



Más allá del cumplimiento: cómo las certificaciones de ingredientes fortalecen la industria nutracéutica

Atsushi Sugimoto, subdirector de Mitsubishi Gas Chemical

El crecimiento del mercado de nutracéuticos en España está elevando la importancia de las certificaciones de calidad como factor estratégico para garantizar la seguridad, trazabilidad y credibilidad en los ingredientes. Más allá del cumplimiento normativo, acreditaciones como FSSC 22000, halal, la autorización como Nuevo Alimento de la UE o la certificación Informed Ingredient refuerzan la confianza de fabricantes y consumidores, impulsan la innovación y aportan una ventaja competitiva en un sector donde la evidencia científica y la transparencia son ya elementos clave

El mercado nutracéutico en España vive un momento de gran expansión. El mercado español de los nutracéuticos y los complementos alimenticios está valorado en más de 3.500 millones de dólares y se prevé que alcance aproximadamente los 5.900 millones de dólares en 2033. El sector está experimentando una tasa de crecimiento anual compuesta (TCAC) del 9,8 % impulsado por el envejecimiento de la población, el aumento del poder

adquisitivo y un cambio cultural hacia la salud preventiva. Los consumidores buscan cada vez más garantías de que los ingredientes sean seguros, trazables, fabricados de forma responsable y respaldados por una sólida supervisión científica. Como consecuencia, las certificaciones acreditadas por terceros han dejado de ser meros requisitos administrativos para convertirse en una necesidad absoluta para el éxito de los productos. En la actualidad, constituyen indicadores fundamentales de la

calidad, la transparencia, la seguridad y la fiabilidad a largo plazo dentro de la cadena de suministro de ingredientes.

Esta tendencia es especialmente relevante para los fabricantes que desarrollan productos destinados al envejecimiento saludable, el bienestar cognitivo, la nutrición deportiva y la salud preventiva, categorías que continúan expandiéndose tanto en España como en el resto del mercado europeo. En estos segmentos, la calidad de los ingredientes se está convirtiendo en un factor

La industria nutracéutica europea se desarrolla en uno de los entornos regulatorios más exigentes del mundo. Los fabricantes de ingredientes deben cumplir las expectativas de las autoridades, los distribuidores, los profesionales sanitarios y unos consumidores cada vez mejor informados

diferenciador clave, y las certificaciones se consolidan como una de las herramientas más eficaces para demostrar su credibilidad y reforzar el reconocimiento de la marca.

Por qué son importantes las certificaciones

La industria nutracéutica europea se desarrolla en uno de los entornos regulatorios más exigentes del mundo. Los fabricantes de ingredientes deben cumplir las expectativas de las autoridades reguladoras, los distribuidores, los profesionales sanitarios y unos consumidores cada vez mejor informados.

Al mismo tiempo, las cadenas de suministro globales se han vuelto más complejas. Antes de llegar al consumidor final, los ingredientes pueden obtenerse, fabricarse, analizarse, envasarse y distribuirse en varios países. En este contexto, la confianza ya no se basa en suposiciones, sino en sistemas verificables, y las certificaciones ofrecen precisamente esa garantía.

Estas certificaciones establecen marcos normalizados que permiten a los fabricantes de ingredientes demostrar que sus procesos de producción se supervisan de forma sistemática, que los riesgos potenciales se identifican y controlan, y que los requisitos de calidad se mantienen a lo largo de toda la cadena de suministro. En lugar de basarse únicamente en declaraciones, las certificaciones proporcionan una validación independiente de que los productos cumplen normas internacionales.

Para las empresas europeas del sector nutracéutico, este aspecto adquiere cada vez más importancia, ya que los consumidores buscan productos avalados por documentación, evidencia científica y procesos de fabricación transparentes.

La creciente apuesta de España por el envejecimiento saludable

La importancia de la calidad de los ingredientes resulta especialmente evidente en el ámbito de la salud cognitiva.

España está experimentando una profunda transformación demográfica. El envejecimiento de la población está impulsando la demanda de soluciones nutricionales que contribuyan a mantener el rendimiento cognitivo, la memoria, la concentración y la función cerebral a largo plazo, favoreciendo así un envejecimiento saludable. Las investigaciones indican que el deterioro cognitivo afecta a un número considerable de personas mayores, mientras que la demencia afecta a más de 850.000 personas en todo el país, y las previsiones apuntan a que esta cifra siga aumentando de forma significativa en las próximas décadas. Estas tendencias están impulsando un mayor interés por la nutrición preventiva y por los ingredientes validados científicamente.

Entre los ingredientes que están despertando un mayor interés se encuentra la pirroloquinolina quinona (PQQ), un compuesto de origen natural asociado a la salud mitocondrial. A diferencia de muchos otros ingredientes nutricionales, la PQQ ha sido objeto de numerosos estudios por su capacidad para favorecer la biogénesis mitocondrial, el proceso mediante el cual se forman nuevas mitocondrias. Dado que las mitocondrias son las responsables de la producción de energía celular, su correcto funcionamiento está estrechamente relacionado con la función cognitiva, la memoria, la concentración y el rendimiento neurológico general. Diversos estudios sobre la PQQ han analizado sus posibles beneficios para el aprendizaje, la concentración, la memoria y el envejecimiento saludable.

Sin embargo, la investigación científica por sí sola ya no es suficiente. Los fabricantes buscan cada vez más la garantía de que las normas de producción de un ingrediente sean tan sólidas como la investigación científica que lo respalda. Mitsubishi Gas Chemical (MGC) está considerada pionera mundial en la investigación sobre la PQQ y es la fabricante de *MGCPQQ*, una forma de PQQ obtenida mediante fermentación natural en Japón. Durante las últimas cuatro décadas, cientos de estudios in vitro, en animales y en seres humanos realizados con el ingrediente





PQQ de Mitsubishi han confirmado su seguridad y sus beneficios funcionales. El creciente número de certificaciones obtenidas por *MGCPQQ* pone de manifiesto cómo la ampliación de los programas de certificación puede generar valor para los proveedores de ingredientes, las marcas de nutracéuticos, los formuladores, los distribuidores y los consumidores finales.

El valor de la certificación FSSC 22000

Uno de los avances más importantes para los ingredientes nutracéuticos en los últimos años ha sido la adopción generalizada de sistemas avanzados de gestión de la seguridad alimentaria.

En 2025, *MGCPQQ* obtuvo la certificación FSSC 22000, un sistema de certificación de la seguridad alimentaria reconocido a nivel internacional y avalado por la Global Food Safety Initiative (GFSI). Esta certificación integra un completo sistema de análisis de peligros, controles preventivos, procedimientos de gestión de riesgos, sistemas de seguimiento y requisitos de trazabilidad a lo largo de toda la cadena de producción. Los ingredientes obtenidos mediante fermentación, como la PQQ, dependen de procesos biológicos de gran precisión. El rendimiento de los microorganismos, la composición de los nutrientes, las condiciones ambientales y las etapas posteriores del procesamiento deben gestionarse con rigor para garantizar la uniformidad del producto, ya que incluso pequeñas variaciones pueden influir en su calidad.

La certificación FSSC 22000 establece un marco estructurado para controlar estas variables. Garantiza que los procedimientos estén documentados, que los puntos críticos se supervisen, que se apliquen medidas correctoras cuando sea necesario y que la trazabilidad se mantenga a lo largo de todo el proceso de producción. Y lo que es más importante, el sistema también supervisa la producción de PQQ para garantizar que el producto final cumpla los niveles de pureza establecidos y carezca de impurezas o contaminantes, ofreciendo así la garantía de que es seguro para el consumo humano.

Para las marcas de nutracéuticos en España, esto se traduce en una mayor confianza en que el ingrediente que hoy se utiliza ofrecerá una calidad constante. Esto resulta fundamental para el desarrollo de productos, la documentación regulatoria, la satisfacción de los clientes y la reputación de la marca.

Reforzar la transparencia mediante la certificación halal

Otra certificación cada vez más relevante en el sector nutracéutico europeo es la certificación halal. Si bien suele asociarse exclusivamente a los consu-

midores musulmanes, la certificación halal ofrece beneficios más amplios que abarcan toda la industria de la alimentación y de los complementos alimenticios. Esta certificación exige revisiones detalladas de las materias primas, los coadyuvantes tecnológicos, las prácticas de fabricación, los procedimientos de limpieza y los controles frente a la contaminación.

Como resultado, los ingredientes con certificación halal suelen responder a estándares exigentes en el abastecimiento y en la transparencia de los procesos de producción. España se ha convertido en un importante centro europeo de producción de alimentos y bebidas halal, con un valor superior a 1500 millones de euros. En la actualidad, el sector halal español engloba a cientos de empresas certificadas y continúa adquiriendo cada vez mayor peso económico. En 2025, *MGCPQQ* obtuvo la certificación halal, ampliando aún más su adecuación para diversos mercados europeos e internacionales. La obtención de la certificación halal permite a los fabricantes de nutracéuticos llegar a grupos de consumidores más amplios y demostrar su compromiso con la inclusión y unas prácticas de fabricación responsables.

Las certificaciones regulatorias generan ventajas competitivas

Para las marcas de nutracéuticos presentes en Europa, el cumplimiento de los requisitos regulatorios sigue siendo uno de los indicadores más sólidos de la credibilidad de un ingrediente.

MGCPQQ ocupa una posición especialmente diferenciada, ya que es el único ingrediente de PQQ que ha completado la evaluación en el marco de Nuevos Alimentos de la Unión Europea y figura en la lista de Nuevos Alimentos autorizados de la UE tras una rigurosa evaluación de calidad

por parte de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA). La autorización como Nuevo Alimento exige una amplia documentación sobre la seguridad, los procesos de fabricación, las especificaciones del producto y el uso previsto. Superar satisfactoriamente este proceso demuestra no solo el cumplimiento de los requisitos regulatorios, sino también la disponibilidad de una sólida base de datos científicos y técnicos que respaldan el ingrediente.

Para los fabricantes de nutracéuticos, utilizar ingredientes con una situación regulatoria consolidada puede facilitar el desarrollo de productos y reducir la incertidumbre al acceder a mercados altamente regulados. En un entorno cada vez más competitivo, estas garantías regulatorias permiten diferenciar los ingredientes premium de aquellas alternativas que no cuentan con el mismo nivel de respaldo y supervisión.

Mayor confianza para productos destinados al deporte y a un estilo de vida activo

MGCPQQ es el primer y único ingrediente de PQQ que ha obtenido la certificación de materias primas Informed Ingredient. En el marco de este programa global, los lotes se someten periódicamente a análisis para detectar sustancias consideradas prohibidas por la Agencia Mundial Antidopaje (AMA), y el proceso de certificación garantiza que los ingredientes se hayan fabricado conforme a estrictas normas de calidad. La demanda de este tipo de verificación está creciendo en Europa, especialmente entre deportistas y consumidores con un estilo de vida activo.

Para los fabricantes, los programas de análisis por terceros aportan un mayor nivel de confianza y refuerzan la integridad del producto. Asimismo, demuestran un compromiso con la transparencia en un momento en el que los consumidores examinan cada vez más la calidad de los ingredientes y el origen de las materias primas.

Impulsar la innovación mediante sistemas de calidad

Un beneficio de las certificaciones que a menudo pasa desapercibido es su capacidad para impulsar la innovación. Tecnologías como la inteligencia

artificial, el análisis predictivo y los sistemas avanzados de supervisión de procesos están transformando la forma en que se elaboran los ingredientes obtenidos mediante fermentación. Los sistemas basados en datos permiten identificar pequeñas variaciones en los procesos, optimizar el rendimiento de los microorganismos, mejorar los rendimientos y reducir los residuos. Sin embargo, la innovación solo aporta su máximo valor cuando se introduce dentro de un marco controlado.

Los sistemas de certificación garantizan que estas mejoras de los procesos se evalúen, documenten, validen y apliquen de forma responsable. Esto proporciona a los fabricantes la base operativa necesaria para impulsar la innovación sin comprometer la calidad.

Reforzar la resiliencia de cara al futuro

Las empresas de todo el sector nutracéutico están dando cada vez más importancia a la confianza en los proveedores, la gestión de riesgos y la gestión de la calidad. Las certificaciones contribuyen a estos objetivos al verificar que los sistemas de producción se mantienen bajo control en periodos de incertidumbre, que las materias primas son trazables y que las normas de calidad se siguen manteniendo incluso cuando evolucionan las condiciones del mercado. Asimismo, las certificaciones aportan confianza a fabricantes, distribuidores, autoridades reguladoras y consumidores por igual.

Para el creciente sector nutracéutico español, esta resiliencia adquiere cada vez mayor importancia. A medida que sigue aumentando la demanda de productos para el envejecimiento saludable, el bienestar cognitivo y la salud preventiva, los fabricantes nece-

sitan proveedores de ingredientes que ofrezcan no solo eficacia avalada por la evidencia científica, sino también sistemas de calidad sólidos y fiables.

Un nuevo referente para los ingredientes nutracéuticos premium

El futuro de los nutracéuticos no dependerá únicamente de sus beneficios funcionales. Tanto los consumidores como los profesionales del sector esperan cada vez más que los ingredientes cuenten con validación científica, se fabriquen con transparencia, procedan de cadenas de suministro responsables y estén respaldados por verificaciones independientes.

Certificaciones como FSSC 22000 y halal, la autorización regulatoria como Nuevo Alimento y programas de verificación especializados como Informed Ingredient contribuyen a satisfacer estas expectativas al establecer estándares objetivos de calidad y confianza. En el caso de ingredientes como *MGCPQQ*, estos programas reflejan un compromiso con la seguridad, la transparencia, la excelencia regulatoria, la inclusión y la mejora continua.

A medida que la industria nutracéutica española sigue consolidándose, es probable que las certificaciones acreditadas por terceros se conviertan en un indicador cada vez más importante del valor de un ingrediente. En un mercado en el que la confianza es tan importante como la funcionalidad, la calidad verificada de forma independiente seguirá siendo un factor diferenciador clave. □

En 2025, *MGCPQQ* obtuvo la **certificación FSSC 22000**, un sistema de certificación de la seguridad alimentaria reconocido a nivel internacional y avalado por la **Global Food Safety Initiative (GFSI)**

Para obtener más información sobre este ingrediente seguro y potente, visite www.mgcpqq.eu