights ไม่น้อยกว่า 78.0 เอานซ์

IV ราคานำเข้าสับประรดกระป๋องจากประเทศแหล่งอุปทานนำเข้าสำคัญในระหว่าง 9 เดือนแรก (มกราคม – กันยายน) เปรียบเทียบในปี 2007 - 2009

ประเทศ	ราคาต่อกิโลกรัม ปี 2007	ราคาต่อกิโลกรัม ปี 2008	ราคาต่อกิโลกรัม ปี 2009	% เปลี่ยนแปลง 2008/2009
จากทั่วโลก	0.67	0.81	0.86	6.17
ไทย	0.75	0.90	0.91	1.11
ฟิลิปปินส์	0.63	0.67	0.83	23.88
อินโดนีเซีย	0.63	0.83	0.84	1.20
จีน	0.54	0.82	0.67	-18.29
มาเลเซีย	0.62	0.83	0.79	-4.82
เวียดนาม	0.53	0.78	0.89	14.10

V มาตรฐานคุณภาพสับประรดสด/แช่เยือกแข็งกำหนดโดยกระทรวงเกษตรสหรัฐฯ

ก. U.S. Fancy

โตได้ที่ (mature) แล้ว มีรูปทรงดี ตัดก้านออกแล้ว (มีก้านก้านเดียว เป็นก้านที่ตั้งตรงพอดีและอยู่ติดกับตัวผลไม้และมีความยาวไม่เกิน 1 -1/2 เท่าของความยาวของผลไม้) ไม่มีแมลง หรือความเสียหายจากการขนย้าย ไม่มีรอยแตกใหม่ๆหรือรอยแตกที่แห้งแล้ว ไม่มีริ้วแหว่งที่ถูกหนุแทะ ไม่มีร่องรอยที่เป็นผลจากความเย็นที่ใช้ในการแช่เยือกแข็ง ไม่สุกจนงอมเกินไป ไม่เน่าเสีย ไม่มีรอยช้ำ ไม่มีรอยแตกเผา ข้างในไม่แตก ไม่มีแมลง ตรงยอดไม่มีรอยแผลที่เกิดจากความเย็นและทำให้จุดนั้นเปลี่ยนสี

ข. U.S. No. 1

โตได้ที่ (mature) แล้ว มีรูปทรงดี ตัดก้านออกแล้ว (มีก้านเดียว เป็นก้านที่งอปานกลางไม่มากนักและอยู่ติดกับตัวผลไม้และมีความยาวไม่เกิน 2 เท่าของความยาวของผลไม้ ไม่มีรอยแผลที่ทำให้เกิดการเปลี่ยนสี แมลง หรือการขนย้าย) ไม่มีรอยแตกใหม่หรือรอยแตกที่แห้งแล้ว ไม่มีวิ้วแววว่าถูกหนูแทะ ไม่มีร่องรอยที่เป็นแผลจากความเย็นที่ใช้ในการแช่เยือกแข็ง ไม่สุกจนงอมเกินไป ไม่เน่าเสีย ไม่มีรอยช้ำ ไม่มีรอยแตกผา ข้างในไม่แตก ไม่มีแมลง ตรงยอดไม่มีรอยบาดเจ็บที่ทำให้จุดนั้นเปลี่ยนสี

ค. U.S. No. 2

โตได้ที่ (mature) แล้ว มีรูปทรงดีพอใช้ได้ มีก้านไม่เกินสองก้าน ก้านติดกับตัวผลไม้และไม่งอโค้งมากเกินไป ตรงยอดไม่มีรอยบาดเจ็บจากการ เปลี่ยนสี แมลง หรือการขนย้าย) ไม่มีรอยแตกใหม่หรือที่แห้งแล้ว ไม่มีวิ้วแววว่าถูกหนูแทะ ไม่มีร่องรอยที่เป็นบาดเจ็บจากความเย็นที่ใช้ในการ แช่เยือกแข็ง ไม่สุกจนงอมเกินไป ไม่เน่าเสีย ไม่มีรอยช้ำ ไม่มีรอยแตกผา ข้างในไม่แตก ไม่มีแมลง ตรงยอดไม่มีรอยบาดเจ็บที่ทำให้จุดนั้นเปลี่ยนสี

VI ราคานำเข้าสับประรดสด/แห้งจากประเทศแหล่งอุปทานนำเข้าสำคัญในระหว่าง 9 เดือนแรก (มกราคม – กันยายน) เปรียบเทียบในปี 2007 – 2009

(สหรัฐฯรวมข้อมูลการนำเข้าสับประรดสดไว้กับการนำเข้าสับประรดแห้ง)

ประเทศ	ราคาต่อกิโลกรัม ปี 2007	ราคาต่อกิโลกรัม ปี 2008	ราคาต่อกิโลกรัม ปี 2009	% เปลี่ยนแปลง 2008/2009
จากทั่วโลก	0.61	0.64	0.64	0.00
คอสตาริกา	0.64	0.67	0.66	-1.49
เม็กซิโก	0.46	0.47	0.48	2.13
เอกวาดอร์	0.35	0.41	0.56	36.59
ฮอนดูรัส	0.41	0.48	0.51	6.25
กัวเตมาลา	0.39	0.49	0.53	8.16
ปานามา	0.71	0.61	0.52	-14.75
ไทย	1.66	1.85	1.70	-8.11

VII ราคานำเข้าสับประรดแช่เยือกแข็งจากประเทศแหล่งอุปทานนำเข้าสำคัญในระหว่าง 9 เดือนแรก (มกราคม – กันยายน) เปรียบเทียบในปี 2007 – 2009

ประเทศ	ราคาต่อกิโลกรัม ปี 2007	ราคาต่อกิโลกรัม ปี 2008	ราคาต่อกิโลกรัม ปี 2009	% เปลี่ยนแปลง 2008/2009
จากทั่วโลก	0.97	1.03	1.18	14.56
คอสตาริกา	1.13	1.18	1.30	10.17
ฟิลิปปินส์	0.61	0.70	0.92	31.43
เอกวาดอร์	1.11	1.23	1.19	-3.25
เวียดนาม	1.45	2.15	1.58	-26.51
ไทย	1.06	1.28	-	-

VII มาตรฐานคุณภาพน้ำสับประรดกำหนดโดยกระทรวงเกษตรสหรัฐฯ

พิจารณาจาก สี (สีที่ดีมาก = สีเหลืองอ่อนจนถึงเหลืองทองหรือชมพูออกสีทอง เป็นสีสดใสของน้ำสับประรดที่ถูกคั้นใหม่ๆหรือคั้นอย่างดีจากสับประรดที่โตได้ที่หรือสุกได้ที่แล้ว สีที่ดี = สีที่ไม่ค่อยแจ่มใสนักแต่ไม่ถึงกับซีด แต่ยังคงเป็นสีปกติของน้ำสับประรดที่ถูกคั้นใหม่ๆหรือคั้นอย่างดีจากสับประรดที่โตได้ที่หรือสุกได้ที่แล้ว)

ก. U.S. Grade A

คุณภาพของน้ำสับประรดหรือน้ำสับประรดที่มาจาก concentrate

ข. U.S. Grade B

คุณภาพของน้ำสับประรดหรือน้ำสับประรดที่มาจาก concentrate

ค. Substandard

คุณภาพของน้ำสับประรดหรือน้ำสับประรดที่มาจาก concentrate ที่ไม่ได้มาตรฐานตามที่กำหนดไว้สำหรับ U.S. Grade B