

BASES DEL XXXI CONCURSO DE TAPAS DE ZARAGOZA Y PROVINCIA PARA ESTABLECIMIENTOS PARTICIPANTES

El Concurso Oficial de Tapas de Zaragoza y Provincia está dirigido a aquellos establecimientos que, perteneciendo o no a la Asociación Profesional de Empresarios de Cafés, Bares y Similares de Zaragoza y Provincia (APECyB, en adelante), deseen participar con el objetivo de fomentar el consumo, dinamizar el sector y poner en valor la oferta gastronómica en la provincia.

PRIMERA. - FECHAS DEL CERTAMEN

1. La XXXI Edición del Concurso Oficial de Tapas de Zaragoza y Provincia tendrá lugar del jueves 5 al domingo 15 de noviembre de 2026, ambos incluidos.
2. La semifinal será los días 23, 24 y 25 de noviembre de 2026 y la final el día 30 de noviembre de 2026.

SEGUNDA. - CONDICIONES DE INSCRIPCIÓN

1. Por internet, directamente en www.concursodetapaszaragoza.com; o llevándolo o cumplimentándolo físicamente en la sede social de la APECyB – C/Felipe Sanclemente, nº 6-8, entresuelo, local 7, C.P 50001 de Zaragoza –, abonando allí en metálico o con tarjeta de crédito la cuota de inscripción.
2. Es imprescindible completar la inscripción (enviando el nombre de la tapa, la receta y la indicación de si es o no apta para celíacos) antes del 22 de octubre de 2026.
3. La Asociación se reserva el derecho de retirar del Concurso las tapas cuya calidad sea considerada insuficiente, pudiendo descalificar al establecimiento no permitiéndole la participación en el mismo. Por otro lado, en caso de que el número de establecimientos inscritos sea elevado, la APECyB podrá seleccionar a los participantes definitivos teniendo en cuenta criterios de calidad, eliminando la participación de aquellas tapas con un nivel insuficiente. La selección será llevada a cabo por la Comisión Técnica - Organizadora del Concurso.

4. Durante el periodo activo de inscripción cualquier establecimiento podrá renunciar a la misma recuperando el importe íntegro de su cuota. Una vez transcurrido el plazo de inscripción, la renuncia al concurso sin causa justificada supondrá la pérdida de la totalidad de la cuota abonada.

TERCERA. - CUOTA DE INSCRIPCIÓN

1. Establecimientos asociados:

La **CUOTA DE INSCRIPCIÓN ORDINARIA PARA ESTABLECIMIENTOS ASOCIADOS** será de SETENTA Y CINCO EUROS (75,00 €).

2. Establecimientos no asociados

La **CUOTA DE INSCRIPCIÓN PARA LOS ESTABLECIMIENTOS NO ASOCIADOS** será de CIENTO CINCUENTA EUROS (150,00 €).

CUARTA. – MODALIDADES DE TAPA

Para participar en el Concurso cada establecimiento podrá presentar un mínimo de una propuesta gastronómica y un máximo de seis, una por cada una de las modalidades del Concurso, a su elección: tapa aragonesa “*Aragón, Sabor de Verdad*”; tapa mediterránea; tapa original; tapa elaborada con Jamón de Teruel DOP; banderilla; además de la mención especial tapa dulce.

QUINTA. - PROCEDIMIENTO

El Concurso se organiza en tres fases, a saber:

1. FASE DE CONCURSO. Se desarrollará del 5 al 15 de noviembre de 2026, ininterrumpidamente. Durante este periodo de tiempo existirá un jurado ad hoc por cada distrito, que visitará los establecimientos radicados en los mismos, seleccionando las propuestas semifinalistas de conformidad con el criterio de ponderación establecido en la BASE SEXTA.

2. SEMIFINAL. Durante tres jornadas (del 23 al 25 de noviembre de 2026, ambos incluidos) los semifinalistas presentarán su tapa ante un jurado profesional formado por cinco expertos en el Centro de Formación de Cafés y Bares de Zaragoza y Provincia, seleccionando a veinticinco finalistas entre las mejores tapas y banderillas.

3. FASE FINAL. Se desarrollará el día 30 de noviembre de 2026, compitiendo en la misma las creaciones clasificadas y los establecimientos que las hayan presentado. La fase final irá seguida de la entrega de premios y la gala final, celebrándose estas últimas una vez finalizado el concurso.

Cada unidad territorial seleccionará propuestas en las cinco modalidades que concurren a la semifinal: tapa original, mediterránea, aragonesa, elaborada con Jamón de Teruel DOP y banderilla. La tapa dulce se regirá por el procedimiento especial previsto en la BASE SÉPTIMA y no participará en la semifinal.

SEXTA. - DESARROLLO Y LOGÍSTICA DEL CONCURSO

Cada barrio – distrito o comarca de la provincia participará con entidad propia, siempre que exista un mínimo de establecimientos pertenecientes al mismo o integrados, cifra que se fija en siete. De tal manera que, aquellos distritos que cuenten con siete o más establecimientos inscritos constituirán una unidad autónoma.

Aquellos establecimientos pertenecientes a un distrito/barrio/comarca en cuestión, que no alcancen la cifra señalada, serán reagrupados en los barrios más cercanos o unidades territoriales más próximas, por criterios de proximidad.

Las prescripciones indicadas en los párrafos anteriores serán aplicables, por extensión, a los municipios de la provincia que opten por participar en el concurso agrupados por comarcas; de tal manera que, si existieran siete o más establecimientos pertenecientes a distintos municipios dentro de una comarca serán integrados en lo que se denominará una unidad territorial autónoma ad hoc. En caso contrario, se reagruparán en los barrios/distritos más cercanos, por criterios de cercanía.

En aquellos barrios/distritos/comarcas en los que se supere la cifra de 20 establecimientos participantes, se aplicará un criterio objetivo y corrector de ponderación, de conformidad con el siguiente criterio:

- Si existen hasta 20 establecimientos inscritos en un barrio/distrito/comarca, se seleccionarán cinco tapas como las mejores del mismo, una por cada una de las modalidades de tapa.

- Si existen entre 21 y 40 establecimientos inscritos en un barrio/distrito/comarca, se seleccionarán diez tapas como las mejores del mismo, dos por cada una de las modalidades de tapa.
- Y así sucesivamente, por fracciones análogas.

En el caso de que en uno o varios de los distritos participantes no hubiera suficientes tapas en una o varias modalidades para clasificarse para la semifinal, se clasificarán aquellas que, en cómputo global, hubieran obtenido mayor valoración en dicha modalidad, por orden decreciente.

Durante el desarrollo del concurso (salvo los días de cierre de cada establecimiento, que se determinarán en las inscripciones y se publicarán para conocimiento del público consumidor), el horario para degustar las tapas deberá comprender como mínimo los intervalos siguientes: de **13:00 a 15:00 horas y de 20:00 a 22:30 horas**¹. Durante estos horarios, los participantes deberán exponer y tener a disposición de los clientes las tapas a concurso en el mostrador o vitrina del establecimiento.

Cada establecimiento dispondrá de un cartel identificativo –previamente facilitado por la organización–, con el objeto de proporcionar a los clientes y al jurado identificación de la tapa.

Cada una de las propuestas gastronómicas inscritas se ofertará acompañada de una consumición al precio unitario de cuatro euros y cincuenta céntimos (4,50 €), correspondiendo íntegramente dicho importe al establecimiento.

La oferta da derecho a una tapa y una consumición: vino, agua, caña o refresco.

Materiales del concurso que se entregan a los bares:

Todos los materiales deberán estar en sitio bien visible, con fácil acceso para la votación popular, como los folletos y demás elementos de promoción del Concurso.

- Carteles.
- Folletos.

¹ El horario establecido es de obligatorio cumplimiento para los establecimientos participantes, sin perjuicio de que, a criterio del establecimiento, pueda ofertar la tapa fuera del mismo.

- Cartel identificativo de las tapas.
- Cualquier otro documento adicional que la organización estime conveniente.

Debido a cuestiones de logística, a los participantes de la provincia se les enviará el material a través de servicio de mensajería.

Las tapas del jurado no se abonarán, con el propósito de sufragar el coste de estas y poder destinarlo a otras partidas del concurso, resultando este esfuerzo indispensable para el buen desarrollo del mismo.

SÉPTIMA. - JURADOS Y VALORACIÓN

PREMIOS OTORGADOS POR JURADO PROFESIONAL

1. El **jurado por distritos** (FASE DE CONCURSO) estará compuesto por tres personas procurándose, en todo caso, que sean personas con arraigo en el barrio/distrito y relacionadas con el mundo gastronómico y el tejido social de la provincia de Zaragoza.

Habrán tantos jurados como barrios, distritos o comarcas participantes, y cada uno elegirá las cinco mejores propuestas de su respectiva unidad territorial, una por cada modalidad que concurra a la semifinal, sin perjuicio de la ampliación proporcional prevista en la Base Sexta cuando el número de establecimientos participantes supere veinte.

2. El **jurado de expertos** (SEMIFINAL) estará compuesto por cinco personas de reconocido prestigio en el sector, los cuales serán designados por la APECyB. Este jurado seleccionará LAS VEINTICINCO MEJORES creaciones que pasarán a la final (veinte tapas y cinco banderillas; es decir, cinco por cada una de las modalidades), a las que se añadirán las cinco tapas dulces clasificadas directamente, resultando un total de treinta finalistas.

3. El **jurado nacional** estará compuesto por cuatro o cinco miembros (profesionales de la cocina y el periodismo gastronómico de reconocido prestigio, así como la persona ganadora de la XXX Edición del Concurso Oficial de Tapas de Zaragoza y Provincia, en caso de que así lo desee), quienes evaluarán las tapas clasificadas a la final. Ellos, con sus valoraciones, decidirán cuáles de las tapas finalistas resultarán finalmente premiadas como las tres mejores tapas de Zaragoza y provincia, así como diferentes premios y menciones por cualidades específicas: originalidad, aragonesa "*Aragón, sabor de verdad*", mediterránea, jamón de Teruel DOP, banderilla y tapa dulce.

Se crea una nueva Mención Especial a la Tapa Dulce, con el propósito de dar entidad propia y diferenciada a la misma respecto del resto. Las tapas serán valoradas por un jurado ad hoc que visitará los establecimientos con carácter transversal durante la fase de Concurso, el cual seleccionará las cinco mejores, que se clasificarán directamente para la fase final, sin competir en la semifinal.

Terminada la labor del jurado profesional sobre las tapas finalistas, el notario designado al efecto levantará la correspondiente acta, la cual estará a disposición de todos los participantes que deseen verla.

Cada uno de los jurados tendrá a su disposición toda la información de las tapas presentadas a concurso, así como los establecimientos a visitar.

Los jurados por distritos pasarán por cada uno de los establecimientos, identificándose como jurado al terminar la degustación de las tapas y solicitando que se registre su asistencia en unas cartillas que portarán habilitadas para ello.

Los jurados tendrán en cuenta los siguientes conceptos a la hora de emitir su valoración: valoración general de la tapa, creatividad e innovación, presentación, gusto, temperatura, cumplimiento de las bases, atención y actitud, higiene, etc.

El jurado nacional puntuará a los clasificados, los cuales deberán realizar su tapa en el acto o evento preparado al efecto, de conformidad con los siguientes criterios: presentación, interacción de sabores, originalidad, etc.

Como novedad de la presente edición, los establecimientos inscritos que así lo deseen podrán participar fuera de competición profesional (con la excepción de los reconocimientos que otorga el público consumidor), ofertando su tapa en formato muestra, sin optar a los premios previstos en las bases. No obstante, recibirán la misma información, materiales y estatus que el resto de los participantes, integrándose en todos los materiales que se generen en torno al Concurso.

RECONOCIMIENTOS OTORGADOS POR VOTACIÓN POPULAR

Estos premios se decidirán por votación popular, estando esta abierta para toda persona que consuma tapas durante el concurso, y buscando reconocer:

- La mejor tapa de la provincia.
- La mejor tapa “Zaragoza, ciudad creativa UNESCO de la gastronomía”.
- La mejor tapa apta para celíacos.
- La mejor tapa elaborada con casquería de Ternasco de Aragón IGP.
- La tapa más popular, el establecimiento con la mejor barra y aquel con el mejor servicio.

Todas ellas serán votadas y seleccionadas por los consumidores. En dicha valoración se tomarán en consideración, asimismo, las valoraciones técnicas otorgadas al respecto por parte del Jurado por Distritos, cuya valoración operará como criterio corrector.

Los clientes que así lo deseen podrán votar a la tapa que consideren más cualificada, teniendo en cuenta criterios tales como la calidad de esta, la presencia, la higiene, la atención, etc.

En el caso de la mejor tapa “Zaragoza, ciudad creativa UNESCO de la gastronomía”, además, deberá tener en cuenta criterios específicos tales como: estética y presentación que vincule gastronomía, patrimonio y cultura local, producción artesanal, elaboración y presencia de ingredientes elaborados con productos locales (de temporada o kilómetro 0) y agroecológicos, entre otros.

Una vez finalizado el Concurso y entregados los premios, los votos estarán a disposición de los participantes en las oficinas de la APECyB.

OCTAVA. - LISTADO DE PREMIOS

Los premios a los que se puede optar en esta XXXI Edición del Concurso de Tapas son los siguientes:

JURADO PROFESIONAL

- *MEJOR TAPA 2026*: Primer premio, segundo premio y tercer premio.
- *MENCIONES*:

1. *TAPA ORIGINAL*²: Primer, segundo y tercer premio.

² Deberá elaborarse bajo los parámetros de la novedad y la innovación, aplicados tanto en su elaboración como en su presentación.

2. TAPA MEDITERRÁNEA ³: Primer, segundo y tercer premio.
3. TAPA ARAGONESA “Aragón, Sabor de Verdad” ⁴: Primer, segundo y tercer premio.
4. TAPA ELABORADA CON JAMÓN DE TERUEL DOP: Primer, segundo y tercer premio.
5. BANDERILLA: Primer, segundo y tercer premio.
6. MENCIÓN ESPECIAL A LA TAPA DULCE: Primer, segundo y tercer premio.

- **RECONOCIMIENTOS** ⁵:

7. TAPA DE LA PROVINCIA: Premio único.
8. TAPA ELABORADA CON CASQUERÍA DE TERNASCO DE ARAGÓN IGP ⁶: Premio único.
9. TAPA APTA PARA CELÍACOS: Premio único.
10. TAPA ZARAGOZA, CIUDAD CREATIVA UNESCO DE LA GASTRONOMÍA: Premio único.
11. POPULARIDAD:
 - a. Premio a la Tapa más Popular
 - b. Premio a la mejor Barra
 - c. Premio al mejor servicio

Ninguna tapa podrá obtener más de un premio, pero sí podrá compatibilizar un premio y un reconocimiento. A estos efectos, las menciones otorgadas por el jurado profesional tendrán la consideración de premios.

³ Dentro de esta modalidad se incluyen las tapas que combinen productos tradicionales y formas de cocción/elaboración/ preparaciones propias de cada región, cultura y estilo de vida típico de la región mediterránea.

⁴ Deberá elaborarse con productos propios y autóctonos de nuestra región, con calidad diferenciada (Alimentos de Aragón): <https://www.aragonalimentos.es>

⁵ Estos reconocimientos serán otorgados por el público/consumidor a través de las valoraciones emitidas durante la fase de concurso. Únicamente podrán optar al reconocimiento a la popularidad, en cualquiera de sus modalidades (Premio a la Tapa más Popular, a la Mejor Barra y al Mejor Servicio) los establecimientos que oferten la tapa o las tapas que presenten a esta edición del Concurso acompañadas del *Vino Oficial del Concurso Corona de Aragón Joven – Tinto, Blanco y Rosado* –, no existiendo no obstante una obligatoriedad de compra del producto por los participantes.

⁶ Se entiende por Casquería IGP Ternasco de Aragón únicamente aquella que está certificada como IGP por parte de su Consejo Regulador, estando amparadas de momento únicamente las referencias hígado, riñones, asadura (hígado, pulmón, tráquea y corazón), cabeza y cualquiera de sus partes (lengua, sesos, carrillera, etc.). Todos aquellos establecimientos que elaboren alguna tapa con estos productos y quieran optar al reconocimiento podrán ser requeridos por la organización y/o por el CRIGP Ternasco de Aragón IGP para justificar que han adquirido el producto a un proveedor autorizado.

Cuando una misma propuesta resulte clasificada para más de un premio otorgado por el jurado profesional, prevalecerá el Premio a la Mejor Tapa 2026, atribuyéndose el premio de modalidad a la siguiente propuesta clasificada.

ACCÉSITS

La organización se reserva el derecho a otorgar en la presente edición otras distinciones a las tapas que considere oportunas.

DIPLOMAS DE PARTICIPANTES

Los diplomas de participantes se recogerán en las oficinas de la APECyB el día que al efecto se determine por la organización.

NOVENA. - FINAL DEL CONCURSO

La final tendrá lugar el día 30 de noviembre de 2026.

Los finalistas tendrán que realizar su tapa ante un jurado profesional a nivel nacional. El evento se realizará en un establecimiento con cocina adecuada, que se comunicará a los finalistas cuando se les anuncie que han llegado a la final. El número de finalistas será de TREINTA (veinte tapas, cinco banderillas y cinco tapas dulces).

El jurado degustará las tapas y las puntuará siguiendo parámetros como: presentación, interacción de sabores, originalidad, etc. de forma que, una vez entregadas las puntuaciones al notario, este levantará acta con los ganadores, que permanecerán en secreto hasta el momento en que se lleve a cabo la entrega de premios.

DÉCIMA. - ENTREGA DE PREMIOS

La gala de entrega de premios se llevará a cabo una vez finalizado el concurso y después de la final. Se avisará previamente de la hora y lugar definitivos.

La entrega de premios contará con la asistencia de autoridades y medios informativos nacionales y locales.

Los ganadores se darán a conocer el mismo día de la entrega de premios.

Cada participante tendrá derecho a dos invitaciones para la gala de entrega de premios. Si se desea comprar más entradas podrá hacerse en las oficinas de la APECyB. Los premios serán:

- **Para los establecimientos:** Trofeos a los ganadores y diplomas al resto de participantes.

El establecimiento ganador del Premio a la Mejor Tapa 2026 participará en el Concurso Oficial de Tapas y Pintxos de Hostelería de España (2027) representando a la Asociación; promoviendo esta asimismo su participación en el Concurso Nacional de Tapas y Pinchos de Valladolid 2027, siempre que cumpla en este último caso los requisitos establecidos por la organización y sea admitido conforme a sus bases.

- **Para el público votante:** Se determinarán en las bases específicas elaboradas para regular la votación popular.

DÉCIMOPRIMERA. - ACEPTACIÓN DE LAS BASES

La inscripción como participante del XXXI Certamen del Concurso Oficial de Tapas de Zaragoza y Provincia implica el conocimiento y aceptación íntegra de las normas del certamen y sus bases. El incumplimiento podrá dar lugar, atendiendo a su gravedad, reiteración y consecuencias, a un requerimiento de subsanación, pérdida de puntuación, exclusión de la propuesta, exclusión del establecimiento o prohibición de concurrir a futuras ediciones.

DÉCILOSEGUNDA. - DERECHOS DE IMAGEN

Los participantes y los ganadores autorizan a la APECyB a reproducir y utilizar su nombre, apellidos, y otros datos, así como su imagen, en cualquier actividad publicitaria relacionada con el certamen en que hayan participado sin que dicha utilización les confiera derecho de remuneración o beneficio alguno.

DÉCIMOTERCERA. - LIMITACIÓN DE LA RESPONSABILIDAD

La APECyB no se responsabiliza de los cambios que la organización deba realizar por cuestiones ajenas a su voluntad.

DÉCIMOCUARTA. - POLÍTICA DE PRIVACIDAD

De conformidad con el Reglamento (UE) 2016/679, General de Protección de Datos, y con la Ley Orgánica 3/2018, de Protección de Datos Personales y garantía de los derechos digitales, se informa a los participantes de que los datos personales facilitados con motivo de la inscripción y participación en el Concurso serán tratados por la Asociación Profesional de Empresarios de Cafés, Bares y Similares de Zaragoza y Provincia, como responsable del tratamiento.

Los datos serán tratados con las siguientes finalidades:

- Gestionar la inscripción, participación y desarrollo del Concurso.
- Mantener las comunicaciones necesarias con los establecimientos participantes.
- Organizar las distintas fases del certamen, las deliberaciones de los jurados, la entrega de premios y las actividades vinculadas al Concurso.
- Publicar y difundir la identidad y denominación comercial de los establecimientos participantes, las tapas presentadas, las clasificaciones y los premios obtenidos, a través de páginas web, redes sociales, medios de comunicación y materiales promocionales relacionados con el certamen.
- Gestionar el cumplimiento de las obligaciones legales, fiscales y administrativas que resulten aplicables.

La base jurídica del tratamiento será la ejecución de la relación derivada de la inscripción y aceptación de estas bases, el cumplimiento de las obligaciones legales aplicables y, cuando resulte necesario, el consentimiento del interesado.

Los datos podrán ser comunicados a proveedores que intervengan en la organización del Concurso, miembros de los jurados, notaría, entidades colaboradoras, patrocinadores y administraciones públicas, cuando dicha comunicación resulte necesaria para el desarrollo del certamen, el cumplimiento de una obligación legal o la gestión y entrega de los premios. En ningún caso se comunicarán datos para finalidades distintas de las indicadas sin contar con una base jurídica suficiente o con el consentimiento previo del interesado.

Los datos serán conservados durante el tiempo necesario para gestionar el Concurso y, posteriormente, durante los plazos legalmente exigibles para atender posibles responsabilidades. La información relativa a los establecimientos participantes, las tapas presentadas, los finalistas y los premiados podrá conservarse con fines históricos, informativos y de archivo relacionados con el Concurso.

Los interesados podrán ejercer sus derechos de acceso, rectificación, supresión, oposición, limitación del tratamiento y portabilidad mediante escrito dirigido a la Asociación Profesional de Empresarios de Cafés, Bares y Similares de Zaragoza y Provincia, en la calle Felipe Sanclemente, números 6-8, entresuelo, local 7, 50001 Zaragoza, acompañando la información necesaria para acreditar su identidad.

Asimismo, podrán presentar una reclamación ante la Agencia Española de Protección de Datos cuando consideren que el tratamiento de sus datos personales no se ajusta a la normativa vigente.