Η προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (ΠΟΠ) εγγυάται ότι όλα τα στάδια της διαδικασίας παραγωγής, μεταποίησης και παρασκευής πραγματοποιούνται στην συγκεκριμένη περιοχή.

 Ο Κρόκος Κοζάνης καταχωρήθηκε ως Προστατευόμενη Ονομασία Περιοχής (ΠΟΠ) σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΚ) αρ. 378/99.

 Είναι γνωστός για την εξαιρετική του ποιότητα ,το ζωηρό του χρώμα και την έντονη γεύση του. Έχει διάφορες χρήσεις, και η συγκομιδή, η ξήρανση και η συσκευασία του γίνεται με ειδική μέθοδο που χρονολογείται από την αρχαιότητα.

Ο κρόκος ( ή το λουλούδι κρόκου), από το οποίο παράγεται το σαφράν, συλλεγόταν ήδη από την Μινωική περίοδο (2600 – 1100 π.Χ.). Οι συλλέκτριες κρόκου, μια τοιχογραφία χρονολογείται από το 1600 π.Χ., δείχνει νεαρές γυναίκες που συλλέγουν κρόκο, αντικατοπτρίζοντας έτσι τη σημασία που είχε ήδη από εκείνη την εποχή.

 Η συλλογή κρόκου απαντάται ήδη στην μινωική περίοδο στην Ελλάδα. Οι συλλέκτριες κρόκου τοιχογραφία του 1600 π.Χ. Επιπλέον, αναφορά στα άνθη και στα στίγματα του κρόκου απαντάμε στα πρώτα λογοτεχνικά κείμενα, όπως τα έργα του Ομήρου ή η Παλαιά Διαθήκη, καθώς και στην ελληνική μυθολογία.

 Σήμερα, ο κρόκος Κοζάνης προέρχεται αποκλειστικά από την περιοχή της Κοζάνης και καλλιεργείται σε 37 χωριά. Η καλλιέργειά του στην περιοχή αυτή χρονολογείται από τον 17ο αιώνα, καθώς , οι ιδιαίτερες εδαφοκλιματολογικές συνθήκες που επικρατούν εκεί, σε συνδυασμό με τις εξειδικευμένες γνώσεις για την καλλιέργεια και την συγκομιδή των φυτών δίνουν ένα προϊόν εξαιρετικής ποιότητας.

 Τα άνθη του κρόκου αρχίζουν να εμφανίζονται στα μέσα Οκτωβρίου για 20 έως 25 ημέρες. Κατά την συγκομιδή, τα άνθη συλλέγονται προσεκτικά με το χέρι, από την ανατολή μέχρι σχεδόν τη δύση σχεδόν του ηλίου. Στη συνέχεια, χωρίζονται οι στήμονες και τα στίγματα από το υπόλοιπο άνθος. Το σημαντικότερο και και δυσκολότερο μέρος είναι η ξήρανση, η οποία απαιτεί ιδιαίτερη προσοχή και δεξιότητα. Εάν δεν γίνει σωστά, η ποιότητα και τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του προϊόντος μπορεί να αλλάξουν. Μετά την ξήρανση του, το προϊόν υποβάλλεται σε διαλογή και καθορισμό και τοποθετείται σε δοχεία για την παράδοσή του στον συνεταιρισμό.

 Μόλις περάσει με επιτυχία όλους τους ελέγχους, ο κρόκος συσκευάζεται. Για χρήση ως καρύκευμα παρουσιάζεται συνήθως σε συσκευασία του ενός, δύο, τεσσάρων ή 28 γραμμαρίων. Ωστόσο, μπορεί να πωλείται σε μικρότερες ποσότητες σε μορφή σκόνης από 0,125 έως 1 γραμμάριο.

 Ο κρόκος χρησιμοποιείται κυρίως στη μαγειρική, σε μικρές ποσότητες λόγω της έντονης γεύσης του. Χρησιμοποιείται συχνά για τον αρωματισμό του ρυζιού που συνοδεύει ψάρι ή κοτόπουλο, για παράδειγμα. Ωστόσο, η έντονη χρωστική του ικανότητα, ιδιαίτερα ισχυρή στον κρόκο Κοζάνης ΠΟΠ, έχει ως αποτέλεσμα να χρησιμοποιείται επίσης στην παρασκευή χρωμάτων ή στην βαφή ενδυμάτων. Λόγω των θεραπευτικών ιδιοτήτων που του αποδίδουν, ο κρόκος απαντάται στη σύνθεση καλλυντικών η φαρμακευτικών προϊόντων.